



# *Kulinarische* **TIERGEWÄCHSE**

**Kulinarische Wunderkammer**  
Imbiss der ungesehenen Köstlichkeiten

**Fachaufgabe im 1. Studienjahr Industriedesign**  
Wintersemester 2016/17

**Burg Giebichenstein**  
Kunsthochschule Halle



# *Kulinarische* **TIERGEWÄCHSE**

**Kulinarische Wunderkammer  
Imbiss der ungesehenen Köstlichkeiten**

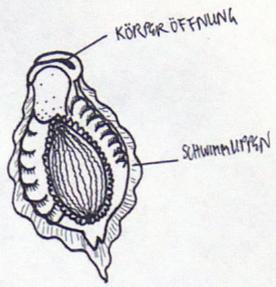
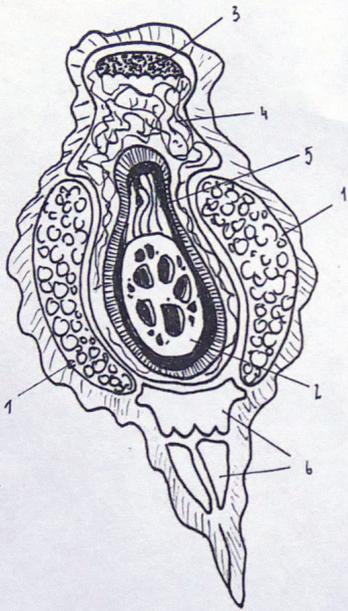
**Moderation:  
Prof. Guido English, Johanna Padge,  
Carolin Schulze**

**Fachaufgabe im 1. Studienjahr Industriedesign  
Wintersemester 2016/17**

**Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle**

# UMAMA IZILWANE

• DAS MUTTERTIER •



- 1 LÄICHKAMMER
- 2 HIRN
- 3 LÜFTKÖRPER
- 4 NERVENBAHNEN
- 5 SONAR
- 6 LÜFTKAMMERN



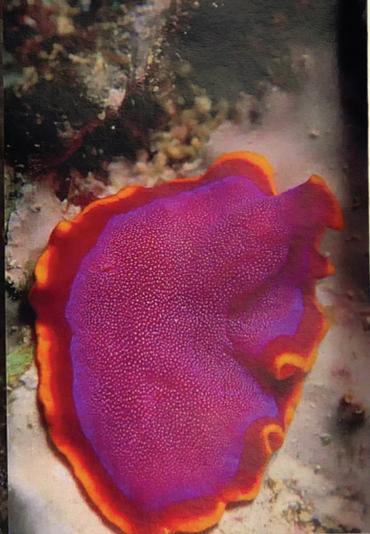
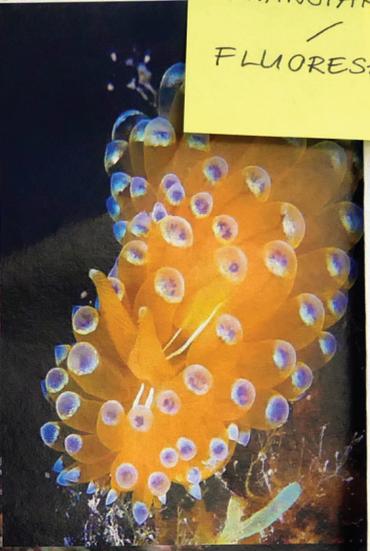
## VERZEICHNIS

Halbnackter Schmeckerling – Cleo Dölling	8
Krachsches Auge – Irmela Krach	14
Cucurbita Inferos – Johannes Vondey	20
Dextro Novo – Laura Klingele	26
Gottestier – Laura Hanisch	32
Pseudonomas – Lilli Reindke	40
Mutttertier – Susanne Schlenther	46
Palatium Pacem – Christoph Heidebrecht	52
Höllengras – Yang Ni	60
Lumalgo – Sophie Reißerweber	66

VIEL  
VON ALLEM  
Ärmden  
Bänder



TRANSPARENZ  
/  
FLUORESCENZ



Leitung

Ursprung  
der  
Regener

Nacktkriemer  
-  
Nudibranchs

## KULINARISCHE WUNDERKAMMER

### *Imbiss der ungesehenen Köstlichkeiten*

Unternehmen Sie fantastische Expeditionen in unentdeckte Kontinente, fremde Galaxien, verborgene Meerestiefen ... entdecken Sie geheimnisvolle Tiergewächse, die darauf warten, von Ihnen kulinarisch erschlossen zu werden – also in einer artgerechten Form essbar zubereitet.

In der ersten Woche präsentieren Sie uns Ihre Kreatüren mitsamt der nötigen Esswerkzeuge ... dazu gestalten Sie gemeinsam eine Ausstellung als Wunderkammer.

In der zweiten Woche agieren Sie in kleinen Gruppen und inszenieren ein festliches Dinner mit den Zutaten der ersten Woche – als Performance zwischen Tafelrunde, Koch-Show, Straßenmarkt, Küchenlabor und Restaurant am Ende des Universums.

Flankierend unternehmen Sie einen Ausflug in die Kulturgeschichte des Essens und der Zubereitung, der Verpackung und Inszenierung von Speisen, Essen als Thema in Kunst und Design etc.

Die Recherchen werden in einem gemeinsamen Kompendium zusammengeführt; die Wunderkammer bekommt einen Katalog; die Performances werden filmisch dokumentiert.



**Halbnackter Schmeckerling**

# HALBNACKTER SCHMECKERLING

*Cleo Dölling*

## **Klasse, Familie, Gattung**

Aliens, harte Weichtiergewächse, Schmeckerlinge

**Fundort** Cockayne (Ozeanplanet)

**Fundzeitraum** 2025

**Äußere Merkmale** Stacheln, wilde Auswüchse, Zyklopie

**Größenangaben** 15 cm – 1500 cm

**Farbe** Leuchtend orangefarbener Stachelkörper, pänienrosafarbene Auswüchse

**Konsistenz** Stachelig, gallertig bis hornig

**Lebensdauer** Noch unbekannt

**Besonderheiten** Sie verfügen über die Fähigkeit, ihr komplettes Innenleben und damit auch die anhängenden Wuchskörper mittels einer Regenerationsknospe wiederherzustellen. Die Regenerate sind vollständig funktionstüchtig und sehr schmackhaft. Die Atmung erfolgt durch das Hüllorgan.

**Anatomie** Hüllorgan als Oval und Lebensbasis; Auswüchse für die meisten Sinnesleistungen; augenartiges Sehorgan an freier Stelle

**Weitergehende Merkmale** Die Stacheln des Rumpfes haben eine breite Basis und messen meistens 0,5 cm Länge. Die verschiedenen tentakel- und federartigen Anhänge sind für Sinnesleistungen wie Tasten, Geschmack und Geruch zuständig. Diese sind in besonderer Weise ausgeprägt, da das Tiergewächs nur ein Sehorgan besitzt. Sie sind Zwitter, können sich jedoch nicht selbst befruchten.

**Verhaltensmerkmale** Angenehm forsch, furchtlos, munter, neugierig

**Kulinarische Verwertbarkeit** Der Geschmack wird als Kombination aus Schattenmorellen, Citrusfrüchten und Pilzen beschrieben, zusammenfassend als angenehm erdig, süßlich und mit säuerlich fruchtiger Note. Die fransigen Auswüchse und das Innenleben von gallertiger Konsistenz eignen sich hervorragend als süße Nachspeise.

## RAUMFLUGBERICHT

*Original Auszug: Flugverlauf*

*03.04.2025 – 14.04.2025*

### **Bemannte Raumflüge; Auszüge aus Operation „Cockayna“**

Internationale Flug-Nr. 8049  
BGK-489

**Startdatum:** 01.10.2025

**Startzeit:** 13:32:00 UTC

**Startort:** Flughafen Leipzig/ Halle

**Startrampe:** 298-G

**Abkopplung:** 01.11.2024,  
13:52:00 UTC

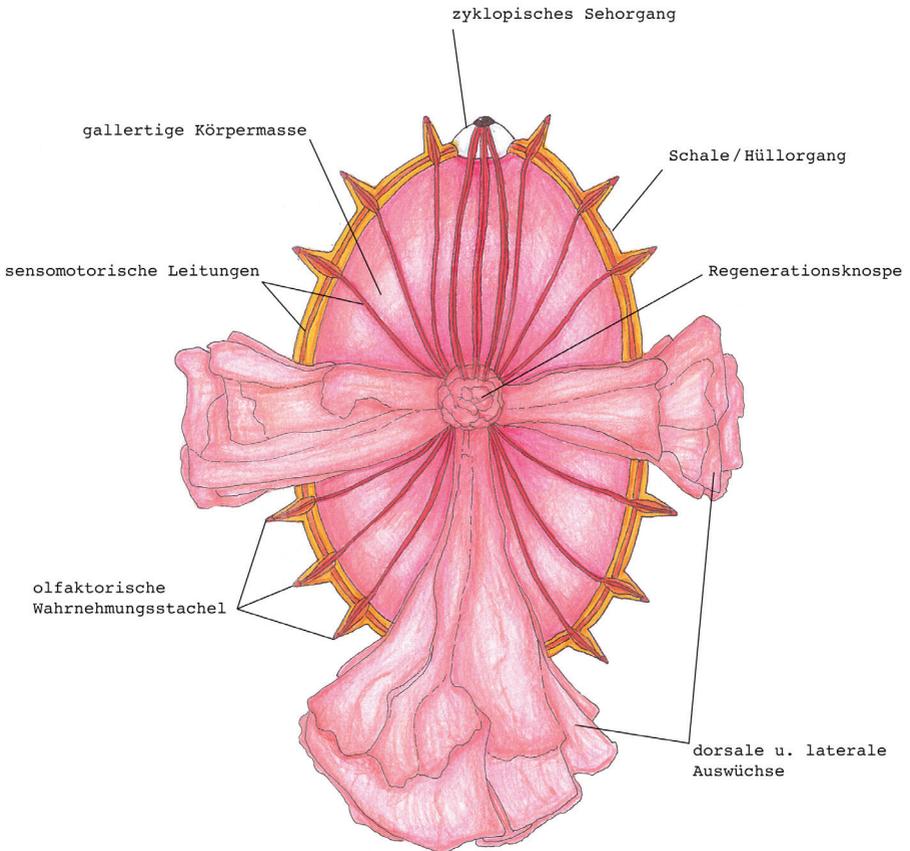
**Landedatum auf Cockayna:**  
03.11.2024

**Landezeit:** 21:08:55 UTC

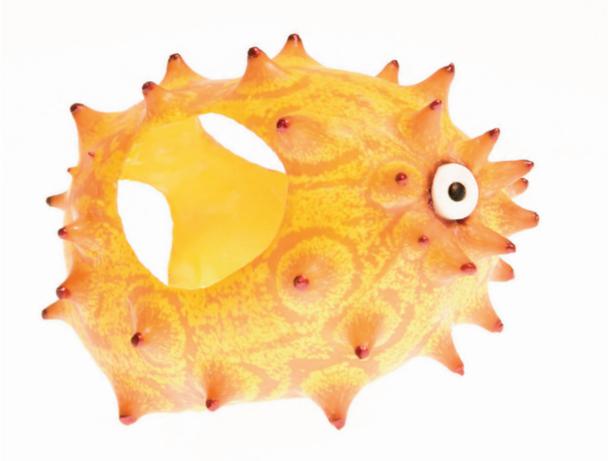
**Landedatum Erde:** 27.10.2026

**Landezeit:** 00:50:35 UTC

01:59:15 UTC Funkkontakt mit der BGK-489. Meldung über die Sichtung eines erdähnlichen Exoplaneten gemeldet.  
02:03:22 UTC Abriss der Telemetrieverbinding  
22:46:28 UTC Eilmeldung: „Notwasserlandung“ auf unbekanntem Planeten  
14:10:37 UTC Entdeckung Ozeanplanet  
14:03:17 UTC Unvorbereitete Wasserplanetlandung in Notkapsel; Raumkapsel zerstört  
14:03:22 UTC START: RAKETE ZU LEBENSRETTENDER MASSNAHME ---  
14:14:22 UTC Erschwerte Verständigung; Meldung nicht zu entziffern  
04:14:58 UTC Überleben erfordere sämtliche Ressourcen  
10:50:41 UTC Meldung: Vorratsende der Nahrungsmittelsubstanzen  
10:58:39 UTC Abbruch Funkkontakt  
15:08:56 UTC Meldung: außerirdische Lebensformen  
16:59:45 UTC irdisch unbekannte Lebensform: tiergewächsähnlich  
05:08:16 UTC Annäherung an außerirdische Lebensform  
16:27:42 UTC außerirdische Lebensform „furchtlos“, unbedenklich  
18:19:03 UTC Annäherung erfolgreich  
20:15:00 UTC Beschreibung: Farbenfroh  
21:24:33 UTC Entwarnung bezüglich Ressourcenknappheit, spontaner kulinarischer Erschluss der Tiergewächse vorerst erfolgreich  
06:10:44 UTC Lebenszeichen, Zustand der Crew stabil  
18:52:43 UTC Lebenszeichen, Zustand der Crew stabil  
01:33:50 UTC Lebenszeichen, Zustand der Crew stabil  
07:52:36 UTC Lebenszeichen, Zustand der Crew stabil  
12:01:58 UTC Lebensicherung durch regenerative, essbare außerirdische Lebensform  
21:55:01 UTC Planetentaufe – „Cockayna“



**Halbnackter Schmeckerling**  
Schnittansicht



oben: **Hüllorgan** mit olfaktorischen Wahrnehmungsstacheln und zyklopischem Sehorgan

mitte: **Dorsaler Auswuchs**

unten: **Esswerkzeuge**



## KRACHSCHES AUGE

*Irmela Krach*

**Familie** Augenwurzeln

**Fundort** Islands nördlichster Punkt, Vulkaninsel Kolbinsey unter Wasser

**Fundzeitraum** Sommer 2016

### Äußere Merkmale

**Größe** Augen bis zu 10 cm Durchmesser

**Länge** Wurzeln bis zum äußeren Erdkern

**Konsistenz der Augen** Wie Augäpfel

**Konsistenz der Wurzeln** Elastisch, reißfest

**Temperatur** Am Auge bis zu 90 Grad Celsius, erhitzt durch die Wärme und Energie der Wurzeln; die Wurzeln werden heißer Richtung Erdkern

**Besonderheiten** Das Krachsche Auge blendet seine potentiellen Fressfeinde und nimmt ihnen das Augenlicht.

**Äußerer Aufbau** Wurzeln, die bis ins Erdinnere wachsen; Wurzeln, die Richtung Wasseroberfläche wachsen; Augäpfel, die an kürzeren Wurzeln Richtung Wasseroberfläche wachsen, aber näher am Boden bleiben

**Innerer Aufbau des Augapfels** Hornhaut: schützt das Auge vor Umwelteinflüssen; Nerven: leiten die Energie vom Erdkern zum Auge und übertragen sie auf die Linse; Linse: nimmt die Energie, die durch die Nerven fließt auf und wandelt sie in Laserstrahlen von über 1400 nm um; Netzhaut: erkennt sich nähernde potentielle Fressfeinde und entscheidet über Blendung oder Verschonung – diese Information wird über die Nerven an die Iris geleitet; Iris: regelt wie viel Licht nach außen gelangt

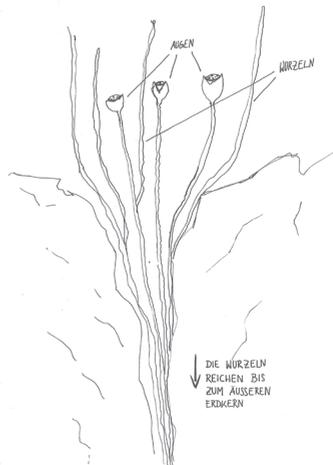
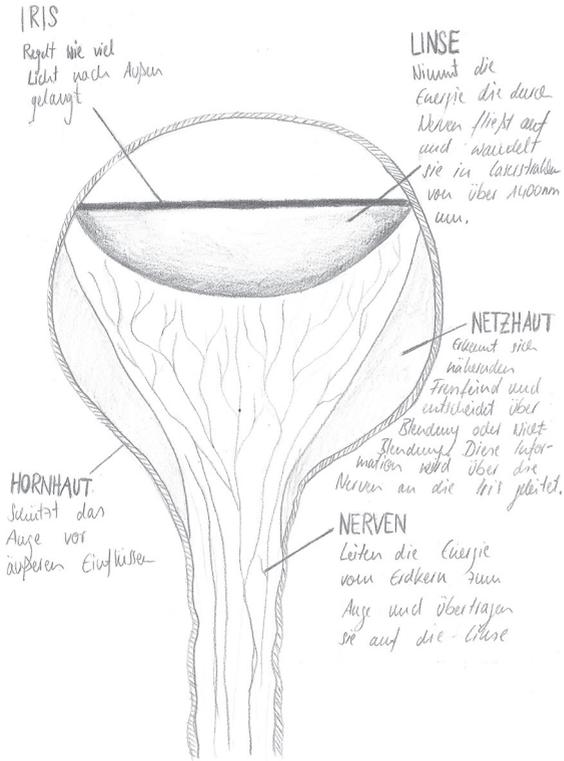
**Lebensdauer** Die Pflanze lebt von der Energie des Erdkerns und den Mineralien des Vulkansteins, davon ist die Lebensdauer abhängig. Solange eine gute Verbindung zum Erdkern besteht lebt die Pflanze.



**Krachsches Auge**

**Verhaltensmerkmale** Sobald sich ein potentieller Fressfeind nähert, erkennen die Augäpfel diesen und ziehen ihn an den wurzelartigen Schlingen, die Richtung Wasseroberfläche ausgerichtet sind, heran, um ihn näher zu betrachten. Falls er sich nicht als komplett ungefährlich herausstellt, wird er gezielt geblendet und ihm wird sein Augenlicht genommen. Reicht das nicht aus, um den Fressfeind in die Flucht zu schlagen, wird der Laserstrahl intensiviert und es kommt zu Verbrennungen. Daraus ist zu schließen, dass das Krachsche Auge ein absolutes Einzeltiergewächs ist. Es reagiert extrem auf Bedrohung und ist nur mit entsprechender Schutzbekleidung (Brille gegen die Laserstrahlen, Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden) zu ernten. Sobald das Auge und die Wurzeln von der Energiequelle des Erdkerns getrennt sind, sind sie ungefährlich.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Sowohl Augapfel als auch Wurzel sind essbar. Ihnen werden starke Heilkräfte zugesprochen vor allem gegen Augenkrankheiten, allerdings hilft es nicht bei Schäden, die durch die Laserstrahlen des Krachschen Auges entstanden sind. Die Augäpfel werden gekocht und können dann, jedoch kalt, verzehrt werden. Die Wurzeln werden in Wasser eingelegt und sind dann zum Verzehr bereit. Das Krachsche Auge wird nicht zum Genuss verzehrt, sondern wegen der Heilkräfte.



**Krachsche Auges**  
oben: Schnittansicht

unten: schematische Wuchsdarstellung

## **DIE GESCHICHTE VOM KRACHSCHEN AUGE**

»Im Sommer 2016 wollte ich aus meinem Alltag ausbrechen und etwas Aufregendes erleben. Deshalb bin ich nach Island geflogen – allein, damit es auch wirklich spannend wird. Nach einem Tag hatte ich auch schon Freunde gefunden, zwielichtige Typen, aber ich kannte sonst niemanden. Sie waren Taucher, die gerne zu Expeditionen aufs Meer fuhren und das faszinierte mich. Nach einer Woche luden sie mich ein, sie auf einer dieser „Expeditionen“ zu begleiten. Am nördlichsten Punkt Islands, der Vulkaninsel Kolbinsey, gingen wir in Zweierteams auf Tauchgang. Mein Partner und ich tauchten in der Nähe von Felsen, als ich plötzlich von etwas wie Schlingen festgehalten wurde. Mein Tauchpartner reagierte sofort und wollte mich aus den Schlingen befreien. Doch dann verzog er vor Schmerz das Gesicht und griff sich an die Augen, beziehungsweise an die Taucherbrille. Ich begriff, dass er nichts mehr sehen konnte. Vor Schock bekam ich einen Adrenalinschub konnte mich aus den Schlingen befreien und ihn an die Wasseroberfläche bringen.

Wieder an Bord fiel mir auf, dass noch eine Schlinge mit einer Art Auge an meinem Bein hing. Wir wussten sofort, dass dieses Auge meinen Tauchpartner geblendet hatte. In den folgenden Tagen fanden wir heraus, dass die Schlingen Wurzeln waren, die durch einen Felsspalt bis zum Erdmittelpunkt reichten. Da Island eine der vulkanisch aktivsten Regionen der Erde ist, ist es nicht verwunderlich, dass mein Partner sein Augenlicht verloren hat: die Energie des Krachschen Auges vor der Ernte, wenn es in Verbindung mit seinen Wurzeln steht, kommt einem Laserstrahl von etwa 1400 nm gleich. Der Grund warum es vor uns niemand entdeckt hat, ist die Erblindung und der darauffolgende Tod im eisigen Wasser. Das heißt, mein Partner hatte Glück im Unglück. Mein Team forscht weiter zur Aufklärung am Krachschen Auge, mich interessiert allerdings besonders der kulinarische Aspekt.«



## CUCURBITA INFEROS / LACHKÜRBIS DER UNTERWELT

*Johannes Vondey*

**Familie** Diceratiidae lorica (eine der 161 Arten der Tiefseeangler-Familien)

**Heimat** Urspr. Nord atlantischer Ozean, nun verbreitet in allen Weltgegenden (im Wasser sowie an Land)

**Fundzeitraum** wahrscheinlich um 1502

**Lebensdauer** bis zu 80 Jahre

### Äußere Merkmale

**Größe** 20 – 40cm Länge, Umfang: bis 60cm

**Farbe** Je nach Untergrund/Umgebung anpassend

**Konsistenz** Fester „Torso“ im Normalzustand, Bauchpartie wird durch Fröhlichkeit weich, hautartiger Schwanz und Rückenflosse

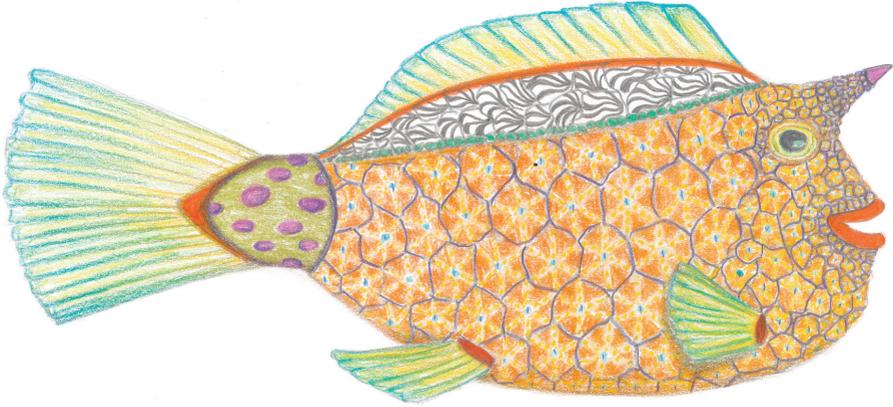
**Temperatur** Je nach Gemütszustand – glücklich: wohlrig warm; gelangweilt/verärgert: kühl bis kalt.

**Anatomie** Wirbellos

**Historie** Erste Spezie war eine Mutation von einem Tiefseeschöpf mit Kürbis und Süßkartoffel.

**Verhaltensmerkmale** Verhält sich bei Gefahr wie ein Chamäleon (farblich betrachtet) und verhärtet seinen Panzer nochmals mehr; „fröhlich gestimmt“ lacht es laut und viel, mag gekraut werden, hat einen verspielten Charakter und tollt herum.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Wenn der weibliche Lachkürbis an der Bauchdrüse gekitzelt wird, so fallen ihr kleine Baby-Lachkürbisse aus dem Mund. Diese schmecken frittiert oder gegrillt ausgesprochen köstlich.



oben: **Cucurbita Inferos**

unten: **Babylachkürbisse**

## FUTTERANLEITUNG FÜR GESCHMACKSVARIATIONEN

63% Kürbis  
31% Apfel  
5% Honig  
2% Zimt

*weihnachtlich, klassisch*



60% Kürbis  
30% Süßkartoffel  
7% Apfel  
3% Honig

*fruchtig, intensiv*

80% Kürbis  
15% Kokosnuss  
5% Honig

*exotisch, leicht*



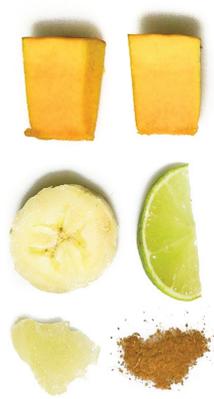
50% Kürbis  
25% Karotte  
20% Banane  
2% Honig  
2% Zimt  
1% Limette

*ACE-Saft, gesund*



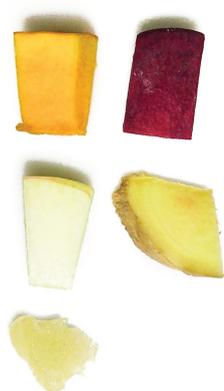
70% Kürbis  
24% Banane  
3% Honig  
2% Limette  
1% Zimt

*tropisch, frisch*



77% Kürbis  
13% Rote Beete  
4% Apfel  
3% Ingwer  
3% Honig

*erdig, fruchtig*



## DER LACHKÜRBIS DER UNTERWELT UND SEIN WEG ZUR MENSCHHEIT

Auf der Rückreise von Kolumbus und seinen Gefährten von Amerika gen Europa war, ereignete sich ein spannendes Szenario: Die Seemänner, gelangweilt von einer Flaute, sprangen ins Meer und genossen die Abwechslung und das frische Bad. Die Tiefseeeschöpfe, ebenfalls gelegentlich gelangweilt, bekamen das Spektakel an der Oberfläche mit und schauten es sich aus der Nähe an. So kam es zu der ersten Begegnung zwischen Mensch und Tiefsee. Die Seeleute, unerschrocken wie sie waren, nahmen eines der Tiere mit an Bord, um diese merkwürdige Kreatur in einem Wassergefäß mit nach Europa zunehmen und dort zu zeigen. Ihnen wurde jedoch bewusst, dass auch ein solches Lebewesen etwas zu fressen brauchte. Nach einigen Überlegungen beschlossen sie, dem Tier Kürbis und Süßkartoffel als Nahrung zu geben. Beide Gemüse hatten sie als gesund und sättigend kennen gelernt und wollten sie in Europa verbreiten. Das Tiefseeeschöpf bekam durch die neue Nahrung eine dermaßen starke Überdosis an Vitaminen und Nährstoffen, dass es zu einer Mutation kam. Das Geschöpf fing an zu zittern, sich hektisch zu bewegen, aus dem Gefäß zu springen und zum Staunen aller Seemänner sich immer ausgelassener und fröhlicher zu bewegen. Es begann lauthals zu lachen und die ganze Besatzung damit anzustiften. Nachdem die Seemänner ihr Erstaunen überwunden hatten, bekamen sie Gefallen an dem lustigen Lebewesen und nannten es „Lachkürbis der Unterwelt“. Von nun an bekam es regelmäßig Kürbis zu fressen und erheiterte die ganze Crew. Der Lachkürbis war überaus kitzelig am Bauch und es ihm gefiel geneckt zu werden. Am Bauch, kurz hinter dem „Kiefer“ war ein kleiner Punkt von Bedeutung: Traf man ihn, lachte der Lachkürbis nicht nur aus tiefstem Herzen, es kullerten ihm kleine Babys aus dem Mund, die wie mit Körnern übersäte Kaulquappen aussehen. Die Seemänner beschlossen, diese über einer Flamme Appetithäppchen zu rösten. Sie schmeckten nicht nur lecker, sondern waren gesund, voller Vitamine und Lebensenergie. So kam es zu einem Ritual, dass zuerst von Herzen mit dem Lachkürbis gespaßt und gespielt wurde und es anschließend den kulinarischen Leckerbissen gab ...«



## DEXTRO NOVO

*Laura Klingele*

### **Familie, Gattung, Klasse**

Dextro Novo

**Heimat** Seerand-Land

**Ursprung** vermutlich Südostasien

**Fundort** hiesige Seen,

z.B. Hufeisensee

**Fundzeitraum** Montag,  
24. Oktober 2016

### **Äußere Merkmale**

**Größen- und Längenangabe** Bis zu 1 m lang

**Farbe** Diverse Blautöne, transparente Arme, weiße  
Glucosebeeren

**Konsistenz** Hart, spröde, quitschig

**Temperatur** Wechselwarm

**Besonderheiten** Nicht zu verwechseln mit der Artischocke.  
Knolle ist ungenießbar!

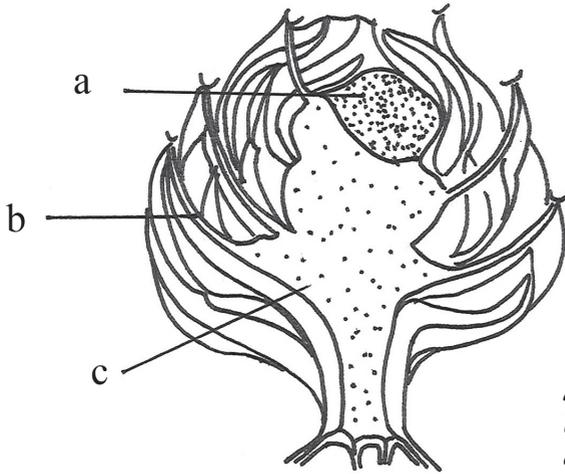
**Anatomie** Knolle ist an Land, auf ihren Spitzen sitzen Teller, auf den Tellern die Beeren; Arme mit Hand und Saugausläufer reichen ins Wasser

**Verhaltensmerkmale** Dextro Novo nährt sich an den im Wasser befindlichen Plastikpartikeln, ist aber auch in der Lage an ganze Plastikstücke anzudocken. Diese kann die Pflanze durch Synthese mit Wasser und Sauerstoff zu Glucose verarbeiten. Die Glucose wird in Beerenform über die Blätter an der Knospe ausgeschieden und enthält Samen. Tiere und Menschen, die diese Beeren zu sich nehmen tragen also zu der Verbreitung der Samen bei.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Die natürlich proportionierte Glucose kann man wie den handelsüblichen Zucker auch für das Süßen in jeglicher Art nutzen.

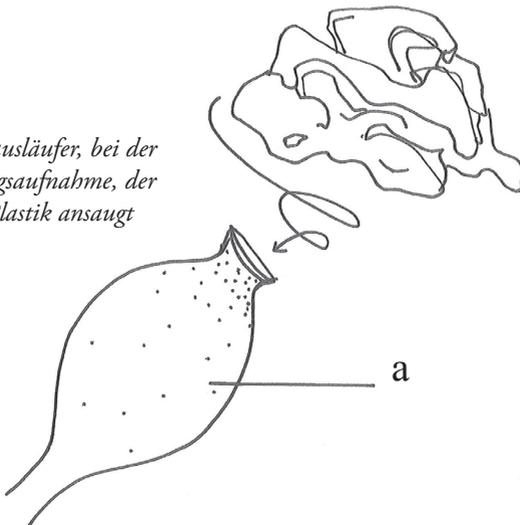


**Dextro Novo** Anbauversuch für den Heimgebrauch

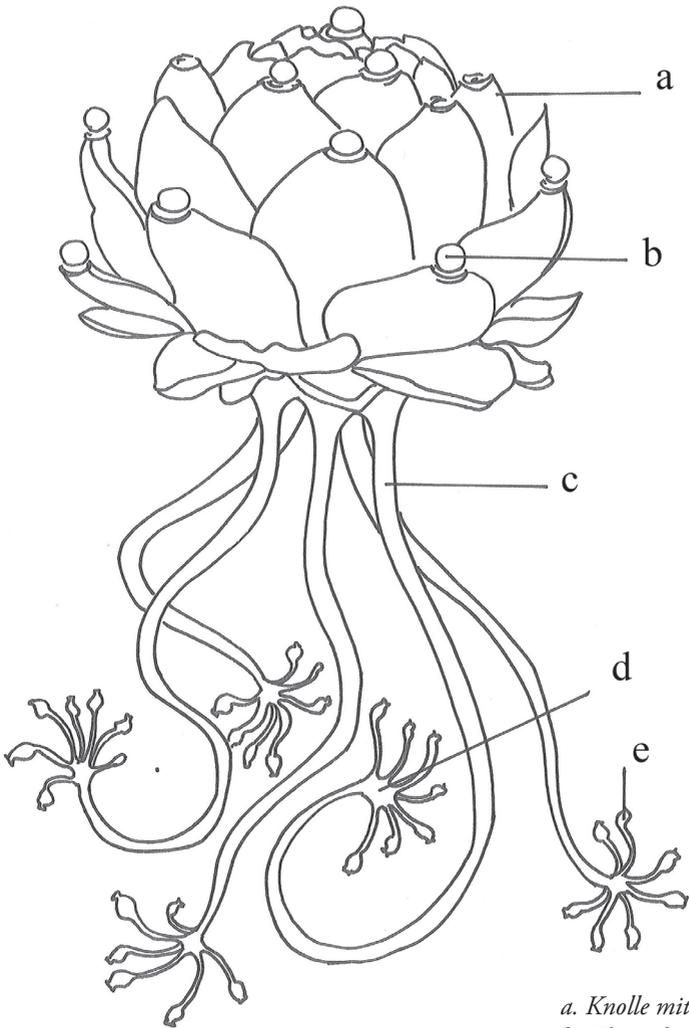


*a. Samensack  
b. Samenkanal  
c. Reifekammer*

*a. Saugausläufer, bei der  
Nahrungsaufnahme, der  
gerade Plastik ansaugt*



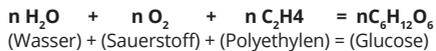
oben: **Dextro Novo** Schnittansicht  
unten: **Dextro Novo** Schema  
Nahrungsaufnahme



- a. Knolle mit Teller*  
*b. Glucosebeere*  
*c. Arm*  
*d. Hand mit ...*  
*e. Saugausläufer*

3,5 Millionen Tonnen Müll produziert die Weltbevölkerung täglich. Was im Großen tragisch klingt, ist im Kleinen nicht weniger dramatisch. Oft wird Müll nicht fachgerecht entsorgt und landet auf dem Boden. Wind und Wetter tragen ihn in Flüsse, die leiten ihn weiter in Seen oder das Meer. So verfangen sich Tiere und verletzen sich oder tzverhungern mit Mägen voller Plastik. Doch nicht nur physische Gefahren lauern. Bei den Zersetzungsprozessen werden gefährliche Inhaltsstoffe freigesetzt, die sich in der Nahrungskette anreichern und nachhaltig das Erbgut und den Hormonhaushalt beeinflussen können. Plastikmüll wurde zu einem Feind und Problem unserer Gesellschaft und Umwelt. Dort wo andere Lebewesen an ihre Grenzen kommen, setzt Dextro Novo an. Es hat sich Plastikmüll, genauer Polyethylen, zur Nahrungsquelle gemacht.

Dextro Novo ist ein Seerand-Land-Gewächs. Seine Knospe liegt an Land, die Arme sind unter Wasser. Dort saugen sie Plastikpartikel aus dem Wasser, sind aber auch in der Lage an ganze Plastikstücke andocken. Es ist aber nicht nur, dass dieses Tiergewächs eines unserer größten Probleme einfach isst, Dextro Novo scheidet einen Stoff aus, nach dem fast die gesamte Welt süchtig ist – Zucker. Es kann das aufgenommene Polyethylen durch eine Synthese mit Wasser und Sauerstoff in Glucose, also Zucker, umwandeln.



Die Glucose wird in Beerenform über die Blätter an der Knospe, also an Land, ausgeschieden und enthält Samen. Nicht nur Menschen, sondern auch Tiere werden von süßen Gerüchen angelockt. So trägt jeder Konsument zur Verbreitung Dextro Novos bei.

Das Konzept von Müllverwertung und der Gewinnung eines fertig verarbeiteten Lebensmittels schlägt große Wellen. Am meisten in die Forschung investiert hat bis jetzt aber die Lebensmittelindustrie. Die Industrie sieht einen Gewinn in der bereits vorportionierten Ware. So wird aktuell an dem Anbau im großen Stil geforscht und auch Modelle für den Heimgebrauch werden derzeit entworfen.



## HOLOTHUROIDEA RARA PRETIOSA / GOTTSTIER

*Laura Hanisch*

**Familie, Gattung, Klasse**  
Stachelhäuter, Gewebetier

**Heimat** Wasserflächen weltweit

**Fundort** Spree (bei Burg)

**Fundzeitraum** 12.10.2012

**Lebensdauer** ewig

**Äußere Merkmale** Transparente Hülle

**Farbe** Der Umgebung angepasst

**Konsistenz** Weich bis fest

**Kerntemperatur** 94°C

**Besonderheiten** Kann sich an jede Umgebungstemperatur anpassen. Reproduziert sich ungeschlechtlich sobald es einen Wirt findet, der mit sich und seiner Umwelt im Einklang lebt. Die Jungen werden stets am Strang des Tieres gebildet und kommen ins Leben sobald das Gottstier seinen Wirt gewählt hat und durch seinen individualisierten Geruch und Geschmack garantiert von ihm aufgenommen wird. Nach diesem Vorgang kommt das Gottstier verjüngt zurück ins Leben. Es lebt so ewig.

**Historie** Entstand vermutlich durch eine ungewöhnliche Liaison zwischen einer missmutigen Seegurke und einer drögen Baumpolle. Hierzu gibt es keine wissenschaftlichen Fakten, jedoch weisen einige Überlieferungen auf diese Herkunft hin. Schnell verbreitete sich die Art über den gesamten Kontinent und darüber hinaus.

**Anatomie** Das Wesen besitzt eine Hülle, die sich durch den hohen Anteil von Kollagenfasern versteifen oder verflüssigen kann. Die Organe sind um einen zentralen Strang angeordnet und sind flexibel.

**Verhaltensmerkmale** Das Gottstier möchte gefallen und das tut es auch. Es erkennt die wahren Wünsche und Bedürfnisse seines Gegenübers und passt sich diesen an.

**Kulinärische Verwertbarkeit** Das Gottstier wurde noch nie lebendig aufgefunden und zubereitet. Lediglich die toten Hüllen mit verkümmertem Organstrang wurden in den letzten Jahren in den Wasserwegen um die Spree aufgefunden und in diesem Jahr erstmals mit allen Bestandteilen in aufwendigen Prozessen zum Verzehr aufbereitet.



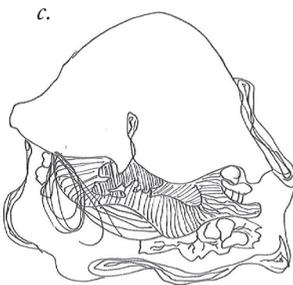
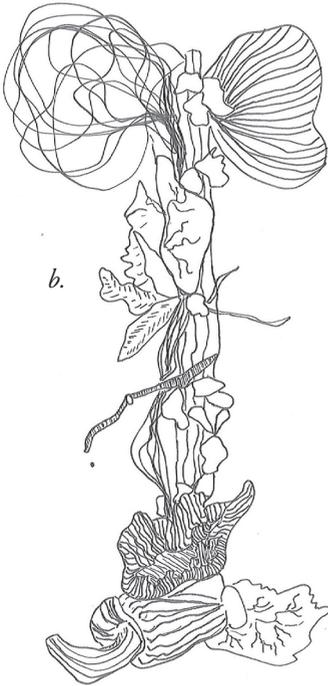
**Gottestier** lebendiger  
Organstrang

»Deutsche Gewässer sind in desaströsem Zustand. Nur 10% erfüllen die ökologischen Anforderungen der europäischen Wasserrahmenrichtlinie. Ich habe auch schon im Ausland gelebt, doch das war keinen Deut besser. Die Wassernutzung übersteigt oft die Verfügbarkeit von Wasser, was in weiten Teilen Europas zu einer Wasserknappheit führt.

In einer längst vergangenen Zeit, in der das Wasser glasklar und die Luft kristallrein waren, lebten alle Wesen in Eintracht miteinander. Sie fanden in jungen Jahren zueinander und erschufen neue Generationen. Doch die Menschen nahmen sich immer mehr Raum und griffen in die natürliche Ordnung ein, die Jahrhunderte herrschte. Die Erde veränderte sich und alles geriet aus dem Gleichgewicht.

Ich möchte euch heute die Geschichte eines besonderen Paares erzählen und somit meine Geschichte erzählen:

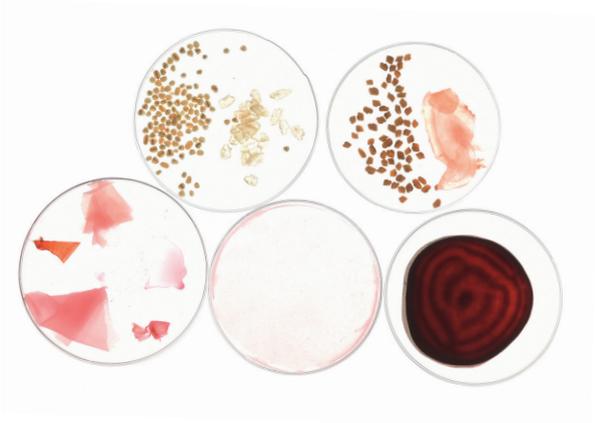
Der Vater in dieser Geschichte lebt ein zurückgezogenes Leben am Meeresgrund, ist scheu und so hässlich, dass es wehtut ihn anzusehen. Wagt es jemand ihn zu reizen, fährt er völlig aus seiner Haut und macht sich dünne. Nichts und niemand vermochte es, ihn zu begeistern oder ihm nur ein Schmunzeln abzuringen. Man kann es ihm nicht übelnehmen, er lebte dort unten umgeben von Müll und in Nachbarschaft mit drogenabhängigen Fischen. Es wurde auch gänzlich dunkel um ihn – ein dicker Algenteppich überzog die gesamte Oberfläche seiner See. Auch am Grund wurde es immer ungemütlicher, da sich zunehmend Faulschlamm am Boden absetzte. Durch diese Entwicklungen entschied er sich, auf eine große Reise an die ihm bis dato verhasste Oberfläche zu gehen. Nachdem er sich durch die Massen von Algen bis ganz an die Oberfläche gekämpft hatte, war er zunächst unsicher und fürchtete sich vor der Sonne.



*a. Lebendiges Gottestier mit  
Organstrang*

*b. Strangförmig angeordnete  
Organe im lebendigen Wesen*

*c. Einkapselter Strang des  
verstorbenen Wesens*



oben: **Gottestier** mit  
Totgewässerprobe

unten: **Gottestier** präpariert

Die Mutter wuchs in einem großen engen Familienverbund auf und es stand außer Frage, was zu tun sei: eine Frau bleibt daheim, wird schwanger und sorgt für den Nachwuchs. Basta. Doch die Luft wurde immer dicker und aus der friedlichen harmonischen Familie wurde ein Haufen gereizter Tauge- nichtse, niemand schaute mehr nach seinem Nächsten, jeder lebte für sich allein. Nur zum Erhalt der Familie trat man noch miteinander in Kontakt. Die Paarbeziehung stellte die einzig mögliche Form des Kontakts dar.

Dieses Mädchen fiel schon als ganz kleines Wesen durch ihre eigenbrötlerischen Tendenzen auf. Im Gegensatz zu ihren Geschwistern wollte sie sich von Anfang an nie in die Gemeinschaft fügen und zeigte sich gegen alle Annäherungs- prozesse immun. Sie war sehr schön und konnte sich vor Ver- ehrern kaum retten, doch dieses Mädchen zog sich in seinen stacheligen Panzer zurück. An einem der Tage, an denen ihr besonders viel gegen den Strich ging, beschloss sie, das Undenkbare zu tun und die Familie zu verlassen. Die arme Kleine hatte all ihren Mut verloren und keine Kraft mehr zu kämpfen. Innerlich leer, verbrachte sie noch viele Stunden in einer starren Haltung an dem ihr zugewiesenen Platz, keiner ihrer Verwandten bemerkte eine Veränderung. Zu einem nach ihrem Empfinden völlig beliebigen Zeitpunkt liess sie sich einfach fallen. Sie fiel und fiel und spürte sich plötzlich wieder, sie hatte die Wasseroberfläche berührt, ein ihr unbekanntes Element, eine neue Welt.

An diesem tragischen und doch wunderbaren Tag, in diesem Moment, trafen diese beide zutiefst traurigen Wesen, trafen Vater und Mutter aufeinander. Die Leere in ihrem Inneren wurde augenblicklich gefüllt, ihre unbestimmte Suche kam zum Ende. Diese Liebe, die nicht sein durfte, wurde größer als alles zuvor dagewesene. Sie entscheiden sich, gemeinsam im Wasser zu leben.

Ihre Familie waren zunächst sie beide. Doch dann, dann kam ich. So etwas wie mich hat noch niemand gesehen. Das misanthrope, feindselige Wesen meiner Eltern kehrte sich bei mir ins Gegenteil. Optisch bin ich leider eher nach meinem Vater geraten, doch die Schönheit meiner Mutter schlägt schon an den entscheidenden Stellen durch – schließlich zählen nur die inneren Werte.

Ich wuchs schnell zu meiner vollen Größe und war immer ein fröhliches Kind. Meine Eltern, die ihr junges Leben lang auf der Suche nach etwas waren, schafften es, in mir alles zu vereinen. Ich bin vollständig in mir selbst. Die Suche nach meiner zweiten Hälfte bleibt mir erspart. Das heißt aber nicht, dass ich auf eine Familie verzichten muss. Ich kann mich mit mir selber fortpflanzen und meine Kinder sind wiederum in sich vollständig. Sex haben sie nur zum Vergnügen, nie aus der Notwendigkeit des Reproduktionsdrucks heraus.

Ängstigten sich meine Eltern noch vor Fressfeinden, sind diese in meinem Leben eine Notwendigkeit. Ich und meine Nachfahren wollen gefressen werden, um uns fortpflanzen zu können. Wir wollen gefallen und haben einen auf den jeweiligen Wirt abgestimmten unwiderstehlichen Geschmack. Wir wählen mit unserem Geschmack und Geruch den Wirt, von dem wir gefressen werden wollen, nicht anders herum. Sind wir einmal im Verdauungstrakt des Wirts angekommen, beginnt die Vermehrung, und da wir unverdaulich sind, werden wir unbeschadet mit allen neuen Kindern freigesetzt. Um dem Wirt zu danken, um ihm Energie zu geben, schenkt ihm das Muttertier seine alte Hülle und kommt im gleichen Stadium wie ihre Kinder zurück ins Leben.

Über viele Jahrhunderte war dieses System unzerstörbar, war die Natur stets im Gleichgewicht. Doch die Situation in den Flüssen und auch an Land spitzte sich rasant zu. Nahezu jedes Wesen verliert den Bezug zu seinen wahren Bedürfnissen und Wünschen. Alle lassen sich täuschen von falschen Versprechen und sind durch ihre unnatürliche Umgebung von ihrem Bewusstsein entfernt. Da der Geschmack, den das „Göttliche Tier“ annimmt, auf den wahren individuellen Geschmack eines jeden zielt, werden wir seit Monaten verschmäht und können uns nicht fortpflanzen oder verjüngen.

Viele meiner Kinder sind bereits verendet und nur ihre leeren Hüllen blieben in ihren Heimatgewässern zurück. Der Mensch maßt sich an, in Ökosysteme einzugreifen, ohne die Konsequenzen bis zum Ende zu verstehen. Diese beunruhigende Entwicklung muss gestoppt werden, sonst werden bald viele weitere Wesen für immer die Welt verlassen.«



# PSEUDONOMAS

*Lilli Reindke*

**Familie** Bakterium

**Heimat** Europa

**Fundort** Leipzig

**Fundzeitraum** Oktober 2016

**Lebensdauer** 10 Jahre

## **Äußere Merkmale**

**Größen- und Längenangaben** Ca. 20cm (mit Flagellum)

**Farbe** Oker, Weiß, Pink, Rosa, Braun

**Konsistenz** Außen stachelig und fest, innen flüssig

**Temperatur** 38 Grad

**Besonderheiten** Nicht sichtbar für uns, da sie sich zu schnell bewegen

**Anatomie** Zellwand, Flagellum, Zellkern, Cytoplasma

**Verhaltensmerkmale** Zerstört die Kastanienbäume

**Kulinarische Verwertbarkeit** Die Flüssigkeit, der Flagellum und der Zellkern sind verzehrbar.



oben: **Pseudonomas** gebraten

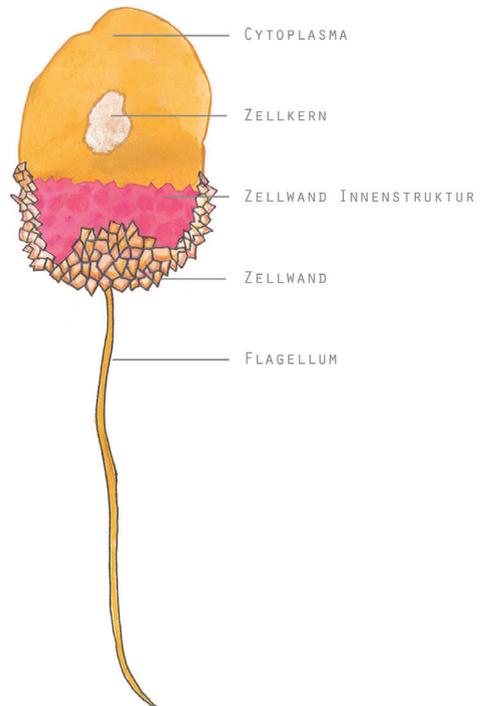
unten: **Pseudonomas** gebacken



oben: **Pseudonomas** gekocht

mitte: **Pseudonomas**  
ausgetretene Flüssigkeit

unten: **Materialstudie**  
karamelierte Flüssigkeit



oben: **Pseudomonas**  
Strukturstudie

unten: **Pseudomonas** anatomischer  
Aufbau



## **AN EINEM SONNIGEN HERBSTTAG IST ETWAS WUNDERSAMES IN UNSEREM HINTERHOF PASSIERT**

»Ich saß zusammen mit meiner WG beim Frühstück auf dem Balkon und wir lauschten der Musik unseres alten Plattenspielers. Als die 3. Sonate von Mozart gespielt wurde und die Töne zu dem alten Kastanienbaum im Hof wehten, erwachte der Baum plötzlich zum Leben. Tausende kleine Tierchen bewegten sich auf ihm, aber ihre Bewegungen waren langsam, fast wie in Zeitlupe.

Wir untersuchten die kleinen Wesen und fanden heraus, dass sie für das große Kastanienbaumsterben verantwortlich sind. Sie befallen die Bäume, schwächen sie und nach kurzer Zeit müssen die Kastanien aus Sicherheitsgründen gefällt werden.

Das Bakterium bewegt sich rasant und breitet sich in ganz Europa aus. Experten gehen davon aus, dass in absehbarer Zeit die Kastanienbäume verschwunden sein werden, wenn nichts unternommen wird.

Wir haben die Bakterien unterschiedlich zubereitet (gekocht, gebraten und gebacken) und aus ihnen kleine Köstlichkeiten zubereitet. Ich hoffe, dass die Köstlichkeiten der Menschheit so gut schmeckt, dass sie Jagd auf die kleinen Bakterien macht und so den Kastanienbäumen, wenn alles gut geht, beim Überleben hilft. Und ich hoffe, dass auch unsere Kinder die Möglichkeit bekommen, Kastanientierchen zu bauen, nachhaltiges Waschmittel und Naturkosmetik herzustellen und weiter in der Naturheilkunde zu forschen.

Jagt und esst Pseudomonas!  
Rottet sie aus, rettet die Kastanien!«

## MUTTERTIER

*Susanne Schlenker*

**Klassifizierung** Die Klassifizierung des Muttertieres im bisherigen Schatz von Flora und Fauna ist nicht eindeutig möglich, da es bisher keine Erkenntnisse über ähnliche oder gleichartige Lebewesen gibt.

Es gibt Annäherungen an das symbiotische Verhalten von Baumpilzen. Dennoch hat das Muttertier komplexere Zellen und eine andere Fortpflanzungsmethode als eukaryotische Lebensformen. Die Verbreitung des Laichs erfolgt durch einen Wirt – ein Tier oder Mensch der das Muttertier vom Symbiosepartner, dem Baum, erntet und als Nahrung aufnimmt. Diese Züge ähneln einem parasitären Verhalten, jedoch nutzt das Muttertier den Wirt ausschließlich als Verteiler der eigenen Brut und entzieht ihm dabei keine Nährstoffe.

**Merkmale zur Gestalt** Es gibt Variationen die äußere Hülle betreffend. So gibt es Unterschiede in Form, Farbe und Größe, je nach Symbiosepartner und Reifegrad. Die Innereien sind allerdings immer gleichgestellt.

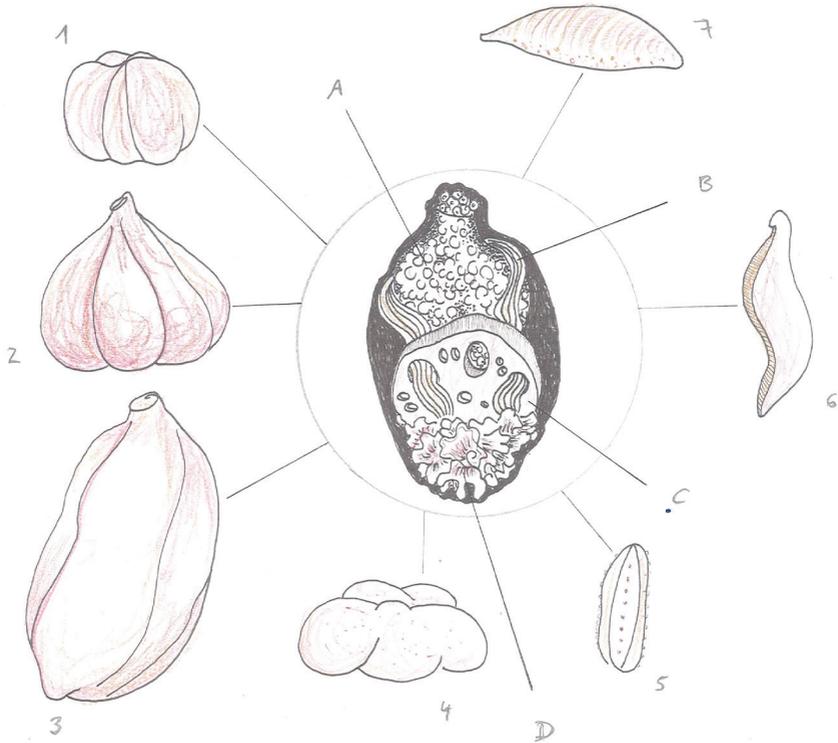
**Lebenszyklus** Zu Beginn des Lebenszyklus ist das Muttertier eher unscheinbar. Erst farblos, blass-weiß, später in verschiedenen Weiß- und Brauntönen an die Baumrinde angepasst, präsentiert es sich bei voller Reife zartrosa bis braun, mit roten und weißen Akzenten – denn nun möchte es auffallen, um den nächsten Schritt in seinem Lebenszyklus einzuleiten. Es zeigt sich dem Wirt mit einer rosigen, glatten und weichen Haut. Anders als bei anderen Lebensformen, die in auffälliger Farbigkeit abschrecken wollen, symbolisieren die Farben des Muttertieres Sanftheit, Geborgenheit und Friedfertigkeit.

**Lebensraum** Muttertiere haften an Lebend- oder Totholz und sind vor allem in Obstgärten sowie Laub- und Mischwäldern zu finden. Gelegentlich aber auch in Baumalleen, auf Friedhöfen und in Parkanlagen. Ihre Verbindung mit ihren Symbiosepartnern befindet sich meist in der unteren Hälfte des Baumes, so dass sie ohne weitere Mühen vom potentiellen Wirt gefunden und gefressen werden können.

**Verhalten** Das Muttertier ist passiv und sendet lediglich optische, haptische und olfaktorische Reize aus, die der Fortpflanzung dienen. Das Tiergewächs ist durch und durch Mutter. Der größte Lebensantrieb ist der Schutz und die Verbreitung des Laichs. Es möchte Leben erhalten und schenken. Es opfert sich am Ende des eigenen Lebenszyklus auf, um dem Laich in seinem Inneren die Möglichkeit der Entfaltung zu geben und ernährt zugleich ein weiteres Lebewesen, den Wirt.



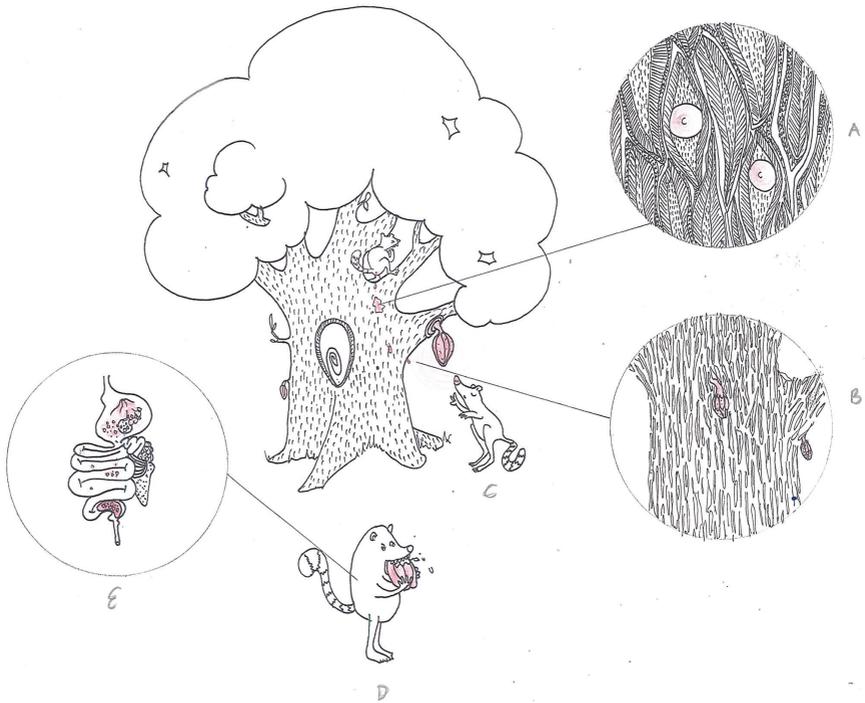
Muttertier präpariert



*Äußere Form des Muttertieres  
abhängig von Symbiosepartner*

1. Fundort Quittenbaum
  2. Fundort Eiche
  3. Fundort Platane
  4. Fundort Pappel
  5. Fundort Kastanie
  6. Fundort Buche
  7. Fundort Birnenbaum
- A. Laichkammer  
 B. Nervenbahnen  
 C. Gehirnstamm  
 D. Duftfächer

**Muttertier** Anatomische  
Struktur



*Ein Lebenszyklus dauert ca. 21 Wochen und findet meist in den wärmeren Monaten statt. Beginn der Zyklen ist meist März-Mai.*

*A. Eingenistete Laichzellen in der Baumrinde*

*B. Frühes Entwicklungsstadium, noch sind die Muttertiere farblich gut an ihre Umgebung angepasst. Ihr Aroma ist kaum wahrnehmbar.*

*C. Das Reife Muttertier lockt den Wirt an*

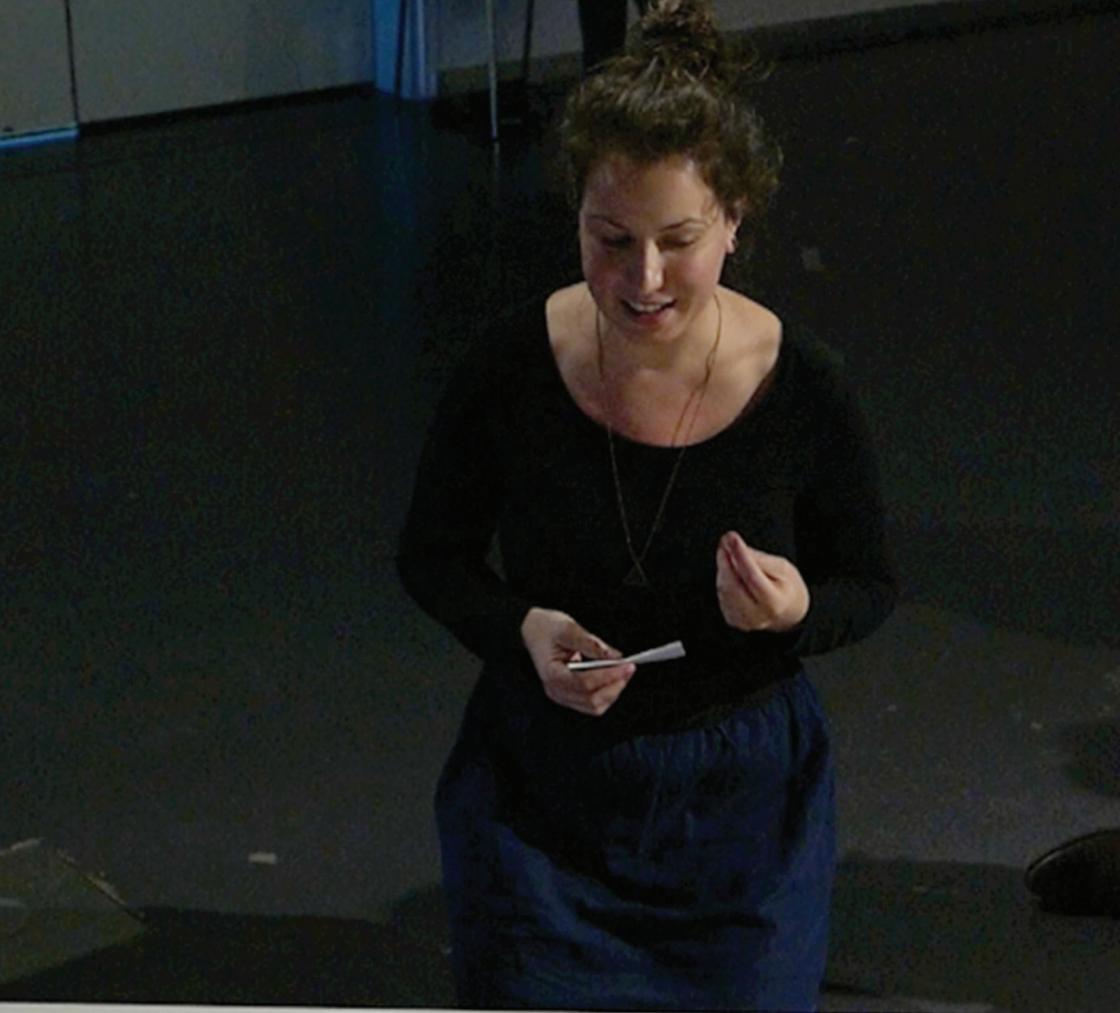
*D. Der Wirt verdaut das Muttertier und nimmt ihre Nährstoffe auf. Dabei wird sie vollständig zersetzt, nur der Laich übersteht den Verdauungsprozess und wird mit dem Kot ausgeschieden. Im optimalen Fall auf einem Baum / hölzernen Untergrund*

Ein weiteres Merkmal, das der Klassifizierung dienen kann ist, dass es nur weibliche Tiere gibt.

Es zeigen sich also Gemeinsamkeiten mit verschiedensten Gattungen, aber auch Unterschiede, die es notwendig machen, das Muttertier als eine völlig neue Spezies an den Anfang einer neuen Gattung namens **vita fecunditas** (Fruchtbarkeit und Leben) zu stellen.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Das Muttertier ist vollständig verwertbar, jedoch wird der Laich unverdaut ausgeschieden. Man sollte es roh verzehren, um die Aromenvielfalt und die Viskosität zu erhalten. Ein Hauch von Maiglöckchen und ein intensives Vanillearoma umgeben das Tiergewächs. Dazu kommt eine süßliche, an Kokosaroma erinnernde Duftnote. Eine sehr abgestimmte Komposition, welche die Sinne des potentiellen Wirts dazu stimuliert, sich voll auf den Genuss des Muttertieres einzulassen. Die olfaktorischen Reize werden aufgenommen und vom limbischen System kommt die Rückkopplung eines Gefühls, ähnlich dem Emotionszustand eines frisch gesäugten Jungtieres/Menschenkindes – ein Gefühl völliger Zufrieden- und Geborgenheit.

Warnhinweis: Die verführerische Komposition hat schon bei einigen Probanden Suchtreaktion ausgelöst.



## PALATIUM PACEM / FRIEDENSPARASIT

*Christoph Heidebrecht*

### **Familie, Gattung, Klasse**

Krustenpilze, Parasitoid

**Heimat** Schlaraffenland

**Fundort** Legumina

**Fundzeitraum** Unbestimmt

**Lebensdauer** Je nach Versorgung  
unbestimmt lang

### **Äußere Merkmale**

**Größen- und Längenangaben** Reicht von mikroskopisch kleinen Arten bis zu den leicht erkennbaren großen Auswüchsen

**Farbe** Braun, verschiedene Ausprägungen

**Konsistenz** Klebrig, matschig, nach dem Tod des Wirtes wird der Parasit hart und krustenartig

**Temperatur** Keine bevorzugten Klimaansprüche

**Besonderheiten** Der *Palatium pacem* ist auf die Vitaminzufuhr seines Wirtes angewiesen; sein Wirt beeinflusst auch das äußere Erscheinungsbild des Parasit

**Historie** Der Mangel an vitaminspendenden Wirten in Schlaraffenland sorgte für die Verbreitung nach Legumina, wo ideale Ausbreitungsvoraussetzungen für *Palatium pacem* bestehen.

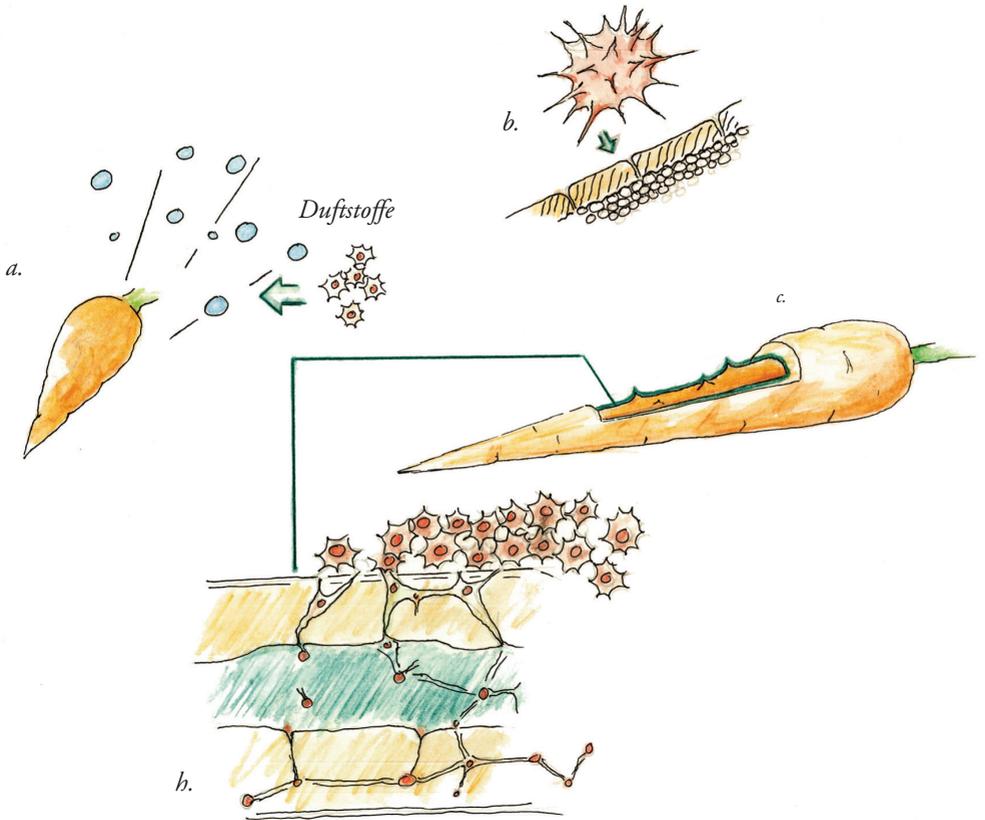
**Anatomie** Stark anpassungsfähiger sporenartiger Körperbau

**Weitergehende Merkmale** Der Parasit bildet nach dem Tod seines Wirtes eine krustenartige Oberfläche, darunter erstreckt sich ein schwammartiges Geflecht.

**Verhaltensmerkmale** Verändert seinen Geschmack und sein Aussehen je nach Wirt; verändert seine Konsistenz nach dem Tod des Wirtes, das Aushärten dient dem *Palatium Pacem* als Energiespeicher, auf den er beim Ausbleiben eines neuen Wirtes zurückgreifen kann

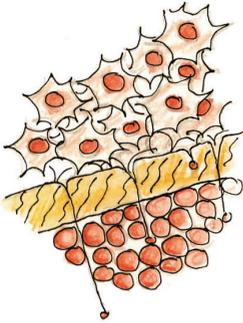
**Kulinarische Verwertbarkeit** Gilt im Schlaraffenland als Delikatesse, seine ausgehärtete Variante ist gut verträglich





oben: **Palatium Pacem** Schematische Darstellung eines Befalls

d.



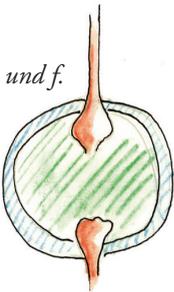
a. Der Parasit wird von den Duftstoffen seines potenziellen Wirtes aufgespürt.

b. Der *Palatium Pacem* setzt sich direkt auf die Haut des Wirtes, seine klebrige Oberfläche und die leicht haftende Oberfläche des Wirtes macht es dem *Palatium Pacem* leicht sich an sein Opfer zu heften.

c. Potenzieller Wirt (hier eine Möhre)  
potenzielle Wirte sind auch viele andere Gemüsearten

d. Der Parasit entwickelt Senkstränge, die in die energietragenden Zellen des Wirtkörpers eindringen und eine direkte Verbindung von Parasit und Wirt eingehen.

e. und f.



e. Zweiseitiger Befall einer Wirtszelle

f. Die Zelle trocknet langsam aus.

g. Nach dem Tod des Wirtes härtet der Parasit teilweise aus, wodurch er Energiestoffe konserviert, auf die er im Falle des Ausbleibens eines neuen Wirtes zurückgreifen kann.



g.

h. Attackiertes Möhrenherz mit Senksträngen des *Palatium Pacem*



oben: sog. **Friedenstrenner** zur kulinarischen Erschliessung

mitte: **Palatium Pacem**  
befallende Lebewesen aus Legumien

unten: **Palatium Pacem**  
ausgetrocknete, befallene, karamalisierte Zwiebel

## DIE GESCHICHTE DES PALATIUM PACEM (FRIEDENSPARASIT)

### Kapitel 1

In einem uns kaum bekannten Land, Legumina, das an Schlaraffenland angrenzt, ereignete sich vor einiger Zeit eine Epidemie. Ein pilzartiger Parasit hatte die Tiere Leguminas befallen, überzog sie und verleibte sie sich ein, bis nur noch übrig blieb, was wir als trockenes Gemüse kennen. Die Ureinwohner Leguminas vertrugen diesen Parasiten nicht, fanden aber heraus, dass man mit etwas Arbeit das vom Parasit überzogene Gemüse genießbar machen konnte. So ergab es sich, dass ein neues Arbeitsfeld geschaffen wurde. Große Teile der Bevölkerung waren nun damit beschäftigt zunächst kontaminiertes Gemüse zur weiteren Verarbeitung freizulegen. Was aber macht man mit den abgetragenen Schalen?

### Kapitel 2

Nicht völlig sicher ist der Ursprung des „Palatium Pacem“, die damalige Wissenschaft vermutete den Ursprung des Parasiten in Schlaraffenland. Dies war für die damaligen Verhältnisse keine ungewöhnliche Behauptung, gerne schob man alles Schlechte auf das Nachbarland und es bestand eine historische Feindschaft beider Länder. Der Legende nach verirrte sich wohl ein Tier legumischer Abstammung in das Schlaraffenland. Es muss wohl wenig Fressfeinde gehabt haben, war es doch voller Vitamine und anderer gesunder Bestandteile, die den Bewohnern des Schlaraffenlandes unbekömmlich waren. Der Parasit machte sich die Abwesenheit von Fressfeinden des so genannten Vegearcherix zu nutzen und befahl den Rücken des Gemüses (archeologische Funde untermauern diese Vermutung). Das Tier zersetzte sich bald und verwandelte sich in Gemüse, aber der Parasit hatte sich so an seinen Schutzwirt gewöhnt, dass sein Energiehaushalt auf ihn angewiesen war. Auf der Suche nach neuen Vitaminen spendenden Wirten gelangte es dann wohl nach Legumina.



### Kapitel 3

Die Arbeit mit dem befallenden Gemüse erschwerte das Leben der Legumianer sehr. Zwar waren neue Arbeitsplätze geschaffen, doch die Entsorgung des Parasitenpanzers machte Sorgen. Ein Forscherteam machte es sich zu Aufgabe, nach dem Ursprung des Parasiten zu suchen, um ein Gegenmittel entwickeln zu können. Auf ihrer Forschungsreise kamen sie bis an die Grenze zu Schlaraffenland. Dort baten sie um Einlass und erklärten den Grund ihrer Forschungsreise. Um ihre Absichten zu begründen, zeigten sie Proben des Parasiten. Die Wächter sahen sich die Proben an und gingen mit ihnen zu ihrem Aufseher. Ein glücklicher Zufall war, dass dieser ein Tier- und Pflanzenkenner war. Der Aufseher erkannte den Palatium Pacem als ein seit längerer Zeit ausgestorbenes Tiergewächs, das einst als Delikatesse in Schlaraffenland galt. Er fragte nach, ob davon noch mehr verfügbar sei. Das Forscherteam stutzte etwas, schließlich hatten sie Massen davon bei sich zuhause im Labor.

So begab es sich, dass die einst so verfeindeten Länder eine freundschaftliche Handelsbeziehung aufbauten, von der jeder profitiert. Dies ist auch der Grund für den Namen des so schmackhaften Parasiten „Palatium Pacem“ – der Friedensparasit, der die beiden Länder friedlich vereinte.

# HÖLLENGRAS

*Yang Ni*

**Klasse** Korbblütler

**Gattung** Chrysanthemen

**Heimat** Asien

**Fundort** Unterwelt in China

**Fundzeitraum** 2000 v. Chr.–  
2016 n. Chr.

## Äußere Merkmale

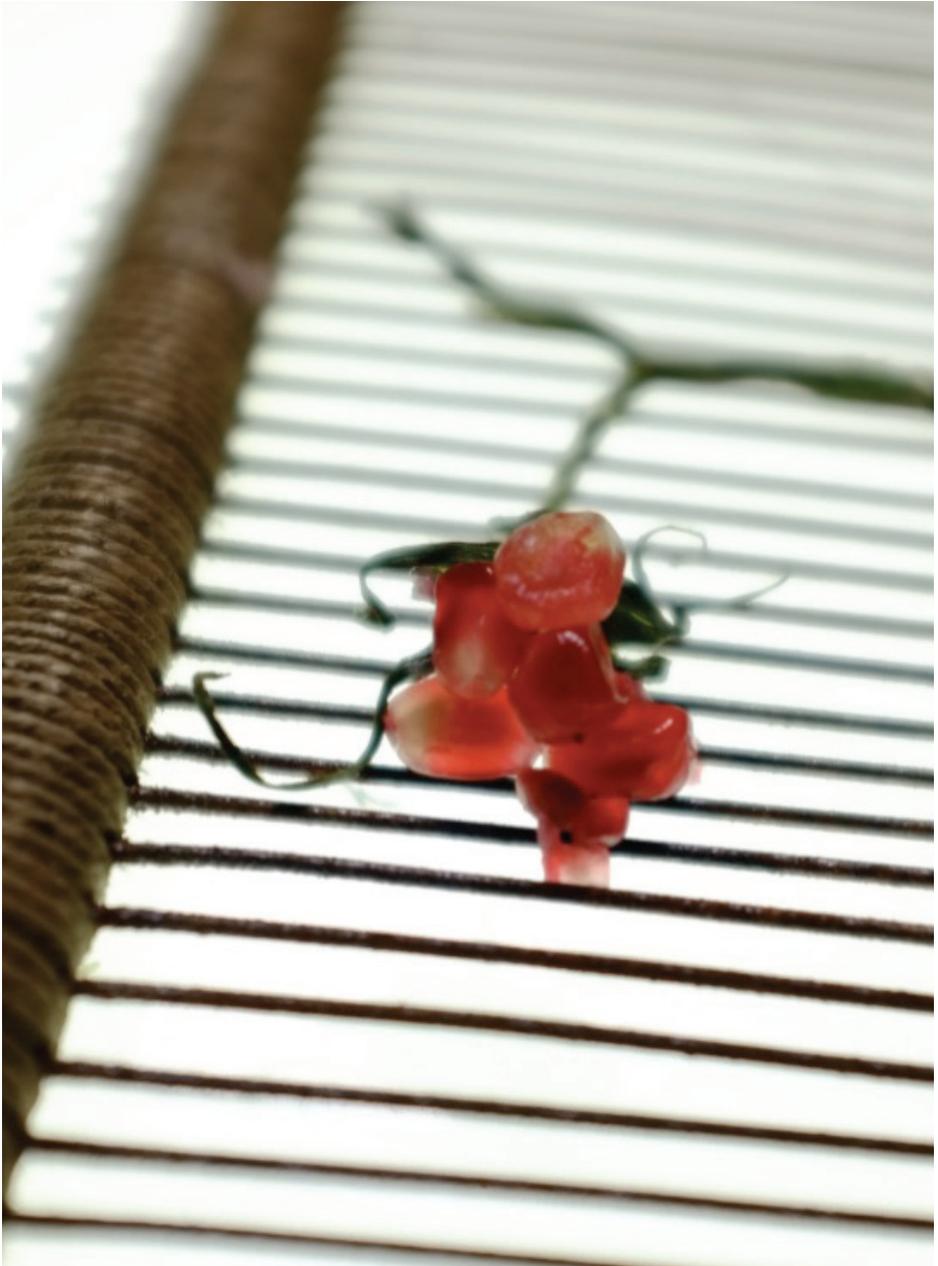
**Größenangaben** 30 cm groß

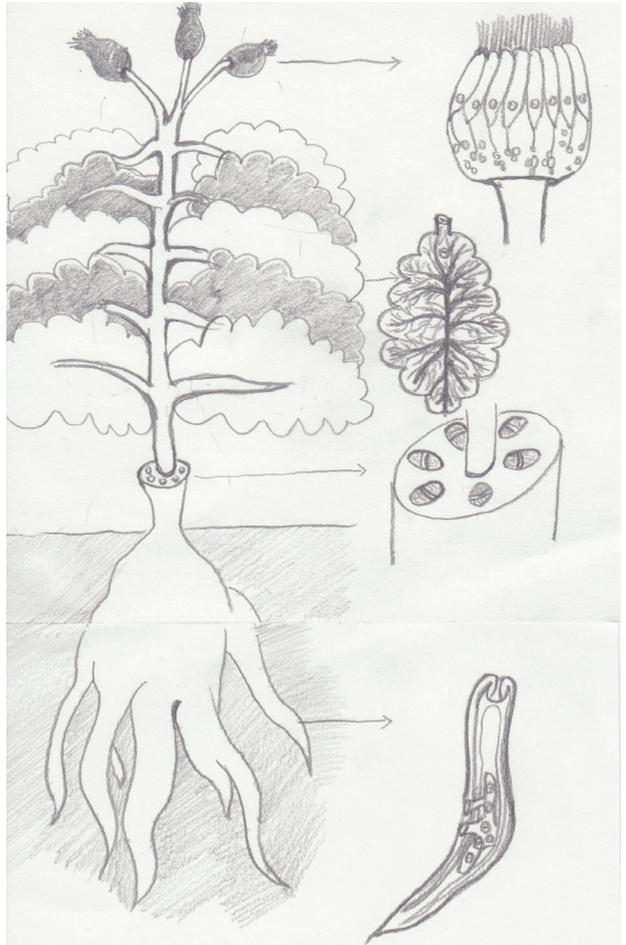
**Farbe** Dunkel Lila (die Blätter); transparent Rosa (die Blüte)

**Besonderheiten** Die ganze Pflanze ist giftig. Deshalb darf man sie nicht mit der Hand anfassen oder ernten.

**Historie** Das Höllengras stammt aus der Unterwelt. Es ist keine ausdauernde Pflanze. Als die wichtigste Zutat zum Tee des Vergessens blieb die Züchtung ein Geheimnis. Der Burg-Student Yang hat durch Seelenwanderung Zugang zu Voynichs Buch erlangt und die dort beschriebene Züchtung dekodiert.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Das Höllengras hat für den Gärtner, der seine Erinnerungen löschen will, einen unschätzbaren Wert.





oben: **Höllengras** Aufbau

unten: **Höllengras** Das Gras wird mit Tränen gegossen



**Ernten und Nutzen** Da die ganze Pflanze sehr giftig ist, muss sie mit mind. 50 cm langen Stäbchen geerntet werden. Dann kann sie in einem Aufguss getrunken werden.

## DIE GESCHICHTE VOM HÖLLENGRAS

Der Burg-Student Yang glaubt an die berühmte chinesische Geschichte über die Seelenwanderung und die Unterwelt. Nach dem Leben trifft sich jeder mit zehn Königen der Unterwelt. Danach muss man auf der Brücke der Ratlosigkeit den Tee des Vergessens trinken, damit man die Erinnerungen des Lebens vergisst. Eines Tages hat Yang zufällig ein Buch gefunden. Als er dieses Buch zum ersten mal sah, erkannte er sofort, dass er selbst der Autor des Buches war. Das Voynich Manuskript wurde vor etwa 500 Jahren in einer unbekanntenen Sprache geschrieben. Im Manuskript vorhandene Abbildungen erinnern an botanische, anatomische und astronomische Zusammenhänge und wurden mit Sorgfalt gezeichnet. Als Voynich in die Unterwelt reiste, zeichnete er die Pflanzen in dies Buch und ließ es in unserer Welt. Voynich hat die Könige der Unterwelt getäuscht: Er trank den Tee des Vergessens nur zur Hälfte, denn er beschloss nach der Seelenwanderung das Buch wieder zu finden. Voynich im neuen asiatischen Körper des Burg-Studenten Yang gelang es, die Züchtungen der wundersamen Pflanzen zu dekodieren. Er hat dabei sogar die notwendige Zutat für den Tee des Vergessens gefunden ...

Das Höllengras stammt aus der Unterwelt. Es ist keine ausdauernde Pflanze. Die wichtigste Zutat des Tees blieb bis zur Dekodierung durch Yang ein Rätsel. Das Höllengras hat für den Gärtner, der seine Erinnerungen löschen will, einen unschätzbaren Wert.

**Boden und Klima** Das Höllengras benötigt kaltes Klima. In heißen Ländern kann es nur in der Nacht angebaut werden. Die Pflanze liebt einen nährstoffhaltigen Boden mit ausreichend Chili. In einem nicht scharfen Boden kann das Höllengras nicht gedeihen.

**Anzucht und Pflege** Säe die Samen 2 cm tief im Boden. Bedecke die Samen vorsichtig mit Chilipulver, gieße etwas Wodka darüber. Bei Trockenheit muss die Pflanze regelmäßig mit menschlichen Tränen und dem Schein des Mondes genährt werden.



## LUMALGO

*Sophia Reußenweber*

**Klasse** Tiergewächse

**Familie** Wassergewächse

**Gattung** Alge; (lat. lumos: Licht; alga: Alge)

**Fundort** Zwischen der Südküste Spaniens und Afrika

**Fundzeit** September 2016

**Lebensdauer** Noch unbekannt

**Äußere Merkmale** Wurzelgeflecht über dem Boden; grüner runzlicher Stamm; schwabbeliger, Kopf bestehend aus einer harten Schale und einem weichen Kern

**Größenangaben** 15 – 35 cm

**Farbe** Leuchtet unterschiedlich in verschiedenen Wachstumsstadien: gelb-blau-rot (nach 3 Wochen ausgewachsen)

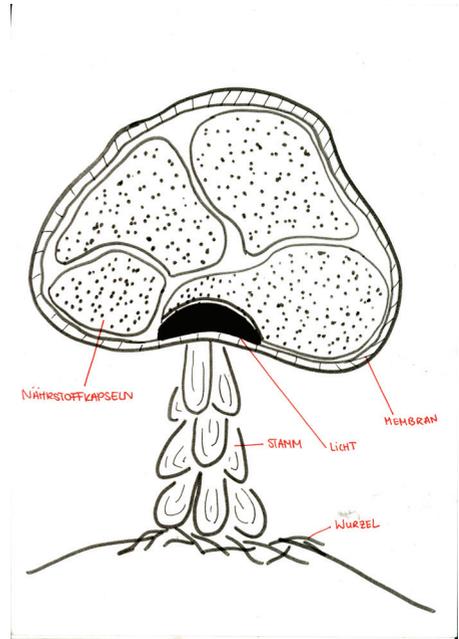
**Konsistenz** Harte, raue krustenartige Schale, runzlicher, glitschiger Stamm

**Besonderheiten** Lumalgos können je nach Bodenbeschaffenheit besondere, gesunde Nährstoffe aus ihrem Untergrund ziehen und aufnehmen. Dadurch sind sie sehr nahrhaft. Außerdem versorgen sie durch ihre Leuchtfunktion ihre Umgebung mit Licht und so entsteht für viele Arten ein Lebensraum.

**Anatomie** Kopf: harte Schale, Lichtkern im Inneren, in einzelnen Kapseln findet sich die nahrhafte Masse. Stamm: grüne zusammenhängende Segmente, die bislang noch relativ unerforscht geblieben sind.

**weitergehende Merkmale** Bei Verletzung durch einen Fressfeind schaltet die Alge ihren Leuchtkern für 2 Minuten aus. Das verwirrt den Feind und er ergreift die Flucht.

**Kulinarische Verwertbarkeit** Der Leuchtkern, der im Kopf des Lumalgos steckt, wird heraus genommen. Danach sind die inneren Segmente, in denen die Köstlichkeit steckt, mit einem besonderen Werkzeughalm aufzustechen und herauszuschlüpfen.



oben: **Lumalgo** Schnittansicht  
unten: **Lumalgo** mit Saugwerk-  
zeug für kulinarischen Erschluss

## DIE ENTDECKUNG VON LUMALGO

»Am 26.09.2016 befand ich, Sophia Reußenweber, mich auf meinem Kayak zwischen der Spanischen Costa del Sol und der Nordafrikanischen Küste mitten im Meer. Plötzlich leuchtete vor mir ein rotes Licht schwach aus der Tiefe. Ich traute meinen eigenen Augen nicht. Daraufhin sprang ich aus dem Kayak und ging mit meinem Schnorchel auf Tauchgang in der Erwartung, dass ich auf einen vermissten Gegenstand stoßen würde. Im Meer entdeckte ich dann das durch eine Felsspalte scheinende rote Licht. Als ich näher kam, wurde mir klar, dass es sich um eine besondere Wasserpflanzenart handeln würde, von der ich allerdings noch nie etwas gehört hatte. Ich nahm also meine mitgebrachte Zange und versuchte erfolglos den Kopf dieses eigenartigen Dinges abzutrennen. Am darauf folgenden Tag brachte ich mir das hier zu sehende Spezialwerkzeug mit und schließlich konnte ich den Kopf meiner neuen Entdeckung an Land bringen.

Nach einigen Proben und Forschungen, die ich nach dem Fund anstrebte, fanden sich letztlich diese Informationen zusammen: Es handelt sich um eine Art von Tiergewächs. Dabei lässt es sich eher in die Reihe der Gewächse einordnen, denn beim Lumalgo handelt es sich um eine von geschätzten 80.000 Algenarten. Man geht davon aus, dass es circa noch 400.000 unterschiedliche, unentdeckte Algen geben muss. Ich bin mir sicher, es sind noch viel mehr!

Der Lumalgo ist den eukariotischen Lebewesen zuzuordnen. Er gehört zur Gattung der Bodenalgae (Trentepohlia). Das Unterwassergewächs wird ausgewachsen zwischen 17 und 35 cm groß. Sein Lebensraum ist das Wasser. Bis jetzt wurde er auf, an und zwischen Felsspalten sowie in der Nähe von Korallenriffen entdeckt, zwischen der Südküste Spaniens und der Nordküste Afrikas, aber sicher ist noch nicht zu sagen, ob er nicht noch an ganz anderen Orten zu finden sein wird.

Der Lumalgo besteht hauptsächlich aus einer braungelben, schwabbeligen, algenartigen, durchsichtigen Masse, dem sogenannten Kopf. Der Kopf besitzt einen leuchtenden Kern, der bislang noch sehr unerforscht ist. Den Kopf gibt es neuerdings als Delikatesse in von mir ausgewählten Restaurants zu essen. Der harte, sehr glitschige, grüne Stamm mit seiner wundersamen Struktur ist nicht genießbar, aber verhilft dem Gewächs zu außerordentlichen Fähigkeiten. Die Wurzeln sind sehr nahrhaft, aber nur schwer zu erkennen.

Die Wurzeln haben die fantastische Fähigkeit, sämtliche Nährstoffe, Mineralstoffe und Vitamine aus ihrem Untergrund zu saugen und über den Stamm an den Kopf weiter zu schicken. Momentan ist das Gewächs nur an steinigen, sehr mineralstoffhaltigen, und pflanzlichen, sehr protein-belasteten Untergründen, zu beobachten. Je nachdem kann es als unterschiedliches Gericht serviert werden. Auch besonders ist die Farbveränderung beim Wachstum, die ich über die letzten Wochen beobachten konnte: gelb, blau, rot. Nach drei Wochen ist der Lumalgo ausgewachsen. Die Verbreitung erfolgt schnell, da aus jeder Wurzel am anderen Ende ein neuer Lumalgo entstehen kann. Generell entsteht in den dunklen Bereichen des Ozeans mit Hilfe der Pflanze Licht und somit ist die Möglichkeit der Photosynthese für andere Lebewesen gegeben und ein neuer Lebensraum entsteht. Nichtsdestotrotz hat der Lumalgo Fressfeinde. Angelockt durch das Licht versuchen sie Lumalgo am Kopf zu knabbern. Sobald das geschieht, verlöscht das Licht für zwei Minuten, so dass der Fisch, verwirrt von der plötzlichen Dunkelheit, verschwindet.

**Ernte** Das Gewächs wird durch Suchen mit Schnorchel im Ozean gefunden. Zum Abtrennen des Kopfes benötigt man eine spezielle Zange mit kleinen Zähnen, die stark genug sind, sich durch den Stamm zu bohren. Danach hört der Lumalgo in den meisten Fällen auf zu leuchten, deshalb ist es wichtig, eine Taschenlampe dabei zu haben.

**Zubereitung** Ausnehmen des Leuchtmittels (Filetieren). Schonend im Ofen garen (verkehrt herum). Danach wiederholtes Drehen! Kruste knacken mit dem Höffel – danach ist das Innere herauszulöffeln. Die Züchtung von Varianten mit anderen Geschmackssorten wird in Zukunft möglich sein.«







## DAS DINNER DER KULINARISCHEN WUNDERKAMMER



## Impressum

### **Kulinarische Wunderkammer**

Imbiss der ungesehenen Köstlichkeiten

Fachaufgabe (2 Kompaktwochen)  
im 1. Studienjahr BA Industriedesign

#### *Moderation*

Prof. Guido Englich  
Johanna Padge  
Carolin Schulze

#### *Redaktion und Layout*

Johanna Padge  
Carolin Schulze

#### *Teilnehmer\_innen*

Cleo Dölling  
Laura Hanisch  
Christoph Heidebrecht  
Laura Klingele  
Irmela Krach  
Yang Ni  
Lilli Reindke  
Sophie Reißweber  
Susanne Schlenther  
Johannes Vondey





iD-neuwerk.de  
Design Education Research

Burg Giebichenstein  
Kunsthochschule Halle  
2016