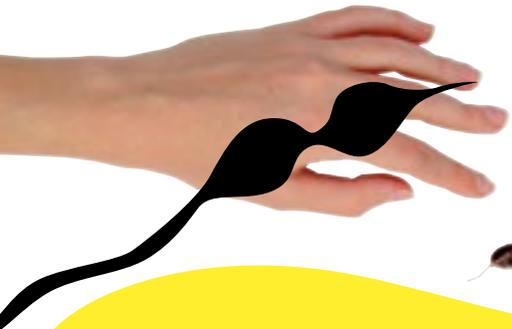


# food revolution 5.0

Gestaltung für  
die Gesellschaft  
von morgen

haut & rein!  
familiéntour

# einführung



Liebe Schnitzeljägerinnen, Backfische, Speckgürtler, Erbsenzähler, In dieser Ausstellung geht es ans Eingemachte! Also ums Essen. Genauer: Darum, wie und wovon wir uns in Zukunft ernähren. Wagen wir einen Ausblick und lassen wir uns inspirieren von den künstlerischen Ideen und Visionen.



## das grosse fressen

Ich wollt, ich wär ein Huhn! Zumindest eines in der Welt des Künstlers Austin Stewart. Dann könnte ich mir das Leben mithilfe einer speziellen Brille zurechtträumen. »Second Livestock« heißt die Arbeit, in der der Künstler über das Verhältnis des Menschen zum Tier nachdenkt.

Viele andere Künstler\*innen beschäftigen sich in der Ausstellung mit diesem Thema. Schließlich geht es darum, wie wir uns in Zukunft ernähren. Denn eins ist sicher: Wir werden immer mehr Menschen auf diesem Planeten und die Ressourcen werden knapp.

Die Ideen der Künstler\*innen und Designer\*innen dazu sind ganz unterschiedlich. Eine Künstlerin verarbeitet Mehlwürmer zu Falschem Hasen, eine andere mischt Insekten unter Schokolade und bietet sie als Pralinen an. Ist das eine wirkliche Alternative jenseits von Dschungelcamp und Survivaltraining? Und wenn wir alle einfach weniger essen, reicht es dann? Gibt es wirksame Möglichkeiten, das Gehirn zu überlisten und das Auge auszutricksen? Erwiesen ist: durch kleinere Teller wirken die Portionen größer. Einige Gestalter\*innen haben sich verschiedene Effekte ausgedacht, damit wir das, was wir essen, bewusster wahrnehmen und achtsamer mit unserer Nahrung umgehen. Andere Kreative besinnen sich auf das Wissen von Großeltern und Urgroßeltern — wenn es darum geht, Lebensmittel auch ohne Strom und Kühlschrank haltbar zu machen. Wie lassen sich natürliche Kreisläufe nutzen? Wenn sich der Salat vom Acker macht, pflanzen wir ihn dann in der Küche an? Bevölkert in Zukunft junges Gemüse unsere Fensterbänke?

Aber können wir uns überhaupt noch lange mit echten Lebensmitteln ernähren? Oder besteht unsere Nahrung in Zukunft aus Molekülen, reinem Protein und konzentrierten Vitaminen? Wird uns eine App, nachdem wir sie zuvor mit unseren Daten wie Größe, Gewicht, Gesundheitszustand, gefüttert haben, Nahrung zusammenstellen, die wir dann aus dem 3D-Drucker holen? Wird sich die Familie zum Essen noch um einen Tisch versammeln? Oder schluckt jeder für sich — irgendwo, irgendwann, einfach eine Kapsel?

In der Ausstellung wird der Kreislauf unserer Lebensmittel dargestellt: Vom Anbau und Aufzucht (Farm) über den Kauf (Markt) bis hin zur Zubereitung (Küche) und dem Verzehr (Tisch). In diesem Heft beschreiben wir kurz drei Stationen und nehmen ausgewählte Künstler\*innen-Arbeiten unter die Lupe. Dabei laden wir euch ein — zum Mit-Machen, Mit-Denken, Mit-Raten.

Viel Spaß!



# farm

Wie kann man Nutztiere artgerecht halten? Wie können wir Lebensmittel nachhaltig anbauen? Gemeinschaftliche Gemüsegärten auf Großstadtdächern und Bienenstöcke in luftiger Höhe zwischen Hochhausschluchten sind Modelle, die es schon gibt. Andere Ideen stecken noch in den Kinderschuhen ...

Welche Insekten mögt ihr am liebsten?



Bienen



Ameisen



Spinnen



Psssst

## bee collective »sky hive« mitsummen ausdrück- lich erwünscht

Glaukt man Umweltforschern, wird die Zukunft kein Honigschlecken. Denn, wenn wir so weitermachen, wird es bald keine Bienen mehr geben. Schon Albert Einstein hat festgestellt, dass der Mensch ohne die Bestäubungsarbeit von Insekten gerade mal vier Jahre überleben kann. Was also tun?

Die Künstlergruppe Bee Collective installiert Bienenstöcke auf einer Art Kran hoch über den Dächern der Großstadt. Das Liftsystem wird mit Sonnenenergie betrieben. Auf diese Weise können Bienen ungestört Honig sammeln.

## diy insektenradio

Kleinen Bestäubern und Schädlingsbekämpfern könnt auch ihr etwas bieten: Baut ihnen einen Unterschlupf. Nicht irgend so ein Fertighaus aus dem Baumarkt. Sondern ein richtig schickes, das auch noch Musik macht. Also ein Insekten-Radio-Hotel für den Balkon, die Terrasse oder den Garten. Ihr braucht: Ein Hartholz, in das ihr Löcher mit einem Durchmesser von 4 bis 6 mm bohrt und einen geschützten Platz.

Anregungen für die Form eines Nistholzes findet ihr in unserem Designregal im 2. Stock. Und eins ist sicher: Bei so 'ner schicken Unterkunft geraten sogar Insekten ins Schwärmen.

Libellen



Wespen



Heuschrecken



Hummeln



\_\_\_\_\_?

Marienkäfer



# farm

## bioniercraft »biovessel« dicke luft

Fast die Hälfte unserer Lebensmittel wandert in den Müll. Dabei steckt im Abfall richtig viel Energie. Die Designer von Bioniercraft erfanden »Biovessel«- einen formschönen Behälter, in dem sich die Abfälle sammeln lassen. Die werden dann von Regenwürmern zersetzt. Eine Mini-Kompostieranlage für die Küche. Die reichhaltige Erde, die aus den Abfällen entsteht, dient als Nährboden für andere Pflanzen wie Kräuter und Gewürze.

Im großen Stil gewinnen sogenannte Bioreaktoren auf diese Weise Biogase. Verbrennt man diese, erzeugen sie Strom.



Lösung: Das CO<sub>2</sub> aus Biogas wird für Sprudelgetränke genutzt!



Aus Biogas kann man nicht nur Stinkbomben bauen, sondern auch ...

- Einen Heißluftballon befeuern
- Einen Fahrradschlauch aufpumpen
- Sprudel für Getränke herstellen

## diy stinkbombe

Eine kleine Biogas-Anlage könnt ihr selbst bauen: Kleingeschnittene Gemüse- und Obstabfälle in eine Flasche füllen, etwas Wasser dazu, das Ganze mit einem Luftballon verschließen und an einen warmen Ort (nicht in die Sonne!) stellen. Nach ein paar Tagen beginnen die Reste zu gären, es bilden sich Gase, die den Luftballon füllen. Wenn ihr diese Bombe platzen lasst, gibt's garantiert dicke Luft.

# farm

## austin stewart »second livestock« das leben der anderen

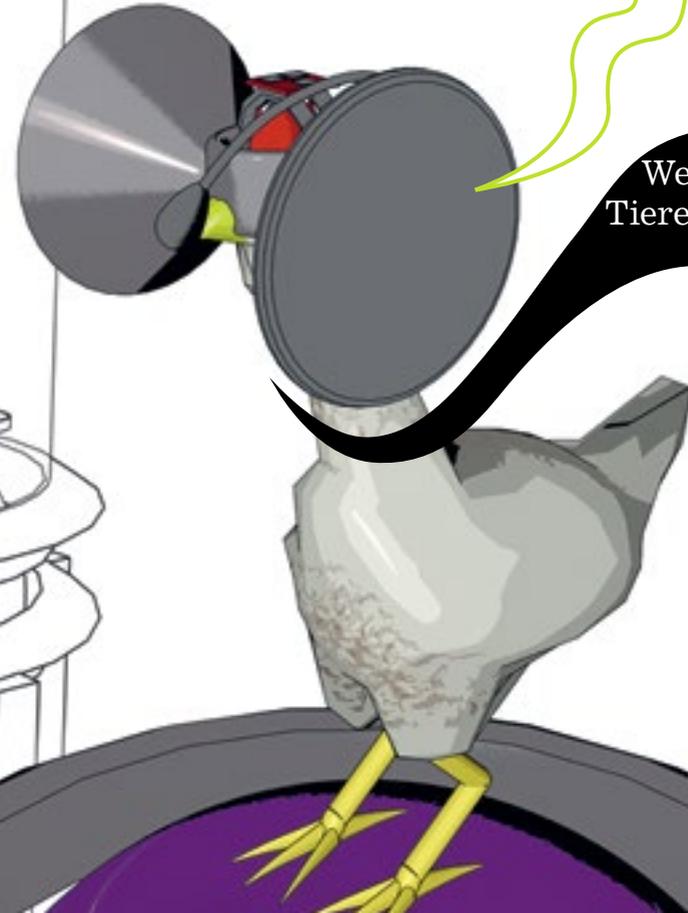
Menschen in Großstädten leben — ähnlich wie Hühner in Legebatterien — auf engstem Raum. Menschen können sich mittels Virtual Reality in eine Traumwelt versetzen. Sollte man dem lieben Vieh nicht dieselbe Möglichkeit bieten? Dass es mithilfe einer speziellen Brille vom freien Auslauf auf der grünen Wiese träumt?

Kann man Mensch und Huhn vergleichen?

Wie sieht in euren Augen ein gutes Hühnerleben aus?

Ist das Huhn dann glücklicher und legt es mehr Eier?

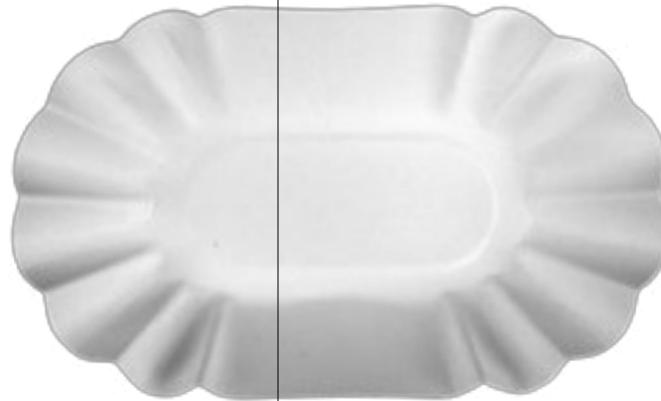
Was glaubt ihr?



Welche Rechte haben Tiere generell?

# küche

Für die einen ist die Küche ein hochtechnisiertes Labor und Statussymbol, für die anderen ist sie das Herz des Hauses und Lebensmittelpunkt für Familie und Freunde. In der zukünftigen Ideal-Küche verbinden sich jahrhundertalte Erfahrungen mit Hightech. Modelle, die das Wissen der Großeltern nutzen, um Nahrung haltbar zu machen, stehen neben Entwürfen von Kühlschränken, die ohne Strom funktionieren.



## carolin schulze »falscher hase« mogel-packung

Für Futtermittel zur Tierzucht jagen wir ein Fünftel der weltweiten Treibhausgase in die Luft. Aus zehn Kilo Futter erhalten wir ein Kilo Rindfleisch. Keine gute Bilanz. Die Designerin Carolin Schulze hat eine neue Rechnung aufgemacht: Mit derselben Futtermenge lassen sich neun Kilo Insektenfleisch produzieren.

Einziges Problem: Besonders uns Europäer schrecken Heuschrecken auf dem Teller, bei Würmern kriegen wir das Kribbeln und Käfer essen wir nur als Mutprobe.

Die Lösung: Wir tricksen! Der Falsche Hase, schon früher eine Mogelpackung aus Hackfleisch, kommt heute aus dem 3D-Drucker. Der wird dafür mit einer Paste aus Mehlwürmern, Kräutern und Gewürzen gefüttert. Und ist dann kein Bisschen eklig.

Getrickst hat man auch schon an den Fürstenhöfe der Barockzeit. Um eine Tafel wirklich festlich aussehen zu lassen und Gäste zu beeindrucken, gab es sogenannte Schaugerichte. Das sind z.B. Speisen aus Porzellan wie unsere berühmte Eberkopfterrine in der Porzellansammlung.

In welchem Gewand müsste denn euer Insektengericht stecken, damit ihr es essen würdet? Zeichnet doch mal!

Papp-satt? Teilt ein Foto eurer Kreation und schickt es an [vermittlung@mkg-hamburg.de](mailto:vermittlung@mkg-hamburg.de)

In der Instrumentensammlung im Erdgeschoß!

# küche

## diy fermentierte möhrechen

- Geschälte und in feine Scheiben geschnittene Möhren und ausgedrückten Ingwer in einer großen Schüssel mit 14 Gramm Salz mischen und über Nacht kalt stellen.
- Zweiprozentige Salzlake herstellen: 1 Liter Wasser erwärmen (nicht kochen!) und 20 Gramm Salz darin auflösen.
- Möhren mit dem Saft in ein verschließbares Glas füllen (ca. 1 Liter Inhalt). Mit Salzlake auffüllen, bis die Möhren vollständig bedeckt sind. Möhren mit einem Marmorbeutel beschweren.
- Glas verschließen und an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur lagern. Nach zwei bis drei Tagen beginnt das Fermentieren.

Ihr braucht: 700 gr Möhren, 15 gr frischen Ingwer, Natur-Meersalz, ein Glas und... Murmeln!

Welche weiteren Lebensmittel sind fermentiert?

- Marshmallows
- Toastbrot
- Joghurt
- Sojasauce
- Salami
- Kaffee

Lösung: Nur Toastbrot und Marshmallows sind in der Regel nicht fermentiert, aber vielleicht erfindet ihr ein Rezept!



## carolin schulze »kulturtasche« ganz schön ausgegoren

Viele Lebensmittel sind fermentiert: Sauerkraut und Schokolade zum Beispiel. Das heißt: Sie sind »vorverdaut« und dadurch haltbarer und bekömmlicher. Fermentieren ist ein natürlicher Prozess, in dem Hefe, gute Bakterien und Schimmelpilze die Kohlehydrate in Milchsäure verwandeln, in der keine Keime gedeihen können. Starköche experimentieren mit sogenannten Starterkulturen und setzen diese anderen Lebensmitteln zu, um sie zu verändern. Die Künstlerin Carolin Schulze hat mit ihrer »Kulturtasche« ein Fermentier-Starter-Kit entworfen, das genau diese Möglichkeiten bietet: Nämlich selbst zu fermentieren.

# küche

## studio jihyun david »save food from fridge« methode oma

Wir werfen zu viele Lebensmittel in den Müll. Schuld ist der Kühlschrank. Der zwar erfunden wurde, um Lebensmittel haltbarer zu machen, doch vergessen wir vieles in unseren Kühlschränken. Dafür hat das Designstudio Jihyun David eine simple Lösung: Sie nutzen Wissen von früher. Die Gestalter haben Wandbehälter entworfen, in denen Möhren ihren Kopf in den Sand stecken, Kartoffeln im Dunklen ruhen, Äpfel auf Wasser schweben und Eier im Wasserglas ihren Frischestand anzeigen. Spart Strom, sieht schön aus, nichts wird vergessen und man weiß immer, was noch da ist. Und für die Frage: Ach, was koche ich denn heute? Einfach auf die Wand schauen.



Lösung: Luftdicht verschlossen fühlen sich die Bärchen am wohlsten.

## diy rettet die bären

Zugegeben: Meist muss man sich über die Frische von Gummibärchen keine Gedanken machen, da die Tüte in Nullkommanix alle ist. Aber es gibt sie auch, die Eichhörnchen unter den Süßigkeitenliebhaber\*innen, die sich ihre Ration genau einteilen. Idealerweise bleiben die bunten Bären auch nach Tagen noch weich und saftig. Wer weiß, wie man Gummibärchen am besten lagert?

Familienumfrage!  
Wer mag eigentlich weiche Gummibärchen und wer lieber harte?  
Welche Vorliebe überwiegt?

In einer luftdicht verschließbaren Kunststoffbox

In einer offenen Tüte

In einer Tüte mit Clipverschluss

Im Kühlschrank

# tisch

Essen ist Lust, manchmal auch Frust, vieles genießen wir, manches ekelt uns. Wir essen gemeinsam und auch alleine. Was aber essen wir? Und wie? Der Alltag vieler Menschen ist geprägt von Fertiggerichten und Fast Food. Darunter leidet nicht nur die Gesundheit. Auch unsere Geschmacksnerven verkümmern. Wie können wir achtsam gegenüber unserer Nahrung und uns selbst werden? Schon Winston Churchill forderte: »Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«



## josé de la o »portion design« das auge isst mit

Und manchmal ist das größer als der Magen. Das Gehirn aber merkt erst nach zwanzig Minuten, dass wir satt sind. Der Designer José de la O hat sich intensiv mit der Frage auseinandergesetzt, welchen Einfluss Größe, Farbe und Handhabbarkeit von Teller und Besteck auf unsere Nahrungsaufnahme haben. Was ihn schlussendlich dazu veranlasst hat, Zubehör zu entwerfen, das uns zwingt, langsamer zu essen — etwa mit einem Deckel auf dem Teller, durch dessen komplizierte Öffnung wir das Besteck führen müssen — also: Essen mit Hindernissen. Damit wir bewusster, gesünder und am Ende auch weniger essen.

Zeichnet euer  
eigenes Besteck!

Rate mal.  
Was gab es zuerst?

Löffel

Messer

Gabel

Aufösung: Der Löffel ist von den drei Werkzeugen das älteste, sieht man mal davon ab, dass schon in der Jungsteinzeit Steine mit scharfen Kanten dazu dienten, Fleisch vom Knochen zu trennen. Schon in der Altsteinzeit haben unsere Vorfahren Löffel aus Knochen und Holz geformt. Vorbild war die schöpfende Hand.

# tisch

## miko aikawa »dinner in new york+ dinner in tokyo« dinner for one

Unsere Art, eine Mahlzeit einzunehmen, hat sich verändert. Wir brauchen pro Tag im Schnitt fünfundzwanzig Minuten länger, als noch vor dreißig Jahren (sagt zumindest eine US-amerikanische Studie). Allerdings hat die Qualität gelitten. Denn: Statt sich wie früher mit Familie und Freunden während des Essens auszutauschen, verbringen wir jetzt die Zeit mit Tablet, Smartphone oder Computer. Unsere Aufmerksamkeit gilt nicht den Nahrungsmitteln. Miko Aikawas Fotoarbeit »Dinner in New York + Dinner in Tokyo« dokumentiert das neue Verhalten und will anregen, sich doch wieder mehr dem eigentlichen Essen zu widmen und dieses zu genießen.



Wie sehen eure Rituale beim Essen aus?

○ Jeder erzählt von seinem Tag

○ Beten vor dem Essen

○ Wer kocht, muß nicht abwaschen

○ Sonntags darf man fernsehen

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

○ \_\_\_\_\_

# mitmachen

Wie sieht euer Essen der Zukunft aus? Zeichnet, macht eine Collage, beschreibt eure Visionen und Ideen. Um eure Beiträge aus [food.mkg-hamburg.de](http://food.mkg-hamburg.de) zu sehen, schickt uns ein Foto an [vermittlung@mkg-hamburg.de](mailto:vermittlung@mkg-hamburg.de). Gewinnen könnt ihr eine Familien-Jahreskarte fürs MKG.

**unser future food:**

**wir sind:**

---

---

---



