



Berlin, 17. Mai 2018

## DESIGN TALKS

Kulturforum, Kunstgewerbemuseum

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

18. Mai – 30. September 2018

#### **Essbare Stadt**

Donnerstag, 24. Mai 2018, 19 Uhr

Eintritt frei

Anmeldung unter Tel. +49 30 266 42 42 42, [service@smb.museum](mailto:service@smb.museum)

Laut Prognosen der Vereinten Nationen werden 2050 über zwei Drittel der Weltbevölkerung in Städten leben. Mehrere Milliarden, die selbst keinen Zugang zu ländlichen Anbauflächen haben, müssen ernährt werden.

Gleichzeitig zeichnet sich ab, dass der Raubbau an der Natur, wie ihn die aktuelle industrielle Landwirtschaft betreibt, Böden und Ressourcen zerstört und damit die Grundlage vernichtet, auf der unsere Nahrungsmittel produziert werden. Wir fragen nach den Möglichkeiten einer regenerativen Stadt, in der eine regionale Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln gewährleistet wird, sowie nach experimentellen Designansätzen für alternative Anbaumethoden und Versorgungssysteme wie Infarming oder Vertical Farming. Ist die „Essbare Stadt“ ein zukunftsfähiges Modell?

Fishbowl-Diskussion mit Katrin Bohn (School of Architecture and Design, University of Brighton), Kai Gildhorn (Terra Concordia gUG), Volkmar Keuter (Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik, Oberhausen), Hendrik Monsees (Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei), Svenja Nette (Prinzessinnengärten, Berlin), Austin Stewart (Künstler) und Bernhard Watzl (Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Institut, Karlsruhe), Moderation: Wilfried Bommert (Institut für Welternährung e.V.). Im Anschluss findet eine Performance des US-amerikanischen Design-Kollektivs The Center for Genomic Gastronomy statt.

#### **Küche der Zukunft**

Donnerstag, 14. Juni 2018, 19 Uhr

Eintritt frei

Anmeldung unter Tel. +49 30 266 42 42 42, [service@smb.museum](mailto:service@smb.museum)

Die Küche ist die entscheidende Schaltstelle unserer Versorgung. Dabei ist sie schon lange kein rein privater Ort mehr, an dem schlicht Lebensmittel verarbeitet werden. Über TV-Shows, Foodblogs und die sozialen Netzwerke ist die Küche zur Bühne avanciert, auf der der eigene Lifestyle zelebriert werden kann. Die Umstände, unter denen Lebensmittel produziert werden, sind uns dabei oft nicht bewusst. Genauso haben wir das Wissen um die richtige Konservierung und Lagerung verloren. So werden in Deutschland jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt und Verpackungen aus erdölbasierten Kunststoffen lassen die Müllberge weiterhin anwachsen. Vor diesem Hintergrund fragen wir nach neuen Entwicklungen in Zubereitung, Verzehr und Verwertung von Lebensmitteln. Wie kann in unserer Wegwerfgesellschaft ein Umdenken erreicht werden?

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](mailto:presse@smb.spk-berlin.de)  
[www.smb.museum/presse](http://www.smb.museum/presse)

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

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**



Gestalterinnen und Gestalter arbeiten zunehmend erfolgreich mit natürlichen, biologisch abbaubaren Materialien, die etwa selbstständig in Form wachsen oder 3D-gedruckt werden können. Welche Chancen bieten die digitalen Entwicklungen von Food Sharing bis zur DIY-Kultur? Welche Wege führen aus dem Teufelskreis von Überproduktion und Verschwendung heraus? Der zweite Design Talk im Rahmen der Ausstellung beleuchtet die Küche als zukunftsweisendes Experimentierfeld, in dem alte Kulturtechniken auf High-Tech-Innovationen stoßen.

Fishbowl-Diskussion mit Ludwig Cramer-Klett (Contemporary Food Lab, Berlin), Barbara Friedrich (Fachgebiet Kommunale Abfallwirtschaft des Umweltbundesamts), Christian Hamerle (Data Kitchen, Berlin), Julia Lohmann (Hochschule für bildende Künste, Hamburg), Maurizio Montalti (Officina Corpuscoli, Amsterdam), Carolin Schulze (Designerin) und Hermann Verkerk (Professor für Innenarchitektur und Möbeldesign, Royal Academy of Art The Hague/Koninklijke Academie van Beeldende Kunsten). Moderation: Jörg Wiesel (Hochschule für Gestaltung und Kunst, Basel). Im Anschluss findet eine Performance der italienischen Designerin Giulia Soldati statt.

### **Food Design**

Donnerstag, 23. August 2018, 19 Uhr  
Eintritt frei

Anmeldung unter Tel. +49 30 266 42 42 42, [service@smb.museum](mailto:service@smb.museum)  
Essen in allen Formen definiert den Menschen und seine Umwelt in weitestmöglicher Weise, als es uns zuweilen bewusst ist. Die große Herausforderung besteht in der Transformation des globalen Nahrungssystems in ein nachhaltiges, das es erlaubt, eine exponentiell wachsende Bevölkerung im Einklang mit dem Ökosystem Erde zu ernähren. Gleichzeitig sind wir als Konsumenten gefragt, unser ambivalentes Verhältnis zu Nahrung, Kochen und Essen im Kontext von Natur (incl. Tiere), Technik, Fortschritt und Lifestyle zu überdenken. Angesichts von Überproduktion und Food Waste auf der einen, Unterernährung und Hungersnöten auf der anderen Seite wird der Konsum von Lebensmitteln auch zu einer ethischen Frage. Damit stehen auch die Food Designer vor neuen Herausforderungen: Wie könnte die Nahrung von morgen aussehen? Welche neuen Produktionsmethoden gibt es? Und welche Rolle könnten die neuen biologischen und technologischen Wissenschaften dabei spielen?

Fishbowl-Diskussion mit Andrew Forkes (Department Engineering and Design, London South Bank University), Martí Guixé (Designer, Barcelona), Stefan Hermsen (Department Food Design & Innovation, HAS University of Applied Sciences 's-Hertogenbosch/Venlo), Max Kultscher (Bug Foundation, Osnabrück), Sarah Lucas (Mosameat, Maastricht) und Johanna Schmeer (Künstlerin/Designerin, Berlin). Moderation: Jörg Scheller (Zürcher Hochschule der Künste). Im Anschluss findet eine Intervention der Schweizer Künstlerin Andrea Staudacher statt.

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](mailto:presse@smb.spk-berlin.de)  
[www.smb.museum/presse](http://www.smb.museum/presse)

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

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**



### **Essen – Markt – Wirtschaft**

Donnerstag, 13. September 2018, 19 Uhr

Eintritt frei

Anmeldung unter Tel. +49 30 266 42 42 42, [service@smb.museum](mailto:service@smb.museum)

Der globale Lebensmittelmarkt ist durch Machtkonzentration, Intransparenz, eine ungerechte 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 und damit auf unsere Teller kommt. Der Preisdruck durch Lebensmittelkonzerne und Supermarktketten ist eine der Hauptursachen für schlechte Arbeitsbedingungen und Armut in den Produktionsländern. Die Lebensgrundlagen aller Menschen weltweit werden sich in der nächsten Zeit einschneidend verändern. Auswege aus der Krise setzen auch einen Wandel unseres Mindsets von einem sogenannten guten Leben hin zu Postwachstum und Postmaterialismus voraus. Weltweit entstehen Bewegungen und Initiativen, die sich für eine „Ökonomie des Gemeinsamen und der Subsistenz“ einsetzen. Welche Visionen, Ideen und Best-Practice-Beispiele gibt es bereits für eine zukunftsfähige Nahrungsökonomie?

Fishbowl-Diskussion mit Ursula Hudson (Slow Food Deutschland), Jan-Eelco Jansma (Wageningen University and Research, NL), Jörg Schröder (Institut für Städtebau und Raumentwicklung der Leibniz Universität Hannover), Lukas Seiler (Transition Town Witzhausen – Stadt im Wandel), Philipp Stierand (Speiseräume) und Daniel Überall (Kartoffelkombinat eG, München). Im Anschluss findet eine Performance des konzeptuellen Designstudios chmara.rosinke (Berlin/Wien) statt.

**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](mailto:presse@smb.spk-berlin.de)  
[www.smb.museum/presse](http://www.smb.museum/presse)

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

Gefördert durch:

**KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES**

**KARIN  
STILKE  
STIFTUNG**