

Food Culture Empowerment

Themenbasar der Projektideen



Food Culture Empowerment

Themenbasar der Projektideen



Film zum Themenbasar

Ideenbasar Konzepte und Entwurfsideen

SW 5, 08. – 10. November 2021

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten
Studiengang BA Industriedesign und MA Industrial Design

Lässt sich durch Essen genussvoll die Welt retten? Hinter jedem Bissen, den wir essen, steckt eine komplexe Geschichte von ökonomischen, ökologischen, sozialen und kulturellen Vorgängen. Mit jedem Bissen akzeptieren und bestärken wir diese dahinter stehenden Bedingungen.

Die Herstellung von Nahrungsmitteln hat einen immensen – und häufig schädlichen – Einfluss auf unsere Mitwelt. In diesem Projekt wollen wir uns die Entstehungsgeschichten unserer Lebensmittel bewusster machen und verstehen, warum die Wahl unseres Essens mehr ist als nur eine Geschmacksentscheidung ...

Der Themenbasar ist eine Methode und gemeinsame Sammlung von Ideen für Gestaltung – zu Objekten, Prozessen, Dienstleistungen, Vermittlungen und mehr ... Ziel ist die Auswahl von Themen, die im Verlauf des Projekts individuell oder in kleinen Gruppen ausgearbeitet werden.

Food Culture Empowerment

Design-Strategien für Autonomie und Vielfalt bei der Erzeugung, Kultivierung und Distribution von Nahrungsmitteln

Entwurfsprojekt / Komplexes Gestalten Studiengang Industriedesign

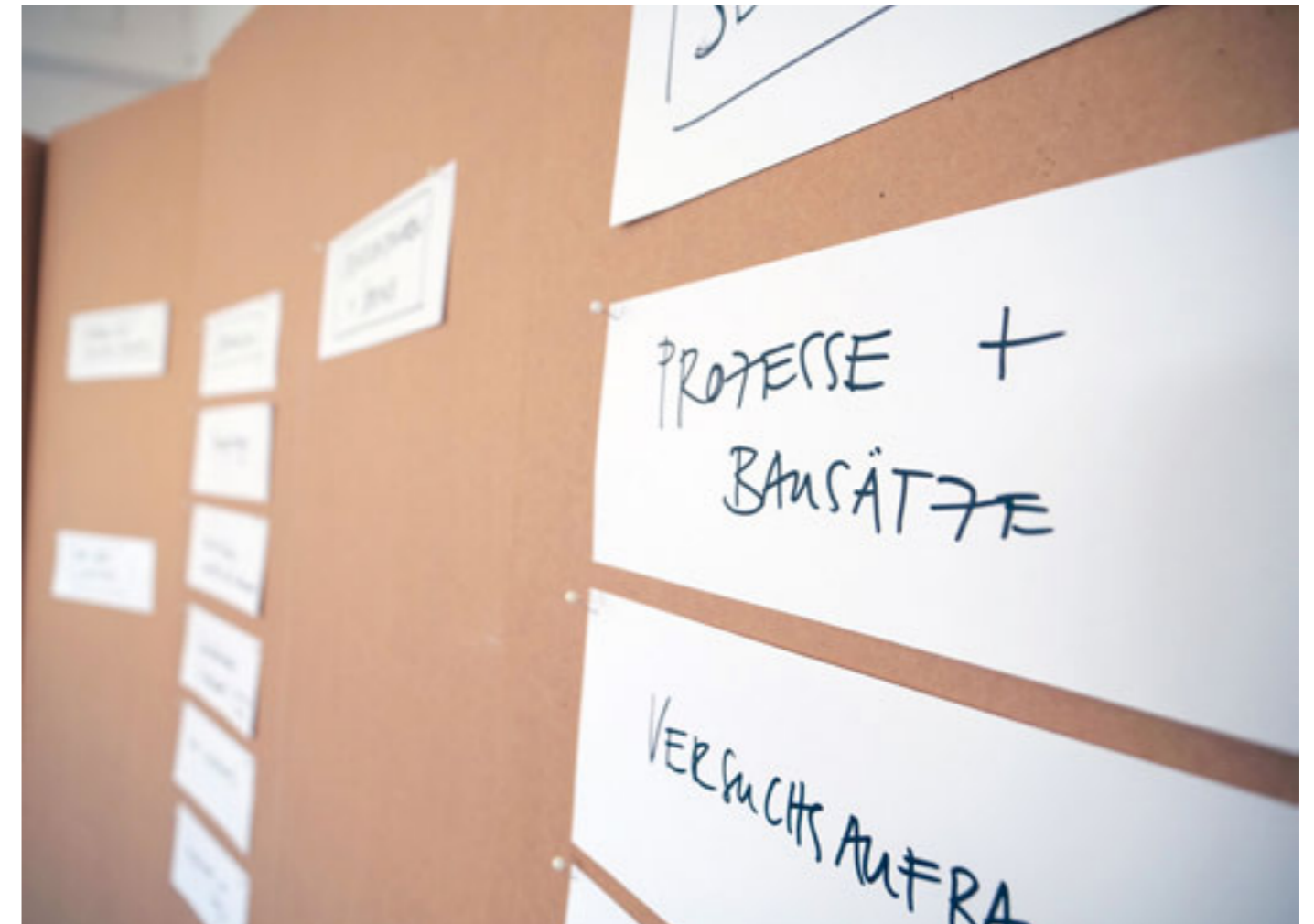
Teilnehmer_innen

Elena Bangel, Charlotte Bolinski, Luis Braun, Leonhard Burmester, Yanru Chen, Cleo Dölling, Nikolaus Hößle, Leah Messerschmidt, Björn Naumann, Caterina Plenzick, Lisa Schwalbe, Xue Song, Dean Weigand

Moderation

Prof. Guido Englich, MA Benjamin Schief

**Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Wintersemester 2021/22**



¹ Metathemen

Einstieg

Sammlung von Begriffen



Zu Beginn des Themenbasars erfolgt eine gemeinsame Sammlung von übergeordneten Metathemen und dazugehörigen Kategorien/Begriffen, die als Denkfelder für erste Entwurfs-ideen dienen.

Die Aufgabe lautete dann „3plus1“. Aus den 9 Metathemen werden je drei Schwerpunkte ausgewählt, dazu Ideen entwickelt und visualisiert. Plus 1 heisst, eine Idee zum Thema „Auf dem Campus“ soll bei allen dabei sein.

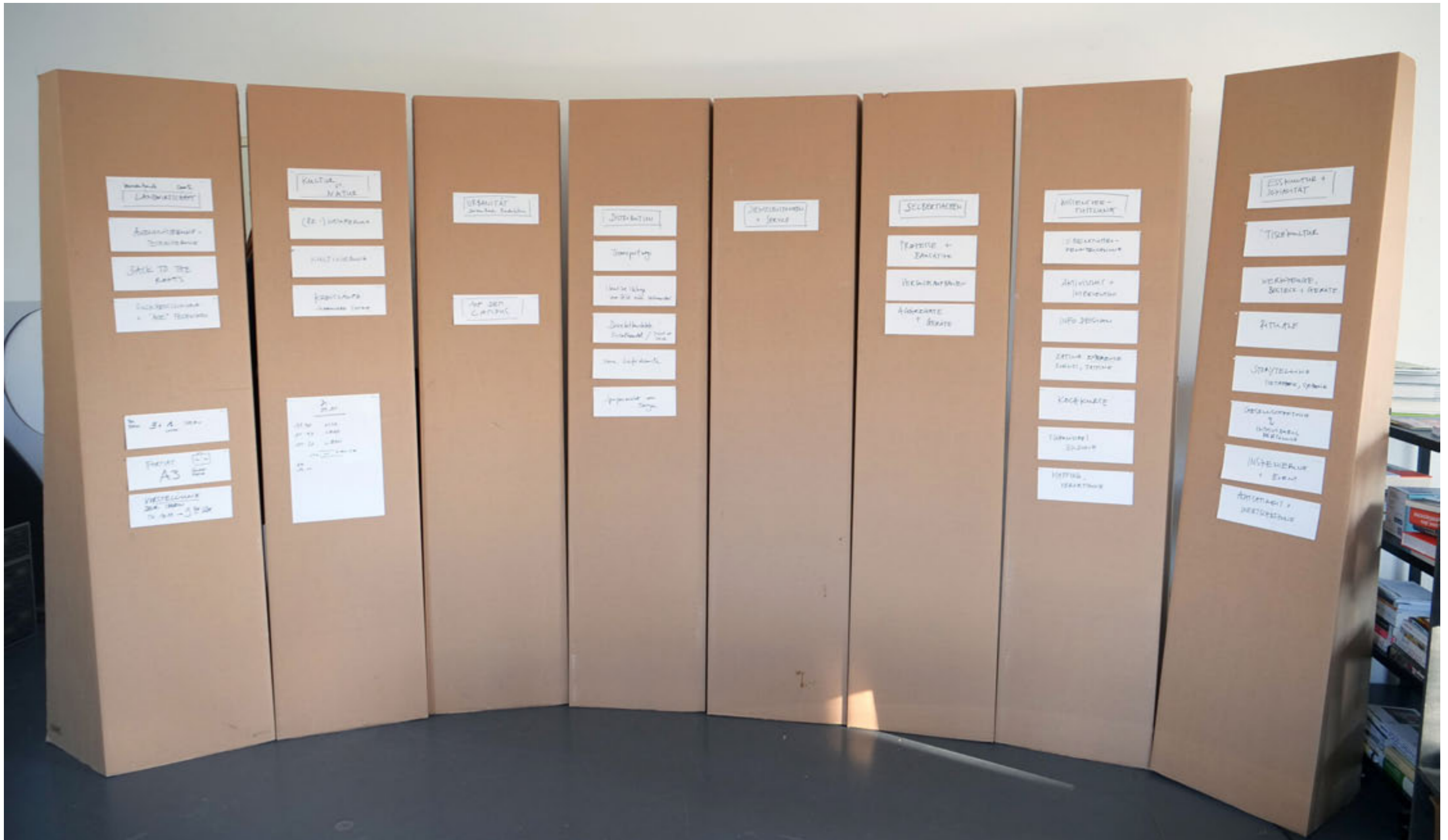
Insgesamt werden 14x 4 Ideen entwickelt und als A3-Querformat aussagekräftig visualisiert, mit Titeln versehen und durch einen kurzen Text beschrieben.

Themengebiete



**Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität**

Themengebiete





² Ideenbasar

Die Methode Ideenbasar



Mit der Methode des Ideenbasars werden Ansätze, Inspirationen, Wünsche, Konzepte ... gesammelt, geordnet und verdichtet.

Alles, was in den Köpfen ist, soll visuell in den Raum übertragen und dadurch gegenseitig zugänglich gemacht werden. Um möglichst weite Themenfelder aufzumachen, sollen durch die TeilnehmerInnen je fünf Projektideen auf A3-Blätter skizziert und visualisiert werden und durch eine Kurzbeschreibung erklärbar sein.

Ziel ist die Auswahl von Themen, die im Verlauf des Projekts individuell oder in kleinen Gruppen ausgearbeitet werden.









³ Visualisierung der Ideen

Themengebiete

Smarte Landwirtschaft

Auf dem Campus

Kultur vs. Natur

Urbanität

Distribution

Dienstleistungen

Selbermachen

Wissen vermitteln

Esskultur & Sozialität

bewässerung

Leonhard Burmester



etagere

*Terassenanbau in kleinem Maßstab
Diverse Pflanzen in einem Kreislauf
1x Gießen*

zwischen sprühen und tropfen

Effiziente, autonome Bewässerung

Vorteile verschiedener Systeme kombinieren

Noninvasiv, flexibel?

Wo kommt das Wasser für die Bewässerung her?

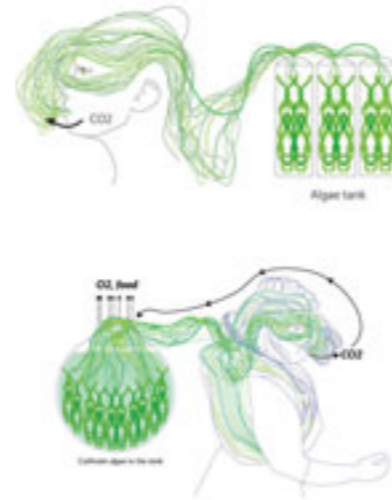


Back to roots / Back to Future Upgrade / Downgrade

Die Vergangenheit und die Zukunft, die immer miteinander verwoben sind, bilden einen Kreislauf, und es ist schwierig, eine Rückkehr in die Vergangenheit und eine Rückkehr in die Zukunft oder eine Auf- oder Abwertung des Menschen zu definieren.

Wenn die schlechte Zukunft kommt, werden wir dann mit Pflanzen leben? Oder wie Pflanzen leben?

Pflanzen, Früchte, Gemüse und Mikroorganismen können der Zukunft der Menschheit mehr Bedeutung verleihen, wie z. B. ein umgekehrter Fermentationsprozess, bei dem Sauerstoff anstelle von Kohlendioxid produziert wird.



<https://www.burtonnitta.co.uk/NewOrgansOfCreation.html>

Algaculture entwirft eine neue symbiotische Beziehung zwischen Menschen und Algen. Es wird eine Zukunft vorgeschlagen, in der der Mensch durch Algen, die in neuen Körperorganen leben, verbessert wird, so dass wir halbphotosynthetisch sind. Dadurch werden wir fast pflanzenähnlich, da wir unsere Nahrung aus Licht gewinnen. Als solche werden wir Symbionten sein (was bedeutet, dass beide Wesen vollständig voneinander abhängig sind, um zu überleben) und eine für beide Seiten vorteilhafte Beziehung mit den Algen eingehen.



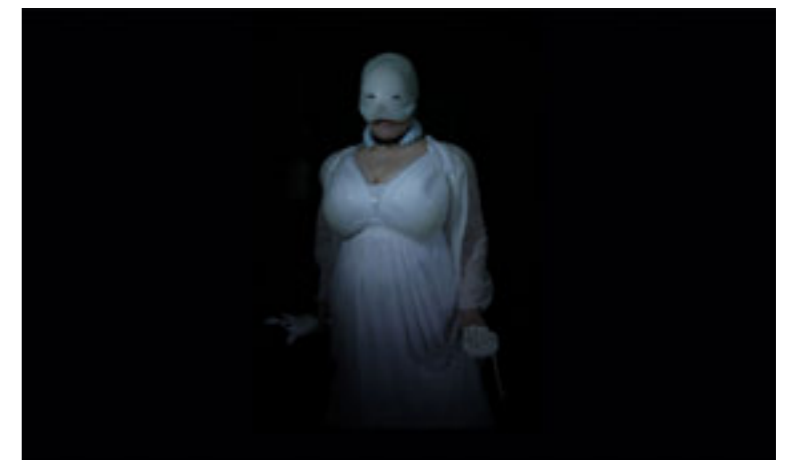
Mit der Haut sehen, mit Saugnapfen riechen, die Farbe für soziale Interaktionen ändern und die Welt mit einem über den Körper verteilten Gehirn wahrnehmen.

Die in der Arbeit geschaffenen Systeme passen unsere Körper an, um zu fragen: Können wir durch den Versuch, den Kraken zu fühlen und zu erleben, Erkenntnisse über unseren Geist gewinnen?

Wenn wir unseren Körper mit Technologie verändern, wie könnte sich dann auch unser Geist verändern?



New Organs of Creation stellt eine hypothetische Entwicklung des menschlichen Kehlkopfs (Stimmrippens) vor, bei der Gewebezüchtung eingesetzt wird, um die Fähigkeit der Stimme als Instrument der Transformation zu erweitern. Die daraus resultierende Stimme soll es dem Sänger ermöglichen, direkt mit den Zellen des Körpers zu sprechen und den Zustand der biologischen Materie zu steuern.



Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus

Kultur vs. Natur

Urbanität

Distribution

Dienstleistungen

Selbermachen

Wissen vermitteln

Esskultur & Sozialität

Kreislaufcampus

Charlotte Bolinski



Mensa

Konsum



Abfälle

Biomüll



Kompost

Material

Erde



Gemüse

Obst



Kompost

Garten

Biolab

Sustainlab

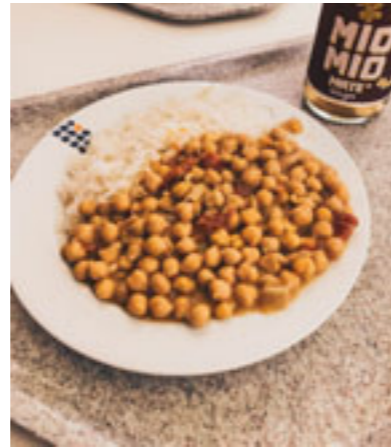
Projekte



Mensa 2.0

Charlotte Bolinski

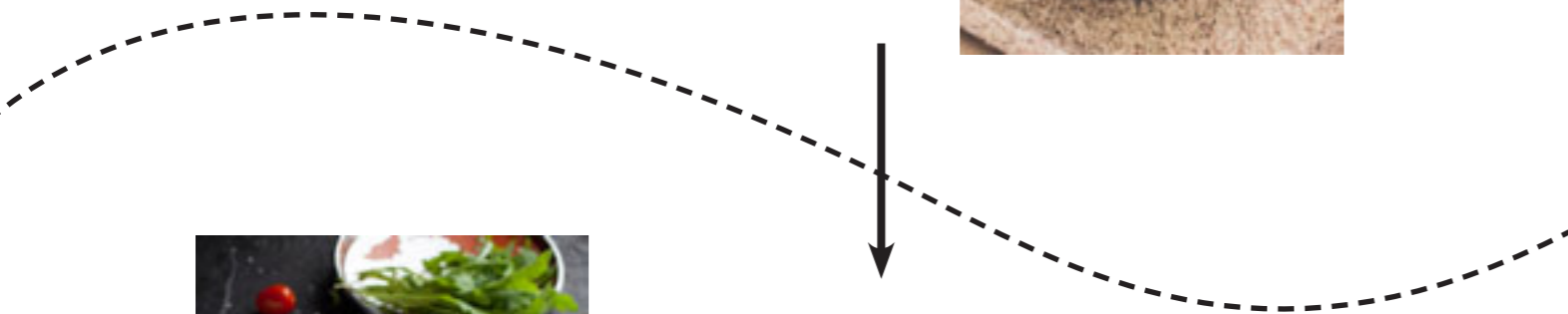
Einheitsbrei



Partnerschaften knüpfen



Studenten



Gesunde Vielfalt



Bauern und Höfe aus der Region

Der Campusgarten

Nahrungsmittelversorgung und Materiallieferant



Bereitstellung von Lebensmitteln

Kompostierung

Die Sache mit dem Biomüll..
Grünflächen nutzen und sinnvolles Einbinden
von Arbeitskräften

Gartenkultur

implizites Wissen

studentisch verwaltet



Materialversorgung

für Studienprojekte
und BurgLabs

Hochschulinterne
Materialkreisläufe

Wie wichtig ist uns eine ausgewogene
Ernährung im Hochschulkontext?



Campus-Garten

- einen Garten von und für Studierende anlegen
- Produkte für Uniprojekte und Konsum/Mensa
- Gartenprojekte als Uniprojekte
- Folgeprojekte für Garten: Wasserrad im Saalearm, Regenwassernutzung, Aufwindkraftwerk/Feuerturm, Kreislauf gesamt verbessern

Temporäre Stampflehmbar

Campus

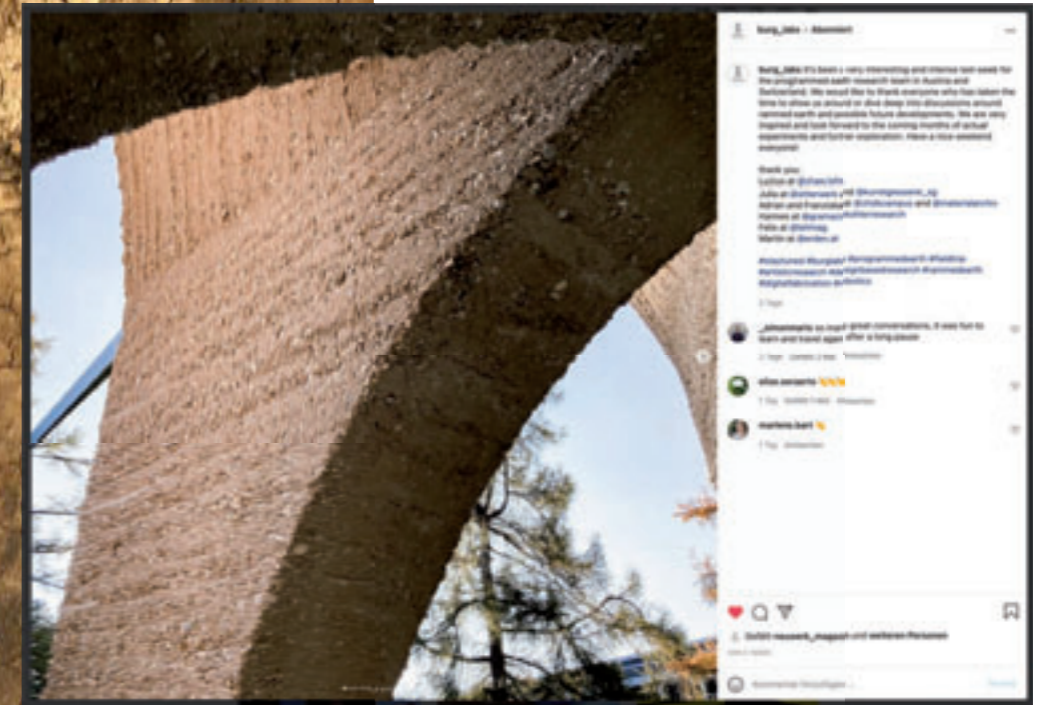
Katharina Mluddek

Zusammen mit der Residency im SustainLab/XLab bauen wir eine temporäre Stampflehmbar auf dem Campus. Dort könnten verschiedene Ergebnisse der Fermentation verköstigt werden: Kombucha, Limonaden, etc.



Japanisches Restaurant Mochi, Wien in Kooperation mit Lehm-Pionier Martin Rauch

Auf dem Campus

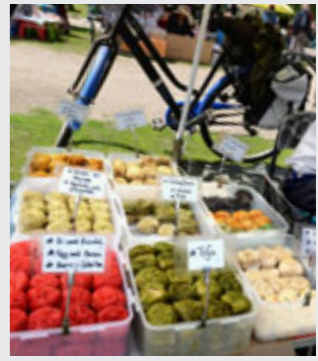


prog/rammed earth SustainLab / XLab



Foodwoche am Neuwerk

Nikolaus Höble



Die Foodwoche ist ein Projektthema für die Eventwoche des ersten Studienjahres.



Als Output soll ein Foodfestival mit vielen verschiedenen Essenständen und Erlebnissen gefeiert werden.



Gulaschkanone goes Burg

make food not war

Die Gulaschkanone 2.0 schließt die Lücke zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen, indem sie Rohstoffe direkt aus der Hand der Erzeuger*innen bezieht, sie in ihrer mobilen Küche verarbeitet und diese an Verbraucher*innen verteilt. Die Gulaschkanone könnte ein Gegenentwurf zur Mensa und eine Ergänzung zum Konsum werden.



- // Treffpunkt*
- // kurze Wege*
- // gesunde Lebensmittel*
- // Inspiration zum Selberkochen*
- // mobil und autonom*



Raus aus dem Zimmer!

Rein in den Garten



Achtsamkeit im Unialltag

Bewusstsein, Besinnung

**Pflege bestehender Systeme
(Hochbeete, Kräuterbeete, ...)**



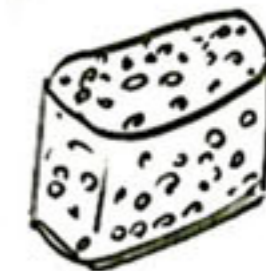
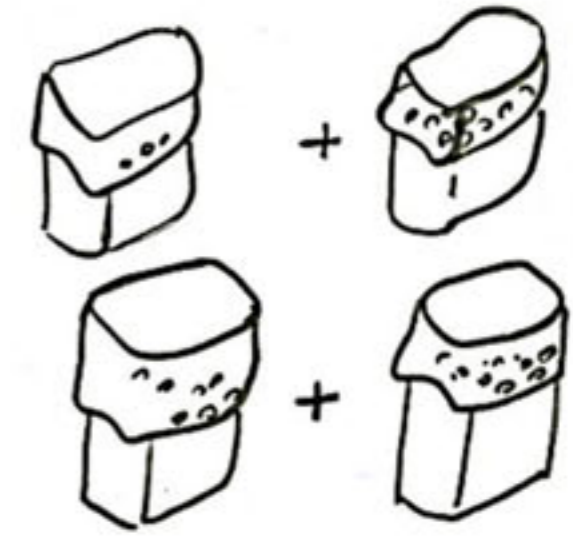


Dachbegrünung Campus

- die Flachdächer vom Neuwerkcampus begrünen
- Gemüse, Obst anbauen für Uniprojekte und Kreislaufsystem
- Mit Dachterasse und Geländer

Luis Braun





Zeitgesteuerte Essteller

- Kontrolle der Essensgeschwindigkeit
- Kalorienkontrolle
- Ein neues Esserlebnis
- Sauberes Recycling/Wiederverwendung von Lebensmitteln



Biomeiler

Biogas

Würmer



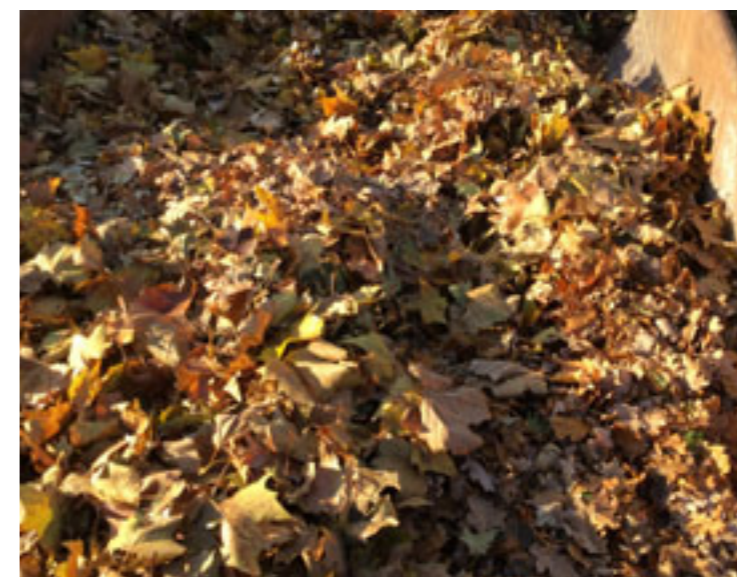
Campus-Kompost

- eine Kompstanlage für den Campus
- Aufbereitung von Biomüll und Gartenabfällen auf dem Campus in Kooperation mit Studierenden
- Weiternutzung der Kompostanlage für Biogas oder Warmwasser
- Humus für die Studierenden

Luis Braun



Kompost



Biomüll und
Gartenabfälle



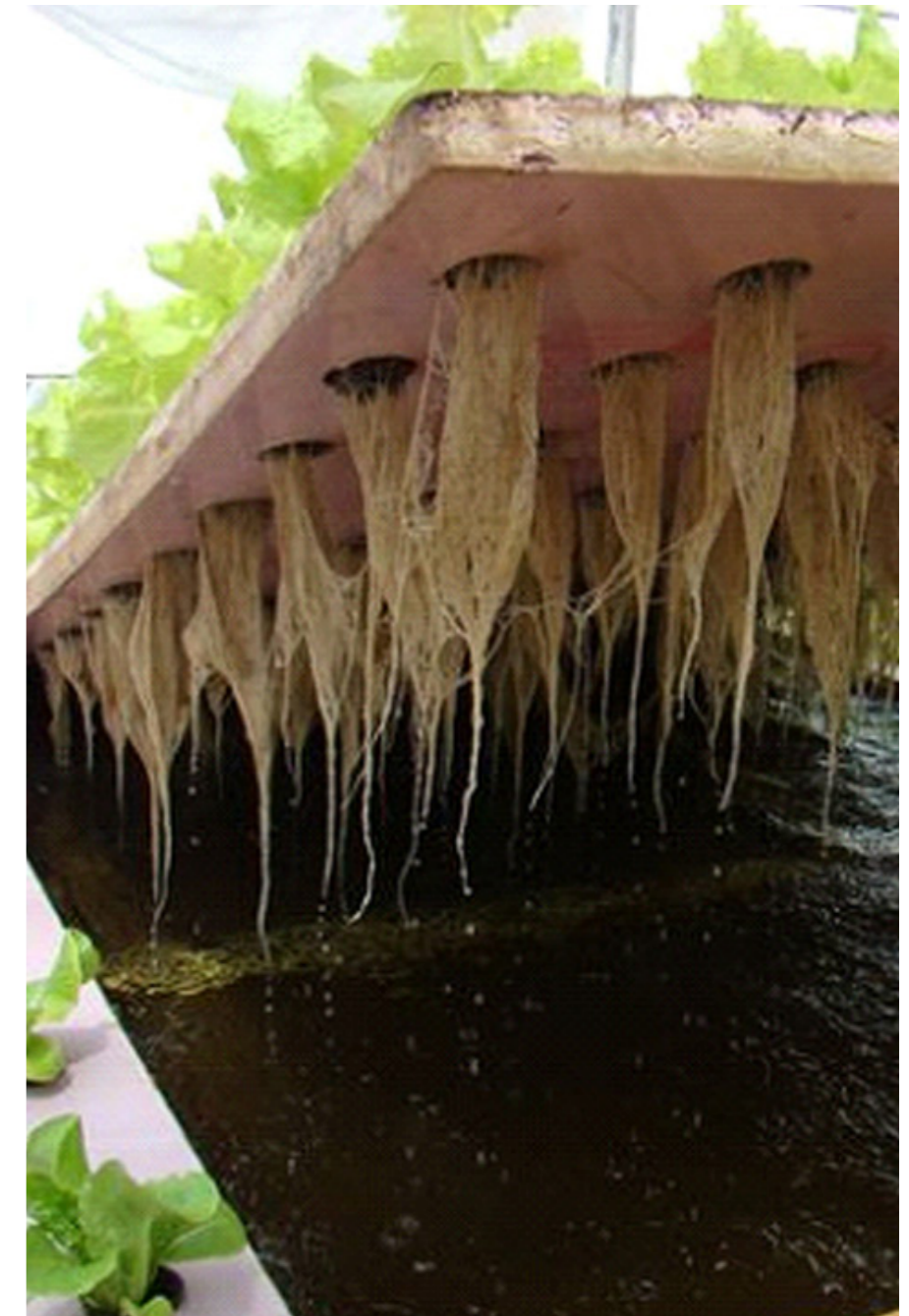
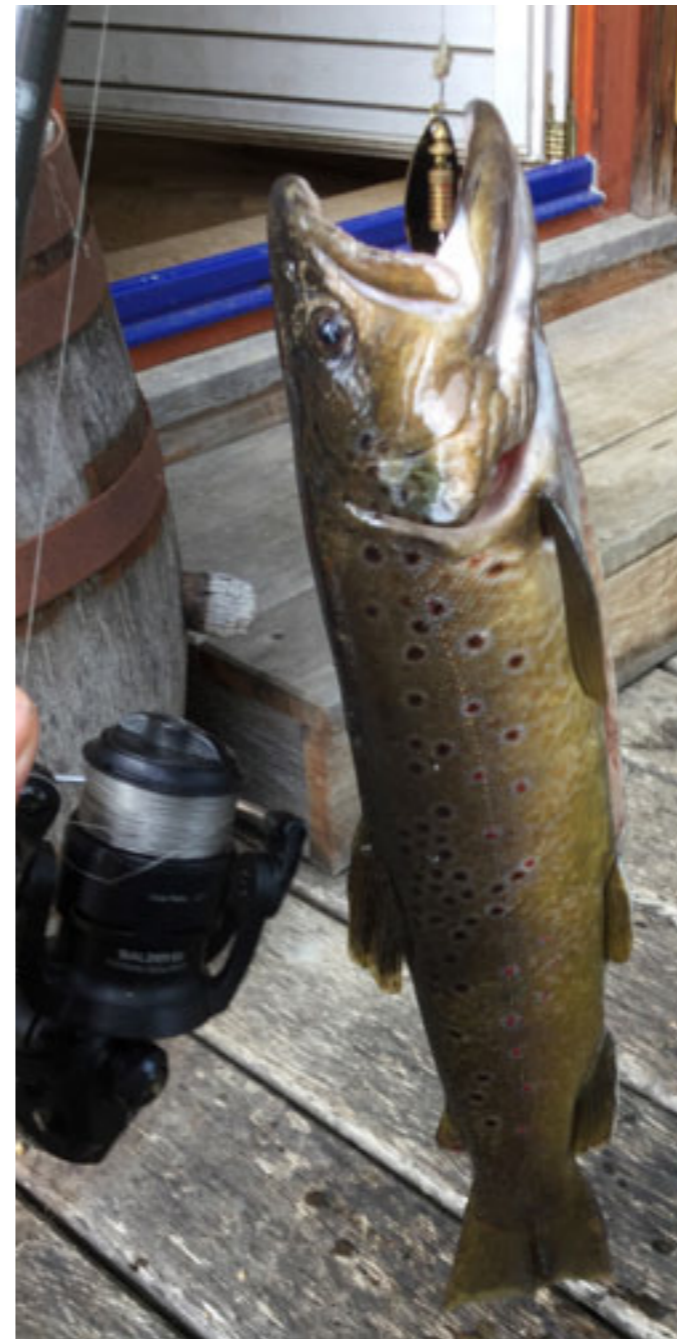
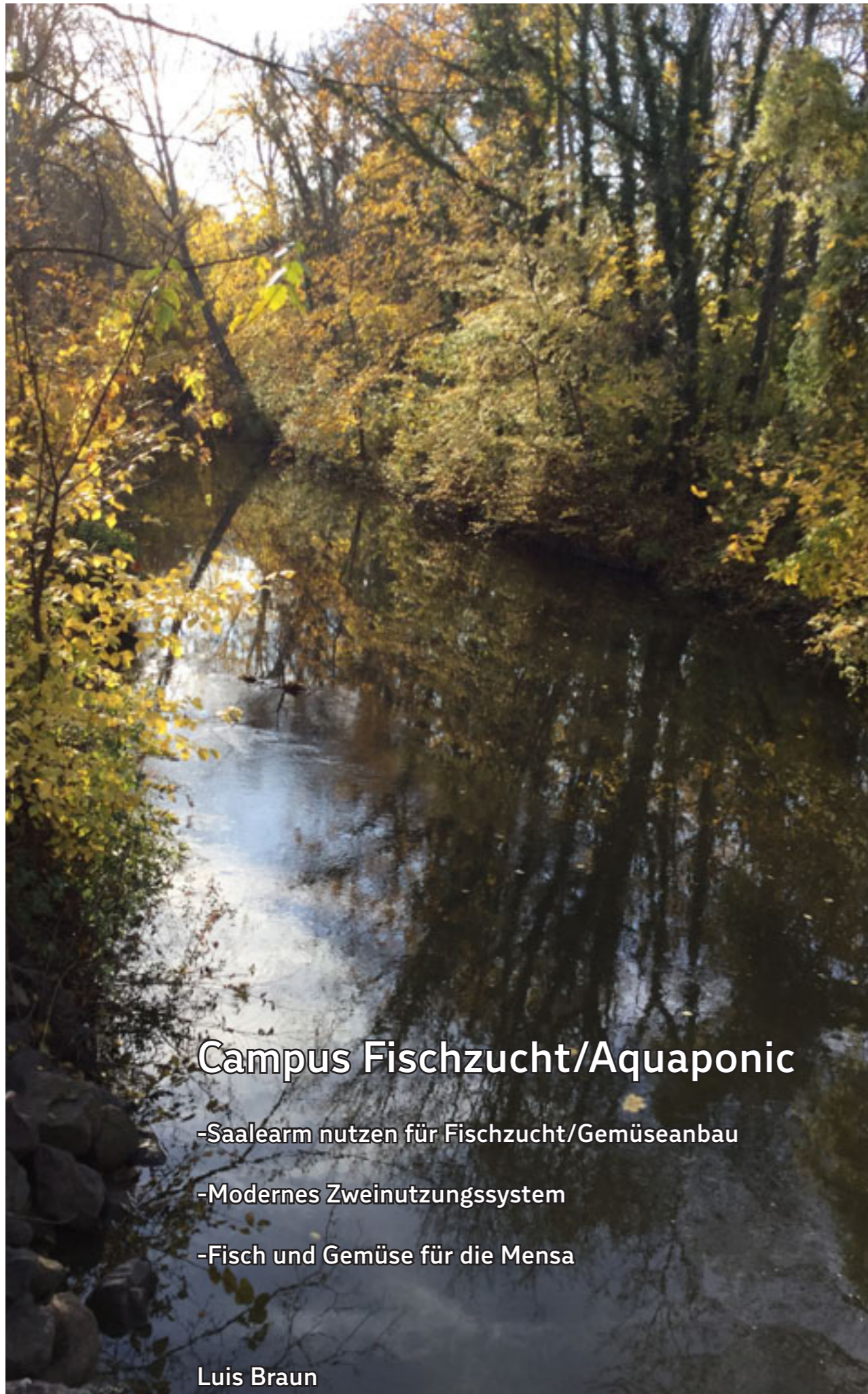
Face to face Auf dem Campus

Wir hatten in den letzten zwei Jahren eine sehr schlimme Zeit, da viele Hochschulen wegen des Coronavirus und seiner Auswirkungen nur in der Lage waren, den Online Unterricht zu halten. Wir hatten Glück, dass wir vor Ort kommunizieren konnten, obwohl wir Masken tragen mussten.

Jetzt kehren die Dinge wieder zur Normalität zurück, aber wir sind überrascht, dass es viele neue und unbekannte Gesichter auf dem Campus gibt, und wir wollen kommunizieren, aber es scheint keine Möglichkeit zu geben, dies zu tun. Denn es ist schwieriger, Entscheidungen zu treffen, wenn man so viele Möglichkeiten hat!

Das Mittagessen ist eine gute Gelegenheit! Essen und Trinken als soziale Handlung kann Sie leicht fremden Kommilitoninnen näher bringen, auch wenn es nur für 30 Minuten ist, aber Sie können es trotzdem genießen!

In diesem kleinen Raum, der an den Seiten undurchsichtig und an der Vorder- und Rückseite halbdurchsichtig ist, weiß man nicht, wer sich dort aufhält, bis man hineingeht, es könnte ein Klassenkamerad sein, den man noch nie getroffen hat, oder ein herzlicher Freund, aber das Unbekannte und die Ungewissheit machen Spaß.



Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität

Entnetzung / Vernetzung

Hoffnungsträger Pilze

Katharina Mluddek

Das NOMA in Kopenhagen gründete dieses Jahr auf Basis der Erfahrung von 18 Jahren Sterneküche NOMA Projects: eine Experimentierküche in der eine eigene Produktlinie entwickelt wird. Fermentation und das Ausgangsmaterial Pilz stehen im Mittelpunkt.

An der Burg findet ein Semesterprojekt im Industriedesign zu *Mutual Affairs* statt in dem Pilze als neue Materialklasse deklariert werden. Pilz-Projekte sprießen aktuell in verschiedensten wissenschaftlichen wie praxisorientierten Disziplinen aus dem Boden. Die Anthropologin Anna Tsing schreibt in ihrem Buch *Der Pilz am Ende der Welt* über den Hoffnungsträger Matsutake.

Was fasziniert sowohl Produktdesigner*innen als auch Köch*innen an dem Material oder der Zutat? Wie interagieren die beiden Branchen mit dem Myzel? Warum wird so viel Hoffnung in Pilze gesetzt? Und warum jetzt?

Literatur

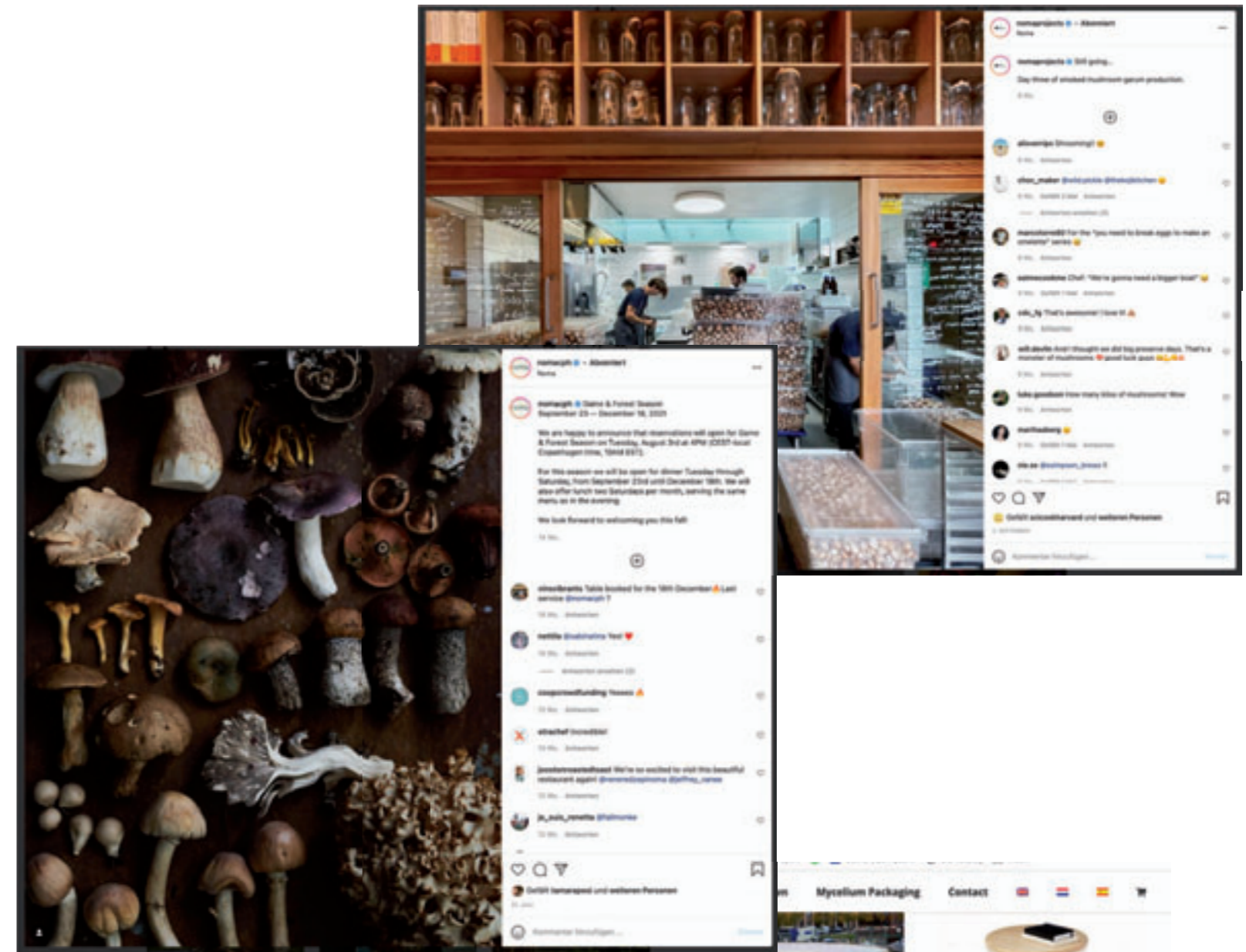
Sheldrake, Merlin (2020): *Verwobenes Leben : wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen*. Berlin: Ullstein.

Stakemeier, Kerstin/Witzgall Susanne (2014): *Macht des Materials – Politik der Materialität*. Zürich, Berlin: diaphanes.

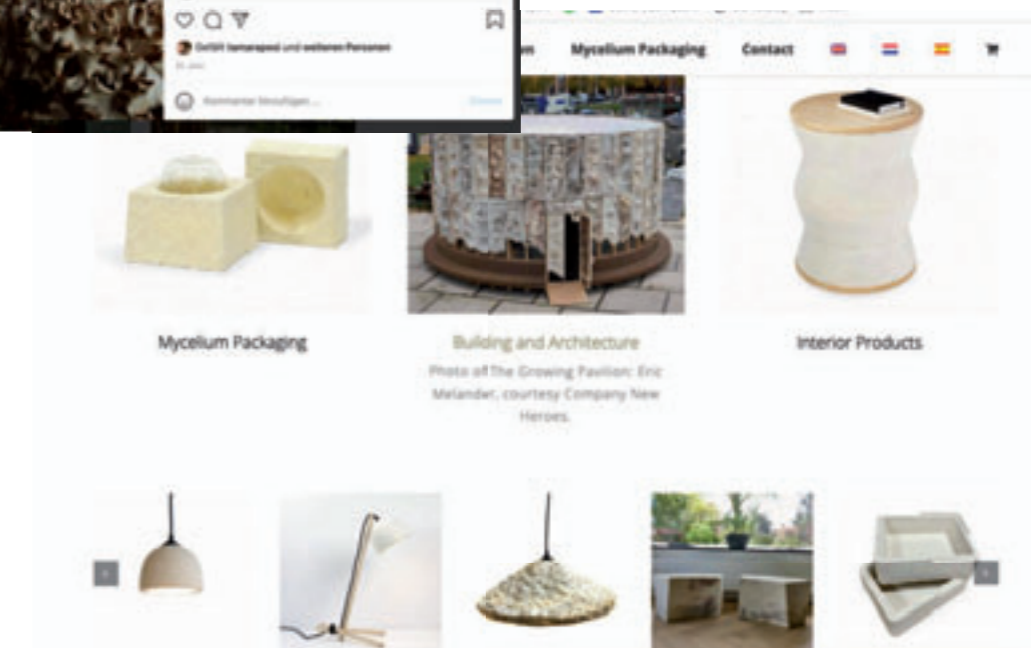
Stäheli, Urs (2021): *Soziologie der Entnetzung*. Berlin: Suhrkamp.

Terkessidis, Mark (2015): *Kollaboration*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Tsing, Anna (2018): *Der Pilz am Ende der Welt: Über das Leben in den Ruinen des Kapitalismus*. Berlin: Matthes & Seitz.



noma projects



Kultur vs. Natur
Neuer Materialismus
Back to the Roots

Plating Food

Quasi Natur

Katharina Mludek

Wie natürlich ist die Natur im Garten, wenn diese komponiert ist?

Im Spazierengehen soll etwas entdeckt werden / es wird zur Bewegung angehalten

- Freude, Sehnsucht, Erinnerung, Trauer
- Eigenbewegung, Verlockungen schaffen
- von einem Objekt/Bild zum nächsten
- Freiheit des Gehens und Sehens, nichts desto trotz planvoll

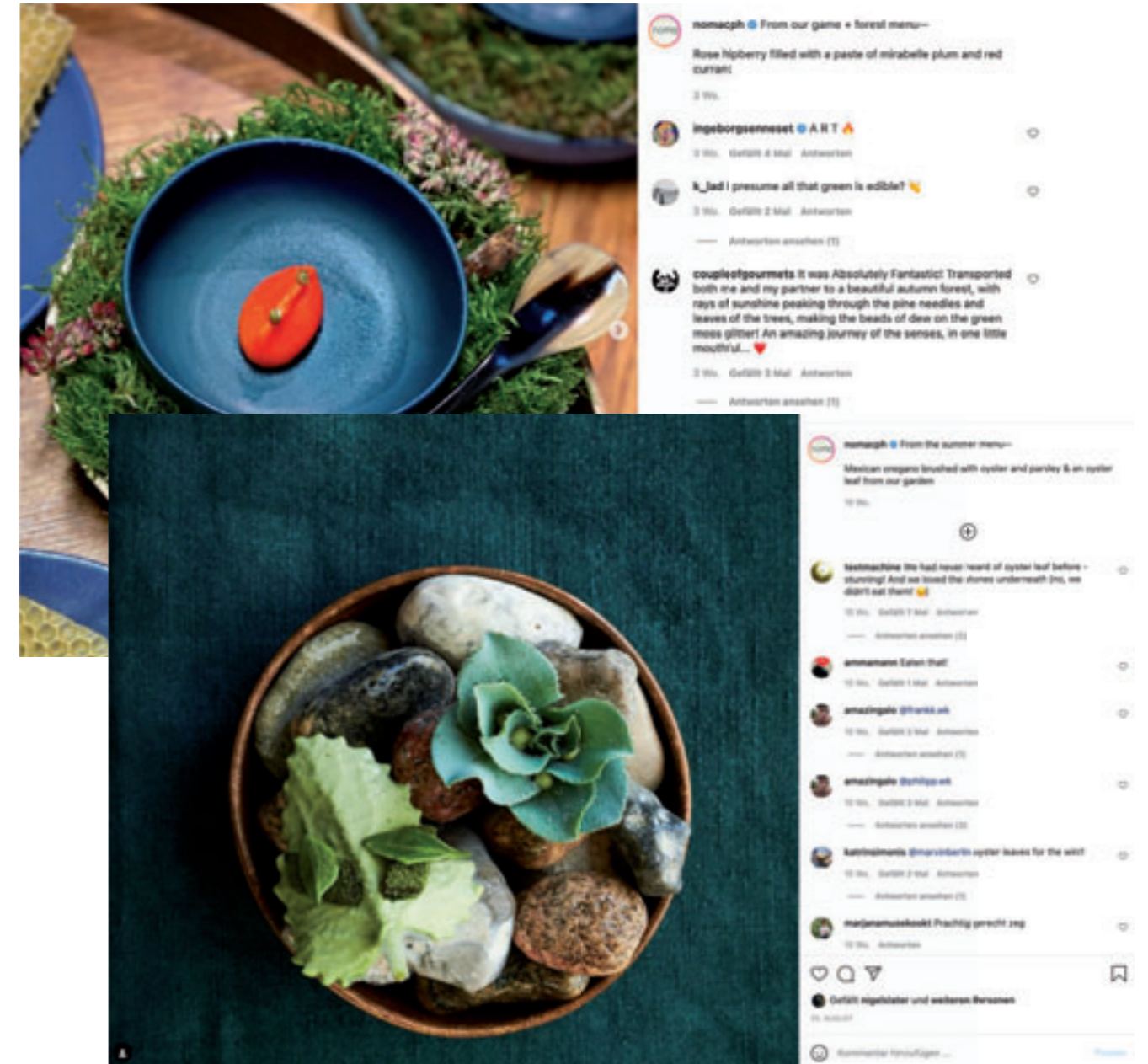
Literatur

Van der Meulen, Nicolaj; Wiesel, Jörg (2017): Culinary Turn: Aesthetic Practice of Cookery. Bielefeld: transcript Verlag.

Lucius Burckhardt (2008): Warum ist Landschaft schön? Die Spaziergangswissenschaft. Berlin: Schmitz.



Claude Lorraine (1662), der vater der psyche opfert im apollontempel



NOMA

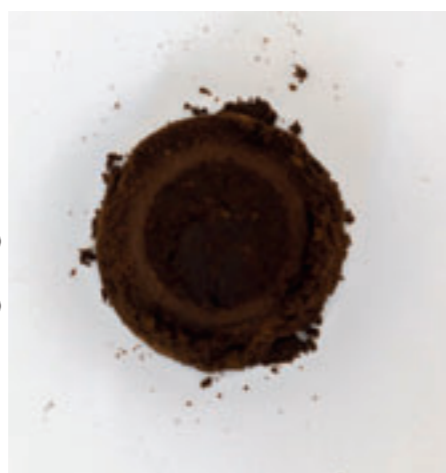
„Die Nova Regio Menüs basieren auf anspruchsvollen Rezepten und hochwertigen Zutaten und sind nicht zuletzt als visuelle und kulinarische Repräsentationen der meist ländlichen Welt zu verstehen.“

“Natürlichkeit” wird als gesicherter Bedeutungshorizont genommen, ohne gleichzeitig das Paradoxon angesichts des längst entzauberten Naturzustandes zu reflektieren. “

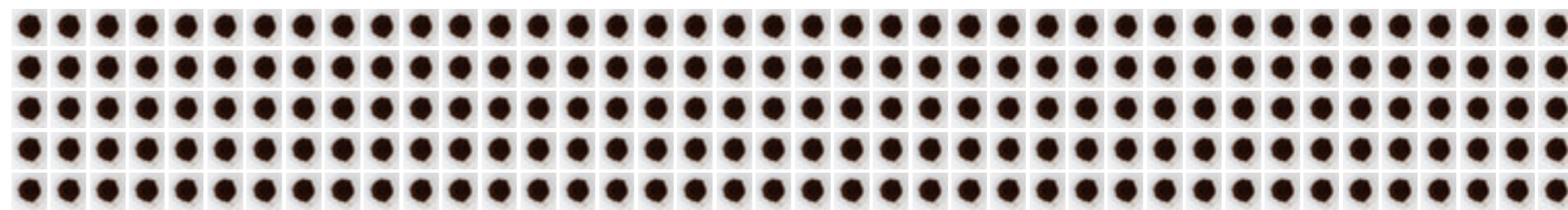
(Van der Meulen, Nicolaj; Wiesel, Jörg 2017: 17, 18)

Kultur vs. Natur
Kultivierung
Back to the Roots

ein
Espresso:



10g



ein Tages-
umsatz
ergeben:



2KG

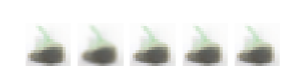
Kaffeesatz!

...als Material?

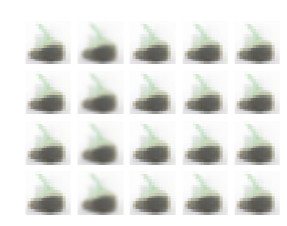
...als Rohstoff?

...im Kreislauf?

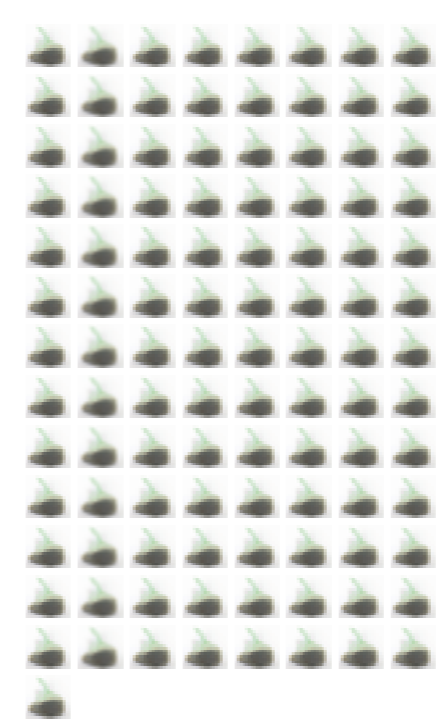
mehr Wertschätzung eines
inflationären Luxusprodukts!



10KG/Woche



40KG/Monat



960
KG/Halbjahr

Und was ist mit
dem Fruchtfleisch?

Land box

Caterina Plenzick

Der Service von Gemüse- und Obstkisten, der von lokalen Erzeugern angeboten wird, wird zunehmend bekannter. Es handelt sich dabei um Geschäftsmodelle, die darauf abzielen, die Distanz zwischen Erzeuger:innen und Verbraucher:innen zu verringern und zum Kreislauf ökologischer und regionaler Produkte beitragen.

Wie könnte ein alternatives System zu unseren Supermärkten aussehen, das auf dem Prinzip der Obst- und Gemüsebox basiert? Wie kann ein zentrales Sammel- und Lagersystem für lokale Produkte strukturiert werden, um als Schnittstelle zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu fungieren? Denkbar wäre ein neues System, bei dem die Kisten zum Beispiel so gestaltet sind, dass sie sich im Sammel- und Lagerraum optimal stapeln lassen. Die Kisten könnten als Behälter für ein System dienen, das auf der Kreislaufwirtschaft von Ressourcen basiert. So könnte die Kiste den Transport von Lebensmitteln, aber auch die Rückführung von Abfällen beinhalten. Das Angebot könnte um Pakete erweitert werden, die für die Zubereitung bestimmter Rezepte erforderlichen Artikel enthalten. Köche und/oder Ernährungswissenschaftler könnten zum Beispiel Schlüsselfiguren im Management der Supermärkte der Zukunft sein.





Essbare Natur

- können wir vielfältiger essen ?
- was wächst im urbanen Raum ?
- heimische Wildpflanzen
- regional und saisonal sammeln

Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität

Agrarwirtschaft in klein ganz groß

Charlotte Bolinski



Balkon



Schirm mit Solar = Energie + Schutz

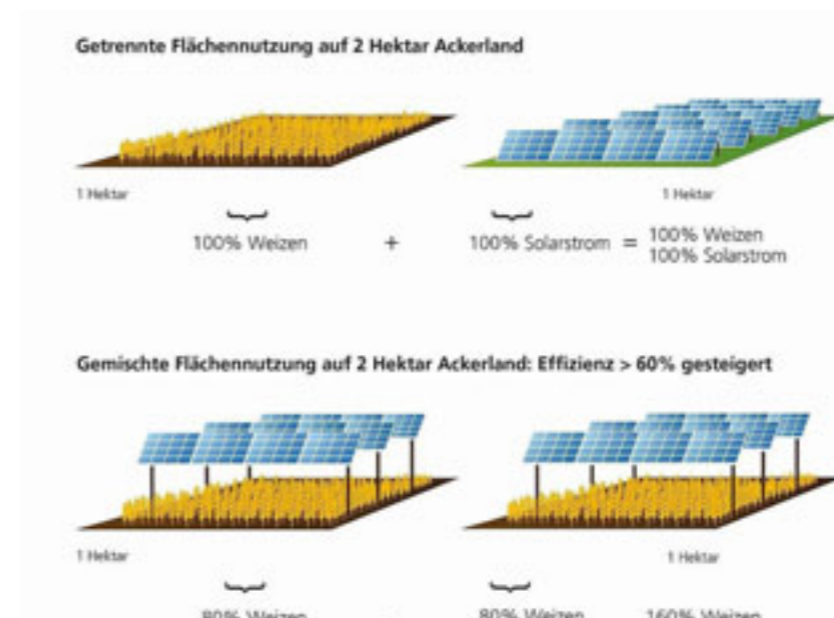
Was für neue Systeme gibt es?



Agrarsolarsysteme



Lernen von den Großen

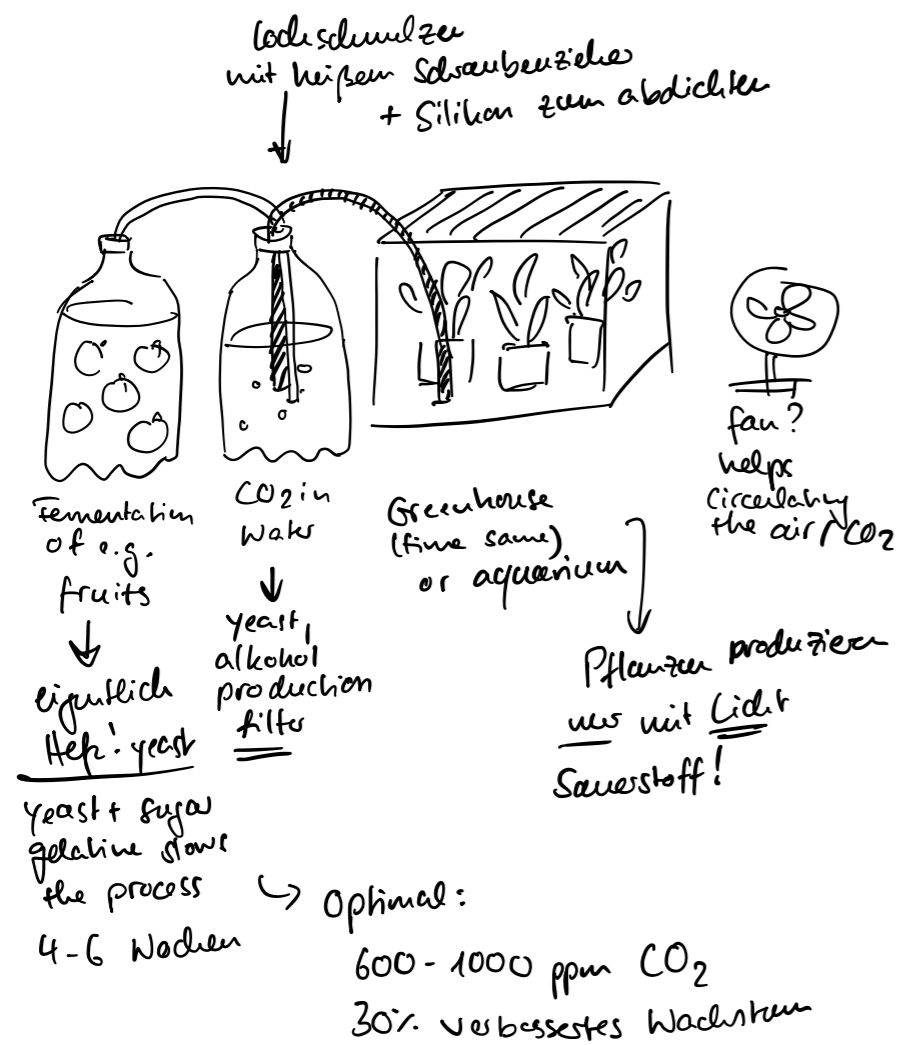


Homegrowing- vom Ferment zum Basilikum

Charlotte Bolinski



Mockup



Gewächshaus Alternativen



Zu Hause am
Fenster



Gewächshaus

↑ CO₂

Wasserfilter

↑ CO₂

Fermentieren

Lisa Schwalbe

Der Plattengarten

Zusammen Gärtnern



Begrünung am/um Plattenbauten

Hinterhof / Innenhof

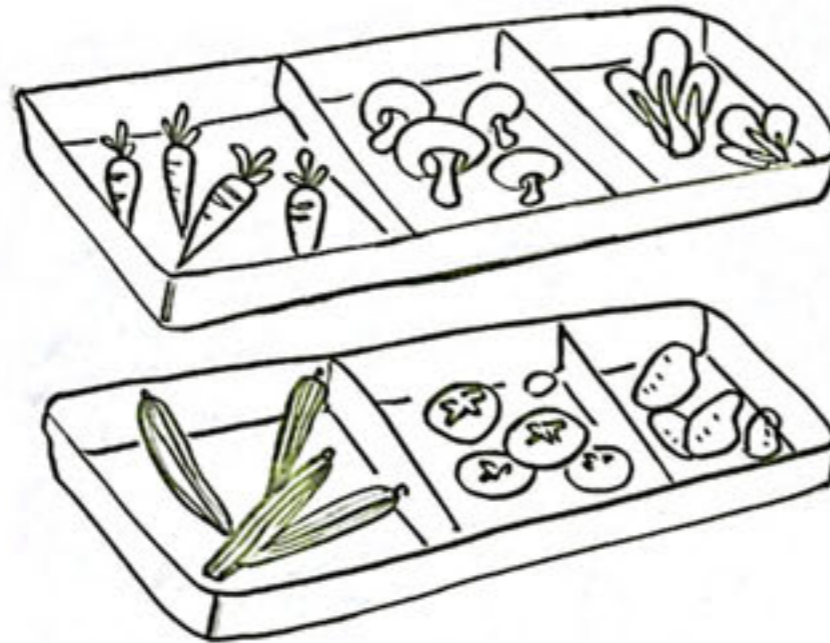
Gemeinsam Gärtnern

Anonymität aufbrechen

Jung und Alt

Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität



Mobile Bepflanzung

- Gemüse zum Verkauf im Boden
- Neue Einkaufserlebnis
- Längere Haltbarkeitsdauer
- Verkürzung der Transportwege



lagerung / transport

Leonhard Burmester

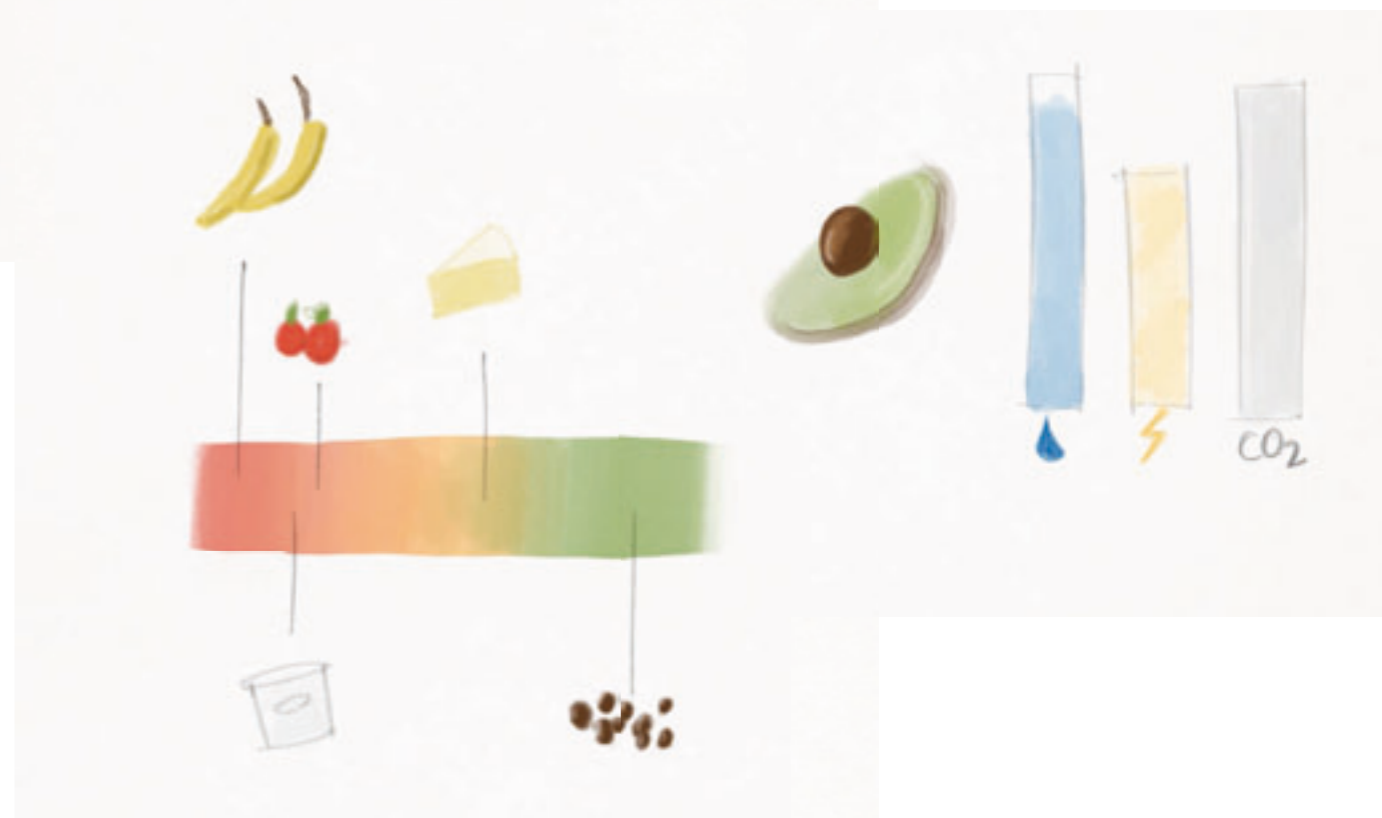
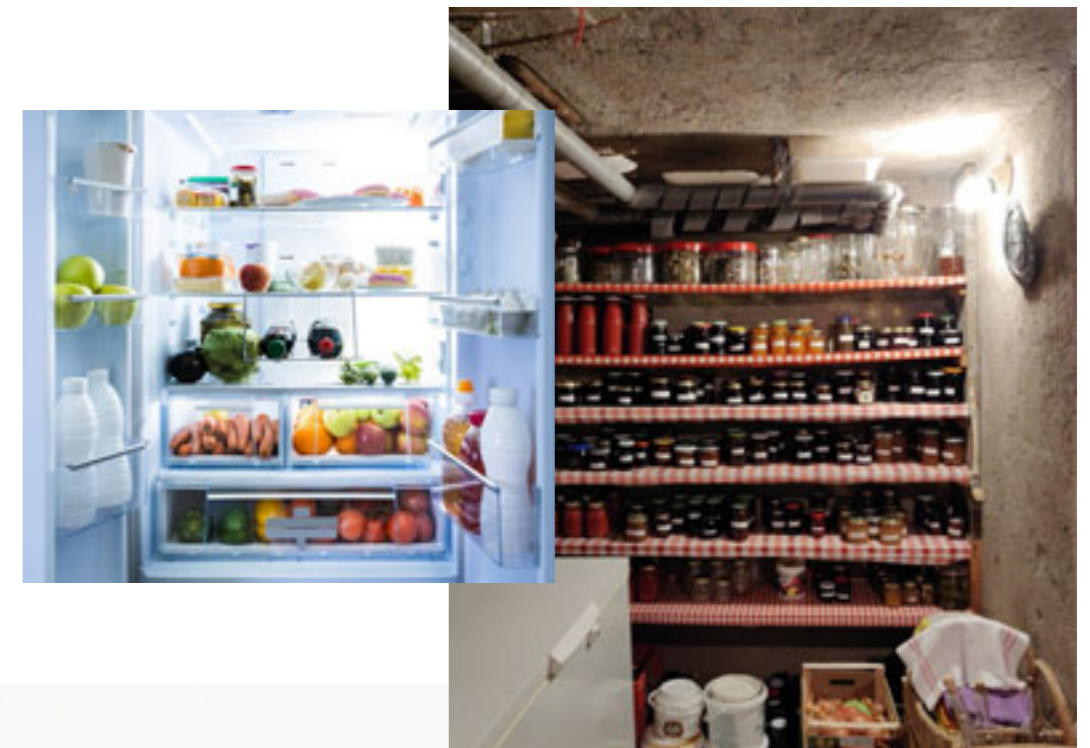


Gemüsebett

Obst und Gemüse: 644 Millionen Tonnen landen im Müll (42 %)
Verschwendung aus ästhetischen Gründen (Druckstellen)
Nebenprodukte der Produktion nutzen
Wie kann angemessen verpackt, transportiert und gelagert werden?

unvergesslich

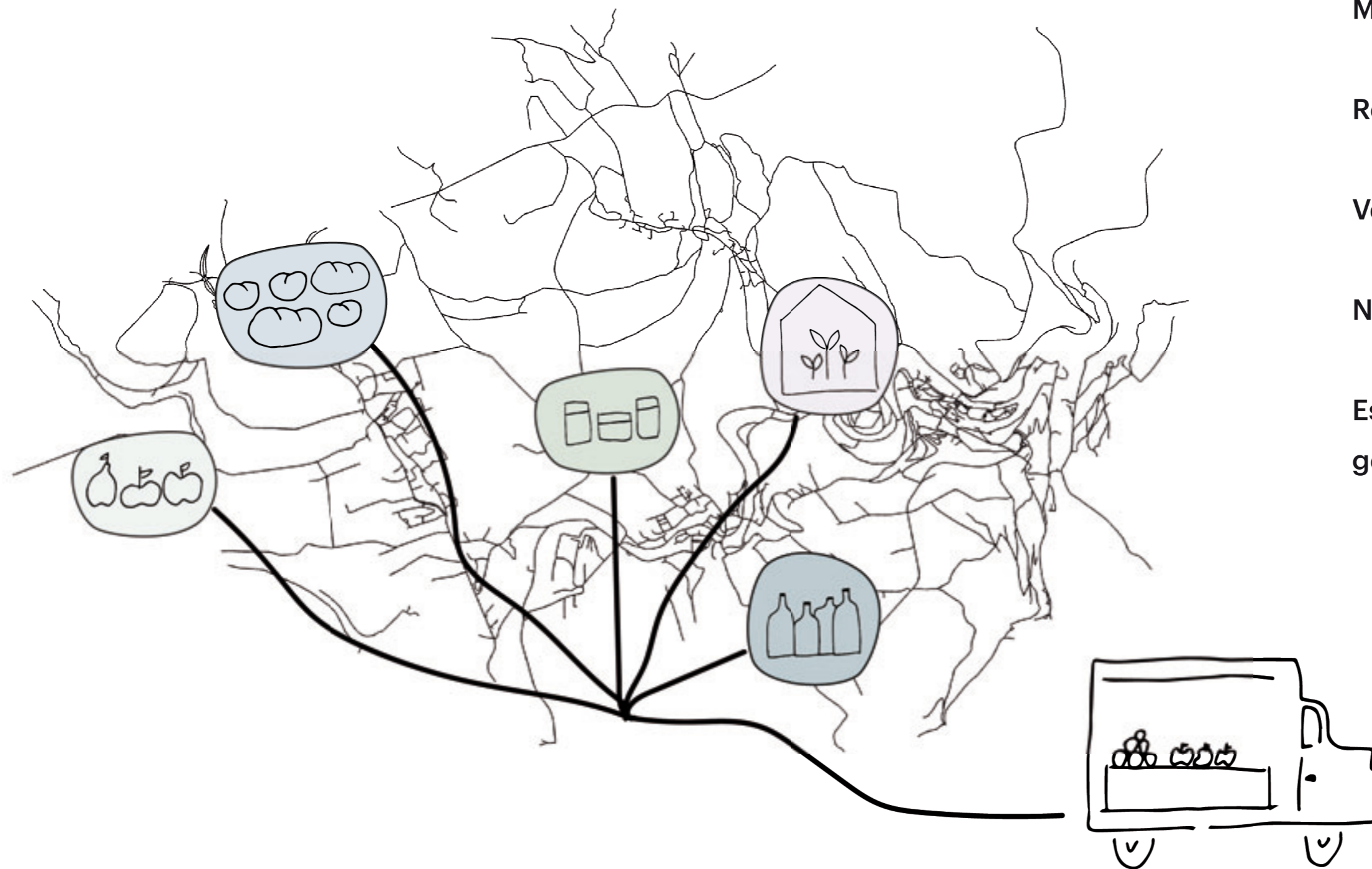
Private Lagerhaltung
Übersichtssystem über Vorhandenes
Erinnerung & Benachrichtigungen
Visualisierung der verbrauchten Ressourcen
Kochvorschläge



Lisa Schwalbe

Der Eiermann und seine Nachbarn

Regionales aus dem Mobil



Mobilität auf dem Land

Regionale Erzeugnisse

Verkauf

Netzwerk

Essensausgabe, Tagesangebote

Precious Scraps

Caterina Plenzick

Während des industriellen Produktionszyklus von pflanzlichen Lebensmitteln, fallen viele Abfälle und Nebenprodukte an, die zur Erzeugung von Biogas verbrannt oder als Brennstoff verwendet werden. In Anbetracht der Notwendigkeit, Lösungen für die Ernährung der zukünftigen Weltbevölkerung zu finden, erscheint es sinnvoll, diese Abfälle als Quelle wertvoller Nährstoffe für die Menschen zu betrachten.

Könnten traditionelle Methoden der Veredelung oder Rohstoffverarbeitung eine Möglichkeit bieten, diese Abfälle zu verarbeiten und ihren Nährwert zu nutzen? Es könnten auch andere Arten von Lebensmitteln produziert werden, wodurch auch der Ressourcenaufwand für die Produktion der ursprünglichen Ressourcen optimiert werden könnte.



Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität

Fermentierer*in

ein neuer Berufszweig

Der neue Berufszweig Fermentierer*in bildet sich notgedrungen, da das Bewusstsein für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und das Wiederaufleben alter Kulturtechniken, wie Fermentieren, wieder in den Fokus rücken, jedoch oft die Zeit fehlt. Aufgabe der Fermentierer*in ist es, Wissen zu vermitteln, Lebensmittel haltbar zu machen und Anlaufstelle für neue Fermentierer*innen zu sein.



- // Wiederaufleben und Erlernen alter Kulturtechniken*
- // Wissen vermitteln*
- // Lebensmittelverschwendung bekämpfen*
- // Raum zum selber fermentieren oder Abgabe eigener Lebensmittel und Fermentation als Dienstleistung*





Öffentlicher Arbeitsraum

- Workshopspace
- Manufaktuell
- ähnlich Selbsthilfwerkstatt nur für die Haltbarmachung von Lebensmittel, Verarbeitung von Lebensmittel
- oft rechnen sich bestimmte Dinge wie zum Beispiel eine Saftpresse erst ab einer großen Menge
- Leihwerkzeuge
- Wissensvermittlung von implizier-tem Wissen
- es können größere Mengen als zu- hause verarbeitet werden

Luis Braun

Speisekammer 2.0

Sharing-Konzept für Lebensmittellagerung

...als Lösung für Bestandsgebäude
gemeinschaftlich Nutzbar

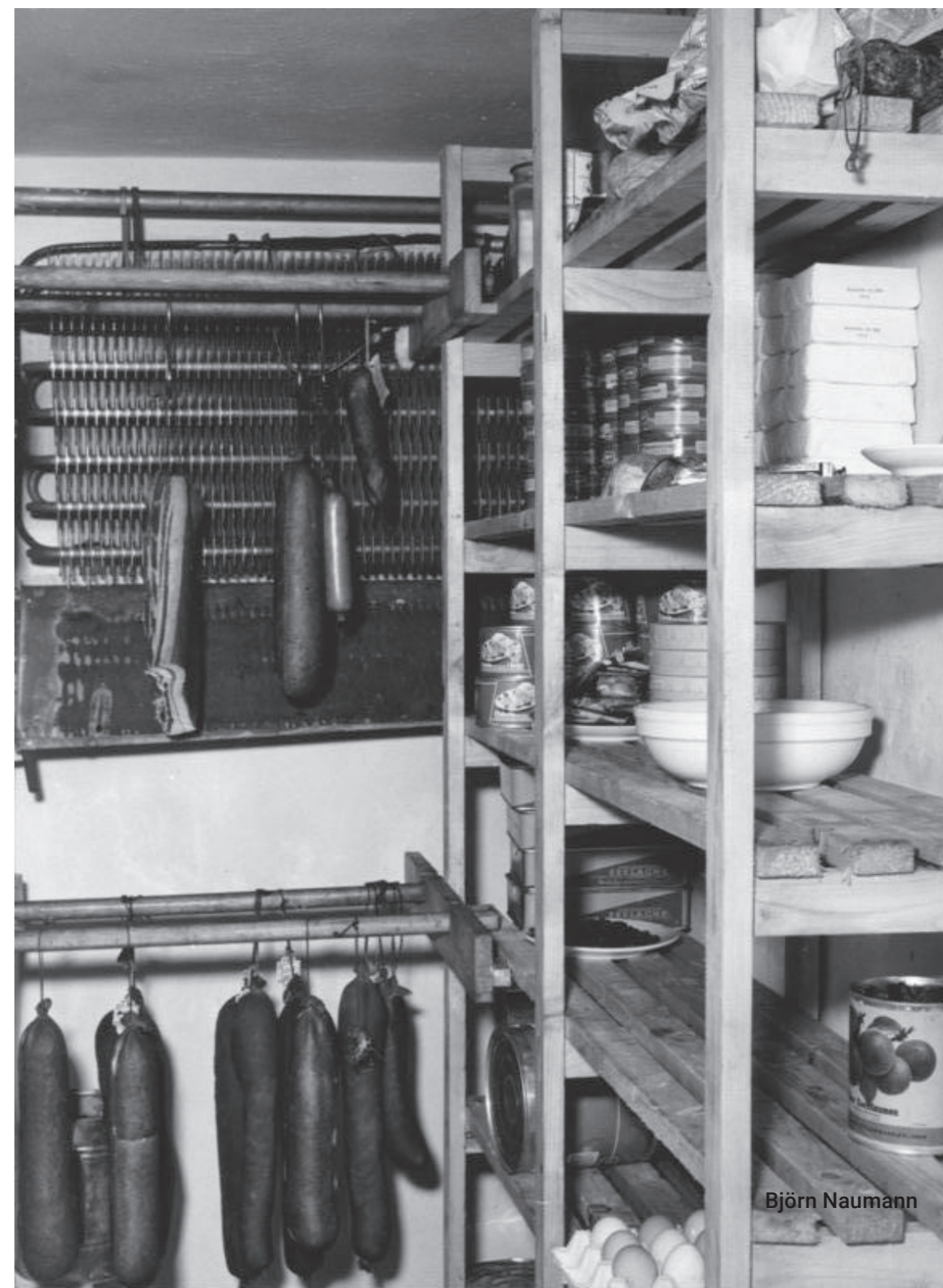
konstruktive Lösungen für ein funktionales
und mobiles Möbel

architektonische Lösung?

+ Gestaltung der Kommunikationsmöglich-
keiten der Gemeinschaft untereinander

ohne Strom?

mehr Autonomie von Supermärkten!



Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität

konservierung

Leonhard Burmester



vacuum / anaerob

Low Tech Vakuumierer
Offenes Ecosystem
Vielseitig einsetzbar
Vakuumgarung?



doerr

Solar Trockenschrank
Ohne Garten / Außenfläche
Low Tech
Überschuss nutzen





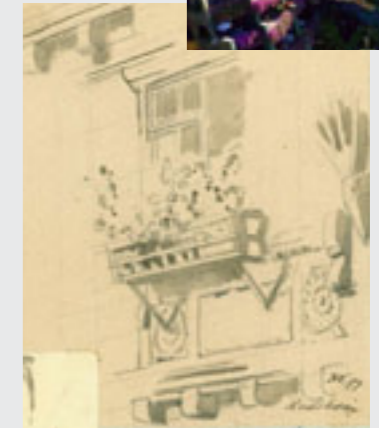
Urbane Minifarm

Superfood für die Fensterbank

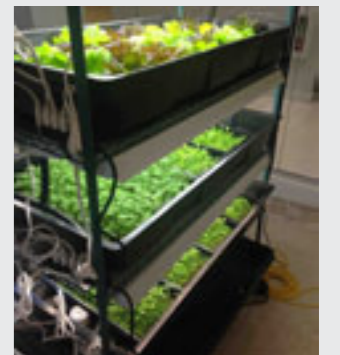
Nikolaus Höbtle



Wie kann man Möbel, Wohnkonzepte und Architektur im urbanen Kontext auf Homefarming anwenden?



Statt der empfohlenen drei Portionen Gemüse am Tag einfach eine Handvoll Superfood essen. Können Microgreens den Verzehr von anderem Gemüse ersetzen?



NO WA (Y) STE Selbst Machen / Experience



<https://www.whatdesigncando.com/stories/no-time-to-waste/>

In einer Gesellschaft der Überproduktion und des Konsums ist die Notwendigkeit, Gewohnheiten zu ändern, von entscheidender Bedeutung - aber wie können wir unsere Ziele erreichen? Kann Design Teil der Lösung sein?

Bei der Abfallreduzierung sind drei wesentliche Punkte zu berücksichtigen: Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Reduzierung und Nachhaltigkeit von Konsumgütern und Bauschutt.

Wird etwas Wunderbares geschehen, wenn der Schwerpunkt der Abfallvermeidung auf die Lebensmittelkultur gelegt wird? Können Lebensmittelabfälle als Pigment verwendet werden? Kann die Verpackung von Lebensmitteln abfallfrei oder ohne Verpackung erfolgen (wie abgefüllt)?

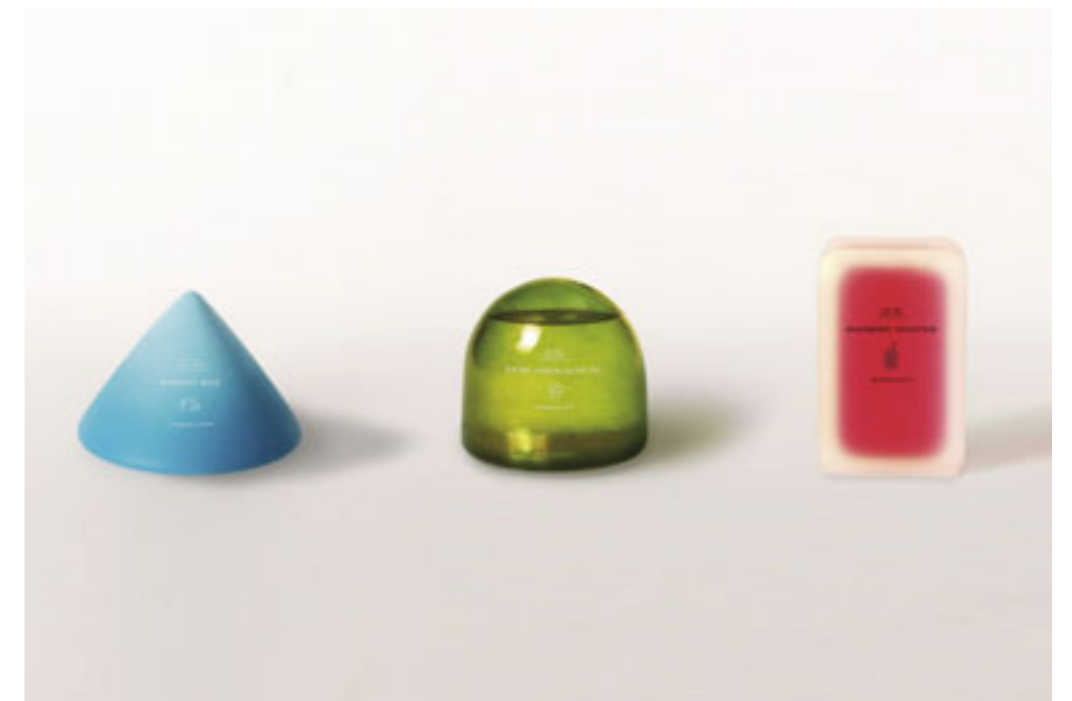
<https://www.kacama.hk/colour-of-waste-1>

Lebensmittelfarben auf unserer Kleidung lassen sich nicht einfach wegwaschen. Wir wurden inspiriert, natürliche Farbstoffe aus Lebensmitteln zum Färben von Kleidung zu gewinnen. Bei der pseudointravenösen Injektionsvorrichtung wird der Infusionsbeutel mit natürlichen Lebensmittelfarben aus Speiseresten gefüllt. Auf dem Stoff bilden sich dann verschiedene Muster.



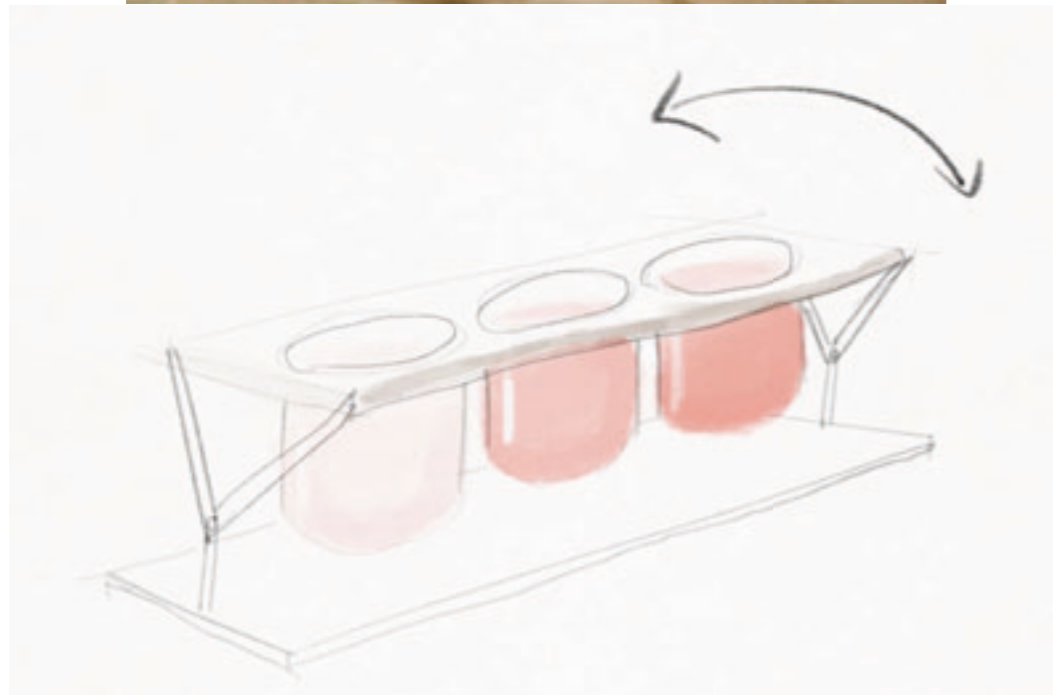
Dieses Projekt "This Too Shall Pass" wurde von der Biomimikry inspiriert: ein Ei und seine Schale oder eine Frucht und ihre Schale - die natürliche Art der Verpackung, bei der das Innere und das Äußere mit der gleichen Geschwindigkeit altern. Es besteht aus einer Smoothie-Verpackung aus Agar-Agar-Algen, einer Reis-Verpackung aus biologisch abbaubarem Bienenwachs und einer Öl-Verpackung aus karamellisiertem Zucker, der mit Wachs überzogen ist.

<https://wdo.org/zero-waste-food-packaging/>



selbstgemacht

Leonhard Burmester

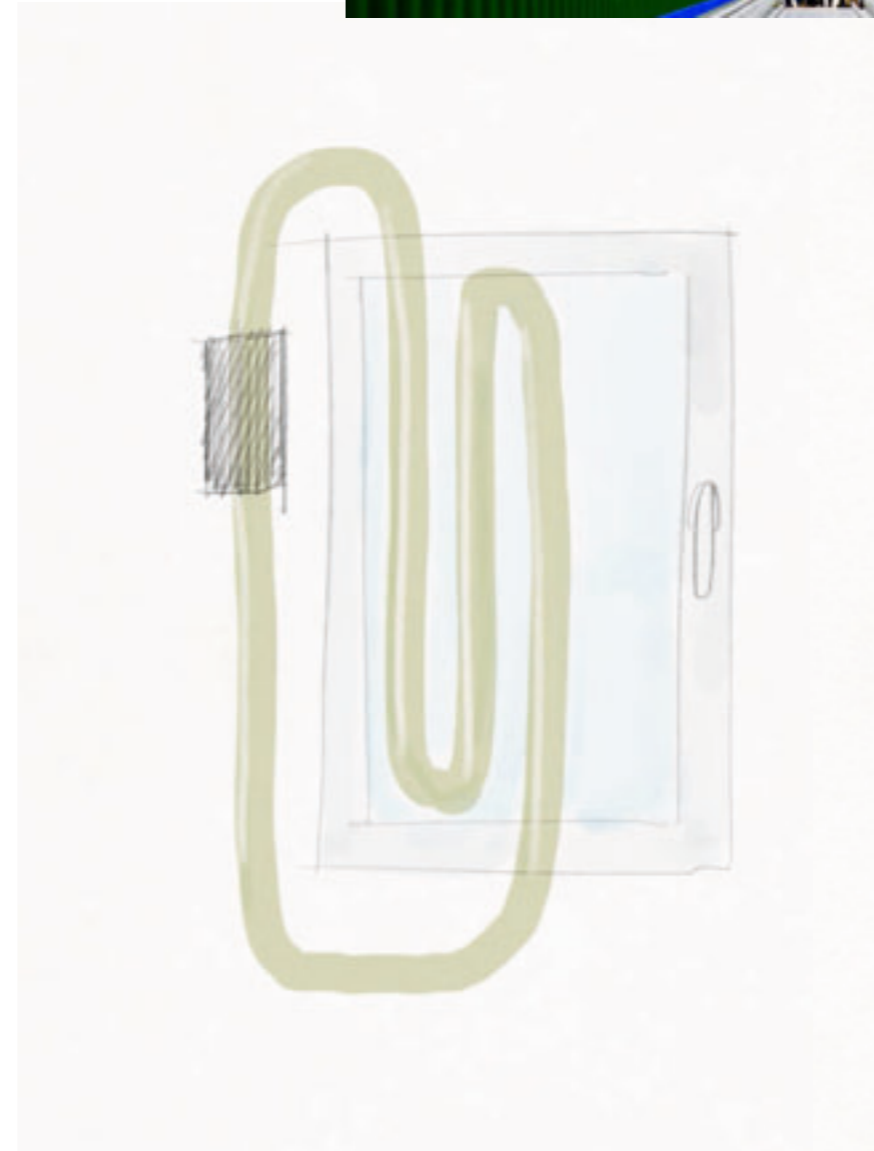


wein, essig, shrub

**Fermentationsstation
Automatisiertes Rühren, Schütteln, Lüften**

spirulina

**Eiweiß aus dem Bioreaktor
Ästhetisierung der Alge
Biologische Lavalampe?**

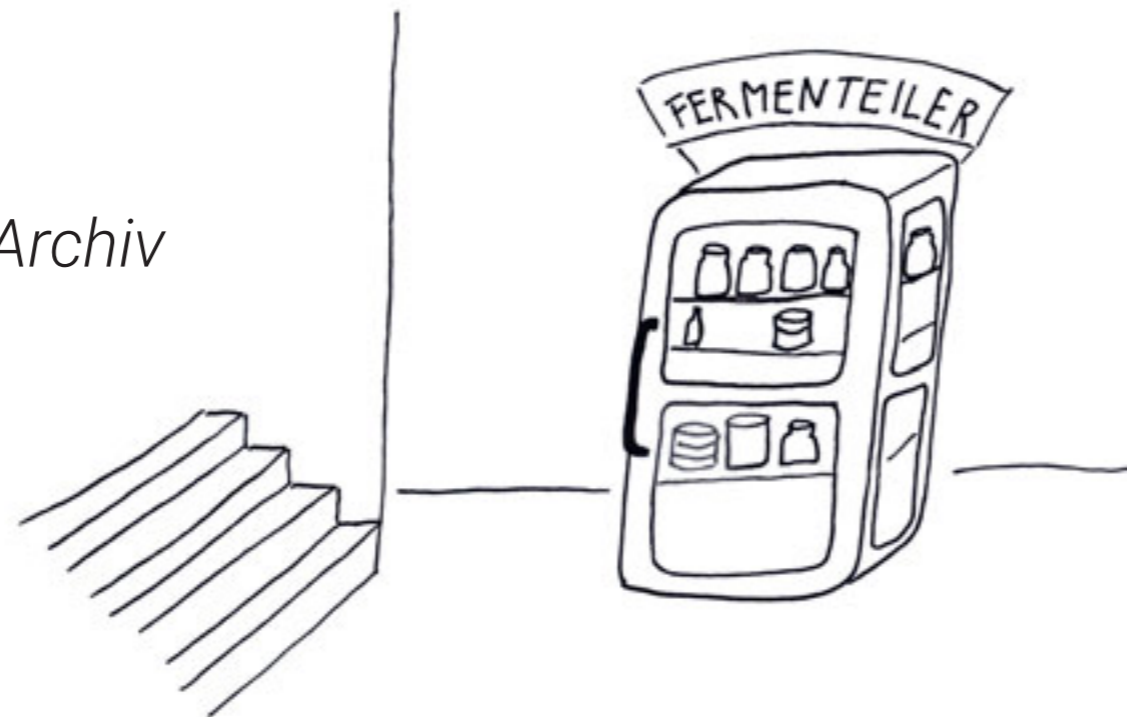


Fermentierer

Archiv und Lagerfläche

Der Fermentierer fungiert als Lagerfläche für Fermentiertes und Archiv für Starterkulturen für Fermentierfreudige. Der Fermentierer steht vorzugsweise an einem kühlen Ort, beispielsweise im Keller eines Mietshauses. Jede*r Bewohner*in hat Zugriff darauf und es können gemeinschaftlich Lebensmittel, Starterkulturen und Wissen geteilt werden.

// Gemeinschaft
// Austausch
// Lagerfläche und Archiv



Singleküche 2.0

Typische Single-Küchen versprechen optimale Raumnutzung und eine reduzierte aber effiziente Auswahl an Kochgeräten und das zu einem erschwinglichen Preis. Wer schon einmal eine solche Küche besessen oder zumindest einmal auf ihrer Werkbank gekocht hat, weiß, dass sie oft ineffizient, unpraktisch, schwer zu reinigen und vor allem nicht langlebig sind.

Lässt sich eine neue single Küche oder vielmehr noch eine neue Kocheinheit denken, die von der modernen Koch- und Esskultur inspiriert ist? Stimmen alte Vorurteile gegenüber Student:innen und Singles als Kochmuffel? Ist es möglich, ein praktischeres und effizienteres Kochsystem für den gleichen, niedrigen Preis zu konzipieren und herzustellen? Wird die alte Baumarktküche gegen ein neues Modell ausgetauscht???

Dean Weigand



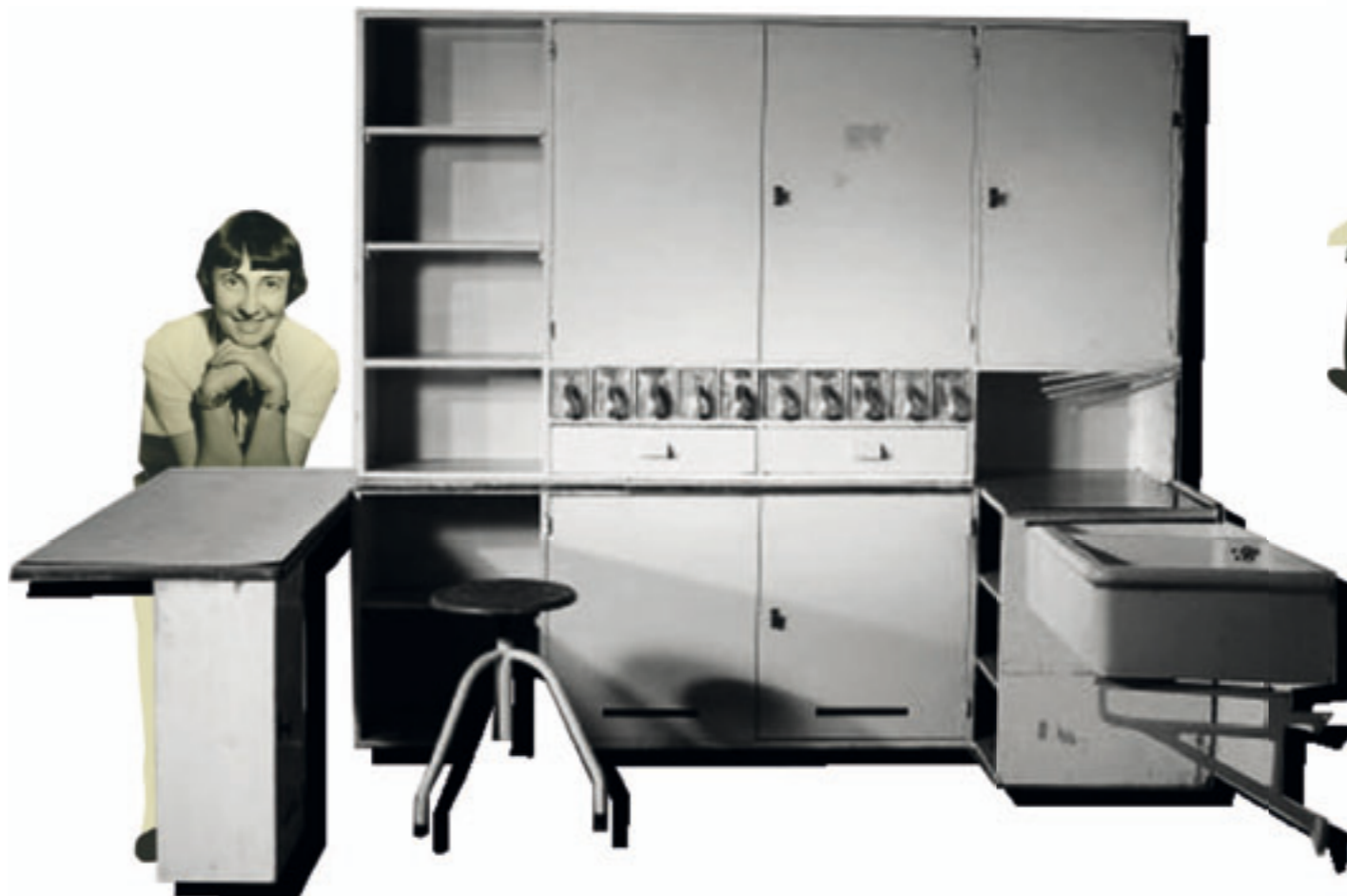
1926 - 2026

Die Frankfurter Küche überdenken

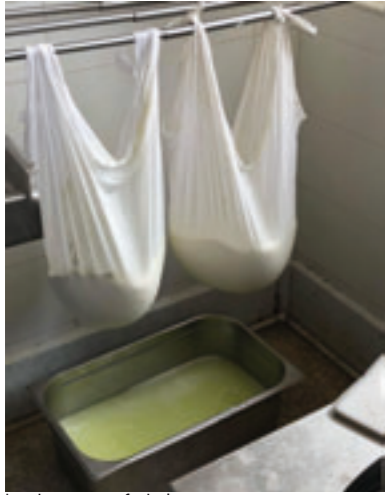
Die Frankfurter Küche gilt als Archetyp der modernen Einbauküche; sie musste praktisch wie ein industrieller Arbeitsplatz gestaltet werden, mit dem Ziel, die Arbeitsabläufe zu optimieren... und zwar für die arbeitende Hausfrau.

Sind diese Design-Prinzipien auch noch heute gültig? Passt dieses Modell immer noch zu uns, zu unseren vielfältigen Familienmodellen und Lebensstilen? Wie sieht die optimale Küche 2026 aus, 100 Jahre nach der revolutionären Frankfurter Küche?

Dean Weigand



PRECIOUS CHEESE



hands-on, manufacturing



analogy

texture



buffet aesthetics / tasting flavour profiles



sculpturality



appreciation



surface / molding



scenography

Recipes for taste:
practice-based process and design/artistic strategies that redefine knowledge-production through methods of aesthetic valuation and process-based design.

KÄSE-ERZEUGUNG UND VEREDELUNG ALS PRAXIS-BASIERTER PROZESS ZUR WISSENSVERMITTLUNG

- Wissensvermittlung
 - alte Techniken neu beleben
 - Mikroorganismen und Pilze, beauty of mold
 - pflanzliche Milch-Alternativen
- Empowerment: Autonomie durch hands-on
- Kontakt zu Essbarem
 - Manufaktur / abseits des industriellen Produkts
- Prozess erleben, beobachten, observieren, reflektieren
- Wertschätzung + Achtsamkeit,
 - Bewusstsein schärfen

Kochen als emanzipatorische Praxis

Elena Bangel



Vokü, Küfa & Food not Borders machen es vor. Das spontane kochen gegen Spende empowert Gruppen und Einzelne.

Der öffentliche Raum gehört niemanden und doch jedem. Intervention, durch eine Küche auf Rädern kann Menschen zusammenbringen und zu Gesprächen anregen.



Kreislauf Wohnung

- welche Kreisläufe sind in einer Wohnung ohne Balkon möglich?
- Biomüllverwertung
- Gemüseanbau
- Fenster als Beet/Kompost/Lagerschrank ect...

Luis Braun

Topografie der Mikroben

Die Tischdecke als Landschaft

Mikroben beeinflussen nicht nur die Haltbarkeit unserer Lebensmittel, sondern auch den Geschmack dieser. Aber es gibt unzählige verschiedene Mikroben - also auch unzählige Möglichkeiten an Geschmäckern? Die Topografie der Mikroben, ist eine Tischdecke, die sich als Landkarte versteht. Auf ihr sind Mikroben aller Art verortet, die das jeweilige Lebensmittel anders schmecken lassen.

- // spekulatives Design*
- // Erforschen und Erleben*
- // Experience*
- // Narrative*



Leah Messerschmidt



EPHEMERAL STILLLIFE



mouthwatering surface



ornament



molding



simplicity



scenography / curation

EPHEMER-ESSBARE SKULPTUREN

- performative Objekte
- Oppulenz vs. Wertschätzung / Achtsamkeit
 - Material / Technik / Produkt / Prozess zelebrieren
 - Bewusstsein schärfen
- Vanitas beleben
 - Materialität, Materialästhetik
 - Bankettästhetik und Herleitung
- Ornament und Form im zeitgenössischen Kontext
- Wissensvermittlung / alte kulturelle Praxis neu beleben



figure



storytelling



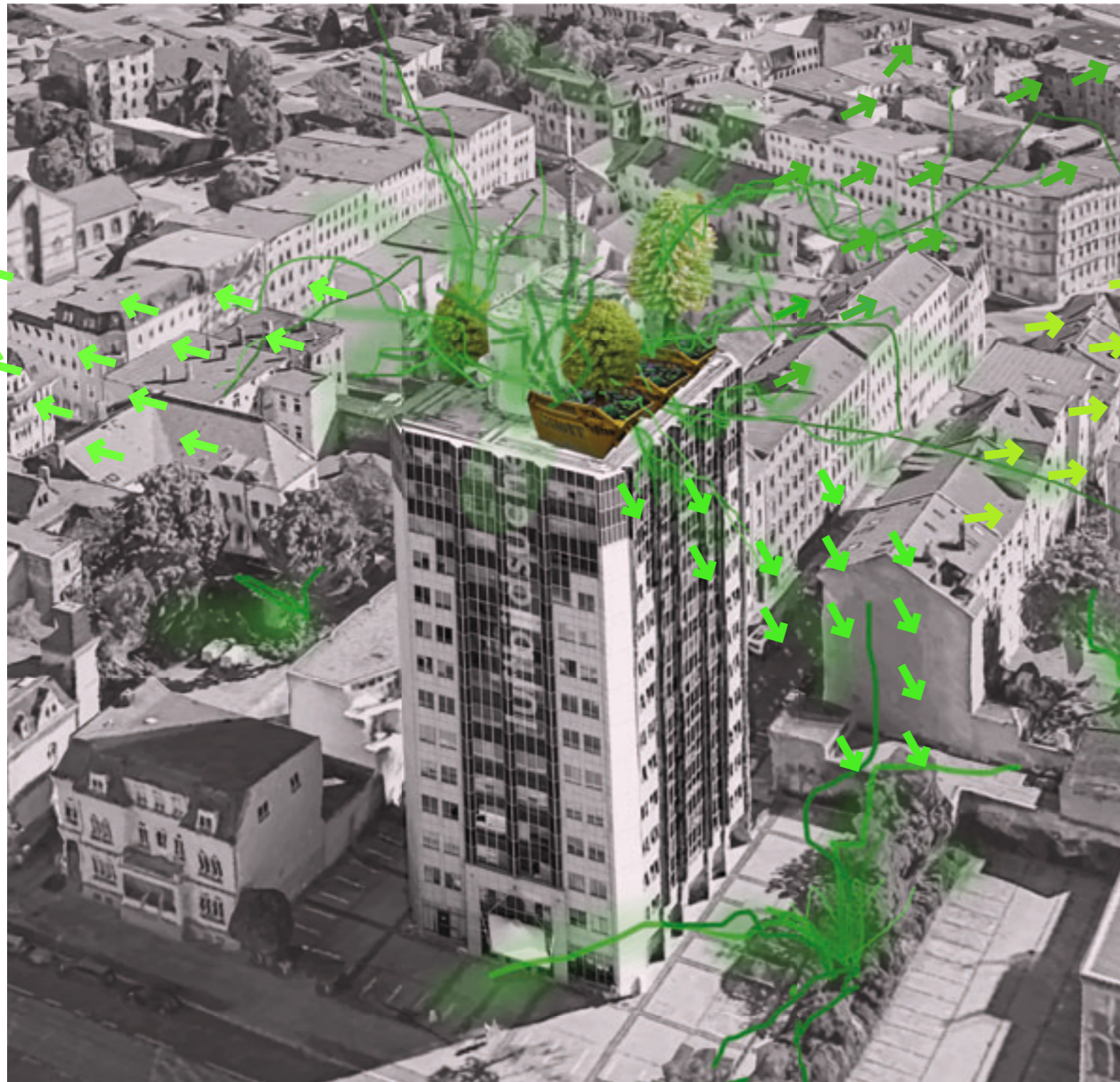


Manufaktur: Fermentieren

-Konzept für eine Fermentier Manufaktur -Kreislaufsystem -Urbane Erzeugnisse aus Kleingärten ect. -Abfallprodukte verwenden
Luis Braun

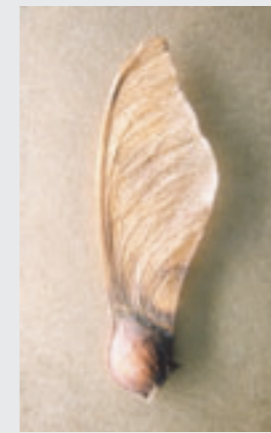
Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität



GUERRILLA farming

Nikolaus Höble

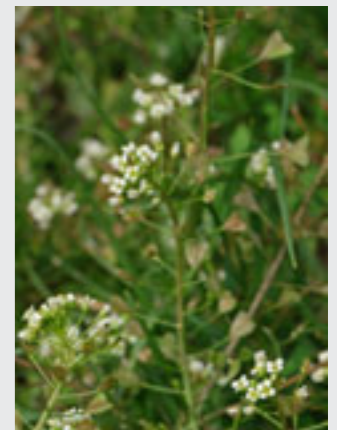


Inversives City Hacking



Durch in der Höhe gepflanzte Begrünung werden die Baulücken, Dächer und Innenhöfe einer Stadt automatisch mit esbaren Pionierpflanzen besiedelt.

- 12 esbare Pionierpflanzen.
- Acker-Hellerkraut
- Beifuß
- Franzosenkraut/Knopfkraut
- Hirtentäschel
- Große Klette
- Wilde Malve
- Melden/weißer Gänsefuß/wilder Spinat
- Nachtkerze
- Rainkohl, Gewöhnlicher/Gemeiner
- Steinklee
- Wegwarte
- Winterkresse, Barbarakraut



Grillen Grillen - was draus machen!?

Charlotte Bolinski

visuell und
sensorisch



Kinder

Aufklärung



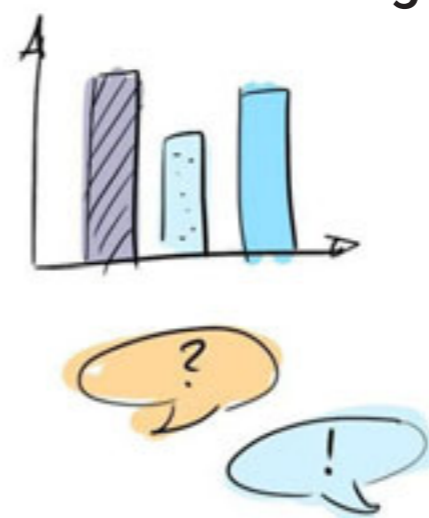
Kochbuch



Kurse



Umfragen



Illustrationen und
Formsprache



Essenskurs in
Kita und Schule



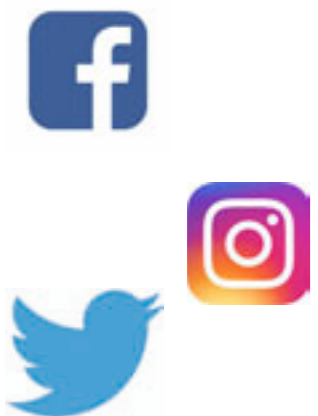
Kochbuch für
Kinder



Infografik



Verpackung

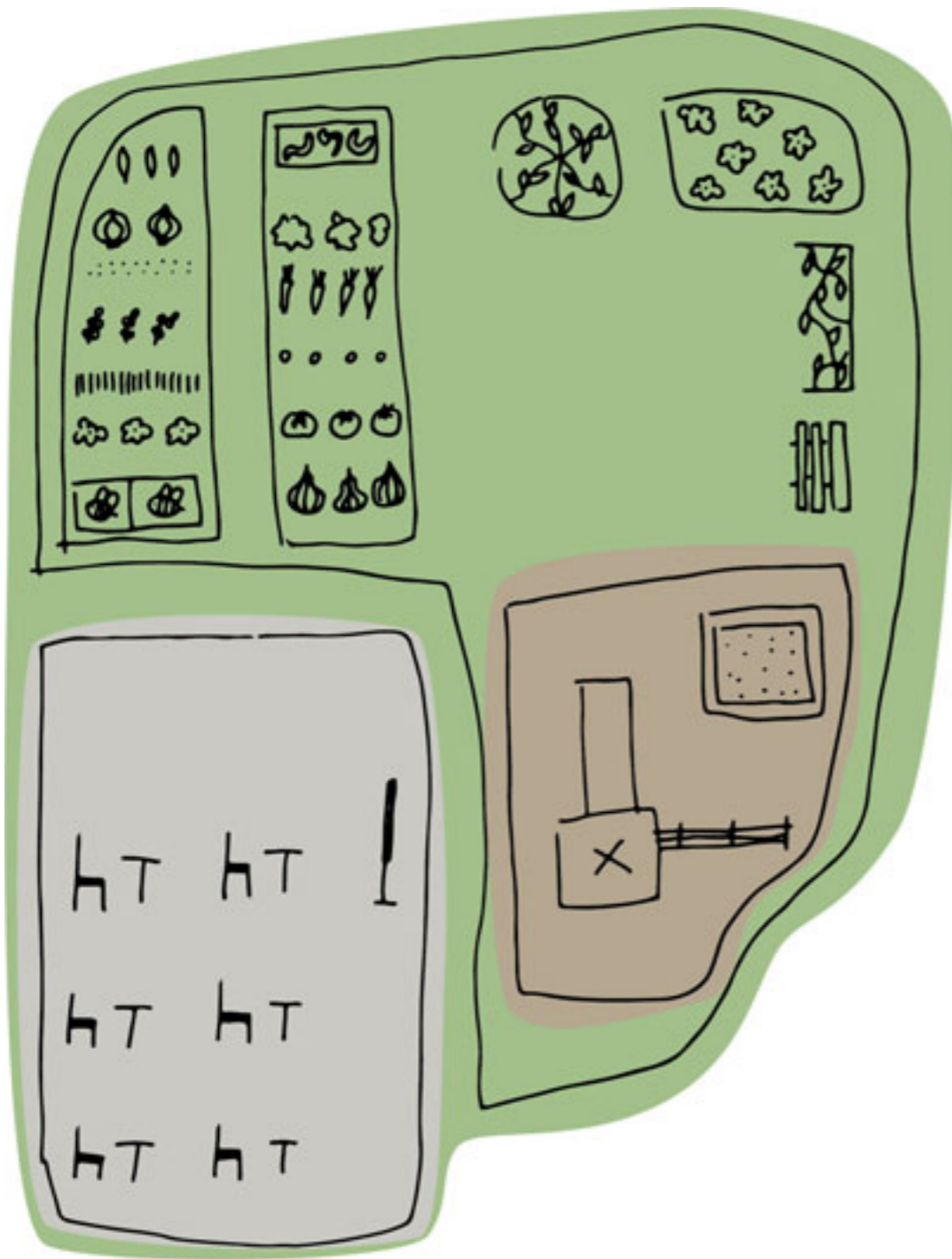


Social Media



Grüne Pause

Der grüne Schulhof



fächerübergreifend,
Wissensvermittlung

Ruheort / Rückzugsort

Gemeinschaft

Kurse



Wo kommstn du her?

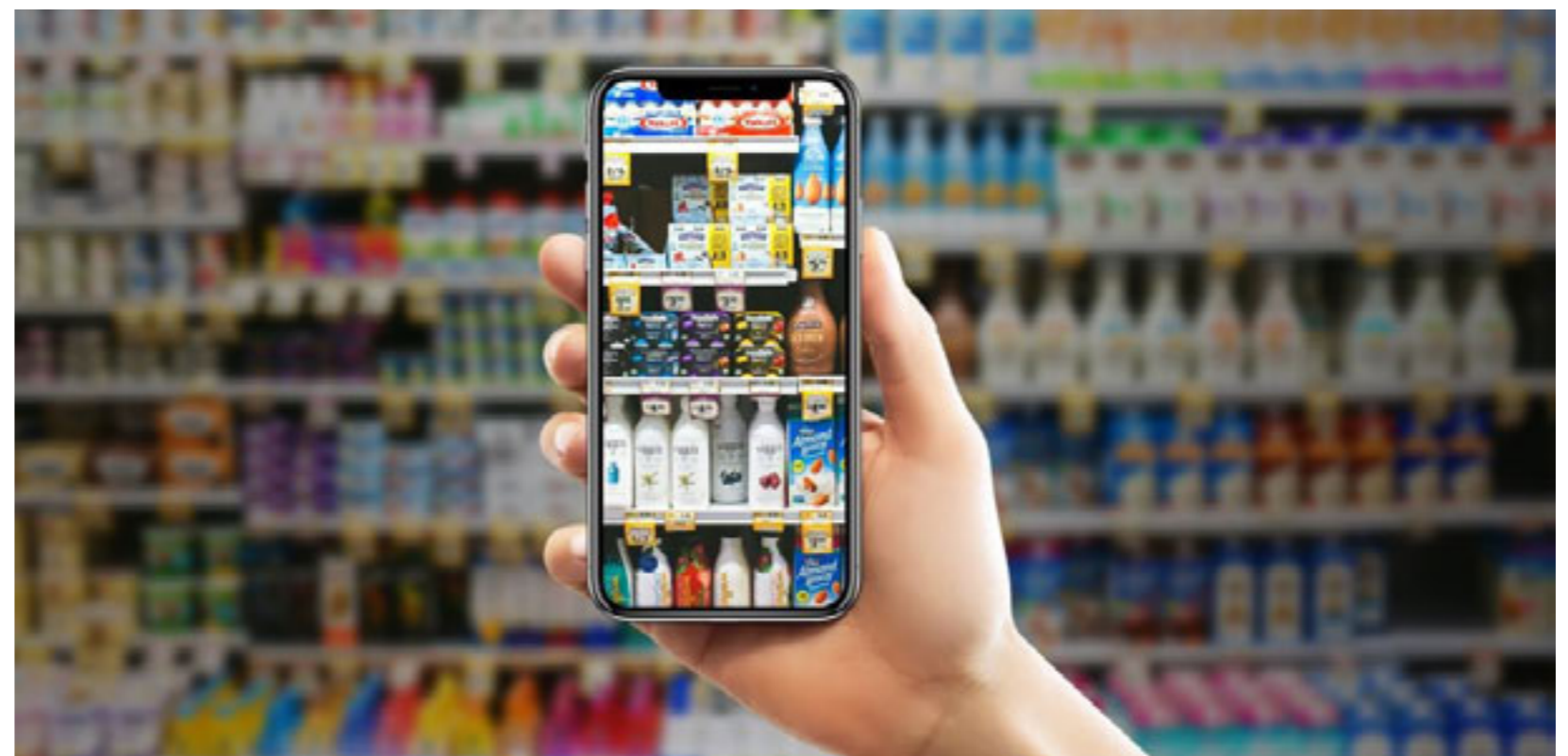
Guerilla-Aktion im Supermarkt

Wo kommt unser Essen her? Wie wird es produziert? Durch wie viele Hände ist es gegangen? Wer hat daran verdient? Wie viel wird einfach so weggeworfen? Was ist unser Essen wirklich wert?

Diese Fragen hat jede*r von uns schon einmal gehört und die Antworten darauf sind meistens nicht zufriedenstellend. Wir wissen um die Probleme in unserer Nahrungsmittelproduktion und dennoch tut sich viel zu wenig. Der Supermarkt ist die Schnittstelle zwischen Produzent*innen, Händler*innen und Verbraucher*innen. Hier sollen Interventionen stattfinden, die den status quo in Frage stellen, auf einer emotionalen Ebene betroffen machen und Handlungsmöglichkeiten aufweisen.



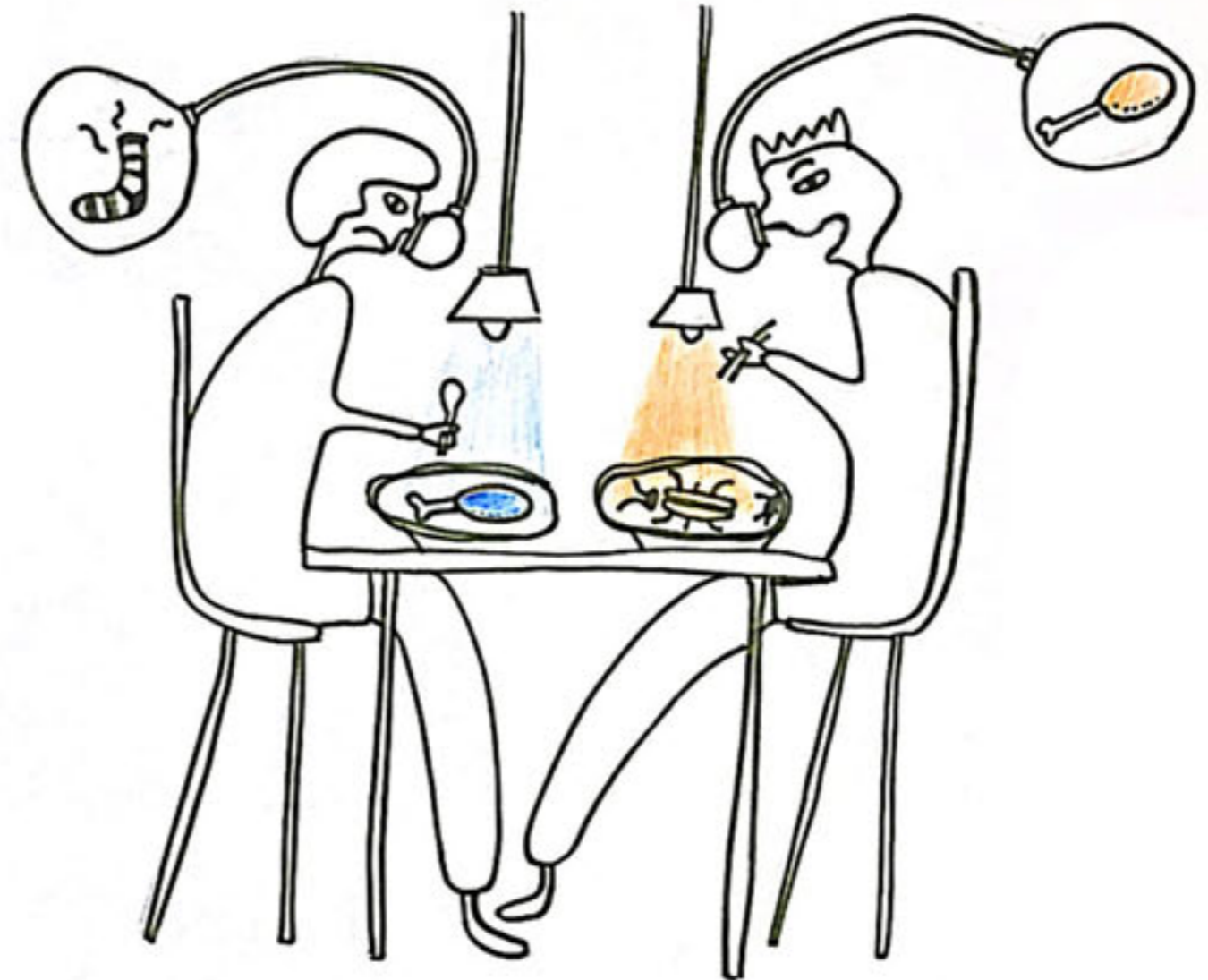
- // Guerilla-Aktion und Aktivismus
- // Info Design
- // Verstehen über Erleben
- // Augmented Reality





Verändern die Appetits

- Faktoren, die den Appetit beeinflussen
- Synästhesie / Die fünf Sinne
- Die Farbe der Beleuchtung, der Geruch des Restaurants, die Form der Telle



Themengebiete

Smarte Landwirtschaft
Auf dem Campus
Kultur vs. Natur
Urbanität
Distribution
Dienstleistungen
Selbermachen
Wissen vermitteln
Esskultur & Sozialität

Back Block

Caterina Plenzick

Der soziale Wohnungsbau ist ein durch rationelle Raumplanung standardisierter Ort, solche Stadtteile werden oft zu sozialen Brennpunkten. Verschiedene Generationen, mehrere Menschen mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund, leben in diesen Wohngemeinschaften. Doch trotz des großen Potenzials für den kulturellen Austausch sind dies oft die Viertel, in denen Isolation am stärksten ausgeprägt sind.

Essen, seine Zubereitung und Verkostung können Momente der Zusammenkunft und des Austauschs sein. Was würde ein gemeinsamer Backraum in diesen Vierteln auslösen? Wie würden die Nachmittage und Wochenenden in einem Viertel aussehen, wenn zwischen den Häusern, Brotbackstuben und Backhäuser eingerichtet würden, inspiriert von alten Backhäusern auf dem Land?



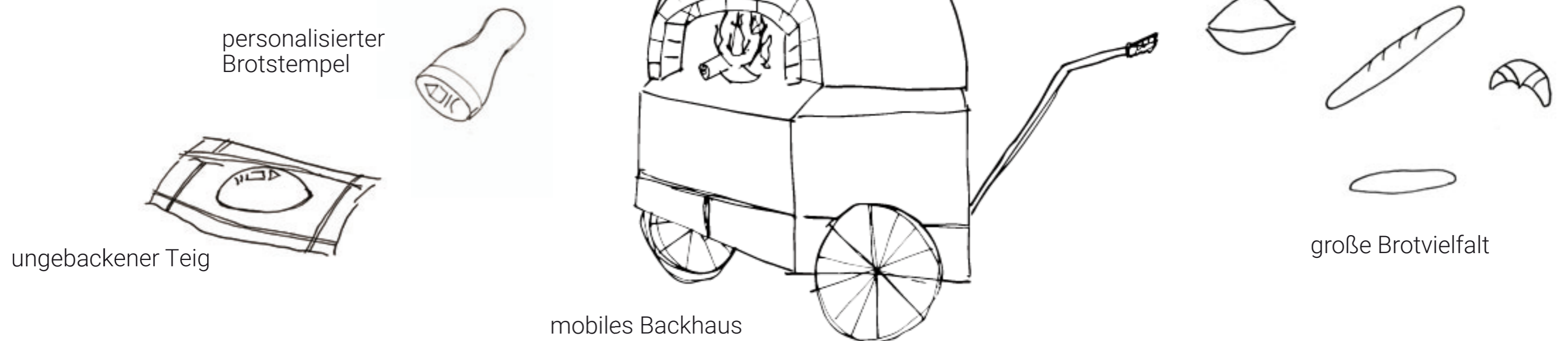
mobiles Backhaus

Ort für kulturellen (Brot)Austausch

Das mobile Backhaus ist eine kleine mobile Architektur.
Kernstück ist ein Ofen, in dem mitgebrachter Brotteig
gebacken wird.

sponsored by
Lenia Hauser

// kultureller Austausch
// Bewahren von Brotkultur
// Mobilität



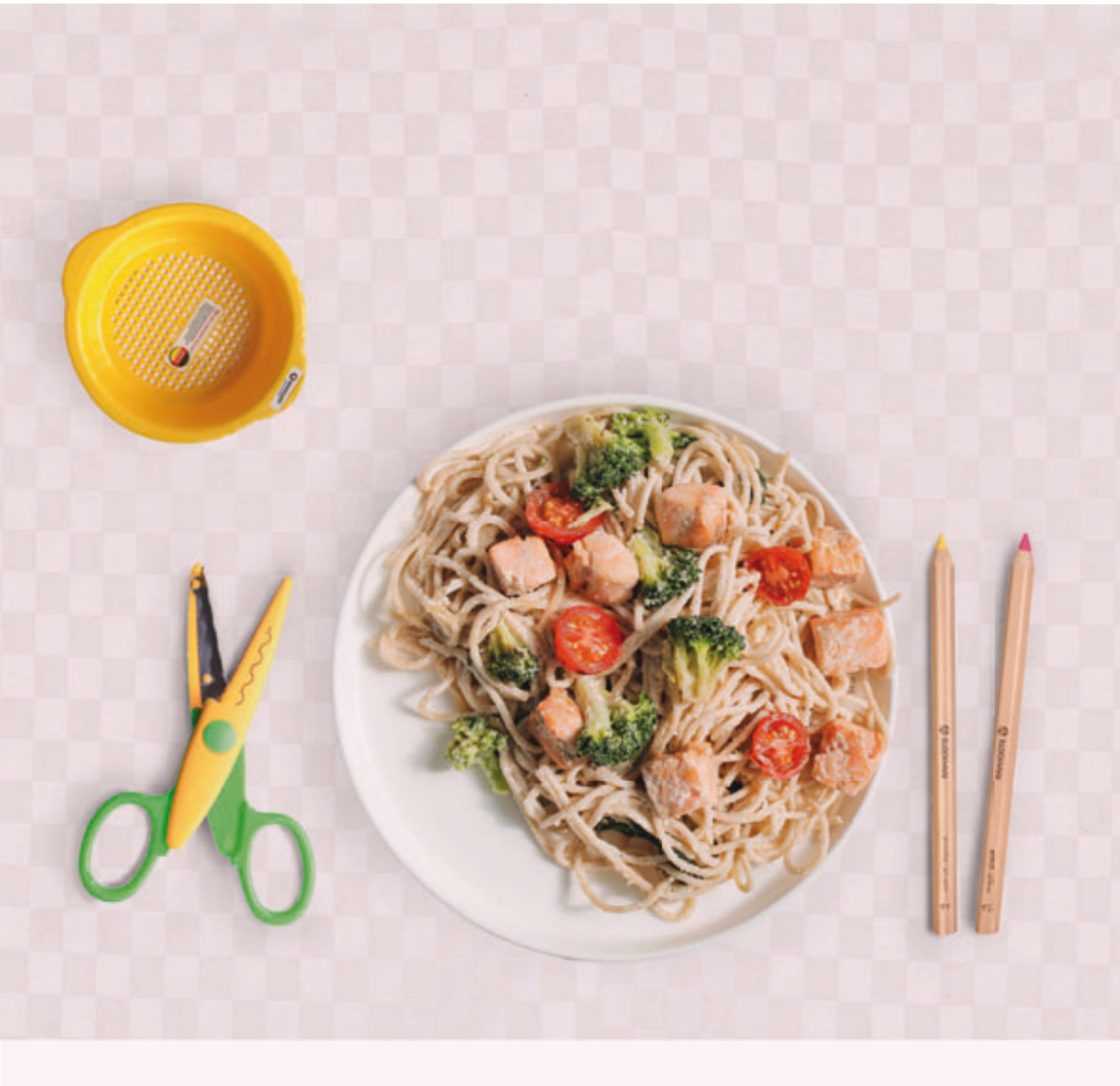
mit dem Essen spielt man DOCH!

Die Tischdecke aus der man spielend isst

Die Tischdecke steht metaphorisch für Festlichkeit, aber auch Steifheit, Zwang und die Angst vorm Kleckern. Sie wird immer mehr zum Relikt einer anderen Zeit. Durch Bestecke schaffen wir noch mehr Distanz zwischen uns und unserem Essen. Was wäre, wenn die Tischdecke unser Geschirr und Besteck ersetzt und zum Kleckern und Spaß haben einlädt?

// Esskultur
// Esserlebnis
// Storytelling





Spiel ~~nicht~~ mit dem Essen!

Nikolaus Höhle



Was das kulturelle und kommunikative Gedächtnis mit unserem Essen zu tun hat.

„Die Mahlzeit ist nicht der richtige Ort, seine Kinder zu erziehen“
Jesper Juul



„Oh der Philipp er hat die
Welt bei Tilde Essen nicht“
Die Tilde in erdenen Zoo
Der Tilde zu seinen Tilde,
Tilde die Tilde Tilde Tilde
Tilde hat gar kein Tilde Tilde,
Tilde hat gar kein Tilde Tilde,
Tilde hat gar kein Tilde Tilde,
Tilde hat gar kein Tilde Tilde.

Kitchen of Cultures

Die Zubereitung von Speisen, in welcher Form auch immer, kann als ein universelles Element betrachtet werden, dass in allen Kulturen eine große Bedeutung hat. Das Kochen kommt auf unterschiedliche Weise zum Ausdruck, mit den unterschiedlichsten Geräten, Utensilien, mit der Weitergabe von Rezepten und geheimen Zutaten.

Wie würde die Küche der Kulturen aussehen, eine reisende Struktur, die von Kultur zu Kultur reist und während der Reise mit Utensilien, Rezepten und Erfahrungen angereichert wird und zu einem Sammelsorium verschiedener Arten zu kochen, zu essen, zu schmecken und zu kommunizieren wird?

Dean Weigand



lehren

Leonhard Burmester



how to

**Lehrangebot für Schulen ohne Küchen
Grundausbildung zum Kochen & Lebensmittelkunde
Portabler Kochwagen**



Spachteln

eine politische designtheorie des teigspachtels

Katharina Mluddek

„Alles, was gestaltet ist, entwirft und unterwirft. Design ist von dieser sich bedingenden und ausschließenden Gegensätzlichkeit grundlegend geprägt. Diese dem Design inhärente Dichotomie ist nicht nur eine gestalterische, sondern eine politische. Sie bedingt Freiheit und Unfreiheit, Macht und Ohnmacht, Unterdrückung und Widerstand. Sie ist das politische Wesen von Design.“ (von Borries 2016: 8, 10)

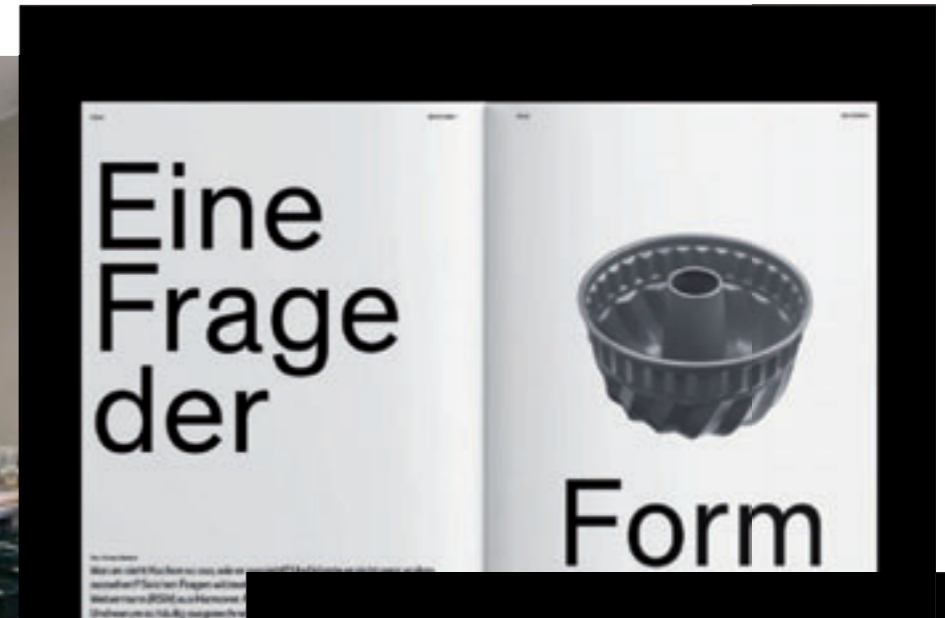
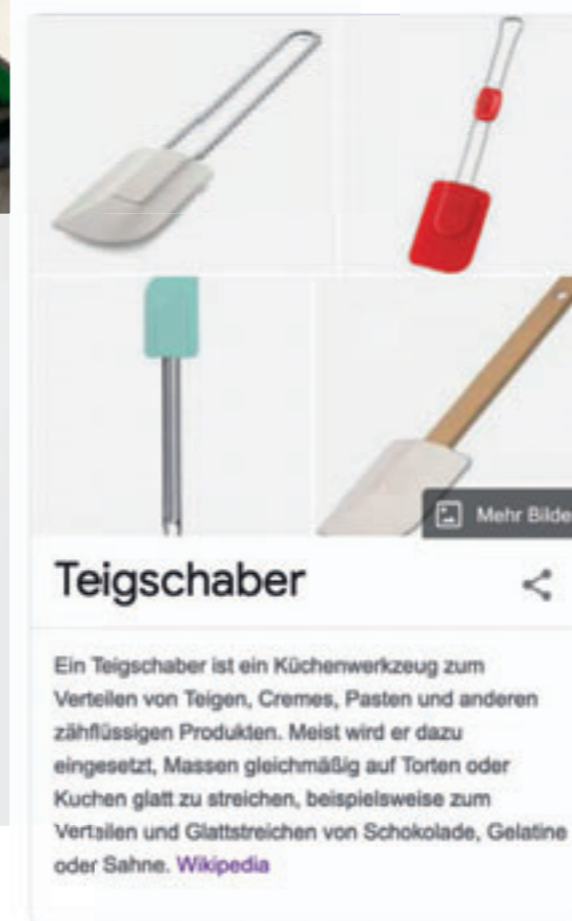
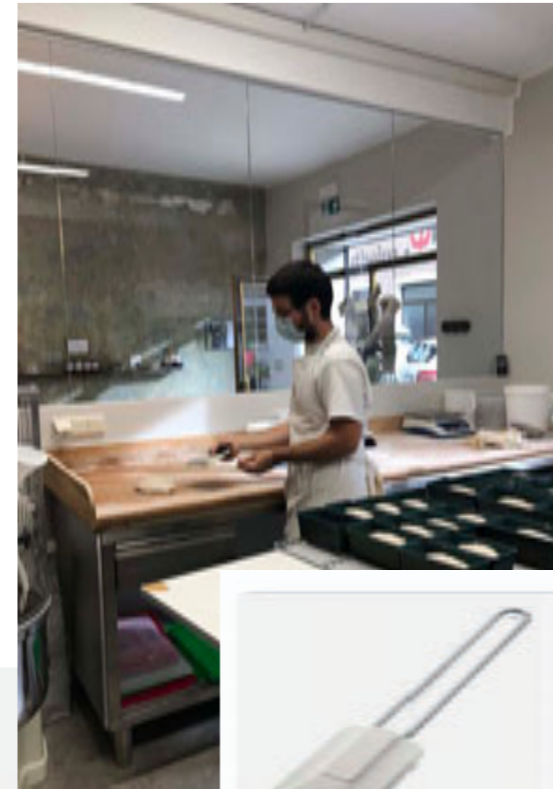
Das Abarbeiten verschiedener kanonischer Werke der Design Studies an einem Objekt, wie dem Teigscharber.

Designgeschichte
Designtheorie
Wahrnehmungspsychologie

Teigscharber, Teigspachtel, Kinderschreck

Auftragen – Abtragen

Formgebung – Formgebend



Literatur

Jörg Petruschat (2015): Routinen und ihre Überwindung. Einige Bemerkungen zur Evolution von Formen.

Siegert, Bernhard. „Türen. Zur Materialität des Symbolischen.“ Zeitschrift für Medien- und Kulturforschung, Nr. 1 (2010): 151-170.

Simmel, Georg, „Die Krisis der Kultur“, zuletzt abgerufen am 19. August 2021 (1916) socio.ch/sim/krieg/krieg_kris.htm

Von Borries, Friedrich. Weltentwerfen – eine politische Designtheorie (Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag 2016) 9, 10.

Werkzeuge
Kultivierung
Back to the Roots

Unterscheiden kombinieren Umformen Esskultur / Besteck

In verschiedenen Ländern und Regionen gibt es unterschiedliche Esskulturen, nicht nur in Bezug auf das Essen selbst, sondern auch in Bezug auf das verwendete Besteck. In China und anderen asiatischen Ländern werden eher Essstäbchen verwendet, ein sehr altes Werkzeug, das es seit etwa 3.000 Jahren gibt. Im Westen spielen Messer und Gabel, die ihren Ursprung bei den nomadischen Völkern Europas in der Antike haben, auch heute noch eine wichtige Rolle.

Stellen Sie sich vor, was passiert, wenn unsere Werkzeuge in Bezug auf ein und dasselbe Lebensmittel ausgetauscht werden.

Wie sich unser Essverhalten und unsere Gewohnheiten durch die neuen Farben, Materialien, Texturen Gestaltungen und Formen verändern? Wird diese neue Essenserfahrung und dieser neue Prozess der Esskultur eine neue Energie verleihen?

<http://www.ioioz.com/2019/0614/38844.html>



<https://www.theuncomfortable.com/>



Ihre Kollektion "The Uncomfortable" zeigt Tassen, Besteck und Reinigungsgeräte, die als absichtlich unbequeme Utensilien neu interpretiert werden. Kamprani, die dem Design Humor einhaucht, beschreibt ihre Arbeit als "Design mit Persönlichkeit".

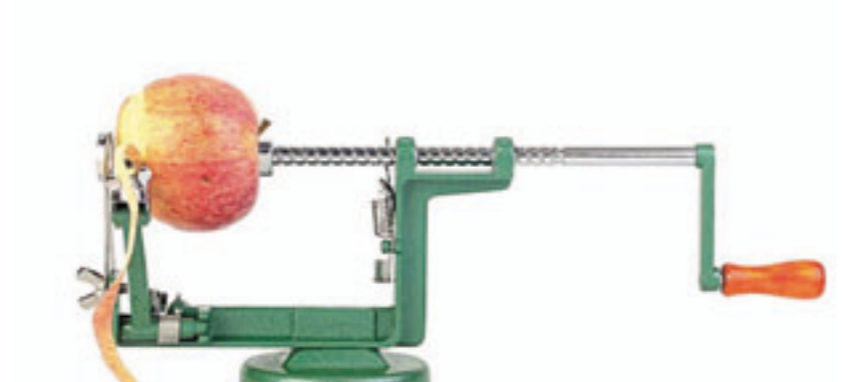
All die neuen Informationen über User Experience und User Interaction, die ich während [meines Studiums] gelernt habe, haben mich dazu inspiriert, genau das Gegenteil zu tun", erklärt sie. Mit messerscharfem Verstand identifiziert Kamprani die funktionale Essenz eines jeden Objekts und verfremdet sie bis zur Unkenntlichkeit.

Die Ergebnisse sind unpraktisch, unbrauchbar, aber scharfsinnig wie immer und zeugen von einer Skurrilität, die Ihnen garantiert ein Lächeln ins Gesicht zaubert.



KÜCHENWERKZEUGE

Elena Bangel

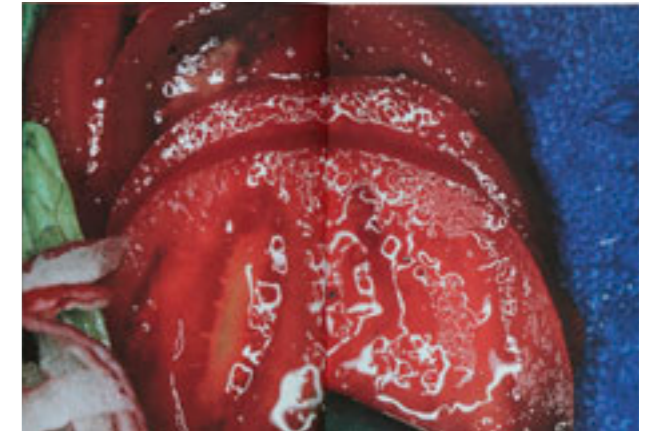


Die älteste Werkstatt der Welt
- eine Inventur. Was braucht
man wirklich?

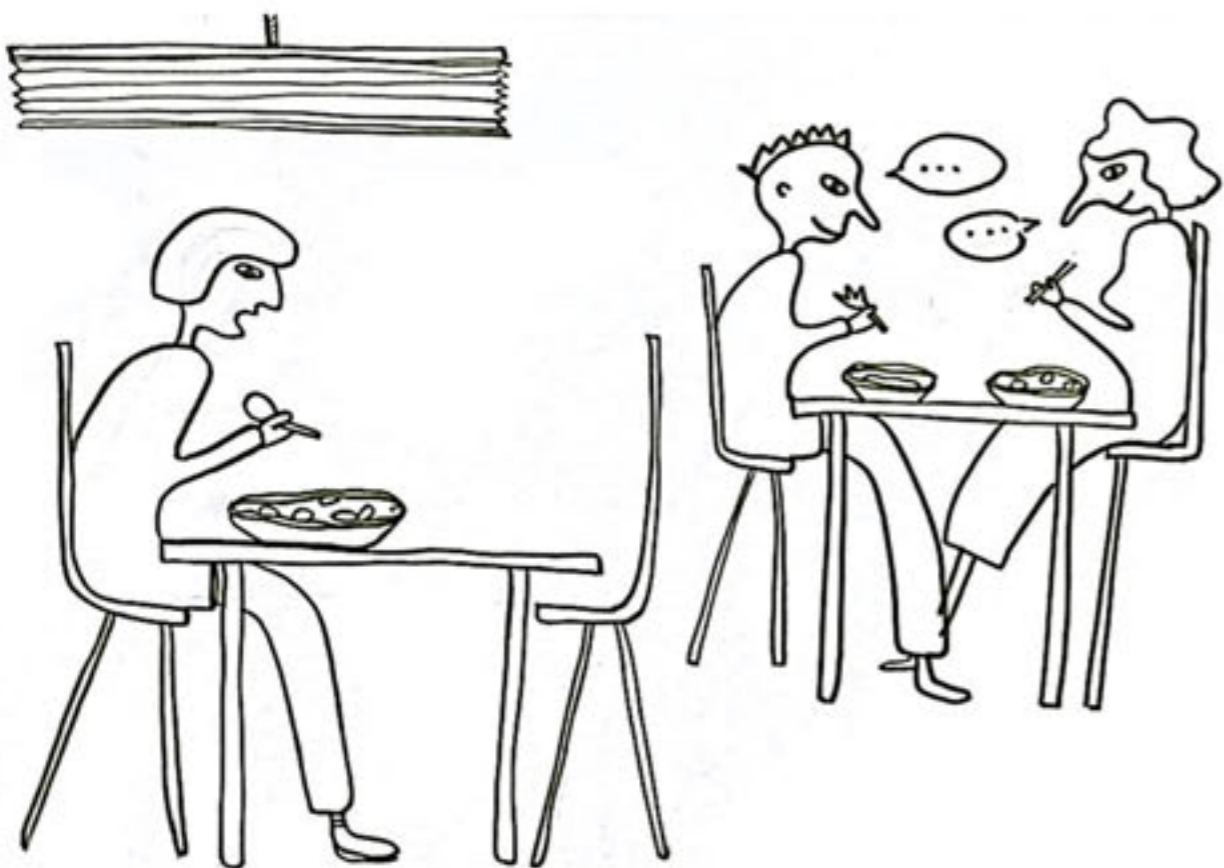
FOOD AFTER SEX

Elena Bangel

Event/Performance in der Essen mit allen Sinnen wahrgenommen wird, um Essen als sinnliches Erleben wieder mehr wertzuschätzen.

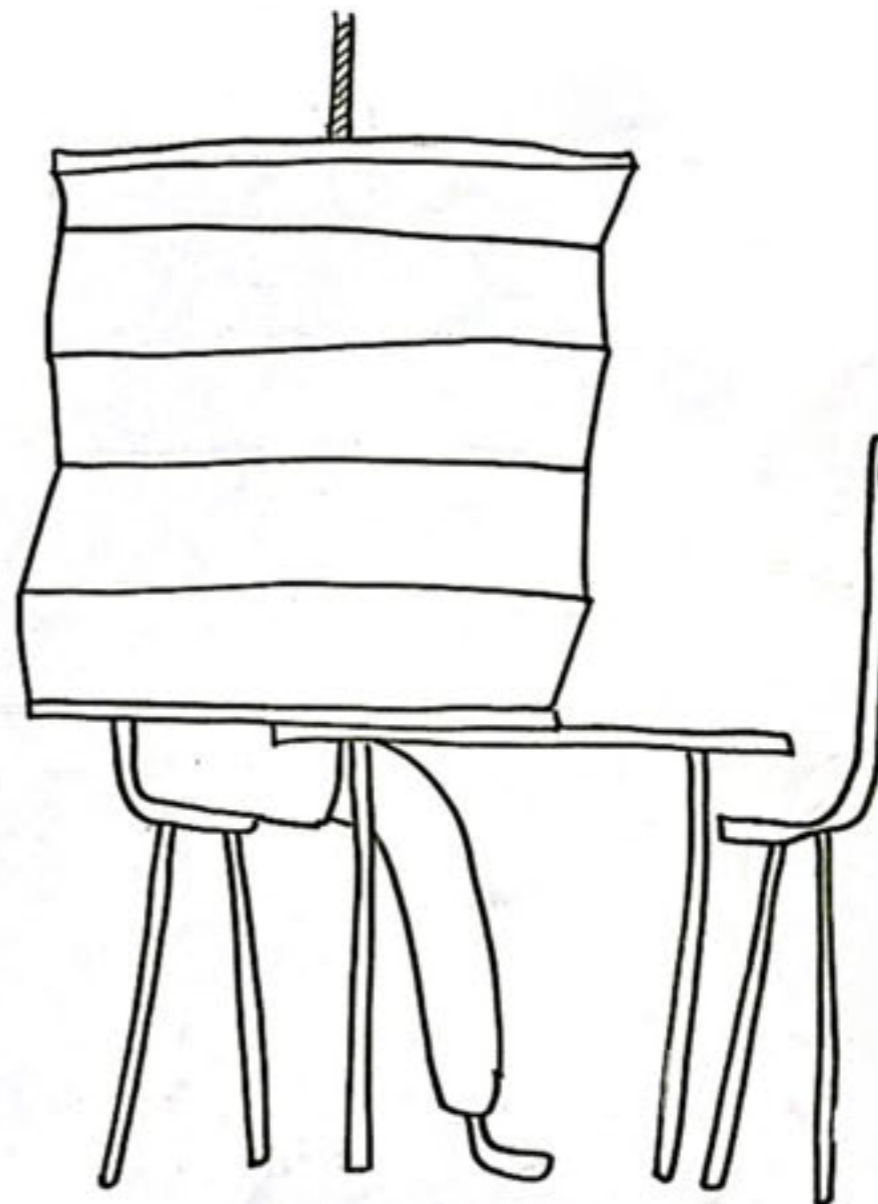


Buffet + wissensvermittlung, alle aufgetischten Köstlichkeiten werden in ihre Ingridents zerlegt. Was ist drin und wo kommt es her?

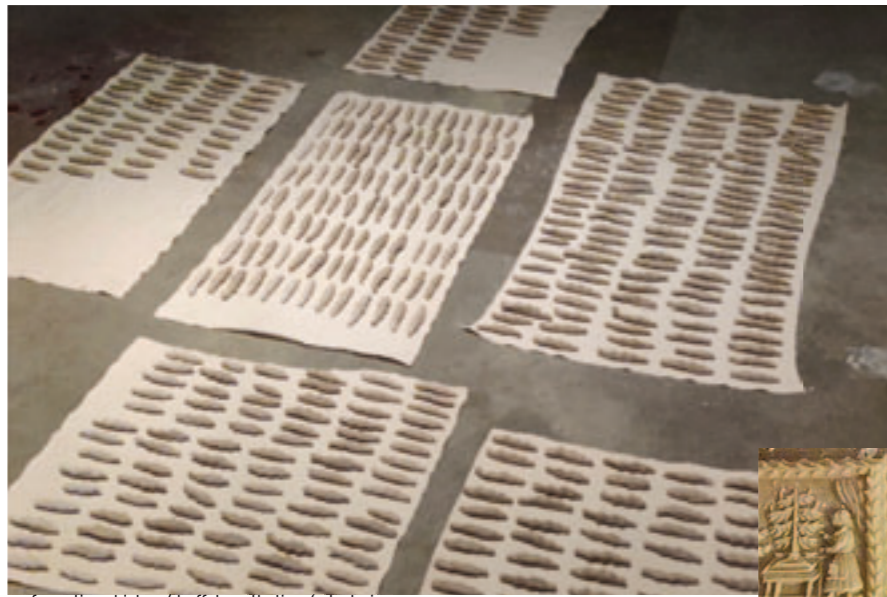


Privater Speiseraum

- Vermeiden Sie Peinlichkeit, allein zu essen
- Fokus auf Lebensmittel
- Unangenehme soziale Situationen meiden
- Einen privaten Raum schaffen



COOKIE CULTURE



performative objects / buffet aesthetics / clustering



storytelling / symbolism



molding objects



community



discussing



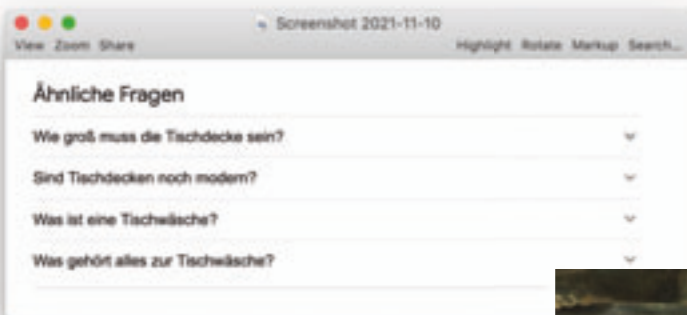
picturing

CLEO DÖLLING

BILDGEBÄCKE ALS ESSBARES NARRATIV

- Empowerment, Wissensvermittlung
- Ritual / Performance / Zeremonie / Experience
- potential for storytelling
- kulturübergreifende Artefakte
- Geschichten, Symbolismus, Metaphorik, Narrative
- oral culture
- Experience, Einverleibung und Metabolismus
- gut-feeling / Bauchgefühl
- Gesprächsbasis
- edible sculptures
- Model für Teig, Butter, Schokolade, Zucker uvm.
- Teig als Material

GESPRÄCHSSTOFF 1.0



contemporarity



(un-)conscious mapping / leaving traces / patina



materiality (PVC, linen, cotton)

DAS TISCHTUCH ALS KOMMUNIKATIONS-OBJEKT FÜR DIE GEMEINSCHAFT

- Textil im Tisch-Kontext
 - Bedeutung von Tischwäsche im sozialen, kontemporären und historischen Kontext (Stoff-Servietten, Tischdecke)
- technische + soziale Funktion
 - schützen / zelebrieren
- Ritual einer gemeinsamen Mahlzeit
 - verbindendes, symbolisches Element
- Impulsgeber für Austausch
 - mapping, tracing, materiality, tactility ~ cultural heritage



connecting element



mapping a conversation



pattern-print for evoking actions

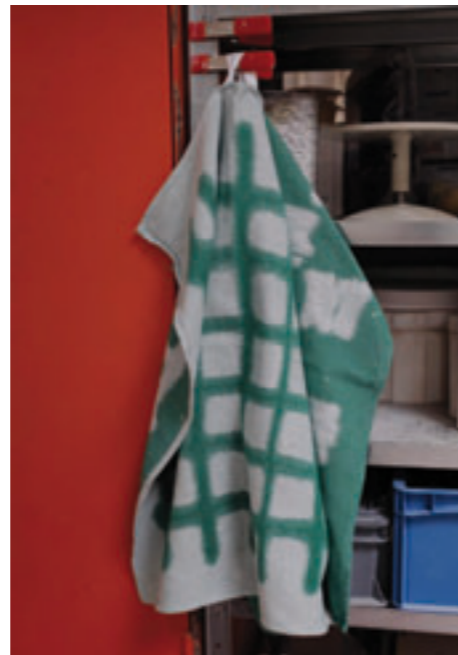


GESPRÄCHSSTOFF 2.0

CLEO DÖLLING



supernormal



methods / recipes / mapping



think-maps / infographic



everyday-patterns



GESCHIRRTUCH ALS IMPULSGEBENDES ALLTAGSOBJEKT FÜR DAS INDIVIDUUM

- Multitool im Küchen-Kontext
Küchenhandtuch, Bäckerleinen, Cheesecloth uvm.
- (daily) reminder
- Infografik, textiles Poster
- Wissensvermittlung und Empowerment
Message, wording as patterns, method-mapping
- materiality, uniting, tracing, tactility, cultural heritage



Alternative Fermentationswerkzeuge

- Holzkörbe, Flaschenkürbisse, Erdlöcher usw..
- nachhaltige, nachwachsende Gefäßalternativen zum Haltbarmachen von Lebensmitteln
- zB: statt einem Steingewicht oder einem improvisierten Gewicht Holzgeflechte zum runterdrücken des Gemüses
- nachwachsende Rohstoffe



Luis Braun

fastfood to slowfood

Esswerkzeuge zum vernunftvollen Verzehr von Industrienahrung

Nahrung als **Kulturgut**

das Essen aus der Nische der
Nebensächlichkeiten emporheben

spielerisches Entwerfen von fiktiven Esswerkzeugen

Essen als Lifestyle der Wohlstandsgesellschaft

Welthunger



Maki-Okamoto

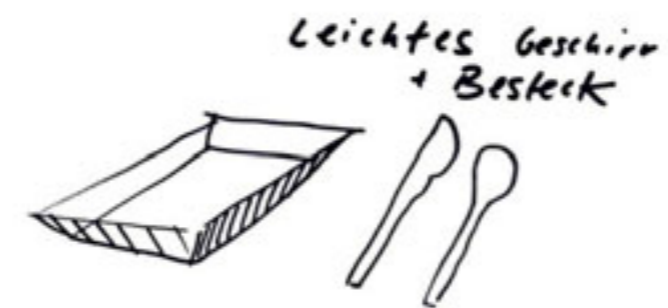
sozialität

Leonhard Burmester



auf der flucht

**Wie wird auf einer Flucht gegessen?
Wie kann man Essen geschützt zugänglich machen?
Welche Tools werden gebraucht?**



Impressum**Food Culture Empowerment**

Design-Strategien für Autonomie und Vielfalt
bei der Erzeugung, Kultivierung und Distribution
von Nahrungsmitteln

Entwurf Komplexes Gestalten
Studiengang Industriedesign
Wintersemester 2021

**Kompodium der Ideensammlung
zum Themenbasar**

Layout, Texte, Fotos, Illustrationen

Projektteilnehmer_innen

Teilnehmer_innen

Elena Bangel, Charlotte Bolinski, Luis Braun, Leonhard
Burmester, Yanru Chen, Cleo Dölling, Nikolaus Hößle,
Leah Messerschmidt, Björn Naumann, Caterina Plenzick,
Lisa Schwalbe, Xue Song, Dean Weigand

Moderation

Prof. Guido English, MA Benjamin Schief

Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Wintersemester 2021

id-neuwerk.de
Design Education Research

Burg Giebichenstein
Kunsthochschule Halle