

Jesse Jacobsen

Hand ← Interface → Teig

ZWISCHEN-PRÄSENTATION

Sauerteig zu produzieren ist komplex: Der optimale Fermentationszeitpunkt lässt sich nicht allein aus einem Rezept ableiten – es braucht Gespür, das durch das Berühren des Teigs entwickelt wird. Die Konsistenz und Elastizität des Teigs zu erspüren bedeutet, die Fermentation zu lesen. Gleichzeitig beeinflusst die Hand das Mikrobiom des Teigs positiv.

Das Interface ist ein kleines Messwerkzeug in Handgröße: Es sendet Impulse in den Teig und misst elektrischen Widerstand. Das Feedback erfolgt über Vibration oder LED-Lichtpulse. Material: Silikon (lebensmittelecht, wasserdicht, abwaschbar), Messspitzen aus Edelstahl oder beschichtetem Kupfer (Oxidationsschutz in saurem Milieu). Programmierung über Arduino.

Die Interaktion ist kein linearer Ablauf (Teig – Interface – Hand), sondern ein Dreieck: Interface und Hand stehen gleichzeitig mit dem Teig in Kontakt. Gestaltungsprinzip: organisch, unaufdringlich, kein Bildschirm – das Interface soll die haptische Erfahrung nicht unterbrechen. Erste Messversuche wurden durchgeführt; Sauerteig verhält sich anders als normaler Hefeteig, da Säure die Leitfähigkeit beeinflusst.

FEEDBACK UND DISKUSSION

Diskutiert wurde die mögliche Anwendung für Menschen mit körperlichen Einschränkungen: Vibrationsfeedback könnte beim Backen helfen. Dieser Aspekt soll weitergedacht, aber behutsam angegangen werden.

Zur Aufbewahrung: Das Tool sollte beim Backen immer griffbereit sein – Haken, Tasche oder Clip an der Schürze wurden als Optionen besprochen. Da das Gerät wasserdicht sein wird, kommt entweder eine kleine Klappe für ein Ladekabel oder induktives Laden mit Ladestation in Frage.

Zum Feedback-Mechanismus: Vibration wurde gegenüber LED-Licht bevorzugt, da es die haptische Erfahrung nicht unterbricht. Licht könnte ablenken.

Als nächste Schritte wurden empfohlen: umfangreiche Messungen mit verschiedenen Sauerteigrezepten und Untersuchung der optimalen Messintervalle für den elektrischen Widerstand.
