



Das VDIDLab Event 2019 in Kassel: FOOD IN CONTEXT

Das VDIDLab blickt erneut auf ein spannendes und thematisch tiefgreifendes Workshop-Wochenende zurück! In diesem Jahr fand das Event an der Kunsthochschule Kassel statt. Die Auftaktveranstaltung am Freitagabend bot allen Teilnehmer*innen, wie den übrigen Gästen, eine hohe Themen Diversität dank der drei Vorträge zum Einstieg in das diesjährige Thema *FOOD IN CONTEXT*.

DER EINSTIEG - DIE VORTRÄGE

Anhand verschiedener Projekte des K+S Innolabs zeigte Dr. Stefanie Wegener zusammen mit ihrem Kollegen Tobias Töpfer, wie das Unternehmen K+S, dessen ursprünglicher historischer Schwerpunkt zunächst auf der Förderung von Kali und Salz lag, mit den Herausforderungen und Chancen im Bereich Ernährung umgeht, wie sich der Nahrungsmittelmarkt aus Sicht von K+S in den nächsten Jahrzehnten entwickeln wird und an welchen Projekten in diesem Bereich das Unternehmen momentan forscht und arbeitet.

Bevor Arpad Dobriban den Blick vom wirtschaftlichen auf den künstlerischen Umgang mit dem Thema lenken konnte, wurden alle Anwesenden dazu aufgefordert, die Tribüne des Hörsaales zu verlassen und sich gemeinsam um eine 8 Meter lange Tafel in der Mitte des Raumes zu versammeln. Nach einer Einführung Dobribans in seine Arbeit, einem Exkurs weit zurück in die Geschichte der Kulinarik, des Geschmacks und des Kochens, untermauerte er seine daraus resultierenden Thesen mit kleinen Geschmacksproben. Bei den von ihm für das Publikum kuratierten Geschmäckern handelte es sich durchweg um Lebensmittel, die Dobriban mit traditionellen Techniken wie Einkochen oder Fermentation haltbar gemacht hatte. Beim Anrichten und Verteilen der Kostproben wurde er vom Team *Labor für Tisch- und Esskultur* der Kunsthochschule Kassel unterstützt, das auch gleichzeitig den Abend und die weiteren Tage aktiv mit begleitete.



Abschließend wurde es beim letzten Redner des Abends, dem Grafikdesigner und Food Aktivisten Hendrik Haase, visuell und impulsiv. Nach einem Video Intro über das von ihm mit initiierte Event „Marianne“, verwies er auf eine große Vielfalt an weltweiten Projekten, bei denen vermeintlich fachfremde Akteure die Chance nutzen, sich neue Einsatzfelder im Bereich Food und den dazugehörigen Systemen zu erschließen.

Haase überzeugte in seiner Präsentation mit schlagkräftigen, zum Teil erschreckenden Fakten, wobei er vor allem Gestalter*innen dazu aufrief, sich dem Thema *Food* zu stellen, um die Zukunft nachhaltig mitzugestalten. So wurde vor allem die Aussage, dass es nur noch *30 Ernten bis zum Jahr 2050* geben wird, nicht nur zu einer knallharten Erkenntnis des Abends, sondern begleitete auch die Workshopteilnehmer*innen das gesamte Wochenende über.

Trotz drei Stunden geballtem Input wurde sich bis zum Ende des Abends in offener Tischrunde bei Brot und Butter intensiv ausgetauscht und weiter diskutiert.



DER WORKSHOP

Der Samstag stand, wie auch in den letzten Jahren, ganz im Zeichen des Workshops. Nach einem gemeinsamen Start in den Tag mit einem wunderbaren Frühstück, fand am Vormittag ein eng getakteter Ideensprint statt. In dem von den organisierenden Mitgliedern des VDIDlab moderierten Innovationsrunde wurde – anknüpfend an den Wissenspool des Vortragsabends – in kleinen Gruppen kollaborativ und hoch produktiv eine Vielzahl von Ideen entwickelt. Der Fokus lag klar auf einer schnellen und impulsiven Ideengenerierung, um visionäres Denken anzustoßen und das Workshop-Thema *FOOD IN CONTEXT* zu diskutieren und zu durchdringen. Die Felder und Anknüpfungspunkte waren höchst vielfältig; von Servicedesign und Industriedesign über Konzeptdesign bis hin zu Interface- und UX-Design und vielem mehr. In kurzen Pitch Runden präsentierten sich die Workshopteilnehmer*innen ihre Ansätze und Ideen immer wieder gegenseitig – um die Projekte mehr auf den Punkt zu bringen und zu verstehen.

Wir sind sehr glücklich, dass die beiden Redner des Vorabends – Hendrik Haase und Arpad Dobriban – sich die Zeit genommen haben, am Samstag nochmal vorbeizukommen und durch ihren interessanten und fundierten Input die Gruppen der Teilnehmer*innen ebenfalls zu unterstützen. Die Köpfe haben jedenfalls bis spät in die Nacht geraucht und es wurde ein ausgedehnter Hackathon.

DIE PRÄSENTATION - DER ABSCHLUSS

Am Sonntag, den 20. Oktober hatten die Gruppen - nach einem erneuten gemeinsamen Frühstück und den letzten „Finishing Touches“ – Zeit, ihre Ergebnisse vorzustellen.

Wir haben uns sehr gefreut zum Workshopabschluss auch einige externe VDID Mitglieder sowie Interessierte der Kunsthochschule Kassel begrüßen zu dürfen

Entstanden sind insgesamt drei Konzepte, die sich des Themas aus ganz unterschiedlichen Richtungen angenommen haben.

Die erste Gruppe betätigte sich in ihrer Arbeit als Alchemisten der Neuzeit und kreuzte auf unterschiedlichen Ebenen traditionelles Wissen um Nahrung und Kochen mit neuen Herangehensweisen. Heraus kam ein ständig wachsendes Kochbuch, das die verschiedenen Sichtweisen spielerisch gegenüberstellt und zum Experimentieren einlädt.



Die zweite Gruppe erarbeitete unter dem Titel „Spiel nicht mit dem Essen“ ein sehr lustiges Fotobuch, das aus einem Shooting mit den Teilnehmern während des Workshops entstand. Zentrale Aussage: Spielt wieder mehr, lasst euch nicht beirren und erforscht und dekonstruiert eure Essen lustvoll.

Als Abschluss präsentierte die dritte Gruppe verschiedene Ansätze, das Wachstum von Nahrung sichtbar und begreifbar zu machen: vom spielerischen Daumenkino bis zur praktischen, nachwachsenden Kressetreppe.



So vielfältig wie die Konzepte waren auch die Präsentationen der Teilnehmer*innen: Vom Beamer, über eine Verköstigung, die Wiederbelebung des Mediums Overheadprojektor bis hin zu greifbaren Objekten war alles dabei. Alle Ideen zeigten nochmal das große Potenzial des diesjährigen Themas *FOOD IN CONTEXT*, es wurde sehr tiefgründig gearbeitet, und auch eine deutliche Brücke zu den Vorträgen vom Freitag war erkennbar.



Wir freuen uns über die rundum gelungene Veranstaltung und danken nochmals allen Sponsoren und Unterstützern – insbesondere den Rednerinnen und Rednern für den tollen Input und dem *Labor für Tisch- und Esskultur* für die hervorragende Verpflegung, die auch durch viele regionale Essensspenden möglich wurde. Es war uns eine Freude, wieder viele neue Menschen zusammenzubringen und kennenzulernen. Momentan laufen bereits die ersten Vorbereitungen für die nächste Edition in 2020 – es bleibt also spannend!

Das Team des VDIDlab