

# werk- und abbildungs- verzeichnis/ list of works/ and illustrations

Alphabetisch /  
In alphabetical order

**Alkawa, Miho** (geb. 1982, lebt und arbeitet in New York City, USA & Tokyo, Japan), *Dinner in NY & Dinner in Tokyo*, 2010—2014, 60 × 60 cm, Fine Art-Print auf Alu-Dibond. © Miho Alkawa.

Tomofumi hat kürzlich einen neuen Friseursalon eröffnet und verbringt hier lange Arbeitstage. Seine Frau macht ihm Essen in einer Bento-Box und bringt ihm diese in den Salon. Wenn einmal keine Kunden da sind, macht er eine schnelle Pause mit seinem Kollegen im Büro des Salons. Alter: 33. Uhrzeit: 17:59. Ort: Shibuya-ku, Tokyo, 2014. (S. 92)

Yohan Kim, ein Architekt, macht Überstunden mit seinen Kollegen. Sie essen Pizza und trinken Bier am Schreibtisch. Alter: 28 Uhrzeit: 19:27, Ort: Dumbo, Brooklyn, New York, 2010. (S. 99)

Taichi Inoue unterrichtet die japanische Kunst des Blumenarrangements, Ikebana. Er lebt alleine in einer traditionellen japanischen Wohnung. Er mag den minimalistischen Lebensstil und sein Abendessen ist eine einfache japanische Mahlzeit. Alter: 31. Uhrzeit: 21:16, Ort: Suginami-ku, Tokyo, 2012. (S. 94)

Queenie Monica Chan liebt es, sich einfache Gerichte, wie Pasta, zu Hause zu kochen und ertraut sich dabei einer kleinen Auszeit. Alter: 32. Uhrzeit: 19:27, Ort: East Village, New York, 2012. (S. 95)

Miki Uekusa, eine Ernährungswissenschaftlerin, kocht Abendessen mit Lebensmitteln von ihren Freunden und isst ihre Mahlzeiten aus Porzellan das ihr Vater gefertigt hat. Alter: 29. Uhrzeit: 20:12, Ort: Setagaya-ku, Tokyo, 2011. (S. 96)

Jessie Zinke, eine Designerin, isst Lebensmittelreste zum Abendessen auf ihrem Bett, während sie ihre Lieblingsshow im Fernsehen schaut. Alter: 27. Uhrzeit: 18:54, Ort: Chelsea, New York, 2011. (S. 97)

**Alkawa, Miho** (d.o.b. 1982, lives and works in New York City, USA & Tokyo, Japan), *Dinner in NY & Dinner in Tokyo*, 2010—2014, 60 × 60 cm, Fine Art-print on Alu-Dibond. © Miho Alkawa.

Tomofumi recently launched a new hair salon and spends busy days. His wife makes his dinner in a bento box, which she brings to the salon. When there aren't any customers, he has a quick dinner with his co-worker at the salon's office. Age: 33. Time: 5:59 PM, Location: Shibuya-ku, Tokyo, 2014. (p. 92)

Yohan Kim, an architect, worked over time with his coworkers. They had pizza and beer on the desk. Age: 28. Time: 7:27 PM, Location: Dumbo, Brooklyn, New York, 2010. (p. 99)

Taichi Inoue teaches the Japanese art of flower arrangement. He lives by himself in a very traditional-style Japanese apartment. He likes the simple Japanese lifestyle and his dinner is usually a homemade Japanese meal. Age: 31. Time: 9:16 PM, Location: Suginami-ku, Tokyo, 2012. (p. 94)

Queenie Monica Chan loves to cook simple dinner at home like pasta, and enjoys taking the time to relax. Age: 32. Time: 7:27 PM, Location: East Village, New York, 2012. (p. 95)

Miki Uekusa, a nutritionist cooks dinner with the foodstuff from her friends and enjoys the meal with a chinaware made by her father. Age: 29. Time: 8:12 PM, Location: Setagaya-ku, Tokyo, 2011. (p. 96)

Jessie Zinke, a designer has leftover for dinner on her bed, while watching her favorite TV show. Age: 27. Time: 6:54 PM, Location: Chelsea, New York, 2011. (p. 97)

Yoshiko Noji usually has dinner with her two sons on weekdays since her husband comes back home around midnight from work. Age: 29. Time: 6:29 PM, Location: Nakano-ku, Tokyo, 2011. (not shown in the catalog)

Bobby Blue and Joey Outten met each other through blind date cooking and they enjoy cooking and eating dinner together. Time: 7:23 PM, Location: Bedford, Brooklyn, New York, 2011. (not shown in the catalog)

**Aisslinger, Werner** (d.o.b. 1964, lives and works in Berlin, Germany), *Communal cooking landscape*, 2017, wood color coated, 400 × 400 cm. Drawings by Werner Aisslinger; new production. © Werner Aisslinger and Museum für Kunst und Gewerbe. Hamburg (pp. 56—57)

**Alkough, Hanan** (d.o.b. 1985, lives and works in Kuwait), *Sea-Meat* & *Seaweed*, 2016, seaweed, silicon, mixed media; casting. Photography by Vic Phillips and Hung-Chun Wang. In the designer's possession. (pp. 66—69)

**Burton, Michael & Nitta, Michiko** (d.o.b. 1977 & 1978, living and working in London, Great Britain), *Near Future Algae Symbiosis Suit*, 2010, tube, wet, wire. © BurtonNitta. In the designer's possession. (pp. 36—37)

**Movie: Far future New bodily organs**, 2010, 01:13. © BurtonNitta. (not shown in the catalog)

Yoshiko Noji isst zu Abend mit ihren beiden Söhnen seitdem ihr Ehemann nicht vor Mitternacht von der Arbeit kommt. Alter: 29. Uhrzeit: 18:29, Ort: Nakano-ku, Tokyo, 2011. (nicht abgebildet)

Bobby Blue und Joey Outten haben sich über ein Koch-Blinddate kennengelernt. Sie kochen und essen abends gerne zusammen. Uhrzeit: 19:23, Ort: Bedford, Brooklyn, New York, 2011. (nicht abgebildet)

**Aisslinger, Werner** (geb. 1964, lebt und arbeitet in Berlin, Deutschland), *Communal cooking landscape* (gemeinschaftliche Kochlandschaft), 2017, Holz farbig beschichtet, 400 × 400 cm. Zeichnungen von: Werner Aisslinger; Neuproduktion. © Werner Aisslinger und Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 56—57)

**Alkough, Hanan** (geb. 1985, lebt und arbeitet in Kuwait), *Sea-Meat* & *Seaweed* (Fleisch aus Seegras), 2016, Seegras, Silikon, verschiedene Materialien; Gussverfahren. Fotografien von Vic Phillips und Hung-Chun Wang. Im Besitz der Designerin. (S. 66—69)

**Burton, Michael & Nitta, Michiko** (geb. 1977 & 1978, leben und arbeiten in London, Großbritannien), *Algae culture project: Near Future Algae Symbiosis Suit* (Lebensgemeinschaft mit Algen / Anzug), 2010, Schlauch, Gel, Kabel, Maske, 70 × 20 × 22 cm. © BurtonNitta. Im Besitz der Designer: (S. 36—37)

**Film: Far future New bodily organs**, 2010, 01:13. © BurtonNitta. (nicht abgebildet)

**Dai, Xiaofeng** (geb. 1990, lebt und arbeitet in Eindhoven, Niederlande), *Beyond the news — revealing different comments* (densetsu der Nachrichten), 2017, Media-Installation. Back-end-Programmierung Christian Groschup; Neuproduktion. Fotografien von Xiaofeng Dai. © Xiaofeng Dai und Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 50—51)

**de la O, José** (geb. 1980, lebt und arbeitet in Mexiko-Stadt, Mexiko), *Forks of excess*, 2015, Messing vernickelt, 20 × 2,3 × 1,1 cm. Fotografien Studio José de la O. © Studio José de la O. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 90—91)

**Maze cover**, 2015, UV-gehärtetes Acrylpolymer; 3D-Druck; großer Deckel: 21,1 cm; Kleiner Deckel: 16,2 cm. Fotografien von Studio José de la O. © Studio José de la O. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 88—89)

**Dunne, Anthony & Raby, Fiona** (geb. 1964 & 1963, leben und arbeiten in New York City, USA & London, Großbritannien), *Designs for an overpopulated planet: FORAGERS / grass processor*, (Design für einen überbevölkerten Planeten: FORAGER / Grasprozessor) 2009—2010, Fiberglas, 120 × 180 × 44 cm. Fotografien von Jason Evans. © Dunne & Raby. Im Besitz der Designer: *Designs for an overpopulated planet: FORAGERS / augmented digestive system*, (Design für einen überbevölkerten Planeten: FORAGER / Erweitertes Verdauungssystem) 2009—2010, Fiberglas, 73 × 80 × 38 cm. © Dunne & Raby. Im Besitz der Designer: (S. 32—35)

Im Auftrag von Design Indaba als Teil der Protofarm 2050 für den ICSD World Design Congress in Singapur. Und im Auftrag von Constance Rubini für die St. Etienne Design Biennale 2010.

**Dai, Xiaofeng** (d.o.b. 1990, lives and works in Eindhoven, Netherlands), *Beyond the news - revealing different comments*, 2017, media installation. Back-end programming Christian Groschup; new production. Photography by Xiaofeng Dai. © Xiaofeng Dai and Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 50—51)

**de la O, José** (d.o.b. 1980, lives and works in Mexico City, Mexico), *Forks of excess*, 2015, brass with nickel finish, 20 × 2,3 × 1,1 cm. Photography by Studio José de la O. © Studio José de la O. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 90—91)

**Maze cover**, 2015, UV cured acrylic polymer, 3D printing; big cover: 21,1 cm; small cover: 16,2 cm. Photography by Studio José de la O. © Studio José de la O. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 88—89)

**Dunne, Anthony & Raby, Fiona** (d.o.b. 1964 & 1963, living and working in New York City, USA & London, Great Britain), *Designs for an overpopulated planet: FORAGERS / grass processor*, 2009—2010, fibreglass, 120 × 180 × 44 cm. Photography by Jason Evans. © Dunne & Raby. In the designer's possession. *Designs for an overpopulated planet: FORAGERS / augmented digestive system*, 2009—2010, fibreglass, 73 × 80 × 38 cm. © Dunne & Raby. In the designer's possession. (pp. 32—35)

Commissioned by Design Indaba as part of Protofarm 2050 for the ICSD World Design Congress in Singapore. In addition, commissioned by Constance Rubini for the 2010 St. Etienne Design Biennale.

**Gong, Paul** (d.o.b. 1988, lives and works in Taipei, Taiwan), *Human Hyena*, 2014, 3D printing, cutlery: 19 × 5 × 5 cm; 17 × 2 × 2 cm; 13 × 5 × 2 cm. Photography by Andrew Kan. In the designer's possession. (pp. 144—117)

**The Cow of Tomorrow**, 2015, polyethylene, nickel silver, coil wire; printed booklet: 3D printing. CNC. Heart: 154 × 74 × 84 cm; covr: ca. 25 × 18 × 15 cm; objects: 12 × 6 and 19 × 8. Photography by Lydia Chang. 3D rendering by Paul Gong. In the designer's possession. (pp. 30—31)

**Gotthieb Paludan Architects** (Copenhagen, Denmark), *Greenhouse Pigs — Industrial pig farming in a new perspective*, 2017. (pp. 40—41)

This exhibition project is developed by Gotthieb Paludan Architects and Nee Reentz Petersen, Architect MA Ph.D. The project is based on two previous development projects: *Pig City* and »Det Jordløse Landbrug«. *Pig City* was supported by Realdania and was developed by Gotthieb Paludan Architects and Nee Reentz-Petersen for Sorren Hansen and Alfred Pedersen & Son. The development work also included COWI, Agrotech and other consultants. »Det Jordløse Landbrug« was developed by Nee Reentz-Petersen, as a post doc-project at the Royal Danish Academy of Arts.

**Guiské, Marti** (d.o.b. 1964, lives and works in Barcelona, Spain), *Digital Food*, 2017, 39 objects, Poly-Lactic Acid (PLA), 3D print and painted with color pencil, edible objects, made of fiber, different molecules, nutrients, vitamins, ca. 4 × 4 cm; in new production. Photography by Inga Knölke. © Marti Guiské and Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg (pp. 127—129)

**Gong, Paul** (geb. 1988, lebt und arbeitet in Taipei, Taiwan), *Humon Higena*, 2014, 3D-Druck, Besteck: 19 x 5 x 5 cm; 17 x 2 x 2 cm; 13 x 5 x 2 cm. Fotografien von Andrew Kan. Im Besitz des Designers. (S. 144–147)

*The Cow of Tomorrow*, 2015, Polyethylen, Kupfer-Nickel-Zink-Legierung, Draht; Broschüre: 3D-Druck, CNC. Herz: 154 x 74 x 94 cm; Kuh: ca. 25 x 18 x 15 cm; Objekte: 12 x 6 und 19 x 8. Fotografien von Lydia Chang. 3D-Rendering von Paul Gong. Im Besitz der Designer. (S. 30–33)

**Gotlieb Paludan Architects** (Kopenhagen, Dänemark), *Greenhouse Pigs — Incubstriviet Schweinehaltung aus einer neuen Perspektive*, 2017. (S. 40–41)

Das Projekt baut auf zwei vorangegangenen Entwicklungsprojekten auf: *Pig City* und »Det Jordløse Landbrug«. *Pig City* wurde von Realдания unterstützt und wurde von Gotlieb Paludan Architects und Nee Reentz-Petersen für Sorren Hansen und Alfred Pedersen & Son. entwickelt. Die Entwicklung wurde von COWI, Agrotech und weiteren beratenden Firmen unterstützt. »Det Jordløse Landbrug« wurde von Nee Reentz-Petersen als Post-Doc-Projekt im Auftrag der Königlich Dänischen Akademie der Künste entwickelt.

**Guixé, Martí** (geb. 1964, lebt und arbeitet in Barcelona, Spanien), *Digital Food* (digitales Essen), 2017; 38 Objekte, Polyactic Acid (PLA), 3D-Druck und mit Buntstift bemalt; essbare Objekte, Ballaststoffe, verschiedene Moleküle, Nährstoffe, Vitamine, ca. 4 x 4 cm; Neuproduktion, Fotografien von Inga Knöbke. © Martí Guixé und Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 127–129)

**Jeon, Jinyun** (geb. 1982, lebt und arbeitet in Eindhoven, Niederlande), *STIMULI*, 5 sensorische Dessertlöffel, 2016, Ottchil-Lackierung in Rot, Gold, Messing, unbehandelt; gegossen, mit dem Pinsel lackiert, 2,7 x 13,3 x 2,2 cm; 3 sensorische Tafellöffel, 2016/17, Ottchil-Lackierung, Buchenholz, Ebenholz; CNC geformt, mit dem Pinsel lackiert, 4,0 x 20 x 3 cm; 3 sensorische Dessertlöffel, 2016, Kristallglas, Ottchil-Lackierung; Pâte-de-verre, mit dem Pinsel lackiert, 3 x 13,5 x 2,4 cm. © und Fotografien von Jinyun Jeon. Im Besitz der Designerin. (S. 106–109)

**Lin, Pei-Ying** (geb. 1988, lebt und arbeitet in Taipei, Taiwan & London, Großbritannien), *Minimal Nano Diet*, 2012–2013, Mischtechnik, Mikroskop, 5 Glasfläschchen gefüllt mit diversen biologisch abbaubaren Materialien, Petrischalen, Kessel. © Pei-Ying Lin. Im Besitz der Designerin. (S. 118–119)

**Mager, Isabel** (geb. 1992, lebt und arbeitet in Rotterdam, Niederlande) *Intimacy of Food and War* (Intimität von Nahrung und Krieg), 2017, großformatige Fotomontage, Druck auf Fotopapier, Maße variabel; Neuproduktion. © Isabel Mager und Museum für Kunst und Gewerbe. (S. 42–45)

**Matton, Ton** (geb. 1964, lebt und arbeitet in Wendorf, Deutschland, Rotterdam, Niederlande und Linz, Österreich), *Fretlandküche*, 2000, Eichenholz, Heu, Schilf-Pflanzen & Keramik, Waschbecken: 100 x 166 x 60 cm, Küchenzeile: 90 x 300 x 60 cm. © Ton Matton. Im Besitz des Designers. (S. 52–53)

*Eiswürfelkühlschrank*, 2000, MDF, Eisblock, Pflanzen, 180 x 140 x 60 cm. © Ton Matton. Im Besitz des Designers. (S. 54–55)

**Jeon, Jinyun** (d.o.b. 1982, lives and works in Eindhoven, Netherlands), *STIMULI*, 5 sensory dessert spoons, 2016, lacquered Ottchil in red, gold, brass, raw; casting & painting brush, 2,7 x 13,3 x 2,2 cm; 3 sensory dinner spoons, 2016/17, lacquered ottchil, ebony, beech; CNC, sculpt, painting brush, 4,0 x 20 x 3 cm; 3 sensory dessert spoons, 2016, crystal, lacquered ottchil; pâte-de-verre & painting brush, 3 x 13,5 x 2,4 cm. © and photography by Jinyun Jeon. In the designer's possession. (pp. 106–109)

**Lin, Pei-Ying** (d.o.b. 1988, lives and works in Taipei, Taiwan & London, Great Britain), *Minimal Nano Diet*, 2012–2013, mixed media, microscope, 5 bottles containing different biodegradable materials, petri dishes, kettle. © Pei-Ying Lin. In the designer's possession. (pp. 118–119)

**Mager, Isabel** (d.o.b. 1992, lives and works in Rotterdam, Netherlands) *Intimacy of Food and War*, 2017, large scale photomontage, print on wallpaper, various dimensions; new production. © Isabel Mager and Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 42–45)

**Matton, Ton** (d.o.b. 1964, lives and works in Wendorf, Germany, Rotterdam, Netherlands, and Linz, Austria), *Fretlandküche* (free range kitchen), 2000, oak wood, hay, plants & ceramic; Stk: 100 x 166 x 60 cm, kitchen table: 90 x 300 x 60 cm. © Ton Matton. In the designer's possession. (pp. 52–55)

*Eiswürfelkühlschrank* (fridge on ice), 2000, MDF, ice, reed, 180 x 140 x 60 cm. © Ton Matton. In the designer's possession. (pp. 54–55)

**Mellado, Marina** (d.o.b. 1992, lives and works in London, Great Britain), *Neurogastronomy cutlery*, 2016, silver-plated, bronze, casted. *Cognitive behavioural therapy dish*, 2016, ceramic, turned and fired. *Neuronal scent bowls*, 2016, metal. Photography by Enrique Hernandez Herrero. In the designer's possession. (pp. 86–87)

**Montalti, Maurizio** (d.o.b. 1981, lives and works in Amsterdam, Netherlands), *The Growing Lab — Mycelia*, since 2013, plates, vessels, vases; agricultural biomass, selected fungal strains (mycelium); organic growth, cultivation, moulding; max. 160 x 90 cm. © and Photography by Officina Corpuscoli | Maurizio Montalti. In the designer's possession. (pp. 60–61)

*System Synthetics*, 2011, glass installation, water pump, liquids, 180 x 100 cm. © and Photography by Officina Corpuscoli | Maurizio Montalti. In the designer's possession. (pp. 58–59)

**Movie**: Wim van Egmond, *Fungit Detail. One Day / Four Seasons*, 04'16". © Wim van Egmond for FUNGAL FUTURES. (not shown in the catalogue)

**Schmeer, Johanna** (d.o.b. 1986, lives and works in Berlin, Germany), *Bioplastic Fantastic — Between Products and Organisms*, 2014, biorefin, silicon, 8 objects: 36 cm — 10 cm. © and photography by Johanna Schmeer. In the designer's possession. (pp. 102–105)

**Schulze, Carolin** (d.o.b. 1987, lives and works in Leipzig, Germany), *Falscher Hase or Bugs Bunny*, 2014/15, DIY-3D-printer, 7 parts of a morphological study, porcelain plate, knife, fork, rabbit meat out of mealworm paste, jar, freeze-dried mealworms; 3D-print. © Carolin Schulze. In the designer's possession. (pp. 70–73)

**Mellado, Marina** (geb. 1992, lebt und arbeitet in London, Großbritannien), *Neurogastronomy cutlery* (Besteck), 2016, in Bronze gegossen, versilbert, *Cognitive behavioural therapy dish* (Teller), 2016, Keramik, gedreht und gebrannt, *Neuronal scent bowls* (Schüssel), 2016, Metall. Fotografien von Enrique Hernandez Herrero. Im Besitz der Designerin. (S. 86–87)

**Montalti, Maurizio** (geb. 1981, lebt und arbeitet in Amsterdam, Niederlande), *The Growing Lab — Mycelia* (Arbeitslabor — Myzel), seit 2013, Teller, Vasen, Schüsseln, landwirtschaftliche Biomasse, Pilze (Myzel); organische Wucherung, Kultivierung, Färmung; max. 160 x 90 cm. © und Fotografien von Officina Corpuscoli | Maurizio Montalti. Im Besitz des Designers. (S. 60–61)

*System Synthetics*, 2011, Glasinstallation, Wasserpumpe, Flüssigkeit, ca. 180 x 100 cm. © Officina Corpuscoli | Maurizio Montalti. Im Besitz des Designers. (S. 58–59)

**Film**: Wim van Egmond, *Fungit Detail. One Day / Four Seasons*, 04'16". © Wim van Egmond für FUNGAL FUTURES. (nicht abgebildet)

**Schmeer, Johanna** (geb. 1986, lebt und arbeitet in Berlin, Deutschland), *Bioplastic Fantastic — Between Products and Organisms*, 2014, Biorefin & Silikon, 8 Objekte: 36 cm — 10 cm. © und Fotografien von Johanna Schmeer. Im Besitz der Designerin. (S. 102–105)

**Schulze, Carolin** (geb. 1987, lebt und arbeitet in Leipzig, Deutschland), *Falscher Hase oder Bugs Bunny*, 2014/15, DIY-3D-Drucker, 7-teilige morphologische Studie, Porzellaneller, Messer, Gabel, Hase aus einer Mehlmürmel, Eisenweckglas, gefriergetrocknete Mehlmürmel; 3D-Druck. © Carolin Schulze. Im Besitz der Designerin. (S. 70–73)

*Kulturtasche — Culinary Hacking*, 2016, bakterielle Zellulose, Bienenwachs, Honig, Kombucha-Kulturen, Tempeh-Sporen, Natto-Sporen, Sauerteig-Kulturen, Mehl, Lindemoliz, Laborglas, PE-Zipperlücken, Reißverschluss, Garn, vernickelter Stahl, Edelstahl, Polyamid, Fotopapier, Offset-Papier, Transparentpapier; Fermentation, Lasercut, genäht, CNC-gefräst, Sandstrahltechnik; 3D-Druck. © Carolin Schulze. Im Besitz der Designerin. (S. 74–77)

**Staudacher, Andrea** (geb. 1988, lebt und arbeitet in Bern, Schweiz), *SCHWEIN1738*, 2017, schlichtes Haus Schwein in Silikon und Plexiglas, 60 Teile; Technik: Schlichtung, Zerlegung, Einguss in Silikon; Audioaufnahmen: ca. 15'; Neuproduktion, Fotografien von Andrea Staudacher. © Andrea Staudacher und Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 62–65)

**Stewart, Austin** (geb. 1977, lebt und arbeitet in Ames, Iowa, USA), *Second L inesock*, technisches Diagramm, 2014, digitales Bild, Adobe Photoshop, Cinema4D, Adobe Illustrator. © Austin Stewart. *Second L inesock*, Installation: 2014, Holz, Acrylfarbe, 3D-gedrucktes Polyamid, ausgestopftes Huhn; CNC Router; 3D-Druck, Adobe Illustrator, AutoCAD, Huhn mit VR Headset, Digital Image, Adobe Photoshop, Cinema4D, Adobe Illustrator. © Austin Stewart; Bildschirmaufnahme des Huhns: VR World, 2014, Digital Image, Adobe Photoshop, Screen Capture. © Austin Stewart. (S. 26–28)

*Kulturtasche — Culinary Hacking*, 2016, bacterial cellulose, beeswax, honey, kombucha, tempeh spores, natto spores, leaven, food, lime wood, laboratory glass, zipper bags, zipper, yarn, nickel-plated steel, stain less transparent paper, photographic paper, offset paper, polymer paper; fermentation, laser cut, sewn, milled, sand-blasting technique; 3D-print. © Carolin Schulze. In the designer's possession. (pp. 74–77)

**Staudacher, Andrea** (d.o.b. 1988, lives and works Bern, Switzerland), *SCHWEIN1738*, 2017, pig ready for slaughter in silicon and acrylic glass; 60 pieces; technique: slaughter, dismantling casting in silicon; audio recording; ca. 15'; new production. Photography by Andrea Staudacher. © Andrea Staudacher and Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 62–65)

**Stewart, Austin** (d.o.b. 1977, lives and works in Ames, Iowa, USA), *Second L inesock*, technical diagram, 2014, digital image, Adobe Photoshop, Cinema4D, Adobe Illustrator. © Austin Stewart. *Second L inesock*, installation: 2014, wood, acrylic, 3D-printed nylon, stuffed chicken; CNC Router, 3D print, Adobe Illustrator, AutoCAD, chicken with VR Headset, Digital Image, Adobe Photoshop, Cinema4D, Adobe Illustrator. © Austin Stewart. Chicken with VR Headset, 2014, Digital Image, Adobe Photoshop, Cinema4D, Adobe Illustrator. © Austin Stewart. Screen Capture of Chicken VR World, 2014, Digital Image, Adobe Photoshop, Screen Capture. © Austin Stewart. (pp. 26–29)

**Studio Jihyun David** | Jihyun Ryou & David Artuffo (both d.o.b. 1980, living and working in Turin, Italy & Amsterdam, Netherlands & Seoul, South Korea), *Save Food from the Fridge* the 28's 2010, wood, glass, metal, 1.28 x 60 x 45 cm, 2.28 x 60 x 30 cm, 3.12 x 40 x 6 cm. © Studio Jihyun David. In the designer's possession. (pp. 78–79)

*Save Food from the Fridge fresh Fruitbowl*, 2011, ceramic, 28 x 10 cm. © Studio Jihyun David. In the designer's possession. (not shown)

**Pichler, Klaus** (d.o.b. 1977, lives and works in Vienna, Austria), *One Third*, 2010–2012, photo series, 60 x 75 cm, Fine Art-print on Alu-Dibond. © Klaus Pichler.

**STRAWBERRIES**, Sort: Strawberries-Elsanta, place of production: San Giovanni Lupatoto, Verona, Italy, Freight vehicle, cultivation: Foil green house, harvest time: June — October, carbon footprint (production & transport) per kg: 0,35 kg, water requirement (production & transport) per kg: 348 l, price: 7,96 Euro / 1 kg. (pp. 98–99)

**EGGS**, Sort: Cage free eggs, Class A, place of production: Kolontar, Hungary, transport distance: 196 km, mode of transport: Freight vehicle, mode of production: Factory production, production time: per kg: 5,82 kg, water requirement (production & transport) per kg: 3061 l, Price: 1,39 Euro / kg. (p. 100)

**RICE**, Sort: Long grain rice, peeled, place of production: Okinawa, Japan, transport distance: 9300 km, mode of transport: Ship, freight vehicle, mode of production: Outdoor plantation, production time: all-season, carbon footprint (production & transport) per kg: 0,92 kg, Water requirement (production & transport) per kg: 1675 l, price: 2,49 Euro/kg. (p. 101, above)

**Studio Jihyun David Jihyun Ryou & David Artuffo** (beide geb. 1980, leben und arbeiten in Turin, Italien & Amsterdam, Niederlande & Seoul, Südkorea), *Save Food from the fridge the shelves* (Regale), 2010, Holz Glas, Metall, 1. 28 × 60 × 45 cm, 2. 28 × 60 × 30 cm, 3. 12 × 40 × 6 cm. © Studio Jihyun David. Im Besitz der Designer. (S. 78–79)

**Save Food from the Fridge Fresh Fruitohol** (Obstschale), 2011, Keramik, 28 × 10 cm. © Studio Jihyun David. Im Besitz der Designer. (nicht abgebildet)

**Pichler, Klaus** (geb. 1977, lebt und arbeitet in Wien, Österreich), *One Third*, 2010–2012, Fotografie, 60 × 75 cm. Fine Art-print auf Alu-Dibond. © Klaus Pichler.

**ERDBEEREN**, Sorte: Erdbeeren ‚Elsantä‘, Produktionsort: San Giovanni Lupatoto, Verona, Italien, Transportweg: 741 km, Transportart: LKW, Anbauart: Foliengewächshaus, Erntezeit: Juni – Oktober, CO<sub>2</sub>-Bilanz (Produktion & Transport): 0,35 kg Wasserbedarf (Produktion & Transport): 348 l, Preis: 7,96 Euro/kg. (S. 98–99)

**ETER**, Sorte: Eier aus Bodenhaltung, Güteklasse A, Produktionsort: Kolontar, Ungarn, Transportweg: 196 km, Transportart: LKW, Produktionsart: Fabrikproduktion, Produktionszeit: ganzzählig, CO<sub>2</sub>-Bilanz (Produktion & Transport): 5,92 kg, Wasserbedarf (Produktion & Transport): 3,06 l, Preis: 1,39 Euro/kg. (S. 100)

**REIS**, Sorte: Langkornreis, geschält, Produktionsort: Okinawa, Japan, Transportweg: 930 km, Transportart: Schiff, LKW, Produktionsart: Freiluftanlage, Produktionszeit: ganzzählig, CO<sub>2</sub>-Bilanz (Produktion & Transport): 0,92 kg, Wasserbedarf (Produktion & Transport): 1675 l, Preis: 2,49 Euro/kg. (S. 101, unten)

**HUHN**: Huhn mit Inneren, Produktionsort: Behamburg, Österreich, Transportweg: 183 km, Transportart: LKW, Produktionsart: Fwelandebege, Produktionszeit: ganzzählig, CO<sub>2</sub>-Bilanz (Produktion & Transport): 5,54 kg, Wasserbedarf (Produktion & Transport): 1,55 l, Preis: 3,69 Euro/kg. (S. 101, unten links)

**SCHOKOLADENKESSE**, Sorte: Choco Duo, Produktionsort: Polch, Deutschland, Transportweg: 868 km, Transportart: LKW, Produktionsart: Fabrikproduktion, Produktionszeit: ganzzählig, CO<sub>2</sub>-Bilanz (Transport): 1,07 kg, Wasserbedarf (Produktion & Transport): unbekannt, Preis: 5,65 Euro/kg. (S. 101, unten rechts)

**Rutzerveld, Chloé** (geb. 1992, lebt und arbeitet in Eindhoven, Niederlande), *IN VITRO ME*, 2013, Plastik, Metall, Ton, Farbe, 8 × 8 cm. © Chloé Rutzerveld. Im Besitz der Designerin. (S. 38–39)

**Edible Growth**, 2014, Teig, Ton, Farbe, Plastik, 3 Kugeln: 3 × 3 × 3 cm. © und Fotografien Chloé Rutzerveld und Bart van Overbeeke. Im Besitz der Designerin. (S. 80–81)

**Vogelzang, Marije** (geb. 1978, lebt und arbeitet in Dordrecht, Niederlande), *Volumes*, 2017, Stein, Steingut, Keramik, Silikon, 30 kleine Objekte, ca. ∅ 10 cm; Neuproduktion. Fotografien Studio Marije Vogelzang. © Marije Vogelzang und Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 110–111)

**CHICKEN**, Sort: Chicken, place of production: Behamburg, Austria, transport distance: 183 km, mode of transport: Freight vehicle, mode of production: Outdoor pasture, production time: all-season, carbon footprint (production & transport) per kg: 3,54 kg, Water requirement (production & transport) per kg: 1,55 l, price: 3,69 Euro/kg. (S. 101, below left)

**CHOCOLATE COOKIES**, Sort: Choco Duo, place of production: Polch, Germany, transport distance: 868 km, mode of transport: Freight vehicle, mode of production: Factory production, production time: all-season, carbon footprint (transport) per kg: 1,07 kg, water requirement per kg: unknown, price: 5,65 Euro/kg. (S. 101, below right)

**Rutzerveld, Chloé** (d.o.b. 1992, lives and works in Eindhoven, Netherlands), *IN VITRO ME*, 2013, plastic, metal, clay, paint, 8 × 8 cm. © Chloé Rutzerveld. In the designer's possession. (pp. 38–39)

**Edible Growth**, 2014, dough, clay, paint, plastic, 3 balls: 5 × 5 × 5 cm. © and Photography Chloé Rutzerveld and Bart van Overbeeke. In the designer's possession. (pp. 80–81)

**Vogelzang, Marije** (d.o.b. 1978, lives and works in Dordrecht, Netherlands), *Volumes*, 2017, stone, earthenware, ceramics, silicone, 30 small objects, ca. ∅ 10 cm; new production. Photography by Studio Marije Vogelzang. © Marije Vogelzang and Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 110–111)

**Wildschut, Henk** (d.o.b. 1967, lives and works in Amsterdam, Netherlands), *FOOD*, photo series, 60 × 80 cm, Fine Art-print on Alu-Dibond. © Henk Wildschut.

**PROTOTYPE**, Meyn in Amsterdam, May 2012. (pp. 46–47)

**ARCHIVES**, Animal Health Service (GD) in Deventer, May 2012. (p. 48, above)

**GROUP HOUSING**, Varketing in Lottum, April 2012. (p. 48, below)

**NURSERY**, Maatschap Stroom in Slootsdorp, July 2012. (p. 49, above)

**SORTING**: Ekro in Apeldoorn, July 2012. (p. 49, below)

**HOMOGENIZATION**, Royal FrieslandCampina in Maasdam, March 2013. (not shown)

**DATA**, Ministry of Economic Affairs, Agriculture and Innovation (EL&I), Regulation Department in Assen, July 2012. (not shown)

**WAITING ROOM**, Verbeek Hatchery Holland in Zeewolde, July 2012. (not shown)

**Zahareas, Louisa** (d.o.b. 1987, lives and works in Eindhoven, Netherlands), *Screen Mutations*, 2015, porcelain & nylon plastic; 3D printing and slip cast porcelain, teapot: 30 × 20 × 10; moka pot: 25 × 25 × 25; cup: 14 × 9 × 4; bowl: 18 cm × 19 cm × 2,5 cm; cutlery: various sizes © and photography by Louisa Zahareas | © Design Academy Eindhoven and photography by Femke Rijberman. (pp. 82–85)

**Wildschut, Henk** (geb. 1967, lebt und arbeitet in Amsterdam, Niederlande), *FOOD*, Fotografie, 60 × 80 cm, Fine Art-print auf Alu-Dibond. © Henk Wildschut.

**PROTOTYPE** (Prototyp), Meyn in Amsterdam, Mai 2012. (S. 46–47)

**ARCHIVES** (Archiv), Animal Health Service (GD) in Deventer, Mai 2012. (S. 48, oben)

**GROUP HOUSING** (Gruppenhaltung), Varketing in Lottum, April 2012. (S. 48, unten)

**NURSERY** (Kinderstube) Maatschap Stroom in Slootsdorp, Juli 2012. (S. 49, oben)

**SORTING** (Sortierung): Ekro in Apeldoorn, Juli 2012. (S. 49, unten)

**HOMOGENIZATION** (Homogenisieren), Royal FrieslandCampina in Maasdam, März 2013. (nicht abgebildet)

**DATA** (Daten) Wirtschaftsministerium, Landwirtschaft und Innovation (EL&I), Abteilung für Regulation in Assen, Juli 2012. (nicht abgebildet)

**WAITING ROOM** (Wartezimmer), Verbeek Hatchery Holland in Zeewolde, Juli 2012. (nicht abgebildet)

**Zahareas, Louisa** (geb. 1987, lebt und arbeitet in Eindhoven, Niederlande), *Screen Mutations*, 2015, Porzellan, Nylon-Kunststoff; 3D-Druck, gegossenen, Teekanne: 30 × 20 × 10 cm; Espresso-Kanne: 25 × 25 × 25 cm; Tasse: 14 × 9 × 4 cm; Schüssel: 18 × 19 × 2,5 cm; Besteck: variierende Maße © und Fotografien Louisa Zahareas | © Design Academy Eindhoven und Fotografien Femke Rijberman. (S. 82–85)



Alphabetisch /  
In alphabetical order

Araki, Kosuke (geb. 1988, lebt und arbeitet in Tokio, Japan). *Food Waste Ware*, seit 2013, Lebensmittelabfälle, Knochenleim. Im Besitz des Designers. © Masami Naruo. // *Avizma*, 2018, Lebensmittelabfälle, Knochenleim, Urushi. Im Besitz des Designers. © Kosuke Araki. (S. 82–83)

Austermann, Bastian & Luisa Hilmer (geb. 1991 & 1993, leben und arbeiten in Hamburg, Deutschland). *TONKÜHLER*, 2017, Ton, Sand, Holz, Metall. Im Besitz der Designerin. © Bastian Austermann, Luisa Hilmer. (S. 68–69)

Bee Collective | Janicke Kermland, Daniel Meier & Robin van Homtem (geb. 1966, 1963 & 1983, leben und arbeiten in Maastricht, Niederlande). *Sky Hine Solar*, 2014, Modell, 3D-Druck. Im Besitz der Designer\*innen. © Bee Collective. (S. 48–49) // Film: *Sky Hine*, 2017, 04:03 Min., Produktion: Daniel van Hauten. © Bee Collective. (nicht abgebildet)

Bionicraft | Chen Hsiang Chao (geb. 1988, lebt und arbeitet in Taipei, Taiwan). *Biosessel*, 2016, Hart-Polyethylen, Korkeholz. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. © Bionicraft. (S. 66–67) // Film: *Biosessel*, 2016, 03:05 Min. © Bionicraft. (nicht abgebildet)

Bohn&Viljoen Architects, Projektwerkstatt »Uni Gardening« TU Berlin, FG Landschaftsarchitektur/Freiraumplanung & Luuca Hövelmann (geb. 1969, 1992, 1988 & 1988, leben und arbeiten in Berlin, Deutschland & London, Großbritannien). *EAT the VIEW. Eine essbare Terrasse für das Kunstgewerbemuseum*, 2018, Hochbeete, Tisch, Hocker, Holz, Metall, Gewebe, Erdreich, Pflanzen, Wasser, Sonne. © Bohn&Viljoen Architects. (S. 44–47)

Bossin, Dan & Tony Pilz (geb. 1988 & 1989, leben und arbeiten in Berlin, Deutschland). *Plantboy*, 2018, 3D-Druck aus biologisch abbaubarem PLA, Acrylglas. Im Besitz des Designers. © Dan Bossin. (S. 40–41)

The Center for Genomic Gastronomy (Portland, Oregon, USA). *To Flavour Our Tears*, 2018, Projektion, Tisch, Hocker, Architekturmodell, Do-it-yourself-Mikroskop. Im Besitz der Designer\*innen. © The Center for Genomic Gastronomy. (S. 60–63)

chimara.rosinke | Maciej Chmara & Ania Rosinke (geb. 1984 & 1985, leben und arbeiten in Berlin, Deutschland). *Mobile Gaskocher*, 2010/11, massives Kiefernholz, Schubkammeräder, Stahl, Gaskocher, Gummirollen, Edelstahl, Fußpumpe, Kunststoffkanister. Im Besitz der Designer\*innen. © chimara.rosinke. (S. 76–79)

Fachgebiet Landschaftsarchitektur/Freiraumplanung TU Berlin | Juliane Brandt, Lukas Hövelmann und Studierende, Mapping urbaner Nahrungssysteme in Berlin, 2018. (S. 52–54) // *Urbane Landwirtschaft in Da Nang*, © Katharina Lindschulte, 2015. (S. 52–53) // *Hauptkomponenten und Prozesse eines gästerischen Nahrungssystems*, © TU Berlin, Undine Giseke, Katharina Lindschulte, Juliane Brandt, Christoph Kasper, 2017. (S. 54)

Araki, Kosuke (d.o.b. 1988, lives and works in Tokyo, Japan). *Food Waste Ware*, since 2013, food waste, animal glue. In the designer's possession. © Masami Naruo. // *Avizma*, 2018, clay, sand, wood, metal. In the designers' possession. © Kosuke Araki. (pp. 82–83)

Austermann, Bastian & Luisa Hilmer (d.o.b. 1991 & 1993, live and work in Hamburg, Germany). *TONKÜHLER*, 2017, clay, sand, wood, metal. In the designers' possession. © Bastian Austermann, Luisa Hilmer. (pp. 68–69)

Bee Collective | Janicke Kermland, Daniel Meier & Robin van Homtem (d.o.b. 1966, 1963 & 1983, live and work in Maastricht, Netherlands). *Sky Hine Solar*, 2014, model, 3D print. In the designers' possession. © Bee Collective. (pp. 48–49) // Film: *Sky Hine*, 2017, 04:03 min., production: Daniel van Hauten. © Bee Collective. (not shown)

Bionicraft | Chen Hsiang Chao (d.o.b. 1988, lives and works in Taipei, Taiwan). *Biosessel*, 2016, High Density Polyethylene, corkwood. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. © Bionicraft. (pp. 66–67) // Film: *Biosessel*, 2016, 03:05 Min. © Bionicraft. (not shown)

Bohn&Viljoen Architects, Projektwerkstatt »Uni Gardening« TU Berlin, FG Landschaftsarchitektur/Freiraumplanung & Luuca Hövelmann (d.o.b. 1969, 1992, 1988 & 1988, live and work in Berlin, Germany & London, Great Britain). *EAT the VIEW. An edible terrace for the Kunstgewerbemuseum*, 2018, raised beds, table, stools, wood, metal, textile, soil, edible plants, water, sun. © Bohn&Viljoen Architects. (pp. 44–47)

Bossin, Dan & Tony Pilz (d.o.b. 1988 & 1989, live and work in Berlin, Germany). *Plantboy*, 2018, 3D print of biodegradable PLA, acrylic glass. In the designer's possession. © Dan Bossin. (pp. 40–41)

The Center for Genomic Gastronomy (Portland, Oregon, USA). *To Flavour Our Tears*, 2018, projection, table, stools, architectural model, DIY microscope. In the designers' possession. © The Center for Genomic Gastronomy. (pp. 60–63)

chimara.rosinke | Maciej Chmara & Ania Rosinke (d.o.b. 1984 & 1985, live and work in Berlin, Germany). *Mobile Hospitality*, 2010/11, pine wood, wheelbarrow wheels, stainless steel, gas cooker, rubber hose, foot pump, plastic canister. In the designers' possession. © chimara.rosinke (pp. 76–79)

Fachgebiet Landschaftsarchitektur/Freiraumplanung TU Berlin | Juliane Brandt, Lukas Hövelmann and students, Mapping Urban Food Systems in Berlin, 2018. (pp. 52–54) // *Urban Agriculture in Da Nang*, © Katharina Lindschulte, 2015. (pp. 52–53) // *Main components and processes of an urban food system*, © TU Berlin, Undine Giseke, Katharina Lindschulte, Juliane Brandt, Christoph Kasper, 2017. (p. 54)

Forkes, Andrew & Susana Soares (geb. 1968 & 1977 leben und arbeiten in London, Großbritannien). *Insects au gratin*, 2011–14, 3D-Drucker, 3D-gedruckte Lebensmittelprototypen, Insektenmehl. Im Besitz der Designer\*innen. © Susana Soares. (S. 72–75) // Film: *Insects au gratin at MUDAM 2014*, 2014, 02:28 Min. © Susana Soares (nicht abgebildet)

Fraunhofer UMSICHT, Abteilung Photonic und Umwelt (Oberhausen, Deutschland). *inFARMING*\*, 2017, Aluminium, Kunststoff, Salat und Kräuter, Licht, Wasser. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. © Fraunhofer UMSICHT 2017. (S. 42–43)

Kuntzag, René (geb. 1990, lebt und arbeitet in Hamburg, Deutschland). *Meat the Future. Biofabrication als Fleischlieferant der Zukunft*, 2016, lackierter Modellbauschäum, Aluminium, HDF-Platte, Acrylglas, PVC-Folie. Im Besitz des Designers. © René Kuntzag. (S. 56–59)

Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (Berlin, Deutschland). *INAPRO*, 2016, Wasserbassin mit Fischen, LED Beleuchtung, Pflanzen. Im Besitz des Instituts. © Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei (S. 36–37)

LIVIN Farms | Katharina Unger & Julia Kaisinger (geb. 1990 & 1987, leben und arbeiten in Wien, Österreich & Hong Kong). *The Hive*, 2015/16, gebürstetes Aluminium, pulverbeschichteter Stahl, lebensmitteltechnische ABS & PP, Elektromotor, Mehlmüller. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. © Livin Farms; Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (S. 70–71) // Film: *Livin Farms Hive*, 2015/16, 03:57 Min. © Livin Farms (nicht abgebildet)

Lohmann, Julia & Marcis Ziemins (geb. 1977 & 1985, leben und arbeiten in Hamburg, Deutschland & Riga, Lettland). *Seetangschiff*, 2013, Braunalgen Laminaria Japonica. Im Besitz der Designerin. © Petr Krejci. (S. 80–81)

MattonOffice | Ton Matton & Björn Ortfeld (geb. 1964 & 1977, leben und arbeiten in Wenzdorf, Deutschland, Linz, Österreich & Berlin, Deutschland). *arbane StreuObstWiese (don't sit anyone else but me)*, 2018, Bäume, Plastiksessel, Metallstangen mit Lampen und Tröpfen, Holzunterbau. © MattonOffice, Ton Matton/Björn Ortfeld (design), 2018. (S. 34–35)

Mint Engineering GmbH (Berlin, Deutschland). *Algenreaktor*, 2015, PVC-U, Wasser, Mikroalgen Chlorella vulgaris. Im Besitz der Firma. © Mint Engineering GmbH. (S. 38–39)

Riechert, Silke (geb. 1961, lebt und arbeitet in Berlin, Deutschland). *Störung im Schlaraffenland. Denk- und Spielraum zu Ernährung und Kritik*, 2018, Installation aus Pappmaché, Drahtstruktur (Mabuto Mvabe) und Zeichnungen, Objekte, Fotografien (Silke Riechert und andere). Im Besitz der Künstlerin. © Thomas Bruns Bruns. (S. 50–51)

Studio Gorm | John & Wonhee Arndt (geb. 1974 & 1979, leben und arbeiten in Eugene, Oregon, USA). *Flou2*, 2009, Tannenholz, lackiertes MDF, Edelstahl, pulverbeschichteter Stahl, Buchenholz, Irdenware, Plastik. Im Besitz der Designer\*innen. © Studio Gorm. (S. 64–65)

Forkes, Andrew & Susana Soares (d.o.b. 1968 & 1977, live and work in London, Great Britain). *Insects au gratin*, 2011–14, 3D printed food prototype, insect flour. In the designers' possession. © Susana Soares. (pp. 72–75) // Film: *Insects au gratin at MUDAM 2014*, 2014, 02:28 min. © Susana Soares (not shown)

Fraunhofer Institute for Environmental, Safety, and Energy Technology UMSICHT (Oberhausen, Germany). *inFARMING*\*, 2017, lettuce and herbs, light, water, aluminum, plastic, Missum für Kunst und Gewerbe Hamburg. © Fraunhofer UMSICHT 2017. (pp. 42–43)

Kuntzag, René (d.o.b. 1990, lives and works in Hamburg, Germany). *Meat the Future. Biofabrication as the Meat Supplier of the Future*, 2016, painted model-building foam, aluminium, HDF, acrylic glass, PVC foil. In the designer's possession. © René Kuntzag. (pp. 56–59)

Leibniz-Institute of Freshwater Ecology and Inland Fisheries (Berlin, Germany). *INAPRO*, 2016, water-bassin with fish, LED, plants. In the institute's possession. © Leibniz-Institute of Freshwater Ecology and Inland Fisheries. (pp. 36–37)

LIVIN Farms | Katharina Unger & Julia Kaisinger (d.o.b. 1990 & 1987, live and work in Vienna, Austria & Hong Kong). *The Hive*, 2015/16, brushed aluminium, powder-coated steel, food-safe ABS & PP, electronics, mealworms. Museum für Kunst & Gewerbe Hamburg. © Livin Farms; Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg. (pp. 70–71) // Film: *Livin Farms Hive*, 2015/16, 03:57 min. © Livin Farms (not shown)

Lohmann, Julia & Marcis Ziemins (d.o.b. 1977 & 1985, live and work in Hamburg, Germany & Riga, Latvia). *Seaweed Table Ware*, 2013, brown algae Laminaria Japonica. In the designer's possession. © Petr Krejci. (pp. 80–81)

MattonOffice | Ton Matton & Björn Ortfeld (d.o.b. 1964 & 1977, live and work in Wenzdorf, Germany, Linz, Austria & Berlin, Germany). *arbane StreuObstWiese (don't sit under the apple tree with anyone else but me)*, 2018, trees, plastic seats, metal bars with lamps and drips, wooden base. © MattonOffice, Ton Matton/Björn Ortfeld (design), 2018. (pp. 34–35)

Mint Engineering GmbH (Berlin, Germany). *Algae Bioreactor*, 2015, PVC-U, water, microalgae Chlorella vulgaris. In the company's possession. © Mint Engineering GmbH. (pp. 38–39)

Riechert, Silke (d.o.b. 1961, lives and works in Berlin, Germany). *Disturbance in Paradise. A Space for Thought and Play, Food and Critique*, 2018, papier mâché, wire construction (Mabuto Mvabe) drawings, objects, photographs (Silke Riechert et al.). In the artist's possession. © Thomas Bruns Berlin. (pp. 50–51)

Studio Gorm | John & Wonhee Arndt (d.o.b. 1974 & 1979, live and work in Eugene, Oregon, USA). *Flou2*, 2009, Douglas fir, lacquered MDF, stainless steel, powder coated steel, beech wood, earthenware, plastic. In the designers' possession. © Studio Gorm. (pp. 64–65)