

food revolution 5.0

Unsere Gesellschaft wird durch Essen in all seinen Facetten von der Ressource bis hin zur Konsumtion sozial gestaltet und konditioniert. Unser Essen ist dabei nichts anderes als in Form gebrachtes Material, es ist also ›designt«. Somit gehört ›Food Design« zu den frühesten Gestaltungsaufgaben überhaupt.

Essen (Food) berührt wichtige Themen: Klimawandel und Treibhauseffekt, Endlichkeit der natürlichen Ressourcen und Wasserknappheit, Armut und Hunger, Überproduktion und Verschwendung, Hygiene und Gesundheit, Natur und Technik, Landraub (land grabbing) und Stadtplanung, Handelsabkommen und Protektionismus, Partizipation und Entscheidungssouveränität.

Die Industrialisierung hat im Verlauf des 20. Jahrhunderts die Entwicklung von Ernährung und unseren Umgang mit Essen maßgeblich bestimmt. Der individuelle Konsum von Lebensmitteln ist in den Industrieländern von deren Erzeugung größtenteils entkoppelt. Lebensmittel sind inzwischen Massenprodukte und das Ergebnis eines höchst arbeitsteiligen, globalisierten Herstellungsverfahrens. Sie werden in der Regel nicht für den eigenen Bedarf erzeugt, sondern gehandelt und verkauft. Vom Grundprodukt zum Esstisch durchlaufen Nahrungsmittel verschiedenste Stationen.

Essen ist heute im öffentlichen Raum überall präsent. Lebensmittelproduktion und Gastronomie sind die Bereiche, in denen der Wettstreit zwischen Kultur und Kommerz immer heftiger ausgetragen wird. Die Konsumenten werden mit ständig neuen Food-Konzepten umworben. Die Kehrseite dieses Überflusses manifestiert sich in einer dramatisch ansteigenden Verschwendung von Lebensmitteln. Weltweit sind es laut Welternährungsorganisation rund 1,3 Milliarden Tonnen jährlich. Diese Verschwendung entsteht entlang der gesamten Nahrungsmittelkette. Mit dem Verlust von Lebensmitteln sind Treibhausgasemissionen und die unnötige Inanspruchnahme von Ressourcen verbunden. Die Lebensmittelverschwendung stellt auch ein ethisches Problem dar. Weltweit leidet knapp eine Milliarde Menschen immer noch an Hunger.

Die Welt braucht, so die Hauptthese der Ausstellung, eine globale Food Revolution, die zukünftige Technologien mit alten handwerklichen Kulturtechniken und kulturellem Wissen um die Besonderheit der Lebensmittelherstellung verbindet. Wir brauchen vor allem eine globalere Ernährungsdemokratie. Aufgerufen zu dieser Revolution sind wir am Ende alle. Denn wir sind, was wir essen, und ohne Essen können wir nicht existieren.

In der Ausstellung *Food Revolution 5.0* präsentieren über dreißig Designerinnen und Designer ihre zukunftsweisenden Vorstellungen, Ideen und Entwürfe zur Gestaltung dieser notwendigen Veränderung. Es sind Statements, die als Best Practice Vorschläge für das Hier und Jetzt funktionieren. Andere stellen spekulative Projekte dar, die mögliche Zukunftsszenarien aufzeigen vor dem Hintergrund der Frage: »Was wäre wenn ...?«.



Gestaltung für
die Gesellschaft
von morgen

Design for
Tomorrow's Society

Food is an omnipresent topic in our society today, in all its many facets from resource to consumption. We can consider food in a way as nothing more than raw material shaped into a certain form; in other words, it is ›designed‹. ›Food design‹ was in fact one of the earliest design tasks of them all.

Food is a key factor in major issues affecting our society, such as climate change and the greenhouse effect, limited natural resources and water scarcity, poverty and hunger, overproduction and waste, hygiene and health, nature and technology, land grabbing and urban planning, trade agreements and protectionism, participation and decision-making power. In the course of the 20th century, industrialization played a significant role in the development of our diets and in how we deal with food. In industrialized countries, consumers are usually far removed from the production of what they eat. Food is today mass produced in what are usually globalized production and distribution processes with a complex division of labor. Rather than growing our own food to cover our need for sustenance, food has become a commodity that is traded and sold. On their way from basic product to the dining table, foods go through a striking variety of different stations.

Today, food dominates the public space. A contest between culture and commerce is being waged with more and more vehemence in food production and gastronomy. Consumers are constantly being wooed with new food concepts. The downside of this overabundance is manifested in a dramatic increase in food waste. According to the Food and Agriculture Organization of the United Nations, some 1.3 billion tons of food is thrown away each year. This profligacy can be found along the entire food chain. Food waste is associated with greenhouse gas emissions and the unnecessary use of resources. And wasting food is also an ethical problem. Nearly one billion people worldwide still suffer from hunger.

The exhibition's main thesis is that the world needs a global food revolution, one that would connect forward-looking technologies with the old artisanal techniques and cultural knowledge of the past in order to do justice to the unique demands of food production. Above all, we need a food democracy on a more global basis. We are ultimately all called upon to take part in this revolution. Because we are what we eat, and without food we cannot exist.

In the exhibition *Food Revolution 5.0*, around thirty designers present pioneering ideas, visions and designs for this urgent process of change. Some of their statements can be regarded as best practice proposals for the here and now. Other designers present more speculative projects showcasing possible future scenarios, asking the question: »What if ...?«.

Industrial farming is responsible for one third of civilization-related greenhouse gas emissions and a good 70 percent of fresh water consumption. Its focus on monocultures furthermore contributes to declining biodiversity. Biodiversity in turn is the fundamental basis for sustainable agriculture and makes systems more resilient. According to the World Agriculture Report (International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development), three quarters of the biodiversity that still existed in 1990 is in the meantime lost. 75 percent of all the world's foods come today from only twelve plants and five animal species.

Factory farming of livestock and the creation of high-performance breeds through genetic manipulation only exacerbate our ecological problems. The increasing consumption of animal meat takes a heavy toll on the environment in terms of resource and land use, while driving up greenhouse gas emissions and causing widespread nitrate pollution of the soil and water. Overfishing in the oceans likewise threatens the equilibrium of our ecosystem. The depletion of many marine species has wide-ranging adverse effects on the biological productivity of the world's oceans, contributing in this way to changes in the earth's material cycles.

The World Agriculture Report comes to the conclusion that the one-sided production practices in industrial agriculture exploit the natural resources of the planet Earth to an extent that is indefensible. Despite overproduction, industrial farming is unable to satisfy the basic needs of billions of people for adequate and balanced nutrition, while at the same time promoting unhealthy overeating.

In recognition of this failure, there is a drive today to promote a ›new‹ model of agriculture, one that is actually a time-honored tradition: small-scale, labor-intensive farming focusing on diversity as a guarantee for an environmentally, socially and economically sustainable food supply, with resilient cultivation practices and local distribution systems.

markt / market

Der globale Lebensmittelmarkt ist durch Machtkonzentration, Intransparenz, eine ungleiche Verteilung der Ressourcen und Skandale gekennzeichnet. Eine Handvoll multinationaler Konzerne treibt die Industrialisierung entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Acker bis zur Ladentheke voran und bestimmt weltweit, was in den Handel, die Supermärkte und damit auf unsere Teller kommt. Der Preisdruck durch Lebensmittelkonzerne und Supermarktketten entlang der globalen Lieferkette ist eine der Hauptursachen für schlechte Arbeitsbedingungen und Armut in den Produktionsländern.

Im Handel mit Essen werden gigantische Geldmengen bewegt. Spätestens seit der Finanzkrise 2008 ist die exzessive Spekulation mit Agrarrohstoffen zum gewinnbringenden Geschäft geworden. Das sogenannte ›Landgrabbing‹ (der Aufkauf und Handel von fruchtbarem Boden in Entwicklungsländern) verschärft die Situation zusätzlich. Der Agrarprotektionismus der reichen Industrienationen, die ihre Agrarüberschüsse durch hoch subventionierte Exporte abbauen, drückt auf die Preise auf dem Weltmarkt. Umgekehrt wird dadurch der Aufbau lokaler Erzeugerstrukturen behindert, die den Menschen der armen Länder nicht nur ein ausreichendes Einkommen, sondern auch ausreichend Nahrung sichern würde, ganz zu schweigen von der aktiven Teilhabe am gesellschaftlichen Leben. Die weltweit anhaltende Landflucht trägt den Hunger in die Slums und Vororte der Megacities. Hier müssen die Betroffenen nahezu 70 Prozent ihrer verfügbaren Mittel für Ernährung ausgeben. Wenn bedingt durch Spekulationen mit Agrarrohstoffen an der Börse die Preise für Nahrung steigen, ruft dies immer häufiger Hungerrevolten in den Städten Asiens, Afrikas und Latein- und Südamerikas hervor.

Historisch gesehen steht der Handel mit Essen als Sinnbild für den globalisierten Kapitalismus. Der Supermarkt verkörpert DAS ästhetische Prinzip der siegreichen, kapitalistischen Welt und demonstriert die ständige Verfügbarkeit von Essen.

küche / kitchen

Die Küche ist ein Spiegel kultureller, sozialer und ökonomischer Prägungen und gesellschaftlicher Entwicklungen. Sie bildet den entscheidenden Schnittpunkt von Versorgung. In der Küche werden nicht nur Lebensmittel bereitet, sondern auch Lebensstile, Geschmackstrends und soziale Positionen. Durch TV Shows, Magazine, Apps und social media foodblogs wird Essen heute als Lifestyle öffentlich zelebriert.

Dem entspricht der Trend zur heimischen Küche als Bühne und Statussymbol, in der die jeweils neueste Technik zur Schau gestellt wird. Die ›hightech‹ oder ›smarte‹ Küche versinnbildlicht unsere Entfremdung von unserer Nahrung, die wir größtenteils als Convenience Food zu uns nehmen. Wo unsere Lebensmittel eigentlich herkommen, wie sie produziert werden, wieviel Arbeit und Ressourcen in ihnen stecken, bleibt uns verborgen. Genauso haben wir das Wissen um die richtige Zubereitung, Konservierung und Lagerung verloren. Jedes achte Lebensmittel landet durch unser Unwissen im Hausmüll. Unser globalisiertes und industrialisiertes Ernährungssystem ist zudem äußerst anfällig für Vergiftungen und Belastungen, woraus neue Gesundheitsrisiken und neue Krankheitssyndrome entstehen.

Die Küche als der reale und der symbolische Ort der menschlichen Ernährung eignet sich daher ganz besonders für die innovativen Praktiken des Do-it-yourself oder Do-it-together für eine transparente und nachhaltige Selbstversorgung. Neue Technologien sollten sinnvoll mit altem Wissen um Nahrungsressourcen, deren artgerechte Kultivierung, Zubereitung und Lagerung verbunden werden. In diesen neuen Küchen, die idealerweise nach dem Prinzip eines nachhaltigen Energie- und Abfallmanagements funktionieren, wird der Konsument zum Produzent.

The kitchen is a mirror of cultural, social and economic influences, and of developments in society. It forms the vital interface between food supply and consumption. We not only prepare our food in the kitchen but have also come to see it as a showcase for changing ways of life, taste trends and social status. On TV shows and in magazines, apps and social media foodblogs, food is celebrated today as a prominent part of our lifestyle.

There is a growing trend today toward seeing the home kitchen as a stage and a status symbol, a place where the latest technology is showcased. The ›high-tech‹ or ›smart‹ kitchen can be seen as a metaphor for our alienation from our food, which we consume these days mostly in the form of convenience food. Where our food really comes from, how it is produced, and how much labor and resources go into it — all of this remains hidden to us as consumers. And we've also lost touch with the knowledge of how to prepare, preserve and store food properly. Because of this ignorance, one in eight food products that we purchase end up in the household waste. What's more, our globalized and industrialized food system is also extremely susceptible to toxins and pollutants, which can lead to new health risks and diseases.

The kitchen as both the real and symbolic locus of human nutrition is therefore uniquely suited for the innovative practices of do-it-yourself or do-it-together, as ways of achieving transparent and sustainable self-sufficiency. The goal here is to sensibly conjoin the latest technologies with our age-old knowledge of food resources and their careful and prudent cultivation, preparation and storage. In new-age kitchens, which ideally operate according to the principles of sustainable energy and waste management, the consumer becomes producer.

tisch / table

Essen besitzt einen zentralen Stellenwert als soziales und kommunikatives Ereignis. Über die lebensnotwendige Nahrungsaufnahme hinaus ist Essen sowohl eine Quelle der Lust als auch von Leid, es vermittelt Genuss und erregt Ekel, spiegelt Armut und Wohlstand, fördert die Gemeinschaft und zwischenmenschliche Beziehungen. Jedoch hat sich unsere Esskultur im Verlauf des 20. Jahrhunderts fundamental gewandelt. Die Gesellschaft wird immer mobiler, wodurch sich die täglich festgelegte Abfolge der Mahlzeiten weitgehend aufgelöst hat. Statt gemeinsamer Mahlzeiten findet die Nahrungsaufnahme zunehmend unterwegs, alleine und zu jeder Uhrzeit statt.

Mehr als das Ritual des Essens treibt uns heute die Frage um: »Wie sollen/können wir richtig essen?« Dies betrifft weniger unseren Lifestyle, sondern vor allem unsere Gesundheit: Wir sind, was wir essen! Voraussetzung für eine gesunde Ernährung ist ein profundes Ernährungswissen, das die meisten Menschen aber nie erlernt haben und somit nicht besitzen. Entscheidend ist nicht nur eine ausreichende Menge an Nahrung, sondern auch ihre ausgewogene Zusammensetzung. Das Problem ist, dass auch das vermeintlich gesunde Essen aktuellen Trends unterworfen ist und sich die Konzepte daher häufig wandeln. Daher ist Ernährung auch mit vielen negativen Erfahrungen verbunden: Übergewicht und Hunger, Magersucht oder andere Essstörungen, Lebensmittelskandale oder Giftstoffe in den Lebensmitteln.

Essen berührt unsere Sinne. Vor allem unser Geschmackssinn wird durch kulturelle und soziale Erziehung von Kindheit an beeinflusst und geprägt: Sie bestimmt, was wir schmackhaft und was wir eklig finden. Durch den überwiegenden Genuss von industrieller Nahrung sind unsere Geschmacksnerven jedoch zunehmend verkümmert. Zukünftig wird auch die Verfügbarkeit von Essen wieder zur Disposition stehen. Noch lebt ein Großteil der Bevölkerung sprichwörtlich im Schlaraffenland. Doch wenn das gegenwärtige Ernährungssystem nicht radikal verändert wird, werden Versorgungsengpässe und Preissteigerungen zu einem Problem für uns alle.

Kulinarisches Wissen sollte daher in unserer Gesellschaft keine Nebensache mehr bleiben, sondern elementarer Bestandteil unserer kulturellen Bildung werden.

Food plays a central role as a social and communicative event. Going far beyond mere sustenance, food can be both a source of pleasure and of suffering, it gives us enjoyment but can also arouse disgust, it reflects both poverty and prosperity, promotes a feeling of community and strengthens interpersonal bonds. Our culinary culture underwent a radical transformation in the course of the 20th century. As society becomes increasingly mobile, the former fixed daily schedule of three meals a day has largely disappeared. Instead of sharing meals, we often consume food on the go, alone, and at any time of the day.

Even more than the rituals of eating, though, the question that preoccupies us these days is »How can I make sure to eat properly?« This is not so much a matter of lifestyle as of health: We are what we eat! And eating a healthy diet requires the kind of in-depth knowledge that most people do not have at their disposal. Not only eating the right amount of food is vital but also maintaining a balanced diet. The problem is that even supposedly healthy food is subject to the latest trends, meaning that our concept of what we should be eating is constantly changing. Nutrition is therefore connected with many negative experiences: obesity and hunger, anorexia or other eating disorders, food scandals or toxins in our food.

Food appeals to our senses. Our sense of taste in particular is influenced and shaped from an early age by our cultural and social upbringing, which determines what we find tasty or by contrast disgusting. Our taste buds have however become dulled through our massive consumption of industrially produced foods. In the future, the availability of food will also once again be a matter for discussion. The majority of people are still living in a proverbial land of milk and honey. But if we don't make some fundamental changes in our food system, supply shortages and higher prices will become a growing problem for all of us.

Culinary knowledge should therefore not be written off in our society as a secondary matter but rather be elevated to an integral part of our cultural education.