

- 1 Photovoltaikanlage
- 2 EU Bottle and Glass Returning Systems
- 3 Gemüseboxe aus de Solawi
- 4 Wasserturm
- 5 Solitäres Waschbecken
- 6 Grauwassertank
- 7 Prototyp Algenfassade
- 8 Wurmboxe
- 9 Fischzucht
- 10 Hydroponik Gemüseboxe
- 11 Wurmboxe



Küchen Retrofit

Handlungsempfehlung für die nachhaltige Küche

Mitte der 2020er Jahre wurden aufgrund des beschleunigten Klimawandels Fragen nach neuen Arten der Lebensführung laut. Bedingt durch eine steigende Weltbevölkerung, häufig auftretende Extremwetterereignisse und die klimawandelbedingte Landflucht hat sich der Wunsch nach einem strukturellen Paradigmenwechsel verstärkt.

Dank der Bemühungen von Initiativen und Aktivist:innen wurden nach dem Vorbild nachhaltiger und klimafreundlicher Lebensentwürfe gängige Wirtschafts- und Landnutzungssysteme radikal reformiert, sodass sich die Lebensverhältnisse im Jahr 2040 deutlich von denen der frühen 20er-Jahre unterscheiden. Es leben 80% der Weltbevölkerung in Städten. Um nachhaltiger, ressourcenschonender und sozialer zusammen zu leben, haben sich viele Menschen in Hausgemeinschaften zusammengeschlossen. Um den Bedarf an Lebensmitteln und dem Wunsch nach einem gesunden Ökosystem gerecht zu werden, haben sich solidarische Landwirtschaften zu den wichtigsten Lebensmittelproduzenten der Stadtbevölkerung entwickelt. Sie produzieren hochwertige und vielseitige Lebensmittel und bieten den Menschen ganzjährig frische und regionale Bioerzeugnisse. Diese Landwirtschaften basieren auf Agroforst und permakulturellen Prinzipien, sodass es möglich wurde, die natürliche Vielfalt an Pflanzen und

Insekten zu fördern. Bei ihrer Arbeit werden die Landwirt:innen von autonom agierenden Robotern unterstützt, sodass große, bodenverdichtende Landmaschinen überflüssig geworden sind. Diese smarte, naturnahe Landwirtschaft ist nicht nur ertragreich, sondern bietet auch attraktive Arbeitsplätze in Forschung und Entwicklung. Für den Fall, dass Lebensmittelüberschüsse entstehen, werden diese direkt von den Solawis haltbar gemacht. Gängige Methoden des Haltbarmachens sind dabei das Einwecken, Fermentieren oder Gefriertrocknen. Diese Lebensmittel werden anschließend in EU-Pfandgläsern verpackt. Dadurch stehen auch während des Winters saisonale Lebensmittel zur Verfügung. Innerstädtische Landwirtschaft hat sich als Ergänzung zur ländlichen Lebensmittelproduktion etabliert, seitdem die Entwicklung von Kulturtechniken wie Aquaponik, Aeroponik, Algen- und Insektenzucht vorangetrieben wurde. Diese Indoorfarmen sind in leerstehenden Einkaufszentren angesiedelt, da sie aufgrund des gesunkenen Wunsches nach Konsumgütern obsolet wurden. Nahrungsmittel, die nicht regional hergestellt werden können, sogenannte Importprodukte, finden sich in Unverpacktläden wieder. Auch hier sind EU-Pfandgläser und recycelbare Papierverpackungen die gängige Praxis. Plastikverpackungen sind dagegen sehr selten, da die Regularien zur Einhaltung des 2-Grad-Ziels erdölbasierte Produkte extrem teuer gemacht haben. Dennoch wird Kunststoff für widerstandsfähige und lang-

lebige Transportkisten verwendet, um Lebensmittel zu transportieren. Hausgemeinschaften sind dazu übergegangen, sich nach historischem Vorbild Erdkeller in ihre Wohnhäuser zu integrieren. Diese dienen als Kühl- und Lagerräume und ersetzen damit das System „Supermarkt“. Durch dieses dezentrale Lagersystem ist es den Bewohner:innen möglich, auf frische und gesunde Nahrungsmittel zuzugreifen, ohne dass lange Transportwege oder unnötige Verpackungen erforderlich sind. Die Erdkeller agieren dabei als intelligente Lagersysteme, die es den Bewohnern ermöglichen, benötigte Lebensmittel über Smartphones auszuwählen und zu entnehmen. Die entnommenen Lebensmittel werden über eine Open-Source-App abgerechnet, dem sogenannten „digitalen Oikos“, mithilfe dessen den Lebensmittelproduzenten der jeweilige Bedarf rückgemeldet werden kann, sodass Lebensmittelverschwendung vermieden wird. Einige Hausgemeinschaften haben zudem das Konzept des Einküchenhauses wiederentdeckt. Offene Gemeinschaftsküchen bieten Raum für Interaktion und kulinarische Vielfalt. Neben Gemeinschaftsküchen haben sich Küchenwerkstätten etabliert. Dort lassen sich selten genutzte Geräte mithilfe des „digitalen Oikos“ ausleihen. Dieses gemeinsame Eigentum fördert die Ressourceneffizienz und minimiert den Platzbedarf in Wohnungen, weshalb Küchen mobiler, kleiner und modularer sind. Die Individualküche ist dadurch befreit und offener für neue Arten des Lebens und Wohnens.

Die Lebensmittelerzeugung findet im Jahr 2040 auch Einzug in die heimischen Küchen. Hausgemeinschaften haben begonnen, Algen, Insekten und Pilze in kleinem Maßstab herzustellen. Pilzgrowbags lassen sich über die Solawis beziehen und zuhause züchten. Insektenzuchtboxen finden sich oft in Hinterhöfen wieder. Für die heimische Algenproduktion werden kreislauffähige Fassadenelemente verwendet. Die immer häufiger auftretenden Dürreperioden haben zu einem Boom von dezentralen Wasserwiederverwendungssystemen geführt. In Tanks wird Regenwasser und Grauwasser aufgefangen, aufbereitet und für die Toilettenspülungen oder zur Bewässerung von Pflanzen verwendet. Im Jahr 2040 haben die Menschen erkannt, dass eine nachhaltige und klimafreundliche Lebensmittelproduktion essentiell für die Gesundheit der Umwelt und der Bevölkerung ist. Durch die Umstellung auf innerstädtische Landwirtschaft, solidarische Landwirtschaften und innovative Anbaumethoden wird nicht nur der ökologische Fußabdruck reduziert, sondern auch die lokale Wirtschaft gestärkt und die Lebensqualität verbessert. Das Leben in Hausgemeinschaften ist zu einem dynamischen Prozess geworden, in dem sich Freundes-, Familien- oder Mehrgenerationengemeinschaften immer wieder neu formieren, sodass ein Gemeinschaftsgefühl entsteht, das Integration und Inklusion fördert.