



Berlin, 17. Mai 2018

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Kulturforum, Kunstgewerbemuseum**

Matthäikirchplatz, 10785 Berlin

Öffnungszeiten: Di – Fr 10 – 18 Uhr, Sa + So 11 – 18 Uhr

### **Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen**

18. Mai – 30. September 2018

Eine Sonderausstellung des Museums für Kunst und Gewerbe Hamburg in Zusammenarbeit mit dem Kunstgewerbemuseum – Staatliche Museen zu Berlin

Wie werden wir zukünftig essen, von was werden wir uns ernähren in unserer durch schwindende Ressourcen geprägten Wachstumsgesellschaft? Jeder von uns gestaltet mit seinem Essverhalten den Globus mit. Essen ist längst keine Privatsache mehr, sondern ein hochgradig politischer Akt. Das Kunstgewerbemuseum verwandelt sich in ein künstlerisch-wissenschaftlich-spekulatives Laboratorium für neue Denk- und Praxismodelle zur Zukunft des Essens und Wohnens. Für die Ausstellung präsentieren 40 internationale Designerinnen und Designer, darunter Werner Aisslinger, Hanan Alkhouh, Kosuke Araki, The Beecollective, The Center for Genomic Gastronomy, chmara.rosinke, Martí Guixé, Julia Lohmann, Ton Matton, Maurizio Montalti, Silke Riechert, Chloé Rutzerveld, Johanna Schmeer, Carolin Schulze, Susanna Soares, Andrea Staudacher, Austin Stewart, Marije Vogelzang und Henk Wildschut, ihre Entwürfe, Ideen und Visionen zur Gestaltung der Transformation unseres Ernährungssystems.

Unsere Gesellschaft wird durch Essen in all seinen Facetten von der Ressource bis hin zum Konsum sozial gestaltet und konditioniert. Essen ist dabei nichts anderes als in Form gebrachtes, „designtes“ Material – somit gehört „Food Design“ zu den frühesten Gestaltungsaufgaben überhaupt; auch die Küche funktioniert als zentraler Ort von Gesellschaftsdesign.

Entscheidend für unser persönliches Wohlbefinden und unsere Gesundheit ist auch die Frage, was und wie wir essen. Designerinnen und Designer setzen sich mit unseren Essgewohnheiten auseinander und entwickeln neue Bestecke oder Tischobjekte. Ebenso stehen die negativen Auswirkungen des Fleischkonsums zur Disposition sowie der 3-D-Drucker als neues Produktionsmittel unserer Ernährung. Neue Technologien wie Biotechnologie oder synthetische Biologie regen zu Spekulationen über In-Vitro-Fleisch, die Modifikation unseres Verdauungssystems oder gar zu digitalem Essen an, das aus unseren persönlichen Daten generiert wird. Die Herausforderung ist immens, denn unser gesamtes Nahrungsmittelsystem sowie unsere Essgewohnheiten stehen auf dem Prüfstand. Die Ausstellung schließt sich der These an, dass wir dringend eine globale Food Revolution brauchen. Sie plädiert für die Food Revolution 5.0, die zukünftige Technologien mit alten handwerklichen Kulturtechniken des Selbermachens und kulturellem Wissen um die Besonderheit der Lebensmittelherstellung verbindet. Aufgerufen zu dieser Revolution sind wir alle: Konsum ist heute eine Frage der Verantwortung.

Das Fotografieren ist ausschließlich zur aktuellen Berichterstattung über die Ausstellung / Veranstaltung erlaubt. Bei jeder anderweitigen Nutzung der Fotos sind Sie verpflichtet, selbstständig vorab die Fragen des Urheber- und Nutzungsrechts zu klären. Sie sind verantwortlich für die Einholung weiterer Rechte (z.B. Urheberrechte an abgebildeten Kunstwerken, Persönlichkeitsrechte).

**150 JAHRE**

**KUNST  
GEWERBE  
MUSEUM**

GENERALDIREKTION  
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41  
10785 Berlin

**MECHTILD KRONENBERG**  
REFERATSLEITUNG

**MARKUS FARR**  
PRESSEREFERENT

Telefon: +49 30 266 42 3402  
Mobil: +49 151 527 53 886

presse@smb.spk-berlin.de  
www.smb.museum/presse

**MK&G**  
MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**



Die von Claudia Banz kuratierte Ausstellung wurde 2017 im Museum für Kunst und Gewerbe in Hamburg gezeigt und wird für Berlin mit neuen Projekten aktualisiert und vom Architekturbüro Kooperative für Darstellungspolitik gestaltet. Sie ist in vier Themenräume gegliedert: *Farm*, *Markt*, *Küche* und *Tisch*. Angesichts schwindender Ressourcen plädiert die Ausstellung für Postwachstum und alternative Formen des „farmings“ auf dem Land, in der Stadt und der eigenen Wohnung. Die vorgestellten Projekte reichen von der urbanen Streuobstwiese und einem essbaren Garten über eine Indoor-Farm bis hin zur Insektenfarm und dem Mini-Kompostierer für das Stadt-Apartment.

Zu den neuen Arbeiten gehört die „urbane Streuobstwiese“, ein Projekt des niederländischen Stadtplaners und Designers Ton Matton. Er zeigt auf, wie die Piazzetta am Kulturforum zukünftig als möglicher Ernährungs- und Erholungsraum für alle genutzt werden könnte. Auf einer bislang ungenutzten Terrasse des Kunstgewerbemuseums realisiert die Planwerkstatt der TU Berlin in Kooperation mit der Landschaftsarchitektin Katrin Bohn einen „essbaren Garten“. Die Künstlerin Silke Riechert hat speziell für die Berliner Station die partizipative Installation „Störung im Schlaraffenland“ entwickelt; hier geht es u.a. um eine kritische Auseinandersetzung mit der Lebensmittelindustrie und die Vermittlung von Ernährungswissen für Schulkinder. Neu ist auch die Arbeit „Insects au Gratin“ von Susanna Soares und Andrew Forkes – in diesem Projekt erforschen sie zukünftige Nahrungsmittel im Kontext von Insekten, Nährstoffen und 3D-Druck. chmara.rosinke sind mit ihrem Projekt „Mobile Gastfreundschaft dabei und The Center for Genomic Gastronomy hat für Berlin das Projekt „To flavour our tears“ aktualisiert.

Zu den beteiligten Akteurinnen und Akteuren gehört auch die kuwaitische Designerin Hanan Alkhouh. Sie hinterfragt die Möglichkeiten, unsere Kultur von Fleischproduktion und -lagerung sowie Fleischverzehr in einer fleischlosen Welt zu replizieren. Die Holländerin Chloé Rutzerveld spekuliert in ihrem Projekt „In Vitro ME“ über den menschlichen Körper als künftigem Koproduzent von In-Vitro-Fleisch. Ganz real ist „The Hive“ der österreichischen Designerinnen Katharina Unger und Julia Kaisinger: die erste Mini-Farm für essbare Insekten, die in der eigenen Küche aufgestellt werden kann. Jinyun Jeon aus Taiwan entwirft neues Essgerät, um unsere multisensorischen Esserfahrungen zu optimieren und achtsames Essen zu fördern. Mit dem Projekt „Volumes“ – bunten Objekten, die zwischen der Nahrung auf dem Teller platziert werden – will die holländische Designerin Marije Vogelzang ebenfalls unsere Esskultur positiv beeinflussen. „Bioplastic Fantastic“, ein Projekt der deutschen Designerin Johanna Schmeier, forscht nach neuen Produkttypen und Nahrungsmitteln, die aus der Bio- und Nanotechnologie heraus entstehen könnten. Für den spanischen Designer Martí Guixé liegt die Zukunft in dem noch spekulativen Ernährungssystem „Digital Food“: Ein Algorithmus entscheidet aufgrund der Analyse individueller Daten über die passenden Nahrungsbausteine, die der jeweilige Nutzer aus dem Interface auswählen kann und die dann vom 3-D-Drucker je nach Bedarf produziert werden. Der niederländische Fotograf Henk Wildschut wirft mit seiner Reportage „Food“ einen kritischen Blick hinter die Kulissen der intransparenten Nahrungsindustrie.

Das Fotografieren ist ausschließlich zur aktuellen Berichterstattung über die Ausstellung / Veranstaltung erlaubt. Bei jeder anderweitigen Nutzung der Fotos sind Sie verpflichtet, selbstständig vorab die Fragen des Urheber- und Nutzungsrechts zu klären. Sie sind verantwortlich für die Einholung weiterer Rechte (z.B. Urheberrechte an abgebildeten Kunstwerken, Persönlichkeitsrechte).

**150 JAHRE**

**KUNST  
GEWERBE  
MUSEUM**

GENERALDIREKTION  
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41  
10785 Berlin

**MECHTILD KRONENBERG**  
REFERATSLEITUNG

**MARKUS FARR**  
PRESSEREFERENT

Telefon: +49 30 266 42 3402  
Mobil: +49 151 527 53 886

presse@smb.spk-berlin.de  
www.smb.museum/presse

**MK&G**  
MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**



**Staatliche Museen zu Berlin**  
Preußischer Kulturbesitz

„Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen“ wird gefördert durch die Kulturstiftung des Bundes, die Karin Stilke Stiftung und die IKEA Stiftung.

Während der Laufzeit findet ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Design Talks, Performances, Vorträgen und Podiumsgesprächen statt. Ein Sommer Food Markt wird anlässlich der *Fête de la Musique* vom 21. – 24. Juni und zur *Langen Nacht der Museen* vom 23. – 25. August 2018 mit Pop-up-Imbissen, Marktständen, Gesprächsrunden, Workshops und Verkostungen auf die Piazzetta des Kulturforums laden.

Zur Ausstellung sind zwei Publikationen im Kettler Verlag, Dortmund erschienen: Der Hamburger Katalog, 223 Seiten, ISBN 978-3-86206-645-2, Preis: 24,90 Euro. Der Berliner Katalog, 88 Seiten, ISBN 978-3-86206-703-9, Buchhandelsausgabe 24 Euro, Museumsausgabe 14 Euro.

**150 JAHRE**

**KUNST  
GEWERBE  
MUSEUM**

GENERALDIREKTION  
PRESSE – KOMMUNIKATION – SPONSORING

Stauffenbergstraße 41  
10785 Berlin

**MECHTILD KRONENBERG**  
REFERATSLEITUNG

**MARKUS FARR**  
PRESSEREFERENT

Telefon: +49 30 266 42 3402  
Mobil: +49 151 527 53 886

presse@smb.spk-berlin.de  
www.smb.museum/presse

**MK&G**  
MUSEUM FÜR  
KUNST UND GEWERBE  
HAMBURG

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**

Das Fotografieren ist ausschließlich zur aktuellen Berichterstattung über die Ausstellung / Veranstaltung erlaubt. Bei jeder anderweitigen Nutzung der Fotos sind Sie verpflichtet, selbstständig vorab die Fragen des Urheber- und Nutzungsrechts zu klären. Sie sind verantwortlich für die Einholung weiterer Rechte (z.B. Urheberrechte an abgebildeten Kunstwerken, Persönlichkeitsrechte).