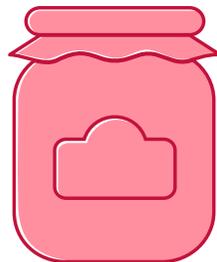
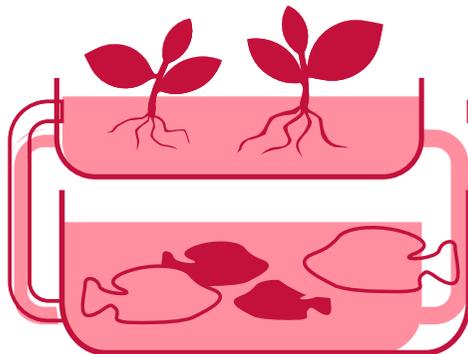


Wilde Werkstätten

Let It Grow! Über Ernährung



Let It Grow! - Audio Einleitung



AUDIO-INFORMATION

Anhören in der APP. 

Geht auf
LAB.MAK.AT und gebt
den Code ein! 

Let It Grow! Über Ernährung

Was wäre, wenn wir Nahrungsproduktion,-handel, -verwertung und -verzehr so umstellen, dass wir, anstatt dem Planeten zu schaden, ihn sogar mit Nährstoffen versorgen?

Darum geht es in dieser Werkstatt. Lernt coole Designideen dazu kennen, wie wir unsere Lebensmittel in der Stadt anbauen, zubereiten und lagern. Es lohnt sich, auch die Kultur des Kochens und des Essens zu überdenken, denn oft ist das, was wir essen, weder für unser Gleichgewicht gesund noch für das des Planeten.

Überlegt euch, wie eine Siedlung aussehen könnte, in der der Honig fließt, die Champignons wachsen und auch die Schwammerln Platz haben (Pilze übrigens auch in Kellern oder Küchen); wo es kein Schwein interessiert, ob es um die Wurst geht, weil es es einfach saugemütlich hat; in der die Menschen, die dir erzählen, wie die Welt funktioniert, nicht mehr auf der Nudelsuppe dahergeschwommen kommen.

Was wäre, wenn es überall sprießt und gedeiht, wenn Schmetterlinge fliegen und Bienen summen, Schafe weiden und Hennen gackern?

Und wenn du dich fragst: Ja, und wo, bitte schön? Dann räum ruhig mal was auf die Seite und mach ordentlich Platz fürs Gemüse! Autos, Parkplätze, Straßen, leer stehende Büroflächen, euch fällt bestimmt noch was ein ...

Let It Grow! - Aufgabenstellung und Startfragen



Gestaltet Häuser, Hof und Straße um und lasst Lebensmittel wachsen.

Entwerft für euer Team einen Slogan oder ein Gruppenlogo und zeichnet es auf Stickerpapier.



Welche Flächen der Häuser könnt ihr gut nutzen?
Dach, Außenwand, Fenster, ...?

Was passiert im Keller, was ist mit dem Gehsteig oder der Straße daneben?

Sollte man die beiden Häuser verbinden?



Was passiert in eurer Nachbarschaft?

Wie könnt ihr euch gegenseitig unterstützen?

Was ist mit Lärm, üblen Gerüchen und Müll?

Let It Grow! - Inspirationsfragen

Was gibt's im Winter zu essen?

Wie kann man Lebensmittel haltbar machen und wo kann man sie in eurem Haus lagern?

Woher weiß ich, was in meinem Essen ist und woher es kommt?

Wo verkauft ihr eure Produkte - auf dem Markt oder im hauseigenen Restaurant?

Für wie viele kann in eurem Haus gekocht werden?

Und wie verteilt ihr den Überschuss an eure Nachbarinnen und Nachbarn?

Wo sollen die Ziege, das Schwein und die Hühner wohnen?

So ein Saustall, wie wird es da wohl riechen?

Let It Grow! - Inspirationsfragen

Wann ist ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel?

Was sollte Luxus sein, den man sich nur ab und zu gönnt?

Sollte es beim Heurigen auch Heuschrecken, Rattengulasch und Taubenpastete geben?

Wie bringt ihr einen Acker in die Stadt?

Wer gießt dann eure Pflanzen und erntet die Früchte?

Und woher kommt das Wasser zum Gießen?

Wie verpackt und verkauft ihr eure Ernte?

Und wie groß soll die Verpackung sein?

Kleinere Verpackungen können das Wegwerfen von Lebensmitteln eindämmen.

Illustration: Sigrid Eyb-Green



FUCHS

Wie der Mensch ist auch der Fuchs ein sehr anpassungsfähiges Wesen. Ob Land oder Stadt ist ihm egal, schlau genug, überall etwas zu fressen zu finden, ist er ja.

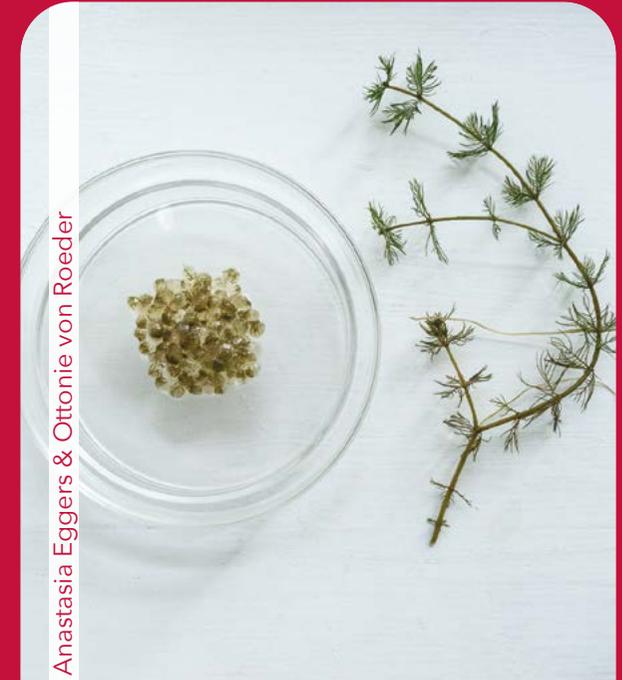
Illustration: Sigrid Eyb-Green



FAULTIER

Aufgrund der langsamen Verdauung ist das Faultier der Faulheit verpflichtet. Und wenn es einmal muss, hangelt es sich langsam nach unten und verrichtet über dem Boden, in der Nähe des Stamms, sein Geschäft. Damit düngt das Faultier bei jeder Gelegenheit seine Futterpflanze.

Anastasia Eggers & Ottonie von Roeder



VIENNESE CAVIAR

In Wien werden Unterwasserpflanzen aus der Alten Donau entfernt, um das Schwimmen und Bootfahren zu ermöglichen. Aus essbaren Unterwasserpflanzen der Alten Donau wird in dem Projekt veganer Kaviar hergestellt. Dabei geht's um die Verwertung von Pflanzenabfällen und gegen die Ausnutzung der Natur für Luxusprodukte.

Austin Stewart



SECOND LIVESTOCK

Zum Wohlbefinden der Nutztiere werden virtuelle Umgebungen mit Virtual- Reality-Brillen eingesetzt, um auf die Bedürfnisse von Hühnern auf einer Hühnerfarm einzugehen.



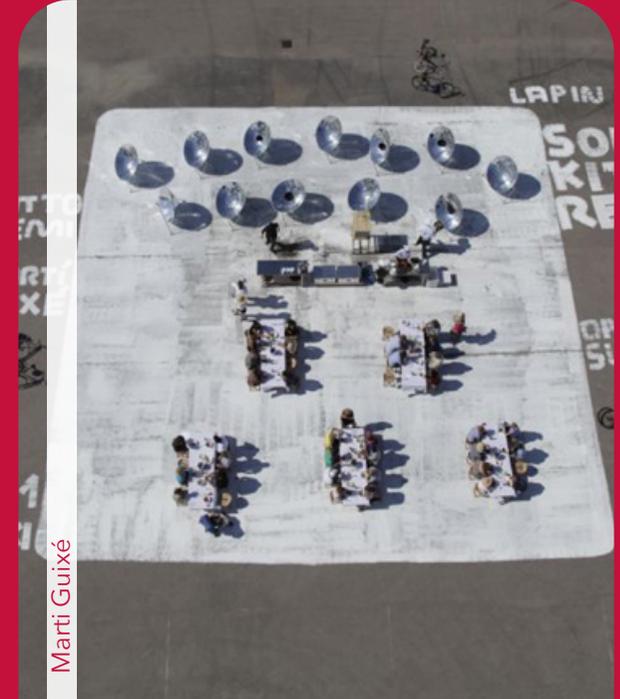
Hut & Stiel



STADTLANDWIRTSCHAFT

In Wiens beliebtester Pilzzucht wird Kaffeesatz von Wiener Kaffeehäusern und Restaurants gesammelt und als Nährboden für die Austernpilze verwendet.

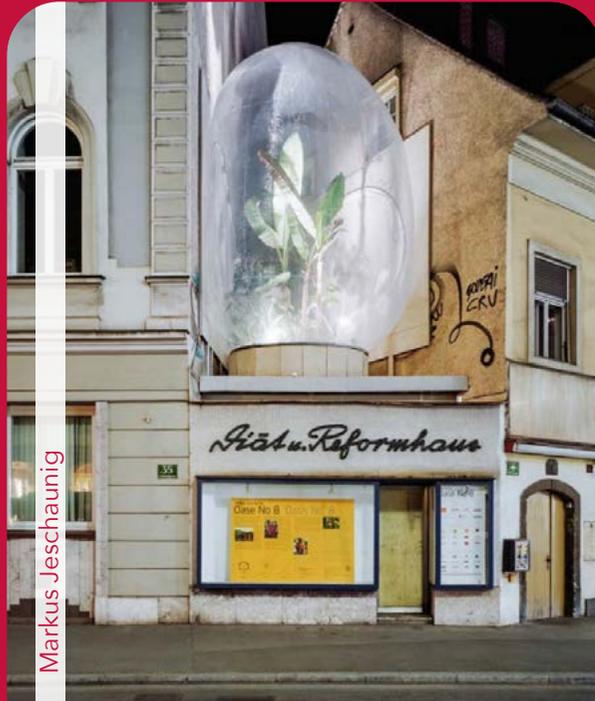
Marti Guixé



SOLAR KITCHEN

Ein Ort zum gemeinsamen Essen und Kochen - und das mit Sonnenenergie. Das Solar Kitchen Restaurant wird um eine Solarküche gebaut, in der das Essen nur mit Sonnenenergie gekocht wird.

Let It Grow! - Informationskarten



Markus Jeschaunig

OASE NO. 8

Wie kann man ungenutzte Energie in der Stadt einsetzen? Aus der Abwärme von Klimaanlagen erzeugt diese Installation in einer Blase ein tropisches Klima zum Anbau exotischer Pflanzen.



LIVIN farms

HIVE HOME INSECT FARM

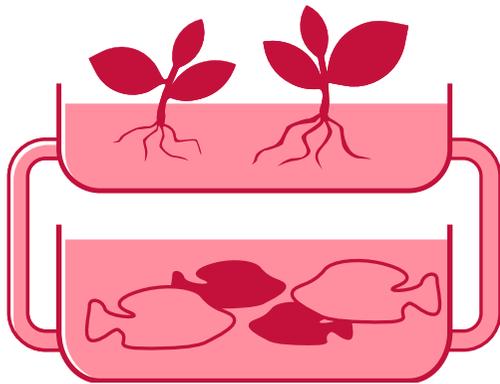
Anstatt so viel Fleisch zu essen, züchte proteinhaltige Mehlwürmer in deiner Küche! Das spart Platz und ist gut fürs Klima.



Julia Schwarz

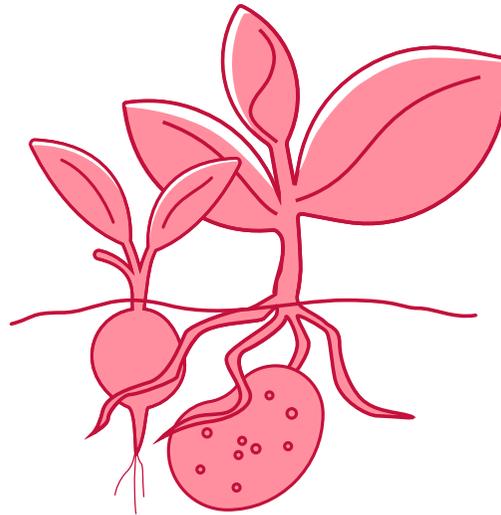
UNSEEN EDIBLE

Flechten sind nicht nur schön, sondern auch nährstoffreich. Außerdem bieten sie eine Alternative, die helfen kann, Nahrungsgengpässe in der Zukunft abzuwenden.



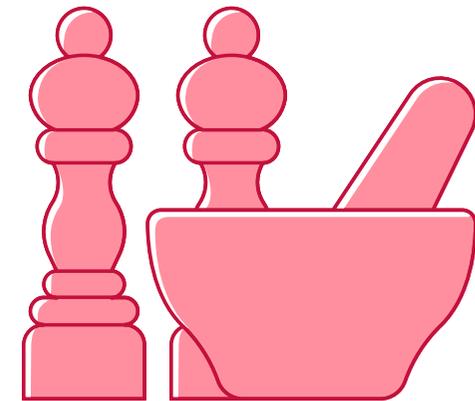
AQUAPONIC

Aquaponic ist eine Fisch- und Pflanzenzucht im idealen Kreislaufsystem. Sie entstand aus der Kombination von Aquakultur (Fischzucht) und Hydroponics (Pflanzenzucht ohne Erde in einer Nährstofflösung).



PERMAKULTUR UND MISCHKULTUR

In der Permakultur werden Pflanzen bunt gemischt angebaut. Durch die Vielfalt beeinflussen sie einander positiv, teilen Nährstoffe, sind resistenter gegen Schädlinge und schaffen gesunde Nährböden.



SLOW FOOD

Slow Food bedeutet sich Zeit zu nehmen, zu genießen und gesund zu wärzen, statt viel zu viel Fast Food mit Geschmacksverstärkern zu essen. Denn davon wirst du nicht satt, sondern bekommst noch mehr Appetit.



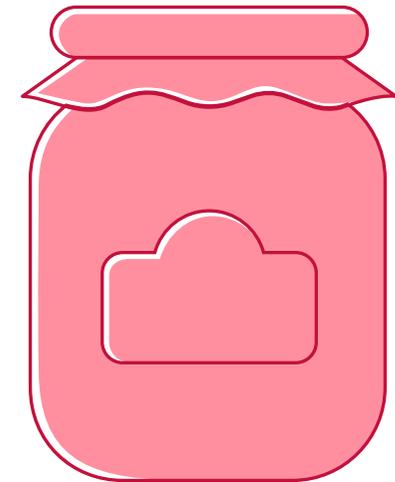
URBAN GARDENING UND VERTICAL FARMING

In der Stadt werden immer öfter Blumen und Lebensmittel an Fassaden und auf Gebäuden angebaut.



IN-VITRO-FLEISCH

Fleisch im Glas: Einzelne tierische Zellen werden im Labor zu Tierersatzprodukten vermehrt und schmecken wie Fleisch, Milch oder Eier.



KONSERVIERUNG

Wenn du Lebensmittel rechtzeitig verzehrst oder vernünftig lagerst, brauchst du sie nicht wegzuschmeißen.



Impressum:

Konzeption und Inhalt:

mischer`traxler studio: Katharina Mischer, Florian Semlitsch

MAK-Neue Lernkonzepte: Janina Falkner

Assistenz: Florentina Prath

Gestaltung und Illustrationen:

mischer`traxler studio: Florian Semlitsch

Texte: Janina Falkner

Audiosprecher: Eva Mayer, Rafael Schuchter