

ZUKUNFT DES ESSENS

LUST ODER FRUST?



Nahrungsmittel sind Symbole für bestimmte Weltanschauungen und Lebensstile. Ebenso wie Architektur, Interior- und Produktdesign. Wie komplex das Thema Essen ist und wie die Zukunft aussehen könnte, zeigt eine Ausstellung in Hamburg.



Autorin
Claudia Simone Hoff

Museen rufen Ernährungsrevolutionen aus, Köche werden Stars, Blogger und Instagrammer posten pausenlos Food-Fotos, Designer drucken schon Lebensmittel in 3D, Küchenelektrogeräte kommunizieren, in Berlin findet ein Global Food Summit statt. Kurz: Das Thema Essen, Ernährung und Kochen ist überall.

Dass das Essen in aller Munde ist, zeigt eine Ausstellung im Museum für Kunst und Gewerbe in Hamburg. „Food Revolution 5.0 – Gestaltung für die Gesellschaft von morgen“ verdeutlicht, wie stark Essen unser Leben bestimmt, wie politisch und ideologisch aufgeladen es zuweilen ist. Die Kuratorinnen Sabine Schulze und Claudia Banz präsentieren in der von

dem niederländischen Designstudio Makkink & Bey gestalteten Schau alternative Zukunftsperspektiven und -szenarien.

Das ist gar nicht so einfach, denn Essen ist einerseits Sinnbild für das Leben, schafft Identität, Heimat und kulturelle Regeln. Andererseits ist Essen, zumindest in den westlichen Wohlstands- und Überfluggesellschaften, ebenso Mittel der Selbstdarstellung und Ersatzreligion. „Die große Herausforderung des 21. Jahrhunderts besteht in der Transformation des globalen Nahrungssystems in ein nachhaltiges und sozial gerechtes.

Darüber hinaus ist Essen ein soziales Gesamtphänomen und damit ein zentrales Instrument für Gesellschaftsdesign“, sagt Schulze und betont, dass

der komplexe Diskurs über unsere Nahrung den Zustand unserer Gesellschaft zwischen Luxus und Verschwendung sowie Mangel und Armut widerspiegelt.

FOOD REVOLUTION!

Wie sieht die Zukunft unserer Ernährung aus? – Das ist die Kernfrage der Ausstellung und die wird in vier Strängen erzählt: Farm, Markt, Küche und Tisch. Außerdem werden im Bereich Labor Hochschulprojekte rund um das Thema Food vorgestellt. Dreißig Architekten und Designer – darunter Werner Aisslinger, Marije Vogelzang und Martí Guixé – haben Arbeiten beigesteuert, die in der Ausstellung mit Zahlen und Fakten unterfüttert werden. Kritisch betrachtet werden

Was essen wir morgen? Dieser Frage geht die Ausstellung Food Revolution 5.0 im Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe noch bis zum 29.10.2017 nach.

„Essen ist ein soziales Gesamtphänomen“

Sabine Schulze



Foto: ©Tom Mannion

Täuschend echt: Meeresalgen, die wie Fleisch aussehen, von Hanan Alkouch.



Foto: © Jason Evans

Erweitertes Verdauungssystem von Anthony Dunne und Fiona Raby.



Foto: Michaela Hille

Gemüseanbau drinnen: Indoor-Farm von Fraunhofer-Umsicht.



Foto: Andrew Kan © Paul Gong

Paul Gong untersucht in seinem Projekt ‚Human Hyena‘ das Verhältnis Mensch/Nahrung und entwirft fiktive Szenarien.

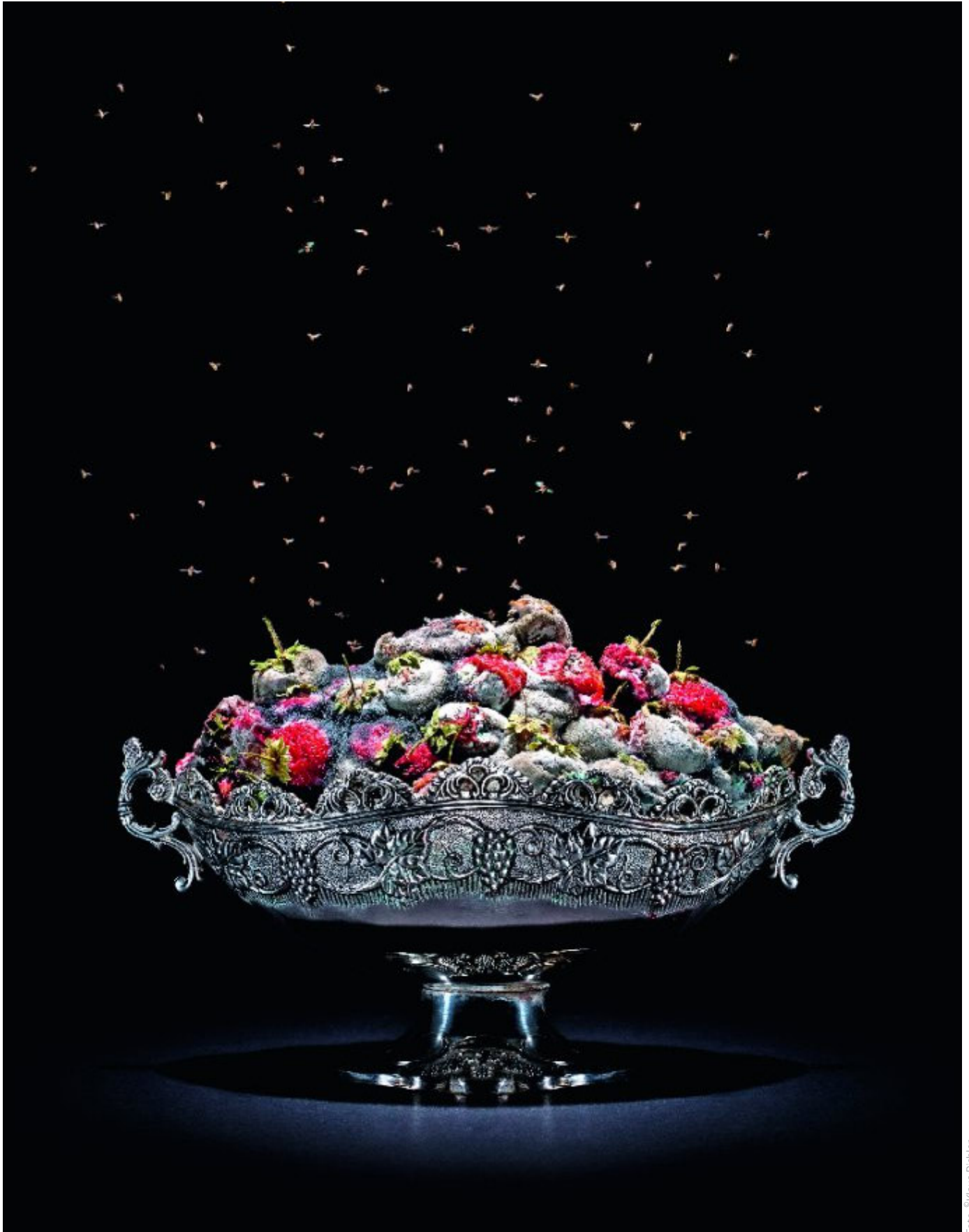


Foto: © Klaus Pichler

Italienische Erdbeeren, die einen Transportweg von 741 km hinter sich haben, arrangiert von Klaus Pichler.

Themenkomplexe wie die industriell betriebene Landwirtschaft, die ein Drittel der weltweiten Treibhausemissionen verursacht, Unmengen von Süßwasser verbraucht und Monokulturen hervorbringt.

Hier wartet die Ausstellung mit alternativen Modellen auf: einem Bienenstock für den öffentlichen Raum von Bee Collective und dem wunderbaren Projekt Greenhouse Pigs von Gottlieb Paludan Architects, das die überschüssige Energie einer Schweinefarm für ein angegliedertes Tomatengewächshaus nutzt.

Weiterer Schwerpunkt von „Food Revolution 5.0“ ist die Betrachtung des globalen Lebensmittelmarktes, der durch Machtkonzentration, Intransparenz und ungleiche Verteilung

der Ressourcen gekennzeichnet ist. „Eine Handvoll multinationaler Konzerne treibt die Industrialisierung konsequent entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Acker bis zur Ladenkette voran und bestimmt, was in den Handel, die Supermärkte und damit auf unsere Teller kommt“, heißt es in einer Publikation des Museums. Die Folge: schlechte Arbeitsbedingungen und Armut in den Produktionsländern infolge des starken Preisdrucks. Nun, es braucht wohl weitaus mehr als das in der Ausstellung gezeigte, individuell produzierbare Digital Food von Martí Guixé, um eine nachhaltige Abkehr dieser zerstörerischen Marktmechanismen herbeizuführen – vor allem ein radikales Umdenken in breiten Teilen der Be-

völkerung. „Wir brauchen eine globale Food Revolution und wir brauchen eine globalere Ernährungsdemokratie“, fordert Schulze deshalb.

Zugegeben, viele der Themen der Schau sind komplex, theoretisch angelegt und deshalb nur bedingt in einer Ausstellung abzuhandeln. Doch sind Küche und Tisch die beiden Aufgabenbereiche, die Architekten und Designer am ehesten beschäftigen.

KOMMUNIKATIONSNUKLEUS KÜCHE

Dabei geht es in der Praxis meist weniger um Gesellschaftskritik als um handfeste, im Markt verkäufliche Konzepte und Produkte. Essen ist nach wie vor ein wichtiges soziales und kommunikatives Ereignis, auch wenn sich die Rahmenbedingungen in

Im Fokus

Die Industrialisierung hat im Laufe des 20. Jahrhunderts unsere Ernährung und den Umgang mit Essen maßgeblich bestimmt. Der Lebensmittelkonsum ist in den Industrieländern weitgehend entkoppelt von der Erzeugung.

ANZEIGE



MEHR FREIRAUM,
MEHR FUNKTION

Die Edelstahlspülen „Franke Box“ glänzen mit 20 Zentimetern Beckentiefe. Ihr klares Design ist bis ins Detail fortgeführt: der patentierter Integralablauf und der verdeckte Überlauf sorgen dafür, dass das Becken immer piccobello bleibt.

Ein Becken, drei Einbau-Lösungen: Unterbau, Flächenbündig und SlimTop – auf Wunsch mit Armaturenbank.

„Franke Box“ ist ausgezeichnet mit dem Red Dot Award 2015!

Make it wonderful at Franke.de/ks

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

den letzten Jahrzehnten stark verändert haben. Dabei haben wir es mit einem Paradoxon zu tun: Zwar wird die Küche gestalterisch und technisch aufgerüstet, doch immer weniger selbst gekocht. Stattdessen: Convenience Food, Essen vor dem Computer oder unterwegs. Die Küche, die seit jeher Spiegel kultureller, sozialer und ökonomischer Prägungen und Entwicklungen ist, muss heute ein Multitasker sein: Sie ist Wohnzimmer, Kochmöglichkeit, Treffpunkt – und hat sich von der rein funktionalen Zelle in einen Kommunikationsnukleus gewandelt. Gestalterisches Thema Nummer eins der letzten Jahre: die Küche als Open Space. Werden Küche und Wohnzimmer eins, verändert sich vor allem die Optik der Möbel und Ein-

baugeräte. Und so kommt es, dass Küchenmöbelhersteller plötzlich Wohnzimmerschränke, Tische und Stühle bauen und Elektrogerätehersteller den Look ihrer Kollektionen vereinheitlichen, damit alles ins Küchen-Wohn-Ensemble passt. Auch Technisierung und Digitalisierung machen vor der Küche und dem Essen nicht halt. Schon seit geraumer Zeit versucht man, uns die vernetzte Küche schmackhaft zu machen. Connectivity als Schlagwort der Stunde ist für die Kuratoren der Hamburger Ausstellung allerdings nicht positiv besetzt, sondern steht für die „Entfremdung von unserer Nahrung“. Laut Untersuchungen der GfK ist der Smart-Home-Markt zwar noch weit entfernt davon, ein Massenmarkt zu

sein, doch die in der Ausstellung gezeigte Installation ‚Communal cooking landscape‘ von Werner Aisslinger – mit ihren um eine zentrale Kochstelle angeordneten Sitzbänken – tut als quasi geerdete Quintessenz von Küche einfach nur gut zwischen all den Smart Gadgets. Für die Ausstellungskuratorin Schulze wird Essen überhaupt erst zusammen mit anderen zum Genuss: „Die einfachsten Lebensmittel, simpel zubereitet, können die größten Gaumenfreuden auslösen, wenn wir sie mit Freunden, Familie oder Kollegen ohne Zeitdruck und bewusst essen.“ Die Ausstellung lässt erahnen, wonach wir uns in der Küche wirklich sehnen: nach Gemeinschaft und selbst zubereitetem, gesundem Essen. ←



Mehr Informationen dazu unter info.md-mag.com/revolution

„Wir brauchen eine globale Food Revolution“

Sabine Schulze



Foto: ©Chloé Rutzerveld

Designertraum: 3D-gedruckte Snacks von Chloé Rutzerveld.



Q.7

Eine Schalterserie, so individuell wie Ihre Entwürfe.

Die Schalterserie Berker Q.7 setzt nicht nur Akzente bei Form, Funktion und Verarbeitung. Sie bietet auch ein neues Maß an architektonischer Individualität. Mit Rahmen aus echtem Schiefer, Beton, Aluminium, Glas, Edelstahl oder Kunststoff fügt sie sich optimal in Ihre Raumkonzepte ein. Oder betont sie sogar. So oder so wirkt die Schalterserie dabei ebenso markant wie elegant. Denn ihr transluzenter Trägerahmen lässt sie scheinbar schweben.

Mehr auf hager.de/berkerQ.7-design



B.
Berker