

Was der Blick in den Kühlschrank über den Menschen sagt

Essen an Wänden, Erde auf dem Tisch und ein Dessert in Verpackungsmüll serviert? **Inés Lauber** hat Produktdesign studiert und regt heute andere Menschen dazu an, über die eigene Esskultur nachzudenken. Ihre extravaganten Dinner thematisieren unter anderem Regionalität und Saisonalität. *Info3* hat mit der Food Experience Designerin über ihre ungewöhnliche Arbeitsweise gesprochen.

INTERVIEW: ANDREA KREISEL

Inés Lauber, Sie haben Produktdesign studiert, sich schon immer mit Umwelt-Themen auseinandergesetzt und gestalten nun Esserlebnis-Dinner und Ess-Installationen. Wie sind Sie auf diesen Weg gekommen?

Als Designerin habe ich schnell gelernt, dass ich eine große Verantwortung trage für die Produkte, die ich entwerfe. Denn alles, was ich gestalte, hat Ressourcen verbraucht. Außerdem gibt es in dieser Welt schon unfassbar viele Dinge. Wieso sollte ich mir also noch mehr davon ausdenken? Ich habe mich sehr schnell gefragt, für wen ich eigentlich gestalten möchte und was ich in meinen Augen für sinnvoll halte. Ich bin selbst in einem sehr konsumbewussten Elternhaus aufgewachsen, war immer von Holz statt von Plastik umgeben, wir hatten kein Auto und meine Eltern haben viel selbst gemacht. Bio, regional und saisonal war für mich immer normal. Später habe ich zudem auf diversen Reisen verstanden, dass Essen eine riesengroße Kraft auf uns Menschen ausüben kann. Essen ist eine unglaubliche Sprache, weil sie sinnlich ist. Und viele Menschen sind geradezu hungrig nach sinnlichen Erlebnissen und nach Geschichten. So kam ich auf die Idee, mit Emotionen zu arbeiten, die mit dem Akt des Essens zusammenhängen.

Sie schreiben auf Ihrer Homepage, dass Esskultur eine Reflexion unserer Gesellschaft und eine Mani-

festation des Zeitgeistes ist. Was meinen Sie damit?

Wenn ich bei einer Person in den Kühlschrank schaue, kann ich viel darin lesen. Ist die Person viel zu Hause oder außerhalb? Legt sie Wert auf bewussten Konsum? Doch nicht nur das Persönliche, auch das Kulturelle und das Politische spiegeln sich in unserer Ernährung. Als Deutschland zersplittert war sah der Kühlschrankinhalt im Westen ganz anders aus als im Osten, trotz der räumlichen Nähe und derselben klimatischen Bedingungen. Je nachdem wie viel und welche Nahrung verfügbar ist, gestaltet sich die Esskultur und diese wird wiederum zu einem wichtigen Teil unserer Identität. Seit einigen Jahren kann man zum Beispiel sehr gut auf dem Teller sehen, dass wir in einer globalisierten Welt leben. Auch durch Migration ändert sich die Esskultur ständig, weil die Menschen sie aus ihrem Kulturkreis mitnehmen.

Wie verändert sich unsere Esskultur durch den Klimawandel? Es ist ja zum Beispiel nicht mehr sehr angesagt, importiertes Obst oder Gemüse zu essen. Regionale und saisonale Gerichte werden wieder mehr bevorzugt.

Ja, und trotzdem ist dieser Trend noch eher neu. Das Problem liegt daran, dass viele Menschen verlernt haben zu kochen. Wir brauchen zum Beispiel Wissen darüber, wie ein Kohl im Winter zu verarbeiten ist. Erst dann sind wir

Inés Lauber lebt in Berlin, ist ohne Auto und Fernsehen aufgewachsen, geht fast nie im Supermarkt einkaufen und hat beim Reisen die Bedeutsamkeit der Esskulturen entdeckt. Sie arbeitet als Food Experience Designerin und berät Hotellerie, Gastronomie und Unternehmen hinsichtlich Storytelling, Design und Nachhaltigkeit.

Mehr Informationen zu ihrer Arbeit gibt es unter www.ineslauber.com



„Essen ist eine unglaubliche Sprache, weil sie sinnlich ist. Wer immer nur konsumiert, kann wenig ändern.“

Kunstwerke aus Essen regen zum Nachdenken über den eigenen Umgang mit Nahrung nach. Inés Lauber irritiert und inspiriert durch Ess-Installationen.

ANNAHELE B. GRAY

Essbare Städte

Das Prinzip der essbaren Stadt ähnelt dem bekannteren *Urban Gardening*. Im Vordergrund steht die Idee, Gemüse, Kräuter und Ost für alle Bürger*innen zugänglich zu machen. Einpflanzen und Ernten ist für alle erlaubt und sogar erwünscht, denn essbare Städte bringen viele positive Effekte mit sich: ungenutzte Flächen werden bepflanzt und von Insekten begrüßt, beim Gärtnern können Menschen, die sich zuvor fremd waren, ins Gespräch kommen und einiges über Gemüse und Kräuter lernen, sie konsumieren nicht nur, sondern produzieren auch selbst und sorgen dabei für ein ausgeglichenes Klima in der Stadt. Häufig kommt die Initiative aus den Rathäusern oder mehrere Bürger*innen schließen sich zusammen. Die erste essbare Stadt wurde unter anderem von Pam Warhust in Todmorden in England gegründet. In Deutschland gab es 2009 die ersten Projekte in Andernach und Kassel, kurze Zeit später zogen mehrere Städte nach. Mittlerweile soll es an die 63 essbare Städte geben und viele weitere befinden sich in Planung.

Mehr dazu unter <https://utopia.de/ratgeber/essbare-staedte-so-funktioniert-das-konzept/>

frei, selbst zu entscheiden, was und wie wir kochen und essen möchten. Mit Tomaten und Gurken können die meisten etwas in der Küche anfangen, und hier in Deutschland ist es möglich, sie ganzjährig anzubauen. Allerdings nur im Gewächshaus. Wenn man aber weiß, wie eine Tomate schmeckt, die im Sommer reift, dann möchte man sie gar nicht mehr das ganze Jahr über essen. Das hat viel mit Gewohnheit zu tun und außerdem müssen wir gute saisonale Produkte erst wieder schmecken lernen. Ich freue mich dann automatisch im Winter auf Kohl und im Sommer auf Tomaten.

Gewohnheiten möchten Sie ja auch mit Ihrer Arbeit als Food Experience Designerin durchbrechen. Angenommen, ich möchte eine Abendveranstaltung zum Thema Klimawandel organisieren. Wie würden Sie so einen Abend gestalten?

Zunächst muss ich sagen, dass Essen mit das erste sein wird, was sich durch den Klimawandel drastisch ändern wird. Viele Nahrungsmittel wird es gar nicht mehr geben, andere werden hingegen mehr wachsen können. Hierzulande kommt zum Beispiel dem Weinanbau das wärmere Wetter zugute. Solche Dinge würde ich für eine Abendveranstaltung erst einmal recherchieren. Danach überlege ich mir, was ich thematisieren möchte und das dekliniere ich dann in den einzelnen Gängen durch. Im ersten Gang könnte es um Dürre gehen. Dafür würde ich essbaren Sand oder sehr trockene Lebensmittel servieren. Ich habe auch schon verschiedene Daten visualisiert und zum Beispiel eine essbare Landkarte präsentiert.

Meine Installationen sind manchmal sehr raumgreifend, sie gehen über den Teller hinaus. Im Hauptgang ließe sich dann mit Wasser arbeiten, um das Thema Überschwemmungen darzustellen. Mit dem Dessert könnte ich dann auf Tiere oder Pflanzen verweisen, die aussterben werden, indem ich es in einer Urne serviere oder eine leere Speisekarte vorlege.

Sie möchten also lieber irritieren, als ein schönes Menü zaubern?

Ja. Meine Arbeit stellt im Prinzip dieselbe Wirkung wie Kunst her. Die besten Dinner sind immer die, die überraschen und sinnliche Erfahrungen ermöglichen. Ich arbeite zum Beispiel auch gerne damit, den Salat in einer Rauminstallation selbst ernten zu lassen. Oder ich serviere Wurzelgemüse in echter Erde. Die Besucher*innen müssen ihre Hände dreckig machen, um zu lernen, dass Erde kein Schmutz ist, sondern der fruchtbare Grundstoff unserer Nahrung, mit dem man achtsam umgehen muss. Bei wiederum anderen Dinner-Abenden lernen die Gäste, ihre Ängste abzulegen, indem sie sich gegenseitig füttern oder mit den Händen essen. All diese Möglichkeiten machen Essen zu einem sinnlichen Erlebnis und zeigen, dass Essen mehr kann als einfach nur mit Messer und Gabel durchgeschnitten zu werden. Es gibt unglaublich viele Wege der Umsetzung. Wichtig dabei ist aber immer die Geschichte, mit der ich zum Nachdenken anregen kann und Emotionen wachrütteln will. Ich habe zum Beispiel einmal ein vegetarisches Abendessen für Menschen gestaltet, die normalerweise immer Fleisch essen. Zuerst waren sie sehr enttäuscht, aber dann haben sie gemerkt, dass ihnen doch nichts fehlte. Irgendwas hat sich dabei verändert für die Menschen.

Wie sieht Ihre umfassende Vision einer zukünftigen Esskultur aus?

Mein Wunsch wäre, dass kleine Farmen mehr unterstützt werden und dass es normale, biologisch zu essen und einen Garten zu haben, um Gemüse anzubauen.

Das heißt also auch, dass sich unsere Lebens- und Arbeitswelt sehr stark ändern muss, damit wir wieder mehr Zeit haben, zu gärtnern und zu kochen?

Ja. Zeit dafür haben wir alle, aber wir müssen wieder mehr Priorität auf solche Dinge legen. Ich würde mir wünschen, dass zum Beispiel Gärten in die Städte zurückgeholt werden und dass gutes Essen wieder Spaß macht. Wenn man den Salat wachsen sieht, egal ob im eigenen Garten oder in einem Stadtprojekt, dann versteht man auch, was der Salat braucht, bis man ihn ernten und essen kann. Und wer selbst kocht, kann die Arbeit von Köch*innen mehr wertschätzen. Wer immer nur konsumiert und nicht weiß, was ein Gemüse durchläuft, bevor es auf dem eigenen Teller landet, kann wenig ändern. Und deswegen wünsche ich mir, dass alles Gärtnern und Kochen, also alles, was mit Essen zu tun hat, schon in der Schule gelernt werden kann. Dadurch wird Bildung auf mehreren Levels möglich und es macht vor allem viel Spaß. Das versuche ich durch meine Arbeit zu vermitteln. ///