

Das 1. Semester von Food & Design startet durch mit ausgezeichneten Projekten! "Essen in Krisenzeiten" - eine Serie an Projekten, welche über die Coronakrise hinaus neue Ansätze zeigt.

Ein breites Spektrum

entstand: von einer beeindruckenden Alternative zu veganem Fleischersatz, über wachrüttelnden Experience Dinner, neuem Suppenkult und Sober Cocktails ist hier alles dabei! Neue Formen von Get-Togethers und besserer Interaction von Nahrung und hyper-lokalem Superfood wurden entwickelt und hinterlassen ein positives Gefühl für die Zukunft.

Essen in Krisenzeiten - Mit dieser Thematik beschäftigte sich das erste Semester des akad. Food & Design Lehrgangs. Beginnend mit einer Intensivwoche auf der niederösterreichischen Steinleitnalm durften die Studierenden 2 Grundnahrungsmittel mitbringen - aus ihrer Heimat, als auch aus der unmittelbaren Umgebung St Pölten. Supermärkte waren davon ausgeschlossen. Dies war die Basis für die Projekte.

Das Konzept des Lg. vernetzt und übergreifend zu Arbeiten konnte trotz vieler Online Einheiten erfolgreich umgesetzt werden und konnte so in die Semesterprojekte einfließen - besonders durch das Food & Beverage Lab mit Peter König nahm Fermentation eine große Rolle ein sowie mit Patrick Zbinden Multisensorik zu unvergesslichen Erlebnisse beitrug.

Durch experimentelle Herangehensweisen, Gruppenworkshops und fächerübergreifendes Arbeiten entstanden 13 sehr unterschiedliche Produkte.

Julia Schwarz war es wichtig für die Projektarbeiten spekulative, investigative und (gesellschafts-)kritische Designwerkzeuge zu übermitteln. Konzepte entwickeln zu können, welche weit mehr als Geschmack besitzen. Ziel war es, Produkte/Experiences zu schaffen, welche nicht nur auf die jetzige Krise Bezug nehmen, sondern darüber hinaus funktionieren - Neuartiges zu schaffen, Innovation neu zu definieren und feststellen zu dürfen, dass nicht alles neu erfunden werden muss. Oft sind es kleine Interaktionen, die einen nachhaltigen Wow Effekt erzeugen. Weiters war es wichtig anhand von Design Research, Experience Design Methoden und Prototyping auf Dinge zu stoßen, die es erlauben neu und anders zu denken.

Auswahl Projekte:

Aspergillus flavus var. Oryzae - Der magische Pilz, Marius Lamprecht,

Jahrelang wurde Gemüse sowohl in der gehobenen Gastronomie sowie auch in einfachen Gasthäusern zur Beilage degradiert. Seit einigen Jahren ist der Trend, Gemüse vom Rand des Tellers in den Mittelpunkt zu rücken, bemerkbar.

Derzeitig sind nahezu alle vegetarischen bzw. veganen Fleischersatzprodukte voll von chemischen Hilfsmitteln, ausschließlich in Wurst- oder Fleischähnliche Formen gepresst. Doch warum muss ein „Fleischersatz“ aussehen wie Fleisch?

Mit Hilfe von Fermentation und Reifung lassen sich Geschmack, Geruch, Textur und Optik erzeugen. Das dabei verwendete Gemüse bleibt dabei im Ganzen und behält dadurch seine natürliche Form. Der Geschmack entsteht durch, optionales, räuchern und die anschließende Fermentation mit Koji-Pilzen (*Aspergillus Oryzae*) und Reifung.

Durch die Fermentation bildet sich eine „Schimmelkruste“ ähnlich wie bei Camembert oder Mailänder Salami. Diese Kruste ist verantwortlich für den fleischigen Umami Geschmack. Diese verfahren lässt sich mit nahezu allen stärkehaltigen Gemüsesorten wie Rüben, Kürbissen, Karotten etc. durchführen. Die Zutaten beschränken sich auf das Ferment, Rauch, Koji Pilzen und Zeit.

Suppen Pralinen, Dajana Kajtazova

„Soul-Food“ macht bekanntlich glücklich und das möchten wir, besonders in Krisenzeiten doch alle sein, wo Achtsamkeit und Einklang mit sich selbst bedeutungsvolle Ausdrücke sind. Um diesen Zustand zu erreichen benötigen wir manchmal nicht mehr, als den Verzehr einer Speise, die wir besonders gerne mögen. Lange Rede, kurzer Sinn: Der Seele soll es guttun, diese stärken und schützen.

In der Wortkombination „Suppen-Praline“ findet man zwei „Mood-Foods“, wodurch das Glückshormon „Serotonin“ unsere Stimmung aufheitert. Honig spielt auch eine Hauptrolle in den tiefgefrorenen, komprimierten Gemüsesuppen – ein Produkt, das von seiner Abstammung her nicht natürlicher sein könnte.

Ein schöner Aspekt dieser Suppen ist, dass es für jede Tageszeit eine Praline gibt, die als „fast“- oder „slow“-Variante verzehrt werden kann, indem man eine Suppeneinlage nach Wahl oder Gemüse nach Lust und Laune beifügt. Vorher muss die Suppen-Pralinen einfach nur im (noch) tiefgefrorenen Zustand mit etwas Wasser aufgekocht werden und schon ist die Suppenmahlzeit fertig.

Potio Botanica, der natürlich nüchterne Cocktail ,Hans Prommer

Die richtige Ernährung sowie Achtsamkeit werden immer wichtigere Themen in unserer Gesellschaft und es dreht sich mehr und mehr um die optimale Diät, zudem auch was wohl das Beste für unseren Körper sei. Der Genuss steht dabei an vorderster Stelle. Den letzten großen Trend lösten die alkoholfreien Mocktails aus, die geschmacklich voll und ganz mit dem klassischen Cocktail mithalten können, jedoch ohne Wirkung. Mehr Vergnügen bietet Hans Prommer mit seinem Projekt „Potio Botanica“, das im Rahmen des Universitätslehrganges Food Design an der NDU St. Pölten erfolgt. Er macht sich die wohltuende Wirkung der sanften Pflanzenwasser zunutze und kombiniert diese raffiniert mit fermentierten Getränken, wie Ingwerbier und Kombucha. Der 23-jährige Barkeeper bedient sich der natürlichen Kraft von heimischen Pflanzen in Form von Hydrolaten und schafft somit ein völlig neues Trinkerlebnis.

Der Drink „Cozy Hope“, bestehend aus Hopfenblütenwasser, Kombucha Essig, Honig und Ingwerbier, bildet sein Flaggschiff. Nach dem Genuss breitet sich ein entspanntes Gefühl über Körper und Geist aus.

Crisis -360° Experience, Markus Steinmair:

Begriff Krise stammt vom Altgriechischen Wort Krisis und bedeutete ursprünglich Meinung, Beurteilung, Entscheidung. Eine Krise ist im Allgemeinen ein Höhepunkt oder ein Wendepunkt einer gefährlichen Konfliktentwicklung in einem natürlichen oder sozialen System, dem eine massive und problematische Funktionsstörung über einem gewissen Zeitraum voraus ging und der unterschiedlich lang andauern kann. Im chinesischen setzt sich das Schriftzeichen für Krise aus dem Zeichen für wei = Gefahr und dem Zeichen für ji = Chance/ Gelegenheit zusammen. Das chinesische Wort für Krise zeigt sehr schön, daß diese Bedrohung auch als Potential des Wandels zum Besseren verstanden werden kann. Es hängt sehr stark von den Personen ab was sie aus Krisen machen, ob sie nur die Bedrohung sehen und erstarren oder die Gelegenheit nutzen sich zu wandeln und daraus etwas neues entstehen zulassen. Das Konzept möchte Krise als Experience 360° im Darkroom authentisch erlebbar machen. Inszeniert als optisches, visuelles, akustisches, sensorisches, emotionelles Happening der besonderen Art.

Sabrina Rauch, Appetizer Box - Celebration of Vegetables

Die Corona - Krise hat nicht nur unseren Alltag komplett auf den Kopf gestellt, sondern auch unsere Ess - und Kochgewohnheiten . Einige Menschen haben Gefallen an dem Gedanken der (teilweisen) Selbstversorgung bekommen . Das spiegelt sich auch in den Koch - Trends des vergangenen Jahres wider : das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch verschiedenste Methoden, sowie die Herstellung von Sauerteigbrot stehen seitdem an erster Stelle . Während manche Menschen nur so vor Ideen in der Küche sprühen, sind anderen schon die Vorstellungen ausgegangen . Genau für diese Fälle gibt es die Appetizer - Box : Kleines gesundes, farbenfrohes Fingerfood soll den Appetit anregen, auf ein schönes Dinner in den eigenen vier Wänden einstimmen oder als gesunder Snack zwischendurch dienen . Alle Komponenten der Box bestehen aus pflanzlichen Zutaten, sind individuell miteinander kombinierbar und haben aufgrund ihrer Zubereitungsart eine lange Haltbarkeit.

Therese Schwab, Schlehen Back Kit

Das Schlehen Back - Kit ist ein Projekt, bei dem ich es mir zum Anliegen gemacht hab, einer gewissen Zielgruppe den Umgang mit dem, was oft vor unserer Haustüre wächst, vertraut zu machen. Es ist ein Kit, das zum Backen eines Gebäcks anleitet. Die Experience soll Jugendliche ansprechen und gleichzeitig als sinnvolle Beschäftigung in Krisen dienen. Da es ja mein Ziel ist, Jugendliche dazu anzuregen, in Zukunft sich mehr mit Ursorten und dem, was in ihrem Umfeld wächst, auseinanderzusetzen, gibt es die Möglichkeit sich über eine Audiodatei informative Podcast Folgen anzuhören.

Circus Poulette , Dagmar Habeler

Circus Poulette ist ein Ort für Lebensmittel, wie sie inszeniert werden und in welchem Kreislauf sie zueinander stehen. Er beschäftigt sich mit Illusionen, bricht Kreisläufe und zeigt neue Kreisläufe auf. Er ist ein Ort an dem augenscheinlich keine Krisen Platz haben. Dennoch bietet er gerade in schwierigen Zeiten Unterhaltung, denn gerade in diesen Zeiten vermisst man das, was sonst

Normalität ist. Viele Menschen, Vergnügen, Spaß. Leichtigkeit. Anderes erlebbar machen. Und wie es geboren wird. So etwa auch die Frage was war zuerst - Huhn oder Ei? Wie sehr wir den Kreislauf manchmal ausblenden und nur das Ei sehen und konsumieren. Hier kommen die drei Lebensmittel ins Spiel, die in Beziehung zueinander stehen, den Kreislauf schließen, auch wenn er in Krisenzeiten unterbrochen wird.

Chilli Sweets, Lorenz Reiter

Chilis werden zwar bereits oft in Lebensmittel verarbeitet, jedoch werden alle unter "Chili" verkauft. Mit einem spielerisch - experimentellen Ansatz möchte Lorenz Reiter mit Chilis Sweets die Anonymität der vielen Chilisorten verwerfen und sie gezielt geschmacklich in Form von Süßigkeiten einsetzen. Durch die Schärfe und das enthaltende Capsaicin wird weniger Zucker zur Herstellung benötigt und hält den Zuckerkonsum so auch im Rahmen. Eine gesundheitlich positive Wirkung der Chilis ist ebenfalls vorhanden; Chili Sweets verdient so zu Recht einen Platz als Treat für zwischendurch und in Krisenzeiten.

Kürbis Mozart Praline, Samira Lettmann

Die Kürbis - Mozart - Praline soll durch die Schokolade, die Glücksgefühle im Körper freisetzt, auch in Krisenzeiten für gute Laune sorgen. Ebenso bringt sie Kulturen der ganzen Welt zusammen, denn in solchen Zeiten ist Zusammenhalt sehr wichtig. Aus diesem Grund ist der Kürbis der ursprünglich aus Japan stammt, die Mozartkugel aus Österreich und das Rosenwasser aus Afghanistan in dieser süßen Halbkugel vorhanden. Außerdem möchte ich durch dieses Produkt den Kürbis für die jüngere Generation schmackhafter machen, daher ist dieser in Form einer Süßspeise sehr ansprechend. Die Kürbis - Mozart - Praline hat eine sanfte Süße und ist leicht verträglich.