

WILDERNESS TOOLS

Thema: Bestäubung

Topic: Pollination

Wilderness Tools

Max Lackner

Wilderness Tools

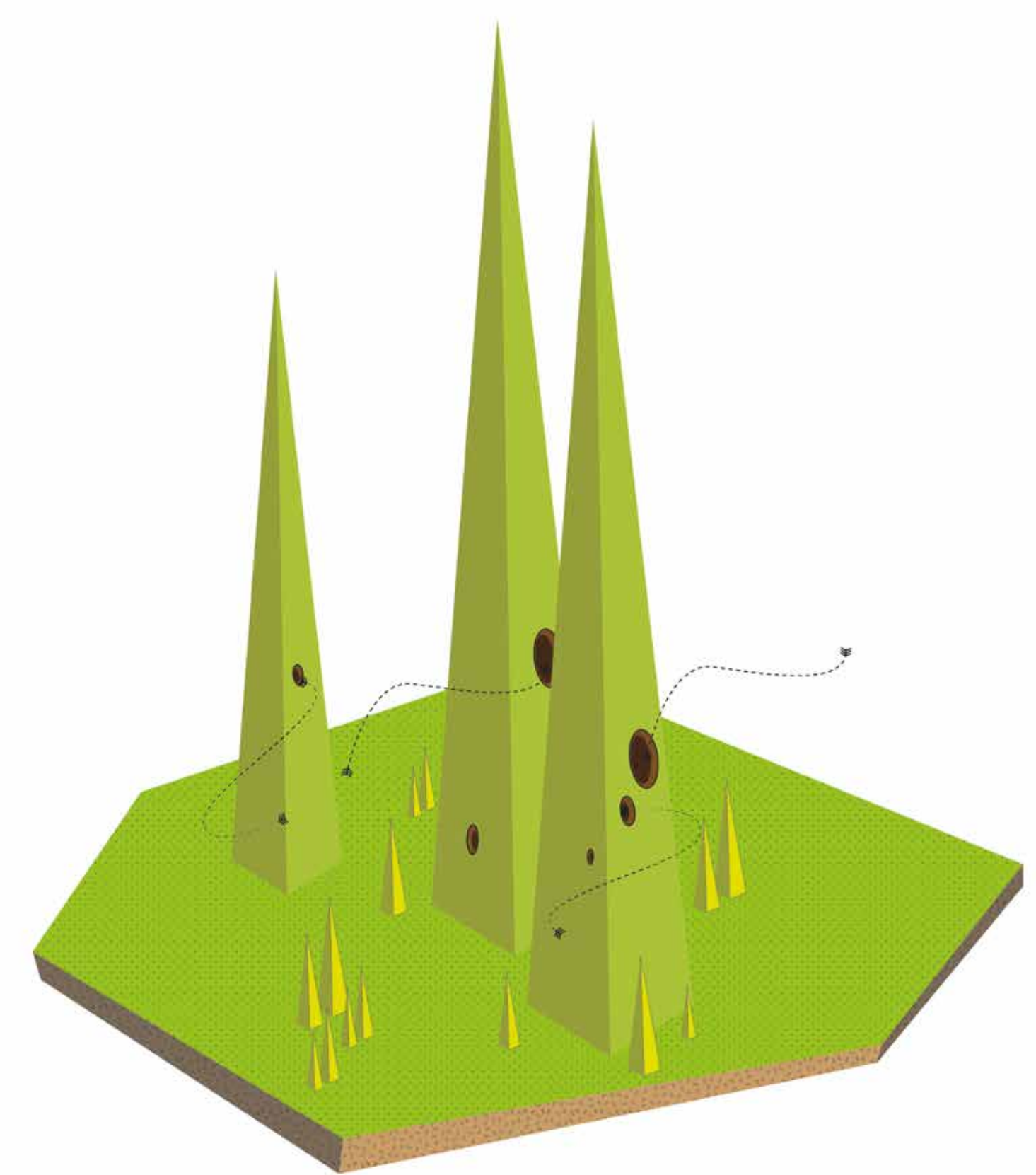
Max Lackner

Der Mensch hat die Welt so stark verändert, dass nur noch drei Prozent der gesamten Landfläche als unberührte Wildnis bezeichnet werden. Dazu kommt, dass diese Areale immer mehr durch passive Einflüsse, unter anderem durch die Erderwärmung, bedroht werden. Pure Wildnis, wie zum Beispiel die Tiefen des Amazonas oder die Urwälder in Osteuropa, heißt es zu bewahren, da sie die Zentren der Biodiversität und Heimat von Wildtieren sind, die anderswo nicht überleben und dadurch aussterben würden. Dies würde wiederum das Gleichgewicht von Flora und Fauna global beeinflussen und könnte zu einem weltweiten Artensterben und zum Zusammenbruch des Ökosystems Erde führen.

Viele dieser Wildnis-Areale sind isoliert und zu klein, um sich selbst zu erhalten, weshalb der Einfluss des Menschen wiederum benötigt wird, um diese Systeme aufrecht zu erhalten. WILDERNESS TOOLS (auf Deutsch: WERKZEUGE DER WILDNIS) sind ein erster Versuch, den Menschen in das Ökosystem Wildnis zu integrieren und Rollen einzunehmen, die im Ökosystem zunehmend fehlen: Menschliche Blütenbestäuber:innen etwa übernehmen die Rolle von Insekten und sorgen für die Bestäubung und Verbreitung von Saatgut über weite Flächen – dieser Prozess ist essentiell für die Bestäubung von Pflanzen für landwirtschaftliche Agrarflächen, die wiederum die Stadtbewohner:innen ernähren.

Humans have changed the world so profoundly that only three percent of the entire land surface can be described as unspoiled wilderness. On top of this, these areas are being increasingly threatened by passive influences such as global warming. Our task is to preserve such expanses of pure wilderness, as exemplified by the depths of the Amazon or the remaining virgin forests of Eastern Europe, because they are centers of biodiversity and provide a home to wild animals that would not survive elsewhere and would otherwise become extinct. This, in turn, would affect the global equilibrium of fauna and flora and could lead to the disappearance of species right around the world and the collapse of the global ecosystem.

Many of these areas of wilderness are isolated and too small to survive alone, which is why we require human intervention in order to keep them going. WILDERNESS TOOLS represent a first attempt to integrate humans into the ecosystem of the wilderness and to give them roles that are increasingly missing in this ecosystem: For example, human pollinators of flowers assume the role of insects and ensure that pollination takes place and that seeds are spread across huge areas – a process that is essential if the plants on agricultural land that feed city dwellers are to be pollinated.



WEG DER TOMATE

Thema: Saatgutsouveränität

Weg der Tomate

Jakob Glasner
Philipp Lammer

Wie sieht der Weg von der Tomate bis zum Teller eigentlich aus? Der Designer Jakob Glasner und der Agrarwissenschaftler Philipp Lammer zeichneten diese Reise vom Samenkorn bis zur Paradeiser-suppe nach. So starteten sie in Kooperation mit dem Bio-Gemüsebaubetrieb Jaklhof und dessen Kund:innen ein Züchtungsprogramm, an dessen Ende eine neue, frei verfügbare Tomatensorte stehen wird, die sowohl die gärtnerischen Bedürfnisse wie auch die kulinarischen Wünsche der Konsument:innen erfüllt.

Dadurch wird die Tomatenzucht zur kollaborativen Aktivität, die schließlich im gemeinsamen Essen der geernteten Paradeiser gipfelt. In der Ausstellung im Format Urban Food & Design zeigten Glasner und Lammer ein eigens für die VIENNA DESIGN WEEK in Kooperation mit RIESS Emaille entstandenes Set aus miteinander verbundenen Suppentellern, dass die zugrunde liegende Konzeptidee spielerisch-kulinarisch auf den Punkt brachte. Das Projekt wurde in Kooperation mit Bauernparadeiser, RIESS Emaille und Arche Noah realisiert.

Topic: Seed sovereignty

Weg der Tomate

Jakob Glasner
Philipp Lammer

What does the journey from the tomato plant to the plate really look like? The designer Jakob Glasner and the agronomist Philipp Lammer traced this trajectory from seed to tomato soup. In cooperation with the organic vegetable growers Jaklhof and its customers they started a breeding program, whose aim was to produce a new, freely-available variety of tomato, which would meet both the horticultural needs and culinary wishes of consumers.

In this way, the breeding of tomatoes becomes a collaborative activity that eventually culminates in the communal consumption of the harvested tomatoes. In the exhibition Urban Food & Design, Glasner and Lammer display a set of interconnected soup dishes that they specially developed for the VIENNA DESIGN WEEK in cooperation with RIESS Emaille, which gets to the heart of the underlying concept in a manner that is as playful as it is culinary. The project was realized together with Bauernparadeiser, RIESS Emaille, and Arche Noah.

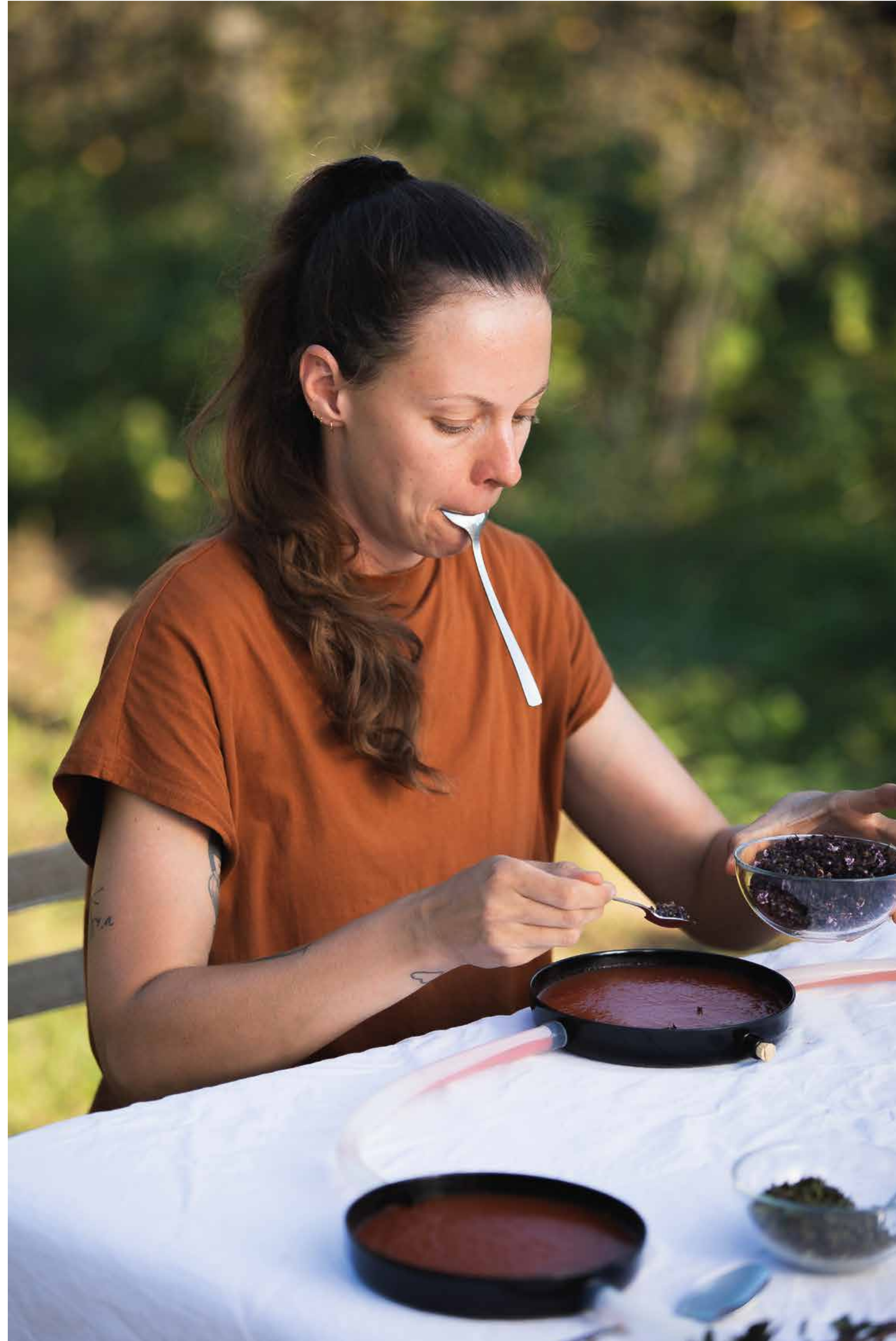


Foto: Martin Lammer



Foto: MIMMOOO Photography

GROWN THIS WAY

Thema: Diversität

Grown this Way

Amina Steiner

Was ist normal? Und was ist schön? Jeden Tag werden Tonnen von Lebensmitteln vernichtet, weil sie nicht den gesellschaftlichen Normen entsprechen. Und jeden Tag werden Menschen beurteilt und verurteilt, weil sie bestimmten Idealen nicht gerecht werden. Um Gespräche über diese Fragen anzuregen, stellt die Fotografin Amina Steiner in ihrem Projekt GROWN THIS WAY– AN AESTHETIC ATTACK ON A SOCIETAL BEHAVIOR »ungewöhnliche« Lebensmittel »außergewöhnlichen« Menschen gegenüber. Der radikale Kontrast visualisiert sowohl unsere Besessenheit mit Normen für Lebensmittel und deren Verschwendung als auch diskriminierende körperliche Ideale und zielt darauf ab, unsere Art der Wahrnehmung und des Konsums positiv zu beeinflussen.

Topic: Diversity

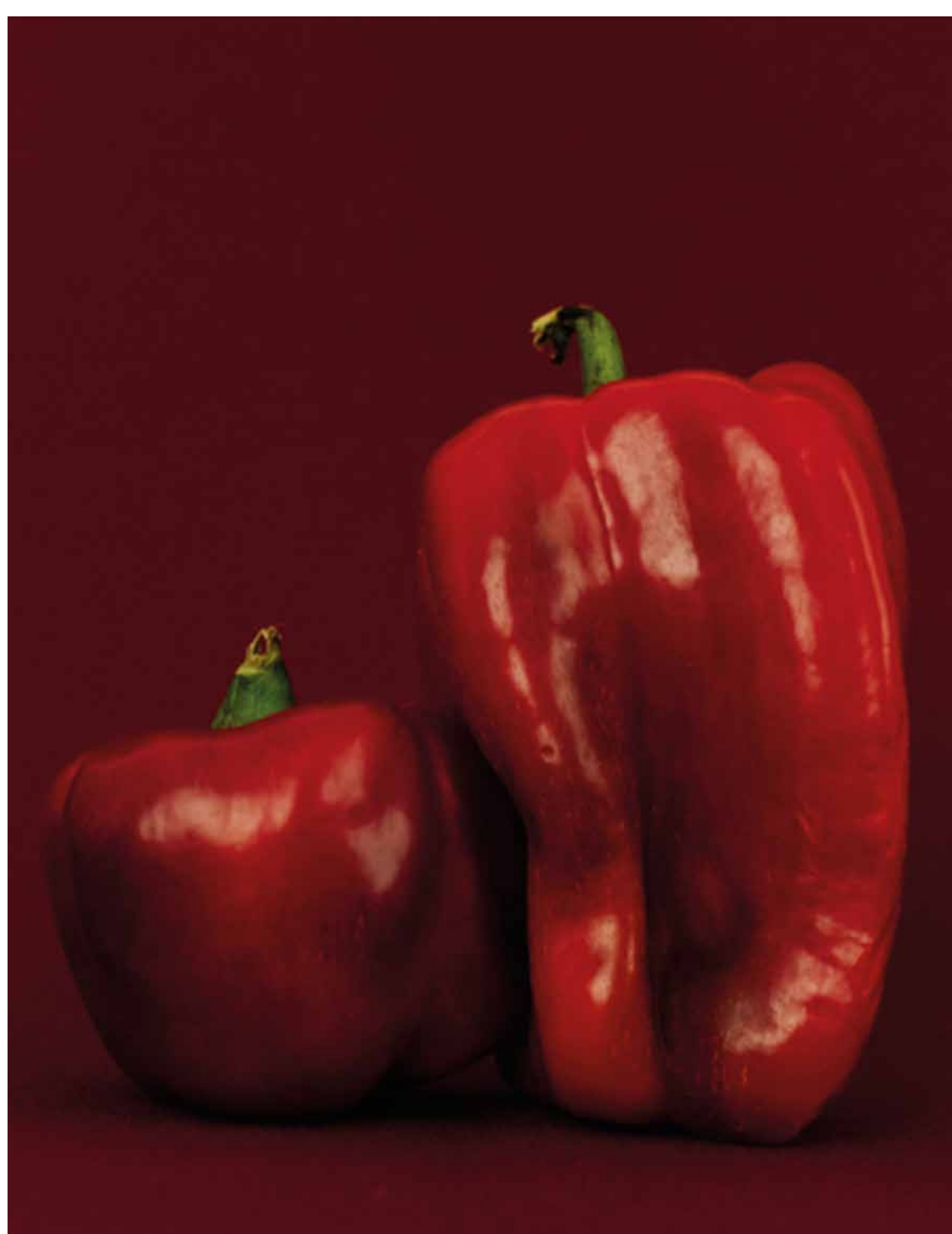
Grown this Way

Amina Steiner

What is normal? And what is beautiful? Every day, tons of food are destroyed because it fails to comply with the standards imposed by society. And every day, people are judged and condemned because they don't live up to certain ideals. To inspire conversations around these questions, the photographer Amina Steiner juxtaposes »unusual« foods with »extraordinary« people in her project GROWN THIS WAY– AN AESTHETIC ATTACK ON A SOCIETAL BEHAVIOR. The radical contrast not only illustrates our obsession with discriminatory physical ideals, the norms for food, and the way in which this is wasted, but also aims to positively influence how we perceive and consume.



Foto: Amina Steiner



UNSEEN EDIBLE

Thema: Lokales Superfood

Topic: Local superfood

Unseen Edible

Julia Schwarz

Unseen Edible

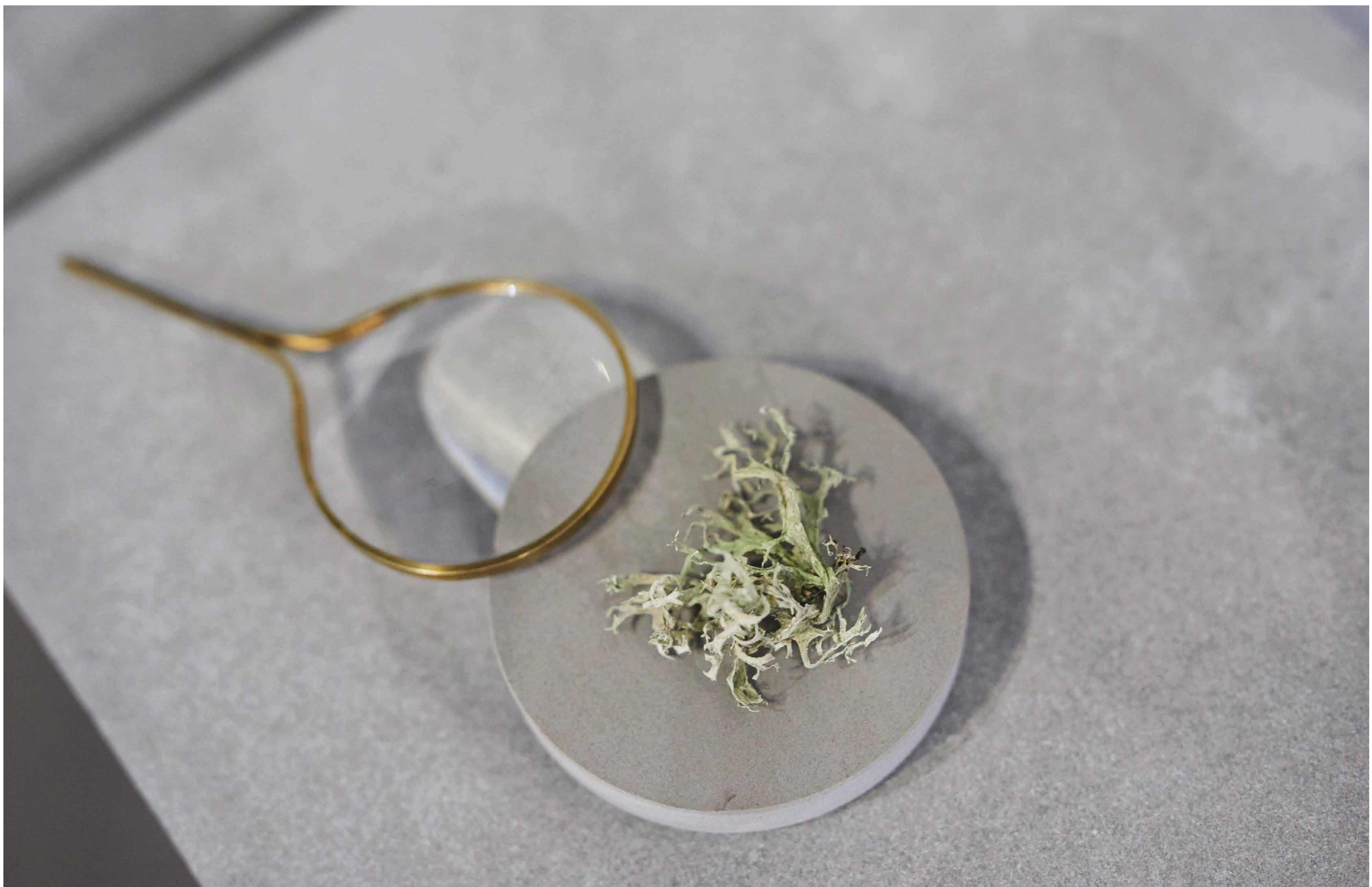
Julia Schwarz

Die Bevölkerung wächst, Ernten entfallen, das Klima wird extremer – welche Alternativen bleiben uns, um den prognostizierten Nahrungsengpass abzuwenden? Neben den hoch gehandelten Algen und Insekten besitzen besonders auch Flechten großes Potenzial als Nahrungsquelle der Zukunft. Die widerstandsfähigen Flechten, die nicht selten mit Moosen verwechselt werden, können als Superfood begeistern, wirken als Medizin und können sogar am Mars wachsen. Die Flechte, deren Organismus aus Pilzen und Algen besteht, ist in Form der gewöhnlichen Gelbflechte bereits vermehrt in Städten und am Land – neben Ackerbau und Viehzucht – zu finden.

UNSEEN EDIBLE imaginiert eine Gesellschaft, in der Flechten weithin verbreitet und genutzt werden. Julia Schwarz zeigt dies anhand einer produzierten Doku-Fiction, für dessen Filmset sie auch eine Palette an Flechtenprodukten geschaffen hat und dadurch sogar erste geschmackliche Ausblicke bietet.

Population figures are rising, harvests are failing, and the climate is becoming more extreme. What alternatives do we still have for preventing the predicted shortage of food? Alongside algae and insects, which receive a great deal of attention, lichens also possess enormous potential as a future source of nutrition. A historical investigation of eating habits and of a number of human cultures revealed several examples of the consumption of lichen. Extremely hardy and frequently confused with moss, the underestimated lichen can be termed as a superfood. It is effective when used as a medication and could even grow on Mars.

Common orange lichen, a composite organism of algae and fungi, is already spreading widely into cities and agricultural areas. UNSEEN EDIBLE imagines a society in which lichens are prevalent and commonly used. Julia Schwarz created a docu-fiction, in which she designed the entire scenario, including harvesting tools, the ways in which lichen would be used, and structures that enable them to multiply more easily. She even created a range of lichen-based products for the film set.



HUMAN HYENAS

Thema: Lebensmittelabfall

Topic: Food waste

Human Hyenas

Paul Gong

Human Hyenas

Paul Gong

In diesem Projekt stelle ich mir vor, dass sich Transhumanist:innen, DIYBIO-Enthusiast:innen und Maker zu einer Gruppe zusammenschließen, die als Human Hyenas bezeichnet wird und das immer größer werdende Problem der Lebensmittelverschwendung bekämpfen will. Inspiriert von der Spezies der Hyänen setzt sie synthetische Biotechnologie ein, um neue Bakterien zu züchten und nutzt drei neue Werkzeuge, um das Verdauungssystem so zu verändern, dass es dem der Hyäne ähnelt – mit ihrem anderen Geruchs- und Geschmackssinn. Human Hyenas sind in der Lage, verfaulte Nahrung zu verzehren und zu verdauen, genau wie ihre aasfressenden, tierischen Namensvettern. HUMAN HYENAS wirft die Frage auf, ob der Mensch seinen Körper mit Hilfe der synthetischen Biologie verändern kann, um größere Probleme zu bewältigen.

In this project, I imagine transhumanists, DIYBIO enthusiasts, and makers coming together to form a group known as human hyenas, who want to tackle the increasingly serious problem of food waste. Inspired by the hyena species, they employ synthetic biology to create new bacteria, and make use of three new tools to modify their digestive system to resemble that of the hyena – with its different sense of smell and taste. These human hyenas are able to consume and digest rotten food, just like their scavenging animal namesakes. HUMAN HYENAS raises the question of whether humans can modify their bodies using synthetic biology as a means of addressing bigger issues.

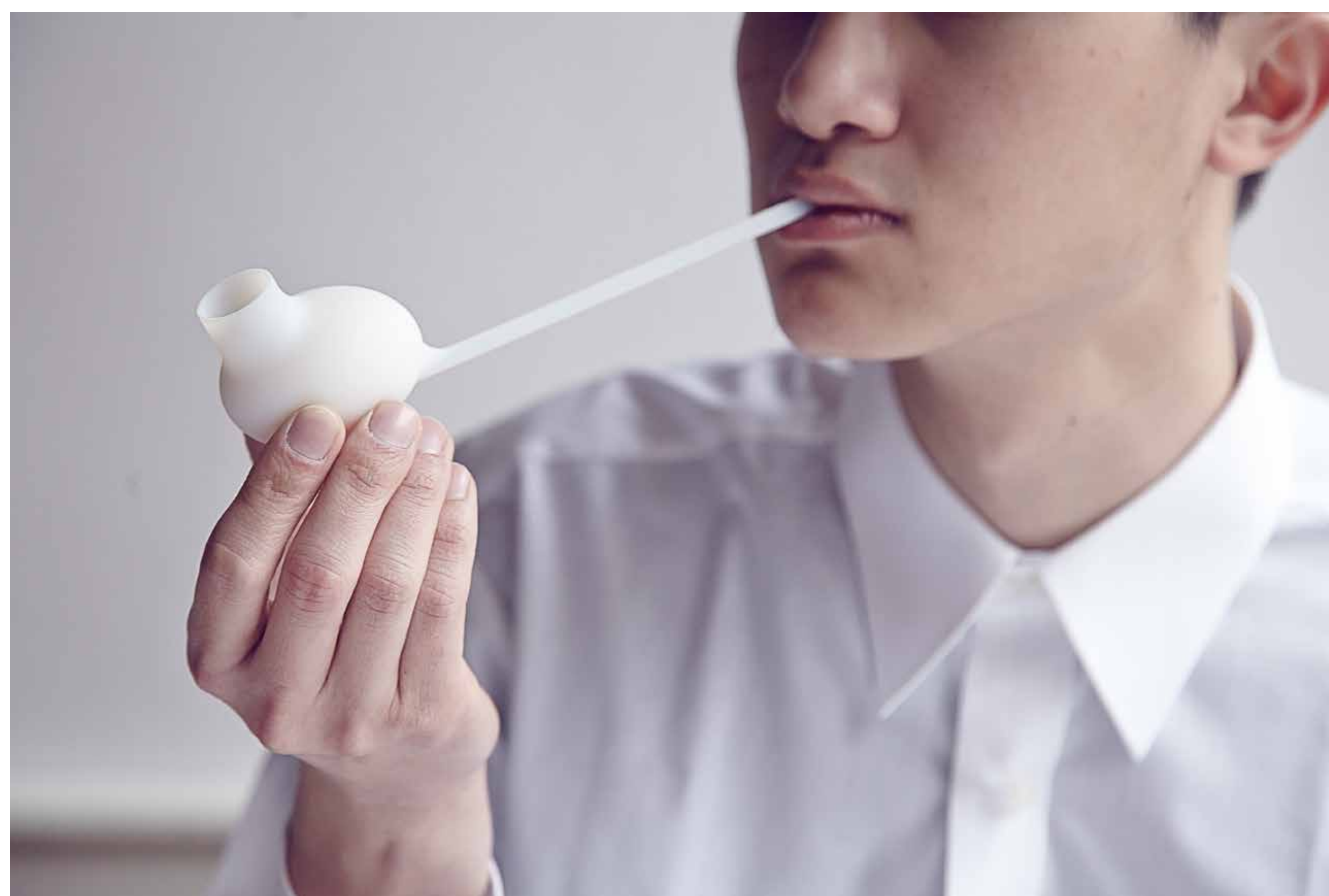


Foto: Andrew Kim



KITCHEN BATH

Thema: Bakterien

Topic: Bacteria

Kitchen Bath

Anastasia Eggers
Philipp Kolmann

KITCHEN BATH von Anastasia Eggers und Philipp Kolmann, hat im Rahmen von Urban Food & Design Körperkultur und Käseherstellung miteinander verbunden. Wellnessbehandlungen mit Nebenprodukten aus dem Molkereibetrieb waren schon in der Antike keine Seltenheit. Als Hommage an Cleopatras Milchbäder schafft KITCHEN BATH einen gemeinsamen häuslichen Ort für kulinarische und kosmetische Prozesse: Küche und Bad werden demnach eins, um Bakterien zusammenwirken zu lassen, die bei traditioneller Lebensmittelzubereitung und im Zusammenhang mit Hygieroutinen eingesetzt werden. Protein, das bei der Käseproduktion entsteht, wird so etwa genutzt, um Bäder zu bereiten, die unserem Mikrobiom (die Gesamtheit aller Mikroorganismen, die ein vielzelliges Lebewesen natürlicherweise in sich trägt) aktivierende Milchsäurebakterien zuführt. Auf einer ideologischeren Ebene befasst sich das Projekt somit automatisch auch mit den zunehmend strenger werdenden Hygienrichtlinien in der Lebensmittelherstellung: Immer steriler, homogenisierter und delokalisierte heißt dort das Credo. Alles Käse, sagen jedoch jene, die über Jahrhunderte hinweg überliefertes Wissen über bakterielle Kulturen und Gewerke wie die Küferei, die just auf der Symbiose von Wasser, Protein und Holz basiert, am Leben erhalten wollen. Das Projekt wurde in Kooperation mit dem Werkraum Bregenzerwald und in Zusammenarbeit mit der Küferei Peter Lässer umgesetzt.

Kitchen Bath

Anastasia Eggers
Philipp Kolmann

KITCHEN BATH, by Anastasia Eggers and Philipp Kolmann, combined the culture of the body with cheesemaking in the context of Urban Food & Design. Wellness treatments based on dairy products were already common in antiquity. In homage to Cleopatra's milk baths, KITCHEN BATH creates a shared domestic setting for both culinary and cosmetic processes: The kitchen and bathroom become one, as a means of combining the effect of the bacteria that are used in food production and in connection with hygiene routines. For example, the protein created in cheesemaking is used to prepare baths, which supply activating lactobacilli to our microbiome (the entirety of all microorganisms that are naturally carried by a multicellular creature). Hence, at the ideological level, the project also automatically addresses the ever-stricter hygiene rules in food production, with its constant mantra of: more sterile, more homogenized, and less local. And yet, according to all those whose aim is to keep alive the century-old know how about bacterial cultures and trades such as cooperage or barrel-making, which is based on precisely this symbiosis of water, protein, and wood, this is all nonsense — or, as the Austrians say, «all cheese». The project was realized in cooperation with the Werkraum Bregenzerwald and the barrel-maker Peter Lässer.



Foto: Katharina Fuchs-Kramer

SAUSAGE OF THE FUTURE

Thema: Fleischkonsum

Sausage of the Future Carolien Niebling

Können wir mit der Wurst eine Lösung finden, die uns hilft, den Fleischkonsum zu reduzieren? Kann die Verwendung von neuen Zutaten die Vielfalt unserer Ernährung erhöhen? Kann die Wurst einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Esskultur leisten? Und kann sich einer der ältesten Berufe der Welt weiterentwickeln? Um diese Fragen zu beantworten, haben sich ein Chefkoch der Molekulargastronomie, ein Metzgermeister und eine Designerin zusammengetan, um Techniken der Wurstherstellung und potenzielle neue Zutaten – wie Insekten, Nüsse und Gemüse – zu erforschen, und die Wurst für die Zukunft neu zu erfinden. Eine Arbeit von Carolien Niebling, die von der ECAL unterstützt und vom Lars Müller Verlag veröffentlicht wurde.

Topic: Meat consumption

Sausage of the Future Meydan Levy

Can we count upon the sausage for a solution that helps us reduce the consumption of meat? Can the use of new ingredients increase the diversity of our diets? Can the sausage make a major contribution to a sustainable food culture? And can one of the world's oldest professions evolve? To answer these questions, a chef of molecular gastronomy, a master butcher, and a designer teamed up to investigate sausage production techniques and potential new ingredients – such as insects, nuts, and vegetables – with the aim of re-inventing the sausage for the future. A work by Carolien Niebling supported by ECAL and published by Lars Müller Publishers.



HANDHANDPICKED BY

Thema: Produktion

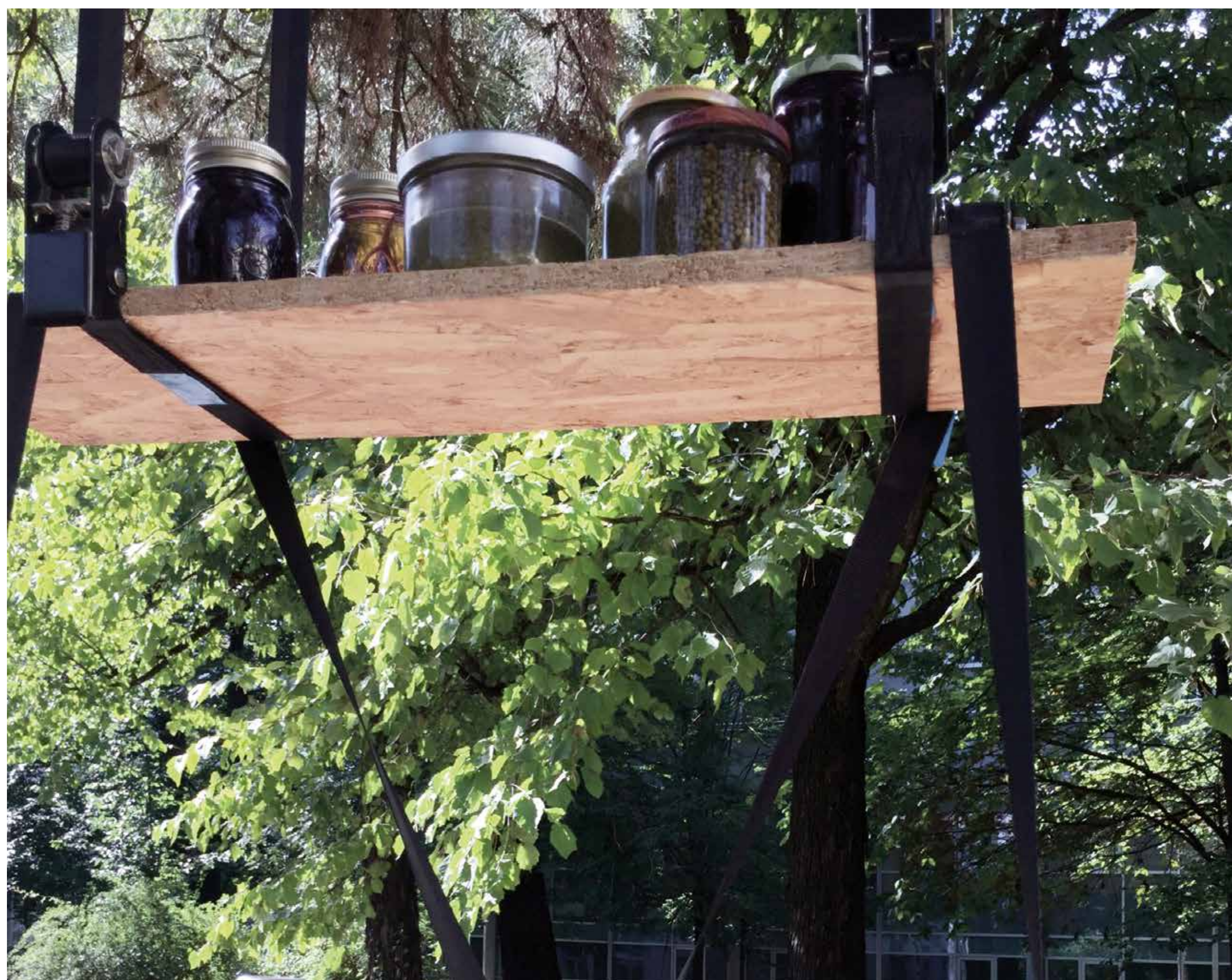
Handhandpicked By Maureen Kaegi
 Pauline Bouzek

Die Küche gilt als Zentrum einer jeden Party. Das traf im übertragenen Sinn auch auf das Urban Food & Design-Projekt HANDHANDPICKED BY zu, das in der Mitte der wunderschönen Parkanlage im Hof der Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital Möglichkeiten urbaner Nahrungsgewinnung untersuchte. Dazu errichtete das Projektteam in tagelanger Vorarbeit einen Lehmofen – eine nicht bloß ob des Rauches unübersehbare, archaisch anmutende kulinarische Quelle, anhand derer als Reaktion auf die Vegetation der Örtlichkeit Lebenskreisläufe sichtbar gemacht wurden. So wurde etwa mithilfe lokaler Bakterien eine Sauerteigkultur für ein haus-eigenes Festivaltopfbrot gezüchtet. Der Ofen wurde nach Ende des Festivals wieder abgetragen, aber der Aufruf zu regionalen Genüssen bleibt.

Topic: Production

Handhandpicked By Maureen Kaegi
 Pauline Bouzek

Kitchens are considered to be the focus of every party. This also applied in a figurative sense to the Urban Food & Design project HANDHANDPICKED BY, which examined possible methods of urban food production in the beautiful courtyard park of the Festival Headquarters in the former Sophienspital. For this purpose, the project team spent days setting up a clay oven—a seemingly archaic culinary resource, which, not only due to the smoke, was difficult, if not impossible, to overlook and which was used to illustrate life cycles inspired by the local vegetation. For example, local bacteria were employed to cultivate a sourdough culture for a no-knead festival bread. At the end of the festival, the oven was removed—but its call for the celebration of regional specialties remained.



SWEET SNEAK

Thema: Mikroplastik

Sweet Sneak

Sweet Sneak Studio

Der weltweite Verbrauch von Kunststoffen nimmt in alarmierendem Maße zu. Unser Plastikmüll landet häufig in der Natur und gelangt, da die meisten Kunststoffe nur sehr langsam abgebaut werden, in Form von Mikroplastik wieder in unsere Lebensmittelkette. Dabei handelt es sich um kleine Kunststoffteile mit einer Länge von weniger als fünf Millimeter. Aufgrund dieser winzigen Größe können sie den Filtersystemen der Wasseraufbereitung entgehen und in den Ozeanen oder anderen Gewässern landen. Eine Reihe von Meereslebewesen wie Zooplankton, Tintenfische, Muscheln, Austern, Fische und Seevögel können Mikroplastik aufnehmen, was negative Auswirkungen auf ihre (und unsere) Gesundheit haben kann. Mikroplastik gelangt auch in die Nahrungskette, wenn fleischfressende Lebewesen kontaminierte Beutetiere fressen. Dieses Mikroplastik findet schließlich seinen Weg an die Spitze der Nahrungskette und landet auf unseren Tellern. Um dieses Thema zu beleuchten und das Bewusstsein für unseren Verbrauch von Einwegplastik zu schärfen, haben wir diese Ausstellung konzipiert, in der acht verschiedene Lebensmittel vorgestellt werden, die Mikroplastik enthalten können. Die Auswirkungen von Mikroplastik auf unsere Gesundheit sind noch nicht eindeutig geklärt. Aber wir wissen mit Sicherheit, dass der Plastikmüll der Natur schadet. Wie können wir das verhindern? Indem wir das Problem an der Wurzel packen und vor allem die Verwendung von Kunststoffen in unserem täglichen Leben reduzieren.

Topic: Microplastics

Sweet Sneak

Sweet Sneak Studio

The global consumption of plastics is increasing at an alarming rate. Our plastic waste often ends up in the natural environment and — given that most commonly used plastics take a very long time to degrade — reappears in our food chain in the form of microplastics. These are small pieces of plastic with a length of less than five millimeters. Due to this tiny size, they can escape water treatment filtration systems and end up in the oceans or other bodies of water. A range of marine life including zooplankton, octopus, clams, oysters, fish, and seabirds are able to ingest microplastics, and this may negatively impact their (and our) health. Microplastics also enter the food chain when carnivorous animals eat contaminated prey. These microplastics eventually find their way to the top of the food chain and end up on our plates. In order to shine more light upon this topic and increase awareness about our consumption of single-use plastics, we created this exhibition, which portrays eight different foods that are prone to contain microplastics. The impact of microplastics upon our health is not yet clear. But we know for certain that plastic waste is harming nature. How can we prevent this? Reduce the problem at the source by reducing the use of plastics in our daily life.



Foto: Martin Baur



OFF PLATE

Thema: Soziales Gefüge

Topic: Social structure

off plate

Team off plate

Das kulinarische Kollektiv OFF PLATE hat sich zum Ziel gesetzt, einen sozialeren und nachhaltigeren Ansatz im Umgang mit Lebensmitteln zu entwickeln und umzusetzen, um dadurch die Kohlendioxidemissionen zu reduzieren. Unsere Aufgabe ist es, Gespräche zu eröffnen, die Zusammenarbeit innerhalb lokaler und globaler Lebensmittelsysteme zu fördern und unsere Rolle als einzelne Bürger:innen und Gemeinschaften zu untersuchen. Essen und Trinken sind unverzichtbar und gehören zu den einflussreichsten Mitteln, um einen kollektiven Wandel hin zu einer besseren Zukunft herbeizuführen. OFF PLATE organisiert zeitlich begrenzte Veranstaltungen in seiner offenen, modular aufgebauten Nachbarschaftsküche und Bar. Lokale Akteure des Systems – Landwirt:innen, Köch:innen, politische Entscheidungsträger:innen, Bürger:innen, Umweltschützer:innen, Lebensmittelrät:innen – sind eingeladen, gemeinsam zu essen, zu trinken und über die komplexe Beziehung zu Lebensmitteln zu diskutieren – eine Beziehung, die unweigerlich mit Ungerechtigkeit und Ungleichheit verbunden ist. Durch das Farm-to-Table-Konzept können wir Verpackungsmüll und die Entfernung der Lebensmittel direkt reduzieren und mehr frisches Essen anbieten. Außerdem werden die Speisen nach dem First-Come-First-Served-Prinzip angeboten, wodurch die Lebensmittelverschwendung durch nicht ausgegebene Portionen minimiert wird. Lokale Getränke werden aus wiederverwendbaren Edelstahlflaschern ausgeschenkt, um Einwegverpackungen zu vermeiden. Die Reise von OFF PLATE begann in Köln, führte nach Wien und Frankfurt und soll nun zu weiteren Veranstaltungen führen, um lokale Gemeinschaften zusammenzubringen. Veränderung beginnt vor Ort.

off plate

Team off plate

OFF PLATE is a culinary collective that aims to re-imagine and directly implement a more social and sustainable approach to food, one that can directly reduce carbon dioxide emissions. Our mission is to open conversations and stimulate cooperation within food systems, both local and global, and examine our role as individual citizens and communities. Food and drink are essential and among the most influential means of making a collective change towards a better future. OFF PLATE hosts temporary events in our specially designed open-plan, modular neighborhood kitchen and bar. Local food system players – farmers, chefs, policy makers, citizens, environmentalists, food councils – are invited to eat, drink, and discuss our complex relationship with food, a relationship that is inadvertently tied to injustice and disconnection. We utilize the farm-to-table concept to directly reduce packaging waste and food miles and to offer increased freshness. Moreover, food is offered on a first-come, first-served basis, minimizing the food waste resulting from unserved portions. Locally sourced beverages are poured from reusable stainless-steel kegs to eliminate single-use packaging. OFF PLATE's journey started in Cologne, moved on to Vienna and Frankfurt, and is now planning more events to bring locals together – change starts locally.



Foto: Martin Hahn



EATING DEATH

Thema: Achtsamkeit

Eating Death

Sophie Falkeis
Denise Schindele
Eszter Zwickl
Jan Raddatz

Über eine rituelle Geschmackserfahrung mit starken pflanzlichen und pilzbasierten Giften wird in diesem Projekt unsere eigene Sterblichkeit mit den Kräften der Natur in Verbindung gebracht. EATING DEATH hinterfragt das Streben nach Unsterblichkeit und erinnert an die Endlichkeit von allem. In einem Moment des Innehaltens kann sich der Mensch als Teil der Natur begreifen und neue interökologische Beziehungen empfinden. EATING DEATH verwendet vier Arten von Toxinen, nämlich Beeren, Blüten, Pilze sowie Nüsse und Samen. Die Erfahrung, dass jeder Aprikosenkern, jedes Blatt einer Blüte ein potentes Gift enthält, bringt uns dem Tod einen Schritt näher. Dieses Projekt stellt das menschliche Streben nach Dominanz über die Natur in Frage, indem es uns bewusst mit unserer Verletzlichkeit und Endlichkeit konfrontiert. Die körperliche Erfahrung von EATING DEATH vermittelt einen tiefen Respekt vor und ein Wissen um die realen Risiken und Kräfte der Natur. Dieses Projekt wurde von Studierenden der Klasse Design Investigations an der Universität für angewandte Kunst umgesetzt.

Topic: Mindfulness

Eating Death

Sophie Falkeis
Denise Schindele
Eszter Zwickl
Jan Raddatz

The project EATING DEATH functions as a provocation, questioning the global imbalance that the human species has inflicted upon nature and its processes. Challenging our quest for immortality and our current attempts to overpower nature, it explores new, ecological relationships. An experience based on the ritualistic tasting of beguiling yet potent botanical and fungal toxins, the project seeks to confront our own mortality with the power of nature. Starting with “Food in the Anthropocene” and by taking a closer look at natural composting processes, we learn that, in the natural world, death is a constant part of life. By asking why we strive for immortality and reminding us that nothing will last forever, the ritual becomes a moment of reflection. To bring out the individuality of the toxins, each is prepared and consumed with a specific tool. By EATING DEATH and being aware of the real risks and powers of nature we take one step closer to the edge. The notion of respecting nature becomes a very physical experience. The project was realized by students of the Design Investigations class at the University of Applied Arts.



TASTE THE NOW

Thema: Identität und Tradition

Topic: Identity and tradition

Taste the Now

Orlando Lovell

Taste the Now

Orlando Lovell

Das Projekt TASTE THE NOW wurde gemeinsam mit fünf Wiener Spitzenkonditor:innen und fünf Designer:innen entwickelt. In einem polykreativen Prozess befragte Orlando Lovell zunächst die Konditor:innen zur Tradition und wie sie sich die zukünftige Entwicklung der Wiener Kuchen- und Kaffeekultur vorstellen. Dann kreierte sie fünf Tortencollagen mit einer Auswahl von Mehlspeisen und Süßigkeiten jedes Pâtissiers oder jeder Pâtissière und schuf so neue Tortenentwürfe, die mit der Tradition spielen, indem sie konventionelle Spezialitäten miteinander vermengen. Diese neu kombinierten Torten repräsentierten auch die Vielfalt der verschiedenen nationalen Küchen, die zusammenkamen, um das zu schaffen, was wir heute als Wiener Mehlspeistradition verstehen.

Die Bilder und Interviews wurden dann an die Designer:innen weitergegeben, die jeweils ein neues Verpackungskonzept für eine der Collagen und die dazugehörigen Interviews entwerfen sollten. Die Interpretation dieser Aufgabe war ganz der kreativen Phantasie der Designer:innen überlassen. Es gab keine konventionellen Vorgaben in Bezug auf Produktion, Kosten oder Funktionalität.

Ziel des Projekts ist es, die lokalen Traditionen rund um die berühmte Wiener Kuchen- und Kaffeekultur zu untersuchen und gleichzeitig neue sensorische Möglichkeiten vorzuschlagen, die mit neuen Geschichten und neuen Traditionen ausgestattet werden können. Im Mittelpunkt des Projekts stehen die persönlichen Geschichten und individuellen Erfahrungen von Bäcker:innen und Designer:innen, um traditionelle Erzählungen aus einer nicht-kommerziellen Perspektive zu beleuchten und zu hinterfragen, ohne dabei die alltäglichen Anforderungen an die Produktion oder die Marktfähigkeit aus den Augen zu verlieren.

The project TASTE THE NOW was developed together with five top Viennese pastry chefs and five designers. In a poly-creative process, Orlando Lovell first interviewed the pastry chefs about tradition and how they envisage the future development of the Viennese cake and coffee culture. She then created five cake collages using a selection of each pâtissier's cakes and sweets, thus creating potential new cake designs that play with tradition by remixing conventional specialties. These remixed cakes also represented the variety of different national cuisines that came together to create what we now understood as the Viennese pastry tradition.

The images and interviews were then passed on to the designers, each of whom was asked to design a new packaging concept for one of the collages and the related interviews. The interpretation of this task was left completely to the designers' creative imaginations. There were no conventional guidelines regarding production, cost, or functionality.

The aims of the project are to reexamine local traditions surrounding the famous Viennese cake and coffee culture and, simultaneously, to suggest new sensory possibilities that could be endowed with new stories and new traditions. Taking a step back from day-to-day practicalities such as production requirements or marketability, the project focuses upon the personal stories and individual experiences of the bakers and designers as a means of revealing — and questioning — traditional narratives from a non-commercial perspective.



EGG TO GO

Thema: Menschliche Dominanz

Egg to Go

Anastasia Eggers
Ottonie von Roeder

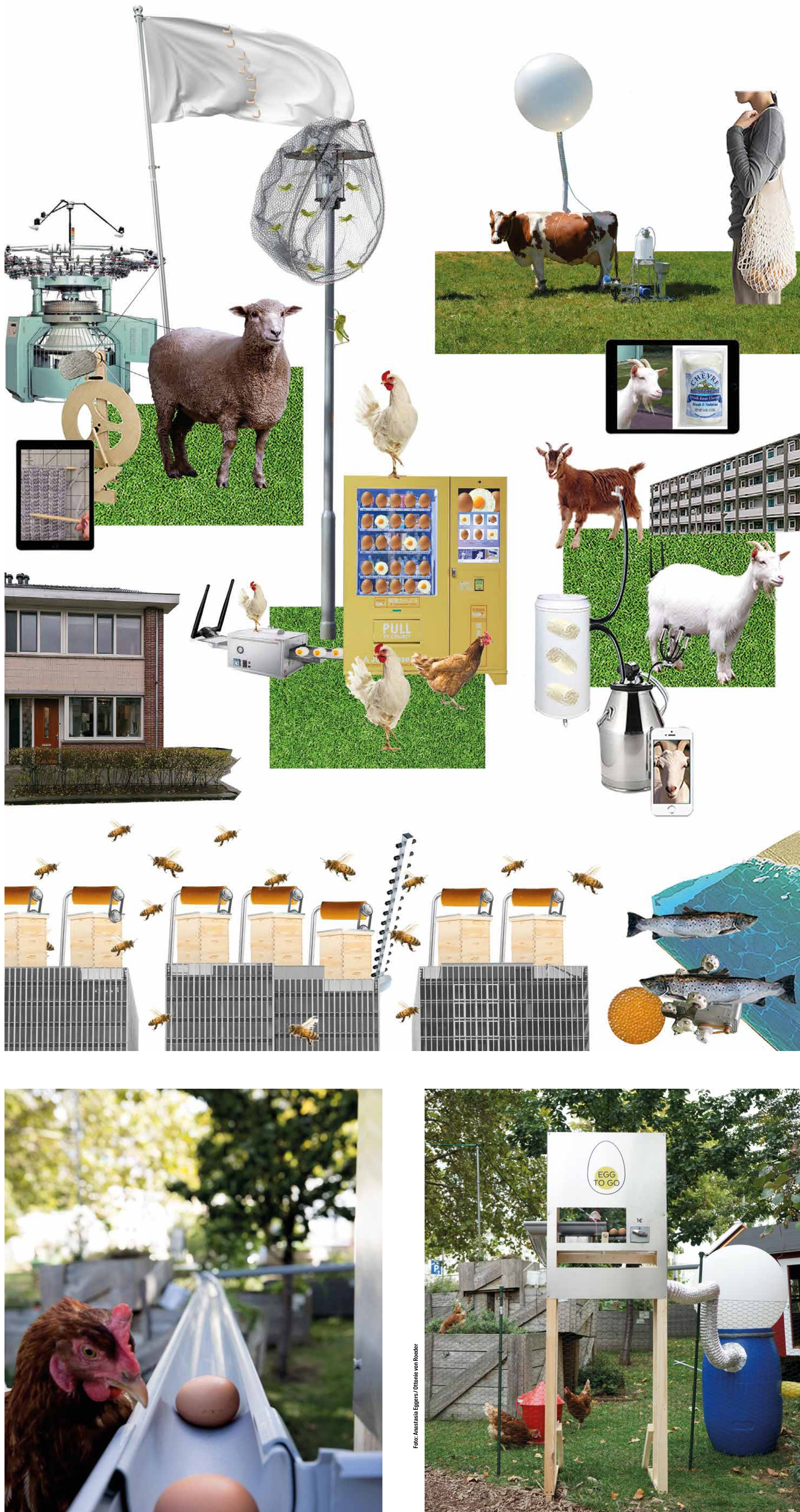
»Chicken Run« war gestern. Die Zukunft heißt: Run by Chicken. Im Zentrum des spekulativen Designprojektes EGG TO GO steht neben einem von Hühnern betriebenen Eierkiosk die Idee einer fiktiven Stadt, in der Tiere und Menschen gleichberechtigt miteinander leben. Aus dem klassischen Hofsetting befreit, bietet das urbane Habitat Nutztiere neben ausreichend Platz vor allem eines: Selbstständigkeit. Denn jetzt, da sie in der Lage sind, Lebensmittel unabhängig vom Menschen zu vertreiben, befinden sie sich endlich auf Augenhöhe mit ihm. Dafür machen sie sich intelligente Technologien, ihre eigenen Körper als Energiequelle und natürliche Ressourcen zunutze. Während der VIENNA DESIGN WEEK 2019 waren alle Städter:innen allmorgendlich eingeladen, den Tag mit einem frisch gekochten Frühstücksei zu beginnen und sich der Reflexion über Nutztierhaltung und Nahrungsmittelkonsum anzuschließen.

Topic: Human dominance

Egg to Go

Anastasia Eggers
Ottonie von Roeder

«Chicken Run» was yesterday's news. The future is: Run by Chicken. In addition to an egg booth run by chickens, the focus of the speculative design project EGG TO GO is the idea of a fictitious city, in which humans and animals live as equals. Liberated from the classic barnyard setting, the urban habitat offers livestock a sufficient amount of space—and, most importantly, independence. Now that the animals are able to sell food without the aid of humans, they are finally on an equal footing. In turn, they develop intelligent technologies that employ their own bodies as energy sources and natural resources. During the VIENNA DESIGN WEEK 2019, the chickens invited all the residents of the city to begin their day with a freshly boiled egg. As a critical examination of the themes of food production and its effect upon our environment, EGG TO GO takes a look at what a city where humans and animals share living space as equal partners would be like.



FEUERKÜCHE

Thema: Verständnis für Gesamtprozess

Feuerküche

Johanna Dehio
Valentina Karga

Ein verwunschener, an einer Seitenstraße gelegener Vorgarten im 5. Bezirk wurde mit punktgenauen Handgriffen und ästhetischem Bewusstsein in Szene gesetzt. Neben dem angrenzenden, kurz vor Abbruch stehenden Haus erstreckte sich eine Tafel über die gesamte Länge des Grünstreifens. An ihrem Ende standen provisorische Brennöfen. Hier wurde getöpft, gebrannt, gegessen. Was in diesem semi-privaten Setting zehn Tage lang stattfand, war dabei genauso banal wie wohldurchdacht: Interessierte aus der Nachbarschaft, Festivalpublikum und Teilnehmende am Caritas-Projekt Kompa formten funktionsfähige Kocheinheiten, ließen sie vor Ort trocknen und brannten Geschirr, Töpfe und Tischöfen anschließend im Holzfeuer, wodurch sie eine matte, schwarze Oberfläche erhielten. Parallel zum Schaffensprozess wurde laufend gekocht – Tee und Buchteln, aber auch nach Rezepten von Vorbeikommenden. Das Projekt wurde mit dem Erste Bank MehrWERT-Designpreis 2016 ausgezeichnet.

Topic: Understanding of the overall process

Feuerküche

Johanna Dehio
Valentina Karga

An enchanting front garden on a small street in the 5th district was given the leading role in a scenario that involved meticulous hands-on work and aesthetic awareness. A table stretched the entire length of the strip of grass in front of a condemned house. Improvised furnaces stood at the head of the table: Pots were shaped and fired, food was eaten. Everything that took place in this semi-private setting during those ten days was as commonplace as it was well-planned: Interested locals, the festival public, and participants in the Caritas project Kompa formed functional cooking elements, dried them on site, and then fired the crockery, pots, and tabletop ceramic ovens in the wood fire, giving them a matte, black surface. And they cooked the entire time, in parallel with the pottery making process – tea and Buchteln (sweet Viennese yeast rolls), and recipe ideas from passersby. The project received the Erste Bank ExtraVALUE Design Award in 2016.



Foto: Johanna Dehio

SEPARATE TOGETHERNESS

Thema: Nähe und Distanz

Topic: Proximity and distance

Separate Togetherness

Isabel Prade
Stephanie Kneissl

Separate Togetherness

Isabel Prade
Stephanie Kneissl

Zusammen ist man weniger allein, sagt man. Doch was bedeutet das heute schon? Wie es sich trotz räumlicher Distanz gesellig sein lässt, verdeutlichte das Projekt SEPARATE TOGETHERNESS. Quasi als Séparée in der Festivalzentrale im ehemaligen Sophienspital inszeniert, schuf die interaktive Experience über Webcam und Screen Momente der trauten Zweisamkeit im Kaffeehausambiente. Eine installative Melange aus digitalen und analogen Lebensbestandteilen, eine Fusion virtueller und realer Welten, die jeweils zwei Teilnehmende näher zusammenbringt.

We're not alone as long as we're together, as they say. But what does that mean these days? How we can spend time with others, despite physical distance, is illustrated by the project SEPARATE TOGETHERNESS. Set up as an essentially private room in the Festival Headquarters in the former Sophienspital, the interactive experience created tête-à-tête moments in a coffeehouse atmosphere via webcam and screen: a combination of digital and analog elements from our daily lives and of the virtual and real worlds, which brings two participants closer together.

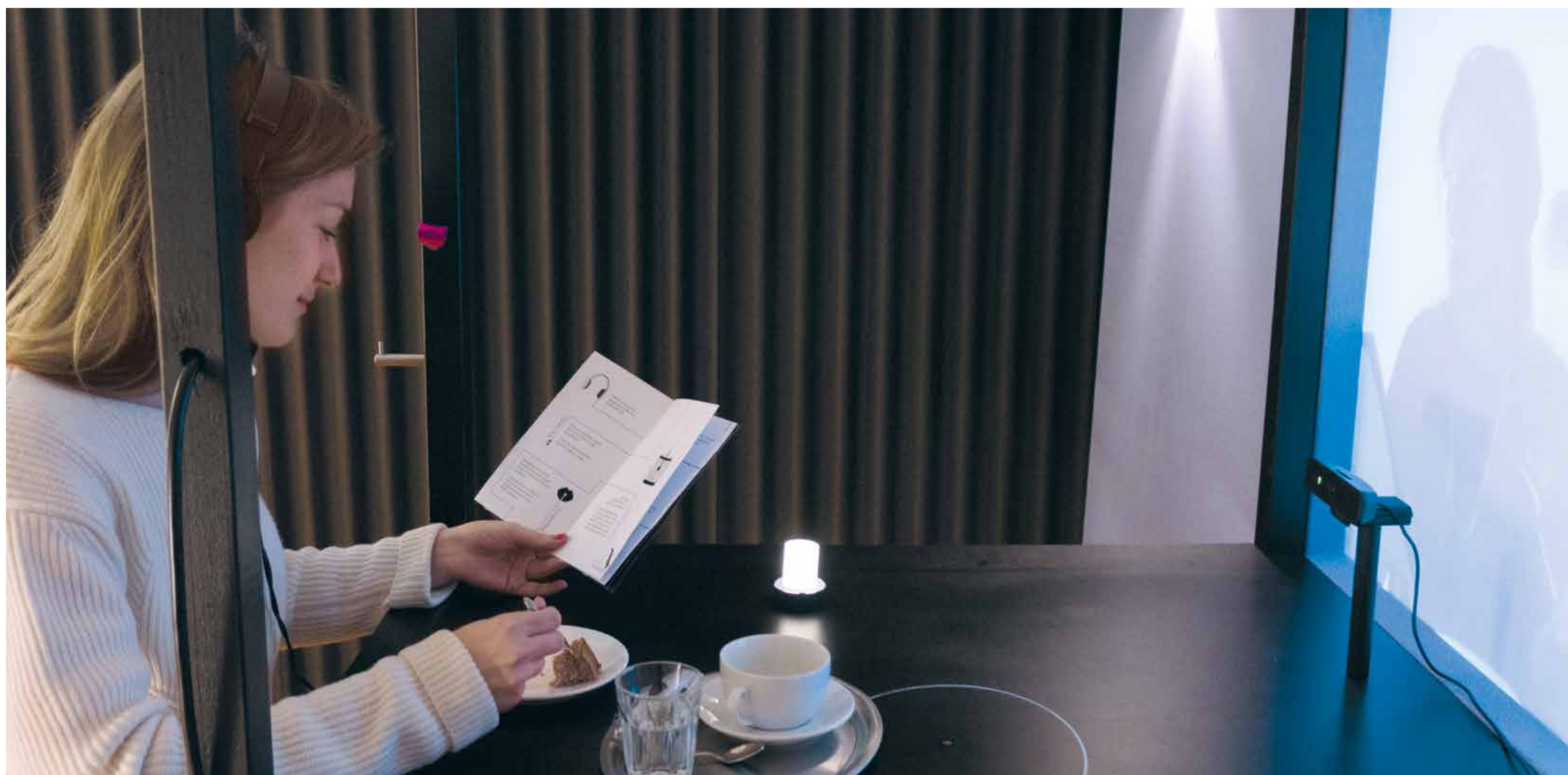


Foto: Stephanie Kneissl, Isabel Prade

