

**GreenDesign 10.0**

**Acker  
Löffel  
Campus**





Exkursion: Hof Basta

Enzo Agger



Under Pressure

Freia Antonia Weiss

# Content *Inhalt*

5

## Acker, Löffel, Campus

Introduction

*Einführung*

**6–11**

## Acker, Löffel, Campus

Student Projects

*Studierendenprojekte*

**74–135**

## Symposium

Speakers & Lectures

*Sprecher:innen & Vorträge*

**12–35**

## Hands on

Workshops, Food Diaries  
& Apéros

*Workshops, Food Diaries*

*& Apéros*

**36–55**

## Discourse

Theory Seminar

*Theorieseminar*

**56–65**

## Field Trips

Excursions & Allotment

Garden Weißensee

*Exkursionen & Schrebergarten*

*Weißensee*

**66–73**





GreenDesign 10.0

**Acker, Löffel, Campus**

---

Introduction

*Einführung*



Workshop: Redefining Waste

Kristina Keil

# Introduction

## *Einführung*

9

### **Food, material flows and community building – plans for the campus expansion in a post-growth society.**

**EN** Over the next ten years, the campus of the weißensee school of art and design berlin will be expanded to include the current site of the allotments north of the school on Bühringstraße. It will be home to workshops, studios, student housing. This is a wonderful prospect, and it provides the opportunity to look at our commitment to sustainable design from the ground up and apply it to our own school by developing suitable approaches and ideas from the perspective of the Visual Communication (VC), Textile and Surface Design (TSD) and Product Design (PD) departments.

The current »new building« of the school – built in 1955/56 from rubble according to the plans of a collective of professors and students under the direction of Selman Selmanagić – was designed for a much smaller number of professors and students, about seven per year in each department. Today, up to three times as many people use these rooms. The school cafeteria, too, barely has enough room for everyone. And that is not the only issue. Where once food was cooked from scratch and beer was tapped, the full kitchen and bar counters are now reduced to little more than serving microwave fare from Berlin's student union – neither a satisfactory situation for the teaching and administrative staff nor the cafeteria team. Still, the campus expansion presents us with a dilemma. Construction has an environmental impact. The production

of cement requires large amounts of energy, gravel has become a scarce raw material, and concrete cannot really be looped back into material cycles. How can this dilemma be solved? Plus, even the most eco-friendly construction will require the allotments to disappear. These petty bourgeois idylls seem insignificant. But the allotments represent a part of Berlin's resilience. They helped the city's residents through the hunger crises of two world wars, provided shelter for bombed-out families and for people in hiding. Today, as habitat for plants and insects, they have a positive effect on the climate and promote biodiversity. What will be lost if these allotments disappear? What should and what can an expanded campus preserve?

Culturally and socially, the school has been a foreign presence in its immediate surroundings in Weißensee. There have always been projects that involve the neighbourhood, but those never led to concrete changes. How will the campus expansion affect the people in the neighbourhood? Can we use this as an opportunity to bring the school and the neighbourhood closer together and to create places of community?

During the summer semester of 2021, the greenlab explored the school's commitment to act sustainably against the background of the campus expansion. Topics included:

- Material in the context of the new construction
- Material flows within the school and intersections with the outside world
- School cafeteria as a place for culinary experiences and social interactions

- Spatial transformation of the gardens into a »school in the garden«
- Community Building within the school's campus and in the context of the broader surrounding

In the introductory symposium and workshops at the beginning of the semester, various experts provided insights into their work on these topics and inspired our thought processes with their different perspectives. Then, working on their own projects, students developed concrete approaches that focus on material flows, food and community.

#### The greenlab team 2021:

Prof. Dr. Zane Berzina (TSD),  
 Prof. Barbara Schmidt (PD),  
 Prof. Susanne Schwarz-Raacke (PD),  
 Prof. Steffen Schuhmann (VC),  
 Prof. Dr. Lucy Norris (Theory + History),  
 Julia Wolf (greenlab),  
 Andreas Kallfelz (concept texts)

#### **Ernährung, Materialströme und Community Building – Pläne für die Hochschulerweiterung in einer Post-Wachstums Gesellschaft**

**DE** In den kommenden zehn Jahren wird auf dem Gelände der Kleingärten nördlich der weißensee kunsthochschule berlin in der Bühringstraße eine Erweiterung des Campus entstehen. Mit Werkstätten, Ateliers, studentischem Wohnen. Das ist eine schöne Aussicht und gibt die Gelegenheit, den

*Anspruch nachhaltiger Gestaltung von Grund auf zu betrachten und auf die eigene Hochschule zu beziehen. Aus der Perspektive der Gestaltungsfachgebiete Visuelle Kommunikation, Textil- und Flächendesign und Produkt-Design wollen wir dazu Ansätze und Ideen erarbeiten.*

*Der »Neubau« der Hochschule - 1955/56 nach Plänen eines Kollektivs aus Lehrenden und Studierenden unter Leitung von Selman Selmanagić aus Trümmersteinen hochgemauert - war für eine deutlich kleinere Zahl Lehrender und Studierender, etwa sieben pro Jahrgang in jedem Fachgebiet, ausgelegt. Heute arbeiten in diesen Räumen bis zu dreimal mehr Menschen. Auch die Mensa bietet kaum ausreichend Platz für alle. Wobei dies nicht das einzige Ärgernis ist. Wurde hier einst frisch gekocht und gezapft, sind Vollküche und Tresen heute zurechtgestutzt auf eine bessere Mikrowelle des Studierendenwerks Berlin – weder für die Hochschule noch das Mensa-Team eine befriedigende Situation.*

*Trotzdem stürzt uns die Hochschulerweiterung in ein Dilemma. Bauen belastet das Klima. Zement wird unter großem Energieeinsatz hergestellt, Kies ist inzwischen ein knapper Rohstoff, Beton kann kaum erneut in Stoffkreisläufe eingespeist werden. Wie lässt sich dem begegnen? Und selbst der ökologischste Bau erfordert das Verschwinden der Kleingärten. Die kleinbürgerlichen Idyllen wirken harmlos. Aber sie sind ein Stück Berliner Resilienz. Sie haben der Bevölkerung der Stadt durch die Hungerkrisen zweier Weltkriege geholfen, waren Unterschlupf für Ausgebombte und Untergetauchte und sind heute als Lebensraum*

für Pflanzen und Insekten klimawirksam und biodiversitätsfördernd. Was verschwindet mit den Kleingärten? Was sollte und was kann eine erweiterte Hochschule von ihnen bewahren?

*Die Hochschule ist in ihrem unmittelbaren Umfeld in Weißensee kulturell und sozial ein Fremdkörper. Projekte, die sich mit der Nachbarschaft auseinandersetzen, hat es immer gegeben, ohne aber zu greifbaren Veränderungen zu führen. Welche Bedeutung wird die Erweiterung des Campus für die Menschen in der Nachbarschaft haben? Können wir die Hochschule mit der Nachbarschaft enger verknüpfen und Orte der Gemeinschaft gestalten?*

*Das greenlab beschäftigte sich im Sommersemester 2021 vor dem Hintergrund der Campus-Erweiterung mit dem Anspruch der Hochschule, nachhaltig zu agieren.*

*Dabei geht es insbesondere um:*

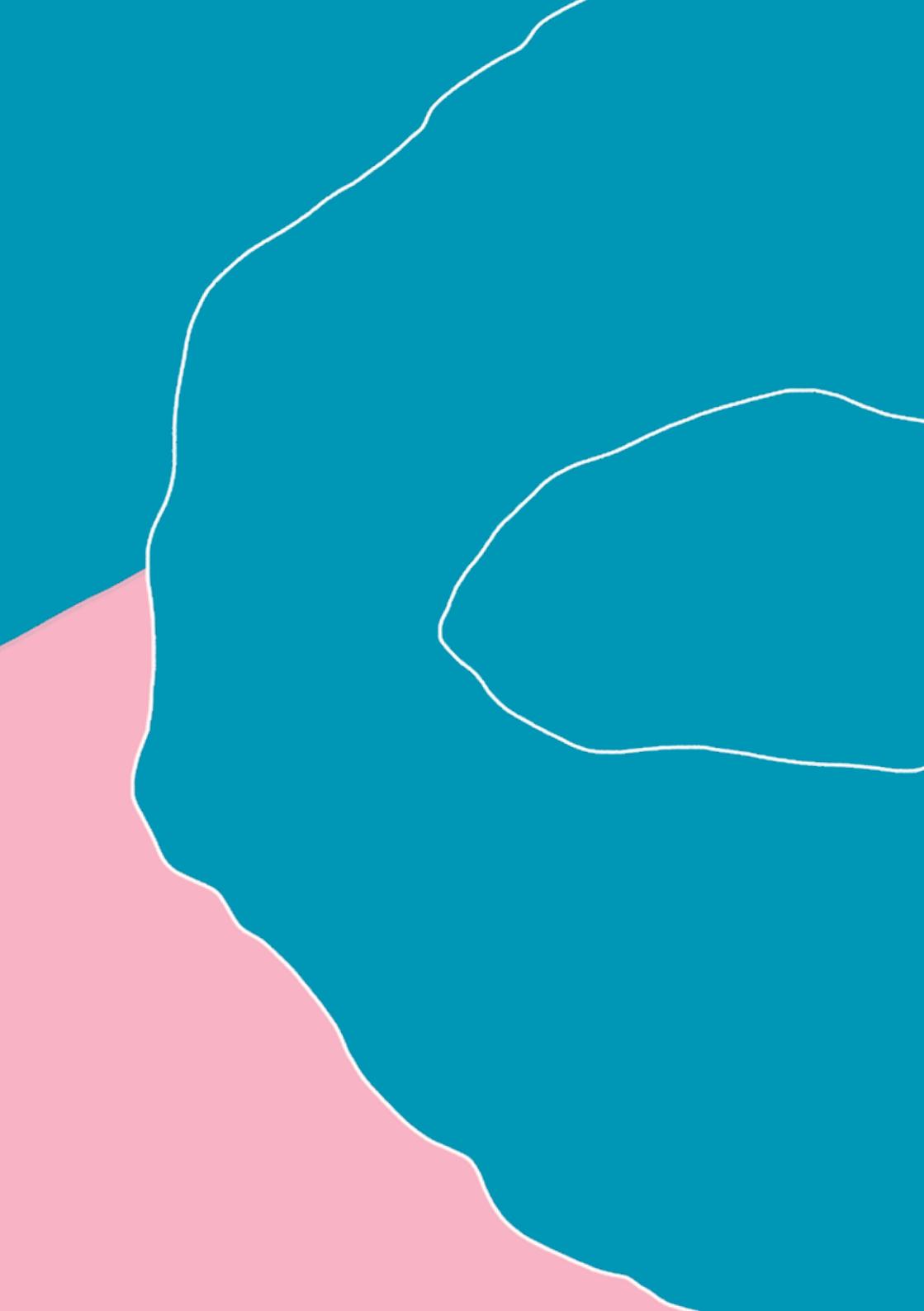
- *Material im Kontext des Neubaus*
- *Materialströme innerhalb der Hochschule und Schnittstellen nach außen*
- *Mensa als kulinarischer und sozialer Ort*
- *räumliche Transformation der Kleingärten in eine »Hochschule im Garten«*
- *Community Building innerhalb des Campus und in Verbindung mit der Nachbarschaft*

*Mit dem einführenden Symposium und Workshops zu Beginn des Semesters gaben verschiedene Experten und Expertinnen Einblicke in ihre Arbeit zu diesen Themen, um uns mit ihren unterschiedlichen Blickwinkeln thematisch zu bereichern. Anschlie-*

*ßend wurden durch studentische Projekte greifbare Ansätze mit den Schwerpunkten Materialströme, Ernährung und Gemeinschaft erarbeitet.*

**Das greenlab Team 2021:**

Prof. Dr. Zane Berzina (TFD),  
 Prof. Barbara Schmidt (PD),  
 Prof. Susanne Schwarz-Raacke (PD),  
 Prof. Steffen Schuhmann (VK),  
 Prof. Dr. Lucy Norris (Theorie+Geschichte),  
 Julia Wolf (greenlab),  
 Andreas Kallfelz (Konzepttexte)





**GreenDesign 10.0**

**Symposium**

---

Speakers & Lectures  
*Sprecher:innen &  
Vorträge*



Stein-Häger-Hof

Kristina Keil

# Symposium: Speakers & Lectures

## *Symposium: Sprecher:innen & Vorträge*

15

**EN** To kick off the semester project on April 9, 2021, we hosted a digital symposium accompanied by a miro board that grew over the months (see inlay in this book). The day was divided into three panels, »Soil«, »Spoon« and »Campus«, which accompanied us throughout the semester. The panel »Soil« was moderated by Dr. Tanja Busse, the panels »Spoon« and »Campus« were moderated by Dr. Claudia Banz.

Based on the speakers' contributions, the three topics could be considered and discussed from theoretical and practical perspectives. The day was a rich basis for the following excursions and intensive explorations of the students in their individual projects.

**DE** Zu Beginn des Semesterprojekts am 9. April 2021 richteten wir ein digitales Symposium aus, das von einem über die Monate wachsenden Miro-Board begleitet wurde (siehe Einlage in diesem Buch). Der Tag gliederte sich in die drei Themenbereiche »Acker«, »Löffel« und »Campus«, die uns über das Semester hinweg begleiteten. Die Moderation des Panels »Acker« übernahm Dr. Tanja Busse, die Panels »Löffel« und »Campus« wurden von Dr. Claudia Banz moderiert.

Anhand der Beiträge der Sprecher\*innen konnten die drei Themenbereiche aus theoretischen und praktischen Perspektiven betrachtet und diskutiert werden. Der Tag war eine reichhaltige Basis für die darauffolgenden Exkursionen und die intensive Auseinandersetzung der Studierenden in ihren individuellen Projekten.

### Moderation

**Dr. Tanja Busse & Dr. Claudia Banz**

**EN** Dr. Tanja Busse studied journalism and philosophy at the University of Dortmund, and in Bochum and Pisa. In 1992/1993, she completed a trainee programme at the public radio and TV station WDR. From 1990 to 1996, she was a fellow of the Deutsche Studienstiftung (German National Academic Foundation). Since 2003, she has been working as a freelance journalist, moderator, author. Her writing has been published by the German daily Süddeutsche Zeitung, the German weekly Die Zeit and Der Freitag. Her latest book, »Das Sterben der Anderen« (engl. »The Dying of Others«, Blessing 2019) addresses the loss of biodiversity and what to do against it. She is a fellow at the »Centre for Futures of Sustainability« at the University of Hamburg.

**DE** Dr. Tanja Busse studierte Journalistik und Philosophie an der Universität Dortmund sowie in Bochum und Pisa. 1992/1993 absolvierte sie ein Volontariat beim öffentlich-rechtlichen Hörfunk- und Fernsehsender WDR. Von 1990 bis 1996 war sie Stipendiatin der Deutschen Studienstiftung. Seit 2003 arbeitet sie als freiberufliche Journalistin, Moderatorin und Autorin. Ihre Texte wurden von der Süddeutschen Zeitung, der Wochenzeitungen Die Zeit und Der Freitag veröffentlicht. Ihr neuestes Buch, »Das Sterben der Anderen« (Blessing 2019), beschäftigt sich mit dem Verlust der Artenvielfalt und Handlungsmöglichkeiten dagegen. Sie ist Fellow am »Centre for Futures of Sustainability« an der Universität Hamburg.

**EN Dr. Claudia Banz** is currently curator for design at the Kunstgewerbemuseum Berlin. She has created numerous exhibitions, educational formats and shows at the intersection of design, fashion, craft and art, including »Fast Fashion – The Dark Side of Fashion« and »Food Revolution 5.0 Designing for Tomorrow's Society«. For the Kunstgewerbemuseum, she established the Design Lab series to open the museum as a platform and experimental space for multidisciplinary design approaches and the critical discourse on socially relevant design issues.

**DE Dr. Claudia Banz ist aktuell Kuratorin für Design am Kunstgewerbemuseum Berlin. Sie realisierte zahlreiche Ausstellungen, Vermittlungsformate und Messen an der Schnittstelle von Design, Mode, Handwerk und Kunst, darunter »Fast Fashion. Die Schattenseite der Mode« und »Food Revolution 5.0 Gestaltung für die Gesellschaft von morgen«. Für das Kunstgewerbemuseum etablierte sie die Reihe Design Lab, um das Haus als Plattform und Experimentalraum für multidisziplinäre Designansätze und einen kritischen Diskurs über gesellschaftlich relevante Gestaltungsfragen zu öffnen.**

## **Time for a Change – Rethinking Agriculture and Food**

*Wir können auch anders – Landwirtschaft und Ernährung neu denken*

**Keynote: Dr. Christine Chemnitz,  
Heinrich-Böll-Stiftung**

**EN** The negative environmental and social consequences of industrial agriculture and of an unsustainable food system are becoming increasingly evident in many places around the world. Not only civil society, but also more and more scientists are calling for a clear political change of direction. Still, almost nothing is happening on the political level – why is that and how can it be changed?

**Dr. Christine Chemnitz** holds a doctorate in agricultural science. Since 2007, she has been the head of the International Agricultural Policy division of the Heinrich Böll Foundation. This division studies the social, cultural, ecological and economical aspects of agriculture and our food system. One of the main topics is sustainable livestock farming and sustainable meat consumption.

**DE** Immer deutlicher werden die negativen ökologischen und sozialen Folgen der industriellen Landwirtschaft und eines nicht nachhaltigen Ernährungssystems an vielen Orten der Welt sichtbar. Nicht nur die Zivilgesellschaft, sondern auch immer mehr Wissenschaftler\*innen sprechen sich für ein deutliches politisches Umsteuern aus. Dennoch passiert gerade in der Politik fast nichts – warum ist das so und wie könnte das geändert werden?

**Dr. Christine Chemnitz** ist studierte Agrarwissenschaftlerin. Seit 2007 leitet sie das Referat *Internationale Agrarpolitik der Heinrich-Böll-Stiftung*. Das Referat beschäftigt sich mit den sozialen, kulturellen, ökologischen und ökonomischen Dimensionen der Landwirtschaft und unseres Ernährungssystems. Eines der wichtigsten Themen ist die nachhaltige Gestaltung der Nutztierhaltung und des Fleischkonsums.

### **Redefining Symbiosis. Our responsibility towards livestock animals.**

*Die Symbiose neu definieren. Unsere Verantwortung gegenüber den Nutztieren.*  
**Case Study**  
**Tanguy Fraiture**

**EN** How can a design practice improve the living conditions of livestock? This is the question which drove the research and my intention for the graduation project at the weißensee school of art and design berlin. The strategy was to support ethical forms of breeding. A participative observation brought the focus on a specific dairy farming system: calf rearing with the Madre method, where calves are raised together with their mothers. Two propositions for this breeding model were elaborated.

**Tanguy Fraiture** holds a bachelor's degree in Product Design from Institut Supérieur des Arts de Toulouse, followed by a master's degree from weißensee academy of art berlin in 2019. His design practice focusses on local resources and sustainability. He is currently sharing his

time between dairy farming, cheese production, and ceramics handcraft.

**DE** Wie kann Design die Lebensbedingungen von Nutztieren verbessern? Das war die Forschungsfrage hinter meiner Abschlussarbeit an der weißensee kunsthochschule berlin. Es ging darum, eine artgerechtere Tierhaltung zu ermöglichen. Aus teilnehmender Beobachtung heraus entstand der Fokus auf ein spezifisches Milchviehhaltungssystem: die kuhgebundene Kälberaufzucht. Im Entwurf wurden zwei Vorschläge für diese Haltungsform formuliert.

**Tanguy Fraiture** absolvierte sein Produktdesign-Studium mit einem Bachelor-Abschluss am Institut Supérieur des Arts de Toulouse, gefolgt von einem Master-Abschluss an der weißensee kunsthochschule berlin im Jahr 2019. Seine gestalterische Praxis legt einen starken Fokus auf lokale Ressourcen und Nachhaltigkeit. Momentan teilt er seine Zeit auf zwischen Milchviehhaltung, Käseherstellung und Keramikhandwerk.

### **Particular**

**Partikular**

**Case Study**

**Dennis Nogard**

**EN** Weed regulation plays a key role in the complex network of problems in today's agriculture. It can be seen as an initial problem, triggering many other ecological conflicts that threaten to get worse in the coming years. At the same time, in the context of global competition, farm-

ers are under enormous economic pressure. Phasing out harmful pesticides could lead to a wide reintroduction of conventional mechanical, heavy machinery-driven methods, which damage the soil and would further promote the ecological destabilisation of agricultural soils. »Particular« is an eco-friendly and efficient solution for weed control that allows high-performance weed regulation even without the use of chemicals. For this purpose, the technology of particle blasting, which shreds weeds by compressed air-accelerated split, was linked to an autonomous, selectively working robotics system.

**Dennis Nogard:** After completing his bachelor's degree in industrial product design in Venlo, NL, and gaining working experience in the automotive industry, he studied product design at weißensee school of art and design berlin with a focus on mobility.

*DE Unkrautregulierung stellt im komplexen Problemflecht der heutigen Landwirtschaft eine Schlüsselrolle dar. Sie kann als Ausgangsproblem für viele weitere ökologische Konflikte betrachtet werden, die sich in den kommenden Jahren noch weiter zu verschärfen drohen. Gleichzeitig stehen Landwirt\*innen in Zeiten des globalen Wettbewerbs unter einem enormen ökonomischen Druck. Der immer näher rückende Ausstieg aus der Verwendung schädlicher Pestizide könnte eine Rückkehr zu bodenschädigenden mechanischen Bearbeitungsmethoden bewirken und so die ökologische Destabilisierung landwirtschaftlicher Böden weiter vorantreiben. Mit »Partikular« wurde eine*

*ökologische und zugleich effiziente Lösung zur Unkrautregulierung entwickelt, mit der auch bei einem Wegfall chemischer Mittel weiter an aktuelle Leistungen angeknüpft werden kann. Hierzu wurde die Technologie des Partikelstrahlens, bei der Unkräuter durch druckluftbeschleunigten Split zerschreddert werden, mit einem autonomen, selektiv arbeitenden Robotiksystem verknüpft.*

**Dennis Nogard:** Nach seinem Bachelor in Industriellem Produktdesign in Venlo, NL, und Arbeitserfahrungen in der Automobilbranche studierte er Produkt-Design im Master an der weißensee kunsthochschule berlin mit dem Schwerpunkt Mobilität.

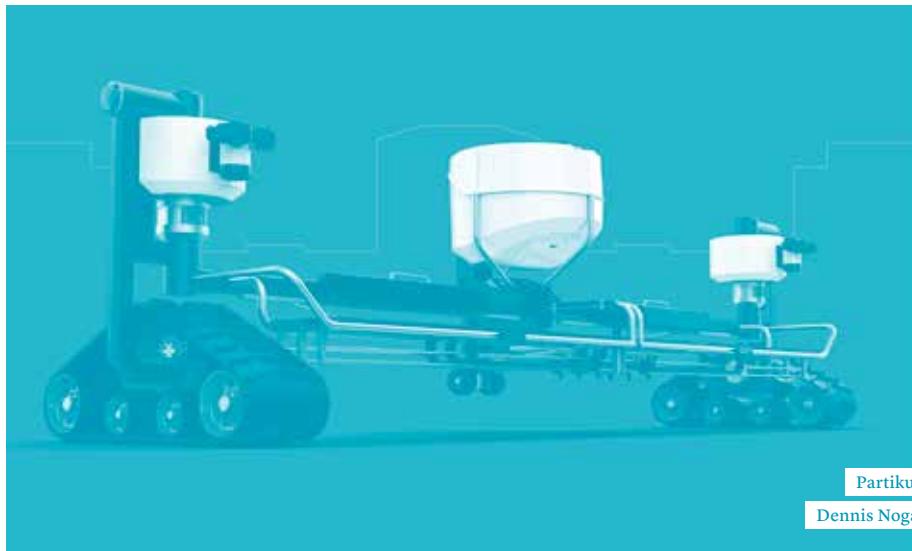
### Making up ground

*Boden gut machen*

**Panelist**

**Florian Schwinn**

*EN All life on the surface of the Earth is rooted in the soil. Even ours, although we do not take root ourselves and increasingly behave as if we have forgotten what our basis of life is: the fertile soil. Soil is – apart from the oceans – the largest biotope on earth, and also the richest in species and individuals. More organisms live in one cubic metre of fertile soil than there are people on the entire planet. In many parts of the world, however, this cubic metre does not exist under our feet, because the fertile soil layer is anything but metres thick. And in many parts of the world, this layer is becoming thinner rather than thicker. In Germany, too, we are losing*



soil not only to land consumption caused by the construction of housing and traffic routes, but also to erosion. This is in part caused by the type of agriculture we practise. And this modern agriculture with its machinery and agricultural chemicals is also decimating life in the soil.

Our livelihoods are at risk. But it doesn't have to stay that way, because we can also practise an agriculture that not only preserves fertile soil but builds it up. The presentation first looked at the diversity of life under our feet, then at its endangerment and finally at the ways out of the impending soil crisis.

**Florian Schwinn** is a journalist, radio host and author of several books, including »Rettet den Boden – Warum wir um das Leben unter unseren Füßen kämpfen müssen« (»Save the Soil – Why we must fight for the life beneath our feet«).

**DE** *Alles Leben auf der Erdoberfläche wurzelt im Boden. Auch unseres, obwohl wir selbst keine Wurzeln schlagen und uns zunehmend so verhalten, als hätten wir vergessen, was unsere Lebensgrundlage ist: der fruchtbare Boden. Er ist – neben den Ozeanen – das größte Biotop der Erde und auch das reichste*

*an Arten und Individuen. In einem Kubikmeter fruchtbaren Erdreichs leben mehr Organismen als Menschen auf der ganzen Erde. In vielen Gegenden der Welt gibt es diesen Kubikmeter unter unseren Füßen aber gar nicht, denn die fruchtbare Bodenschicht ist keineswegs meterdick. Und sie wird an vielen Stellen der Erde nicht mehr dicker, sondern dünner. Auch in Deutschland verlieren wir Boden, nicht nur durch den Flächenfraß des Siedlungs- und Verkehrswegebaus, sondern auch durch Erosion. Die wird mit verursacht durch die Art der Landwirtschaft, die wir betreiben. Und diese moderne Landwirtschaft mit ihrem Maschinenpark und ihrer Agrarchemie ist gleichzeitig dabei, das Leben im Boden zu dezimieren. Unsere Lebensgrundlage ist gefährdet. Das muss aber nicht so weitergehen, denn wir können auch eine Landwirtschaft betreiben, die fruchtbaren Boden erhält und sogar wieder aufbaut.*

*Der Vortrag nahm zunächst die Vielfalt des Lebens unter unseren Füßen in den Blick, dann dessen Gefährdung und schließlich die Auswege aus der drohenden Bodenkrise.*

**Florian Schwinn** ist Journalist, Radiomoderator und Autor mehrere Bücher, u.a. »Rettet den Boden – Warum wir um das Leben unter unseren Füßen kämpfen müssen«.



## Redefining Symbiosis

Tanguy Fraiture

### Ackercrowd – Bringing Together Agriculture, Civil Society and Biodiversity

*Ackercrowd – Landwirtschaft, Gesellschaft und Biodiversität zusammenbringen*

**Panelist**

**Selina Tenzer**

**EN** Fields are drying up, insects, birds and mammals are disappearing and with them our livelihoods. Continuing like this is not an option. Ackercrowd enables agriculture, society and nature conservation to be linked within a learning system. When it comes to transforming agriculture and creating ecosystem services, we all must lend a hand.

**Selina Tenzer** is an agricultural scientist with a focus on soil science. In Berlin and Brandenburg, she works in various projects on the subject of agriculture in the field of education and science.

**DE** Felder vertrocknen, Insekten, Vögel, Säugetiere verschwinden und damit auch unsere Lebensgrundlagen. Ein »Weiter so« ist keine Option. Ackercrowd ermöglicht es, den Erhalt von Landwirtschaft, Gesellschaft und Natur innerhalb eines lernenden Systems miteinander zu verknüpfen.

*Denn wenn es darum geht, die Landwirtschaft zu transformieren und dem Ökosystem dienlich zu werden, müssen alle mit anpacken.*

**Selina Tenzer** ist studierte Agrarwissenschaftlerin mit dem Schwerpunkt Bodenkunde. In Berlin und Brandenburg arbeitet sie in verschiedenen Projekten rund um das Thema Landwirtschaft als Bildungs- und Wissenschaftsreferentin.

### Permaculture – a Toolbox for Future

*Permakultur – ein Werkzeugkoffer für die Zukunft*

**Panelist**

**Johanna Häger**

**EN** Permaculture is a conceptual planning model with an ethical basis. »Earth Care, People Care and Set Limits to Consumption and Growth« are always the goals of permaculture planning.

In agriculture, woody plants play a major role in sustainable culture. Forest gardens and restorative agriculture that store carbon and produce food in the long term are thus always part of permacultural land use.

Johanna Häger showed how to restore degraded, desert-like soils and how to develop

productive landscapes that create beautiful spaces, protect the climate and produce delicious food. Humus and humanity do not have the same word origin for nothing; the care of our soils is the basis of human culture.

**Johanna Häger** is a permaculture designer. She loves gardening, working with people and designing higher-level concepts and spaces for long-term sustainable solutions. In the Uckermark region north of Berlin, she has established a small market garden & forest garden nursery ([www.johannahaeger.net](http://www.johannahaeger.net)) with a meeting and learning space on a desert-like piece of land. Permaculture seminars, climate justice and restorative agriculture make up the bulk of her current work.

**DE** *Permakultur ist ein konzeptionelles Planungsmodell auf ethischer Grundlage. »Earth Care, People Care und Set Limits to Consumption and Growth« sind immer die Ziele permakultureller Planung.*

*Im landwirtschaftlichen Bereich spielen Gehölze eine große Rolle für eine nachhaltige Kultur. Waldgärten und aufbauende Landwirtschaft, die Kohlenstoff speichern und langfristig Nahrungsmittel produzieren, sind somit immer Teil permakultureller Landnutzung.*

*Johanna Häger zeigt, wie es gelingt, degradierte, wüstenartige Böden wieder aufzubauen und auf ihnen produktive Landschaften zu entwickeln, die schöne Räume bilden, das Klima schützen und köstliche Nahrungsmittel hervorbringen. Humus und Humanitas haben nicht umsonst den gleichen Wort-Ursprung, denn die Pflege unserer Böden ist die Grundlage der menschlichen Kultur.*

**Johanna Häger ist Permakultur-Designerin.** Sie liebt das Gärtnern, den Umgang mit Menschen und das Gestalten von übergeordneten Konzepten und Räumen für langfristige nachhaltige Lösungen. In der Uckermark hat sie auf einem wüstenartigen Stück Land eine kleine Market-Gardening & Waldgarten-Gärtnerei ([www.johannahaeger.net](http://www.johannahaeger.net))

## **Compagno**

*Compagno*

**09.04.2021 – Case Study**

**Henrieke Neumeyer,**

**Marleen Bauer, Vaia Tatopoulou**

**EN** How can object-related boundaries in the process of eating first be made visible, gradually be overcome and finally strengthen the social fabric of eating through interaction?

Compagno invites the intentional sharing at various distances. It is a social experiment that encourages movement during eating, influences commensality, dissolves existing structures, and breaks away from cultural conventions in order to create new processes within the community. In a period of isolation, the playful engagement not only strengthens interactions but, in the context of social sustainability, also focuses on a new model of community building.

**Henrieke Neumeyer, Marleen Bauer, Vaia Tatopoulou** *The projects are based on research and conceptual thinking and aim at open situations and dialogues. We as designers share an interest in the social aspects of design and in performative interactions that can be created through materiality and sharing food. Our work is about the expression of socio-cultural issues within design as a connecting medium. We place a focus on the social sustainability of our ideas and projects.*

**DE** Wie lassen sich Grenzen bei dem Vorgang des Essens zunächst sichtbar machen, graduell überwinden und schließlich das soziale Gefüge beim Essen durch Interaktion stärken?

*Compagno lädt zum bewussten Teilen über verschiedene Distanzen ein. Als soziales Experiment verstärkt es Bewegungsabläufe beim Essen, beeinflusst das Miteinander, löst Bestehendes auf und befreit sich von kulturbedingten Konventionen, um so neue Abläufe innerhalb der Gemeinschaft entstehen zu lassen. In einer Phase der Isolation stärkt die spielerische Auseinandersetzung nicht nur die Interaktion, sondern zielt, im Kontext sozialer Nachhaltigkeit, auch auf ein neues Modell für Community-Building.*

**Henrieke Neumeyer, Marleen Bauer, Vaia Tatopoulou**

*Die Projekte basieren auf Recherchen und konzeptionellen Denkansätzen und zielen auf offene Situationen und Dialoge. Als Designerinnen teilen wir das Interesse an sozialen Aspekten im Design und an performativen Interaktionen, die aus der Wechselbeziehung von Materialität und gemeinsamem Essen hervorgehen. Unsere Arbeiten beschäftigen sich damit, wie soziokulturelle Themen im Design als verbindendem Medium zum Ausdruck kommen. Dabei legen wir Wert auf die soziale Nachhaltigkeit unserer Ideen und Projekte.*

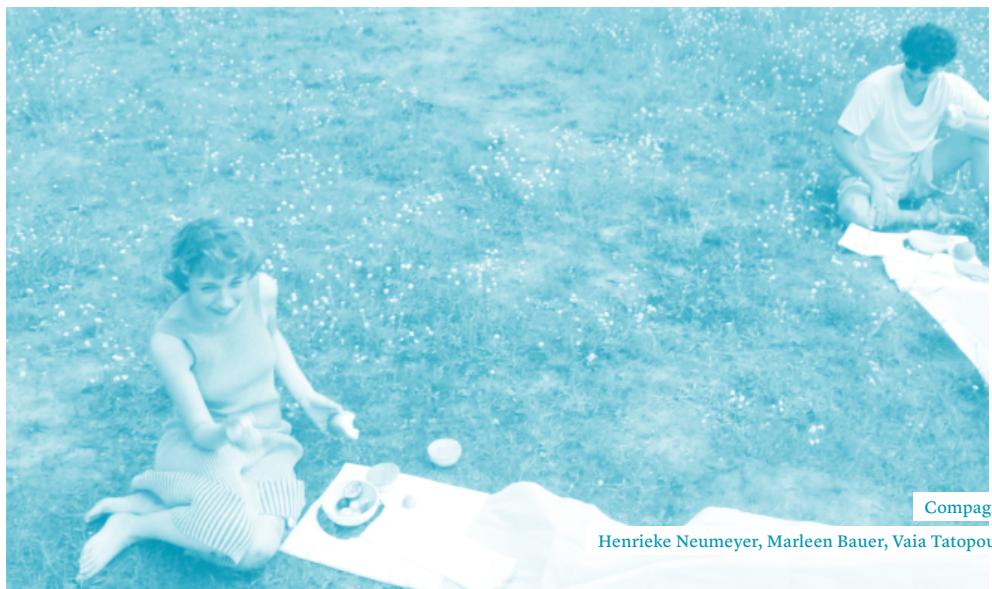
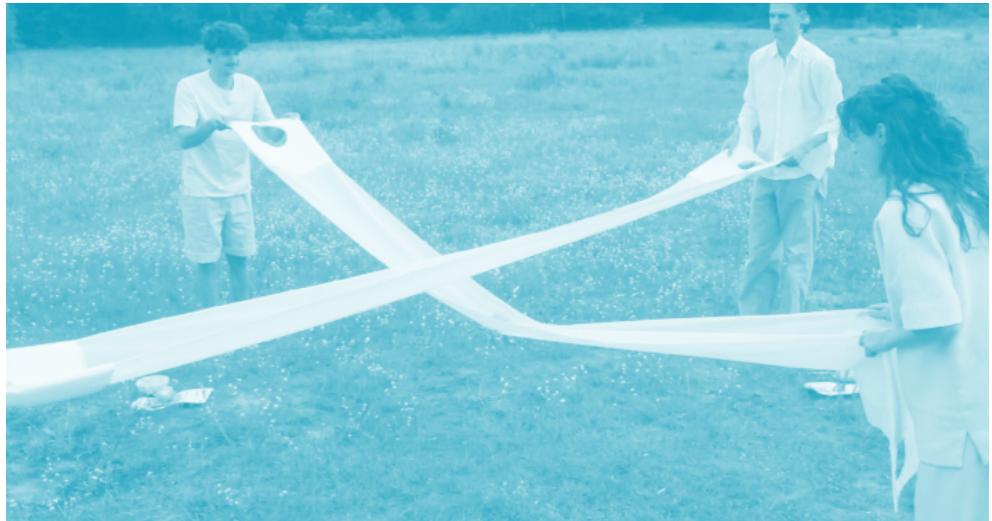
## **To the Bones – Slaughter Waste as a Resource**

**To the Bones – Slaughter Waste as a Resource**

**Case Study**

**Ella Einhell**

**EN** It is a well-known fact that the world population continues to grow while our food resources are becoming increasingly scarce. At



Compagno

Henrieke Neumeyer, Marleen Bauer, Vaia Tatopoulos

the same time, a large part of our food is wasted or disposed of prematurely. It is also a fact that our mountain of rubbish is continuously growing, as we use valuable resources to constantly produce new things and often throw them away after only one use.

This project aims to achieve a double positive impact by linking these aspects. The meat industry, of all industries, can come to the rescue here, as currently about 46% of the products resulting from slaughtering are still being destroyed. The project focusses on the large quantities of bones, which were once used for many applications in a variety of industries and which now, with modern processing techniques, could largely replace other, harmful materials. For this purpose, bone mixtures were developed with different properties depending on the mixing ratios. They are 100 % bio-degradable and are also mineral carriers.

In 2015, **Ella Einhell** moved to Berlin for an internship at an interior design firm. She then started studying product design at weißensee school of art and design berlin in 2016. In 2018, she studied at IKDC Lund, SE, for six months. Back in Berlin, she developed a shelf made of recycled plastic in cooperation with fundamental.berlin. In 2020, she finished her studies with the bachelor thesis »To the Bones«, at the weißensee school of art and design, where she is currently studying in the MA.

**DE** Es ist eine Tatsache, dass die Menschheit kontinuierlich wächst, während unsere Nahrungsressourcen immer knapper werden. Gleichzeitig wird ein großer Teil unserer Lebensmittel verschwendet oder vorzeitig entsorgt. Es ist auch eine Tatsache, dass unser Müllberg ständig wächst, da wir mit ebenso wertvollen Ressourcen immer neue Dinge produzieren und oft schon nach einmaligem Gebrauch wieder wegwerfen.

*Das Projekt zielt darauf, durch Verknüpfung dieser Aspekte eine doppelt positive Wirkung zu erreichen. Hilfe leisten kann ausgerechnet die Fleischindustrie, in der aktuell noch ca. 46% der bei der Schlachtung anfallenden Bestandteile vernichtet werden.*

*Der Fokus liegt auf den großen Mengen an Knochen, die früher in vielen Bereichen noch eine praktische Verwendung fanden und heute mit modernen Verarbeitungstechniken dazu beitragen könnten, andere, schädliche Materialien in erheblichem Umfang zu ersetzen. Hierfür wurden Knochenmixturen entwickelt, die je nach Mischverhältnis unterschiedliche Eigenschaften aufweisen. Sie sind zu 100% ökologisch abbaubar und dabei noch Mineralstoffträger.*

*2015 zog Ella Einhell für ein Praktikum bei einem Büro für Interiordesign nach Berlin. 2016 begann sie ihr Produktdesignstudium an der weißensee kunsthochschule berlin. 2018 studierte Ella Einhell sechs Monate am IKDC in Lund. Zurück in Berlin entwickelte sie in Kooperation mit fundamental.berlin ein Regal aus recyceltem Plastik. 2020 schloss sie ihr Studium mit der Bachelorarbeit »To the Bones« an der weißensee kunsthochschule berlin ab, wo sie derzeit Master-Studentin ist.*



## **Food Hubs – How can we co-create tools for the Food Movement in our neighbourhood?**

*LebensMittelPunkte – Wie können wir gemeinsam Werkzeuge für die Food-Bewegung in unserer Nachbarschaft schaffen?*

**Panelist**

**Karen Wohlert, Beatrice Walthall M.A.**

**EN** More and more citizens around the world are getting actively involved in driving a transition towards more sustainable and resilient food systems. The EU project FoodSHIFT2030 addresses this phenomenon by advancing, adapting and disseminating existing civic innovations in nine European urban regions. As part of FoodSHIFT2030, Berlin Lab and Baumhaus joined forces in 2020 to build up a LebensMittelPunkt (Community Food Hub) prototype step by step in 2021. For this purpose, we will develop solutions for the procurement, distribution, and processing of food, as well as for the involvement of the neighbourhood in the LebensMittelPunkt. In this presentation, we introduced FoodSHIFT2030 as well as dif-

ferent ways for participating, and invited an open and creative process for the development of LebensMittelPunkte.

**Karen Wohlert** is co-founder of the socio-ecological project space Baumhaus in Berlin-Wedding. She currently is the leader of the FoodSHIFT2030 Berlin Lab, which aims to build a LebensMittelPunkt prototype in the Baumhaus.

**Beatrice Walthall**, human geographer, sociologist, and co-founder of the Berlin Food Council, researches challenges and potentials of urban societies to improve the governance of food systems. She currently works at the Leibniz Centre for Agricultural Landscape Research (ZALF) in the H2020 project FoodShift2030.

**DE** Immer mehr Bürger\*innen engagieren sich weltweit, um aktiv eine Ernährungswende hin zu mehr Nachhaltigkeit und Resilienz voranzutreiben. An dieser Entwicklung setzt das EU-Projekt FoodSHIFT2030 an, durch Weiterentwicklung, Anpassung und Verbreitung von bestehenden zivilgesellschaftlichen Innovationen in neun eu-

*ropäischen Stadtregionen. Letztes Jahr haben sich im Rahmen von FoodSHIFT2030 das Berlin Lab und das Baumhaus zusammengeschlossen, um 2021 Schritt für Schritt einen LebensMittelPunkt-Prototypen aufzubauen. Dazu werden Lösungen für die Beschaffung, Verteilung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie für die Einbindung der Nachbarschaft in den LebensMittelPunkt entwickelt. Im Vortrag führen wir sowohl in FoodSHIFT2030 ein, als auch in verschiedene Möglichkeiten, sich zu beteiligen ein und laden zu einem offenen und kreativen Prozess für den Aufbau von LebensMittelPunkten ein.*

**Karen Wohlert** ist Mitbegründerin des sozial-ökologischen Projektraums Baumhaus in Berlin-Wedding. Derzeit ist sie Leiterin des FoodSHIFT Berlin Lab, das darauf abzielt, einen LebensMittelPunkt-Prototypen im Baumhaus aufzubauen.

**Beatrice Walthall**, Humangeografin, Soziologin, Mitgründerin des Berliner Ernährungsrats, erforscht Herausforderungen und Potenziale urbaner Gesellschaften zur Verbesserung der Governance von Ernährungssystemen. Derzeit arbeitet sie am Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) im H2020-Projekt FoodSHIFT2030.

### **Kantine Zukunft Berlin**

**Kantine Zukunft Berlin**

**Panelist**

**Dr. Philipp Stierand**

**EN** Kantine Zukunft Berlin (engl.: Canteen Future Berlin) is an initiative dedicated to a sustainable transformation of Berlin's community catering. Through active and long-term consultations, with in-house trainings, seminars and workshops as well as networking events (our Canteen Meet-Ups), we are working together with teams from Berlin's commercial kitchens to move the urban canteen landscape towards better quality, greater sustainability and higher appreciation.

**Dr. Philipp Stierand** who holds a doctorate in regional planning, is an expert on local food policy. For over 15 years, he has been supporting and inspiring the debate about food supply in cities and regions. Starting in 2001, he established the organic food industry's major training institution, the Weiling Akademie, which he headed until 2019. He is the managing director of Speiseräume Forschungs- und Beratungs-gesellschaft and heads Berlin's Kantine Zukunft.

**DE** Die Kantine Zukunft Berlin ist eine Initiative, die sich für eine nachhaltige Transformation der Berliner Gemeinschaftsverpflegung einsetzt. Durch aktive und langfristige Beratung, mit Inhouse-Schulungen, Seminaren und Workshops sowie Vernetzungsveranstaltungen (unseren Kantinen-Treffs), arbeiten wir gemeinsam mit den Teams aus den Berliner Großküchen daran, die urbane Kanti-

*nenlandschaft in Richtung höherer Qualität, mehr Nachhaltigkeit und Wertschätzung zu verändern.*

**Philipp Stierand**, promovierter Raumplaner, ist Experte für kommunale Ernährungspolitik. Seit über 15 Jahren begleitet und inspiriert er die Debatte um die Lebensmittelversorgung in Städten und Regionen. Ab 2001 baute er die Haupt- Weiterbildungsinstitution der Naturkostbranche, die Weiling Akademie, auf und leitete sie bis 2019. Dr. Philipp Stierand ist Geschäftsführer der Speiseräume Forschungs- und Beratungsgesellschaft und leitet die Berliner Kantine Zukunft.

### **Exploring Healthy Food Design**

*Gesundes Food Design erkunden*

**Panelist**

**Katja Gruijters**

**EN** Katja Gruijters investigates food culture, providing new ways of thinking about what we eat. She described the facts of food culture and unveiled some of the peculiar things we are inclined to believe when it comes to our eating habits.

By presenting many examples of her projects and products, Katja Gruijters fed our minds, and inspired new ways of thinking about ingredients, dishes, meals, and anything we can use to nourish ourselves, both in terms of nutrients and enjoyment.

**Katja Gruijters** is a pioneering Dutch food designer. She focuses on new ways regarding health, quality, seductive power, honesty and most of all sustainability.

She has been developing food concepts for companies for over 20 years: from eating and drinking venues to catering companies and manufacturers in the food industry. Her network of creative experts gives her the opportunity to work on different kinds of projects. She has been commissioned by companies in the Netherlands and abroad.

**DE** Katja Gruijters setzt sich in ihrer Arbeit mit Esskultur und Ernährung auseinander und regt zu einer neuen Wahrnehmung dessen an, was wir essen. Sie stellte Ernährungsfakten vor und beleuchtete die teils kuriosen Vorstellungen, zu denen wir hinsichtlich unserer Essgewohnheiten neigen

Mit vielen Beispielen ihrer Projekte und Produkte gab Katja Gruijters gab uns Katja Gruijters Denkanstöße und inspirierte zu neuer Wahrnehmung von Zutaten, Gerichte, Mahlzeiten und alles, was wir nutzen können, um uns angemessen und genussvoll zu ernähren.

**Katja Gruijters** ist eine niederländische Pionierin des Food-Designs. Ihre Aufmerksamkeit gilt neuen Ansätzen in Bezug auf Gesundheit, Qualität, Verführerkraft, Ehrlichkeit und vor allem Nachhaltigkeit.

Seit über 20 Jahren entwickelt Gruijters Food-Konzepte für Unternehmen: von Gastronomiebetrieben über Catering-Firmen bis hin zu Herstellern in der Lebensmittelindustrie. Ihr Netzwerk an kreativen Expert\*innen gibt ihr die Möglichkeit, an unterschiedlichsten Projekten zu arbeiten. Ihre Aufträge kommen von Unternehmen in und außerhalb der Niederlande.

## **The Kiezvehikel - A Neighbourhood Project in Berlin Hohenschönhausen**

*Das Kiezvehikel - Ein Nachbarschaftsprojekt in Berlin-Hohenschönhausen*

### **Case Study**

**Rahel Velia Jacob**

**EN** As a designer, can I have a positive impact on social processes? Can design strategies help to strengthen neighbourhood structures?

The project concentrates on Neu-Hohenschönhausen Süd, a locality in Berlin characterised by its prefabricated buildings and the people who live there. A mobile unit was created as an activator and basis for meetings and joint activities in the neighbourhood.

It extends the services of existing facilities into the outdoor space, revitalises places in the neighbourhood and enables people to participate in cultural activities. Due to its modular structure, the activator can be used for various activities.

**Rahel Velia Jacob** studied product design in the master's programme at weißensee kunst hoch schule berlin. She has gained experience as a freelancer, e.g. at 360°-Raum für Kreativität, Hohenschönhausen, Raumlabor Berlin and ZKB-Haus der Statistik. She was also a staff member at the Arche and taught creative courses for children.

**DE** Kann ich als Designerin positiv auf soziale Prozesse einwirken? Können Designstrategien helfen, nachbarschaftliche Strukturen zu stärken?

*Das Projekt beschäftigt sich mit dem Berliner Ortsteil Neu-Hohenschönhausen Süd, geprägt durch seine Plattenbauten und die Menschen, die dort wohnen. Entstanden ist eine mobile Einheit als Aktivator und Basis für Begegnungen und gemeinsame Aktivitäten in der Nachbarschaft.*

*Das Kiezvehikel dehnt das Angebot bestehender Einrichtungen in den Außenraum aus, reaktiviert Plätze im Kiez und ermöglicht die Teilhabe an kulturellen Angeboten. Durch seinen modularen Aufbau ist der Aktivator für verschiedene Aktionen einsetzbar.*

**Rahel Velia Jacob** studierte Produktdesign im Master an der weißensee kunst hochschule berlin. Sie sammelte bereits Erfahrung als freie Mitarbeiterin bei u.a. 360°-Raum für Kreativität, Hohenschönhausen, Raumlabor Berlin und ZKB - Haus der Statistik. Sie war zudem Mitarbeiterin bei der Arche und leitete Kinderkreativkurse.

## **The Table - Making Regional Tangible**

*Der Tisch - Regionales erfahrbar machen*

### **Case Study**

**Essi Johanna Glomb**

**EN** How can rituals help to awaken new enthusiasm for a region?

Eating at the »table« means to engage with food from one's own region consciously and playfully and to learn to appreciate it. This can lead to the development of a positive attitude towards our homeland. We support this by ritualized hand movements at the »table«. Rituals help us to feel included. They provide structure,

create meaning and community, and make the familiar appear in a different light. With the »table«, we create rituals to make people aware of the economic, cultural and social resources of their surroundings.

The »table« began as a region-specific project for the Lusatia region and has since been translated into new contexts to create community and awareness.

**Essi Johanna Glomb** studied textile and surface design at weißensee school of art and design berlin. In her design practise, she focuses on the intersection of textile and non-textile materials, combined with processes and rituals that encompass culture and social interaction. She combines traditional craft processes with science, design and new technologies.

Since 2017, she has been working on innovative textiles and processes in the research project Textile Prototyping Lab. She is also co-founder of the design studio Blond & Bieber, which focuses on sustainable material developments.

**DE** *Wie können Rituale helfen, neue Begeisterung für eine Region zu wecken?*

*Am »Tisch« zu essen bedeutet: sich bewusst und spielerisch mit Nahrungsmitteln aus der eigenen Region auseinanderzusetzen und diese schätzen zu lernen. Daraus kann sich eine positive Einstellung zur eigenen Heimat entwickeln. Wir unterstützen dies durch ritualisierte Handgriffe am »Tisch«. Rituale helfen, uns einbezogen zu fühlen. Sie geben Struktur, stiftten Sinn und Gemeinschaft*



Kiezvehikel

Rahel Velia Jacob

*und lassen uns Vertrautes in einem anderen Licht erscheinen. Mit dem »Tisch« kreieren wir Rituale, um Menschen auf die ökonomischen, kulturellen und sozialen Ressourcen ihrer Umgebung aufmerksam zu machen. Der »Tisch« entstand als regionalspezifisches Projekt für die Lausitz und wurde seitdem in neue Kontexte transferiert, um Gemeinschaft und Bewusstsein zu stifteten.*

**Essi Johanna Glomb** studierte an der weßensee kunsthochschule berlin Textil- und Flächendesign. Ihre Designpraxis bewegt sich an der Schnittstelle zwischen textilen und nicht-textilen Materialien und bezieht Prozesse und Rituale ein, die an Kultur und soziale Interaktion anknüpfen. Dabei verbindet sie traditionelle handwerkliche Verfahren mit Wissenschaft, Design und neuen Technologien.

Seit 2017 arbeitet sie im Forschungsprojekt Textile Prototyping Lab an innovativen Textilien und Prozessen. Außerdem ist sie Mitgründerin des Designstudios Blond & Bieber, das den Fokus auf nachhaltige Materialentwicklungen legt.

### **Building within Planetary Boundaries**

*Bauen in planetaren Grenzen*

**Panelist**

**Prof. Eike Roswag-Klinge**

**EN** In Europe, the construction sector is responsible for about 750 million tons of construction waste per year, which accounts for about 60% of the total waste generated. The substitution of sand, a common but dwindling building material used in particular in the production

of concrete, is one of the greatest global challenges of the century. By using finite fossil resources, and through industrialisation and human consumption, the intrusion and impact of the man-made age – the Anthropocene – is so great that the survival of humanity and a substantial part of the habitual plant and animal life on planet Earth is at risk. Against this background, one solution for building in the future lies in circular building, i.e. in the closed loop of resources that have already been consumed, as well as in the use of regenerative or renewable building materials. To conserve resources, the building stock must be preserved but fundamentally changed. The architecture of the future must allow for a reduction in land consumption, i.e. internal growth, and enable long-term preservation of building stock through flexible utilisation concepts. Sustainable buildings and neighbourhoods must be adapted to the respective local climatic conditions, planned for adaptation, and constructed from and run via renewable sources.

**Prof. Eike Roswag-Klinge**, Dipl.-Ing. Architekt BDA is one of the initiators and managing directors of ZRS Architekten Ingenieure, Berlin. He chairs the Natural Building Lab at the Technical University Berlin. In his networks, he has been researching, teaching/learning, designing and building climate- and resource-adapted human architectures in different climate zones for 20 years. The projects range from schools made of clay and bamboo in the global south to the protection and treatment of monuments to residential buildings,



Der Tisch

Essi Johanna Glomb

production facilities and schools made of wood, clay and natural fibres in Europe.

**DE In Europa ist der Bausektor für etwa 750 Millionen Tonnen Bauabfälle pro Jahr verantwortlich, was etwa 60 % des gesamten Abfallaufkommens ausmacht. Die Substitution des weit verbreiteten und schwindenden Baustoffs Sand, insbesondere bei der Herstellung von Beton, ist eine der größten globalen Herausforderungen des Jahrhunderts. Durch die Nutzung endlicher fossiler Ressourcen, die Industrialisierung und den menschlichen Konsum sind die Eingriffe und Auswirkungen des menschengemachten Zeitalters – des Anthropozäns – so groß, dass das Überleben der Menschheit und eines wesentlichen Teils der uns vertrauten Pflanzen- und Tierwelt auf dem Planeten Erde gefährdet ist. Vor diesem Hintergrund liegt ein Lösungsansatz für das Bauen der Zukunft im zirkulären Bauen, d.h. in der wiederkehrenden Nutzung bereits verbrauchter Ressourcen, sowie in der Verwendung nachwachsender oder erneuerbarer Baustoffe. Um Ressourcen zu schonen, muss der Gebäudebestand erhalten, aber grundlegend verändert werden. Die Architektur der Zukunft muss eine Reduktion des Flächenverbrauchs, d.h. inneres Wachstum,**

vorsehen und durch flexible Nutzungsstrukturen einen langfristigen Substanzerhalt ermöglichen. Nachhaltige Gebäude und Quartiere müssen an die jeweiligen lokalen klimatischen Bedingungen angepasst und adaptiv geplant, sowie aus erneuerbaren Quellen errichtet und betrieben werden.

**Prof. Eike Roswag-Klinge, Dipl.-Ing. Architekt BDA** ist einer der Initiatoren und Geschäftsführer von ZRS Architekten Ingenieure, Berlin und leitet das Natural Building Lab der Technischen Universität Berlin. In seinen Netzwerken erforscht, lehrt/lernt, entwirft und baut er seit 20 Jahren klima- und ressourcenangepasste, menschliche Architekturen in verschiedenen Klimazonen. Die Projekte reichen von Schulen aus Lehm und Bambus im globalen Süden über den Schutz von und Umgang mit Denkmälern bis hin zu Wohngebäuden, Baudenkältern und Schulen aus Holz, Lehm und Naturfasern in Europa.

#### **Zero Waste Space**

**Zero Waste Space**

#### **Panelist**

**Prof. Dr. Bettina Möllring,**

**Dr. Inge Schröder, Sabine Schlüter**

**EN** The Zero Waste Space is a fully functional prototype building with a footprint of about 20 m<sup>2</sup> built according to Zero Waste principles. The house is scalable for multi-story building construction. After three years of planning and subsequent realization, it found its home in the Kiel Science Park in northern Germany. The talk was about the objectives, development and collaborations related to this small building and the future plans for the Zero Waste Space. (see also: <http://zerowastespace.de/>)

**Prof. Dr. Bettina Möllring** studied industrial design in Berlin (UdK) and London (Royal College of Art) and taught Design and Design Theory in Berlin, Essen und Singapore. Since 2006, she has been teaching the Foundational Studies in the Industrial Design Department at Muthesius Academy for Art & Design in Kiel as a professor. Since 2016, she has been collaborating with Sabine Schlüter on the ZERO WASTE SPACE-Project. Other main topics of her teaching are sustainable mobility, zero waste as a principle, sharing and urban transformation.

**Dr. Inge Schröder** is a biologist who habilitated in anthropology at the Christian-Albrechts-Universität of Kiel, where she worked for 15 years in research and teaching. She also worked for twelve years in various positions in manufacturing companies. Since 2007, she has been working in knowledge transfer between universities and society, initially as managing director of the Wissenschaftszentrum Kiel GmbH, and since 2017 as scientific head of the Muthesius Transferpark.

**DE** Der Zero Waste Space ist ein voll funktionsfähiges prototypisches Gebäude mit etwa 20 m<sup>2</sup> Grundfläche, das nach Zero-Waste-Prinzipien gebaut wurde. Das Haus ist für den mehrstöckigen Hochbau skalierbar. Nach drei Jahren Planung und anschließender Realisierung steht es jetzt im Wissenschaftspark Kiel. Sie berichtete über die Zielsetzungen, Entstehung und Kooperationen für dieses kleine Gebäude und über die weiteren Pläne für den Zero Waste Space.

(siehe auch: <http://zerowastespace.de/>)

**Prof. Dr. Bettina Möllring** studierte industrial design in Berlin (UdK) und in London (Royal College of Art) und lehrte Design und Designtheorie in Berlin, Essen und Singapur. Seit 2006 ist sie Professorin für Designgrundlagen im Studiengang Industriedesign an der Muthesius Kunsthochschule in Kiel. Seit 2016 ist sie zudem an Sabine Schlüters ZERO-WASTE-SPACE-Projekt beteiligt. Weitere Schwerpunkte ihrer Lehre sind nachhaltige Mobilität, Zero Waste, Sharing und urbane Transformation.

**Dr. Inge Schröder** ist Biologin und habilitierte im Fach Anthropologie an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Dort war sie 15 Jahre in Forschung und Lehre tätig. Außerdem hat sie zwölf Jahre in verschiedenen Funktionen in produzierenden Unternehmen gearbeitet. Seit 2007 ist sie im Wissenstransfer zwischen Hochschulen und Gesellschaft involviert, zunächst als Geschäftsführerin der Wissenschaftszentrum Kiel GmbH und seit 2017 als wissenschaftliche Leiterin des Muthesius Transferparks.

## **Participation – processes and methods**

*Partizipation – Prozesse und Methoden*

**Panelist**

**Dr. Susanne Hofmann**

**EN** Since 2002, Die Baupiloten have been developing their own methods of participation by means of communication about and through the atmosphere within the framework of creative and playful workshops with users, those affected, administrative staff, planners and architects. In the lecture »Participation – Processes and Methods« Susanne Hofmann showed how participation and involvement in planning processes can work and demonstrated this with the redevelopment of the student housing complex Siegmunds Hof in Berlin and the project development of the district house in Erlangen, which was realised according to the students' wishes. There, Die Baupiloten continue the so-called phase zero as advocates for the users during the planning process.

**Dr. Susanne Hofmann** is the owner of the Berlin architectural firm Die Baupiloten BDA. The work of Die Baupiloten is socially committed. The projects focus on educational, residential and cultural buildings as well as neighbourhood development using participatory design methods. The office has received several awards, including the DAM Prize for Architecture in Germany 2013, the Bauherrenpreis 2015, and as Creative Pilots of the BMWi 2019. Currently, Die Baupiloten are building a Montessori school in Aachen and in Dresden,

among others. Since 1996, Susanne Hofmann has held various visiting professorships (London, Melbourne, Auckland, Sheffield), currently at the TU Braunschweig.

**DE** Die Baupiloten entwickeln seit 2002 eigene Methoden der Partizipation mittels der Kommunikation über und durch Atmosphäre im Rahmen von kreativ und spielerisch angelegten Workshops mit Nutzer\*innen, Betroffenen, Verwaltungsmitarbeiter\*innen, Planer\*innen und Architekt\*innen. Im Rahmen des Vortrags »Partizipation – Prozesse und Methoden« zeigte Susanne Hofmann wie Beteiligung und Teilhabe am Planungsprozessen funktionieren kann und demonstrierte dies an der nach den Wunschvorstellungen der Studierenden realisierten Sanierung der Studierendenwohnanlage Siegmunds Hof in Berlin und der Projektentwicklung des Stadtteilhauses in Erlangen. Dort führen Die Baupiloten die sogenannte Phase Null weiter als Anwält\*innen der Nutzer\*innen während des Planungsprozesses.

**Dr. Susanne Hofmann** ist Inhaberin des Berliner Architekturbüros die Baupiloten BDA. Die Arbeit der Baupiloten ist sozial engagiert. Die Projekte sind auf Bildungs-, Wohn- und Kulturbauten, sowie Quartiersentwicklung unter Anwendung partizipativer Entwurfsmethoden konzentriert. Das Büro ist mehrfach prämiert, u.a. mit dem DAM Preis für Architektur in Deutschland 2013, dem Bauherrenpreis 2015, und als Kreativpiloten des BMWi 2019. Aktuell bauen die Baupiloten u.a. eine Montessori-Schule in Aachen und eine in Dresden. Seit 1996 hatte Susanne Hofmann unterschiedliche Gastprofessuren in (London,

*Melbourne, Auckland, Sheffield), aktuell an der TU Braunschweig.*

34

### **FUTURZWEI - The future in the rear-view mirror**

*FUTURZWEI - Die Zukunft im Rückspiegel*

**Panelist**

**Dana Giesecke**

**EN** Since its inception in 2012, FUTURZWEI has been searching for future-oriented, resilient sustainable lifestyles, ways of doing business and changed behaviours. Ever since, FUTURZWEI has been portraying the agents of change with great success in its »Stories of Success« to show paths to a more sustainable society and to make the necessary eco-social transformation conceivable in an attractive way. Dana Giesecke presented the story of this small Berlin foundation and enriched it with practical examples that also tell of arable land, spoons, or universities.

**Dana Giesecke** has been director of the FUTURZWEI. Foundation for Future Sustainability since 2011 and is the cultural correspondent of the taz.FUTURZWEI. Magazine for Future and Politics. From 2005 to 2011, she was head of the office of the German Sociological Association (DGS) at KWI in Essen. In 2020, she did the press and public relations work for FLUSS BAD BERLIN, where she still volunteers as a member to make the beautiful vision of a Spree river bath a reality.

**DE** Von ihren Anfängen im Jahr 2012 an ist FUTURZWEI auf der Suche nach zukunfts tauglichen Varianten nachhaltiger Lebensstile, Wirtschaftsweisen und veränderten Handlungspraxen. Seitdem porträtiert FUTURZWEI mit großem Erfolg in ihren »Geschichten des Gelingens« die Akteur\*innen des Wandels, um Pfade in eine nachhaltigere Gesellschaft aufzuzeigen und die notwendige ökosoziale Transformation auf attraktive Weise vorstellbar zu machen. Dana Giesecke stellte die Eigengeschichte dieser kleinen Berliner Stiftung vor und reicherte sie mit Praxisbeispielen an, die auch von Ackern, Löffeln oder von Hochschulen erzählen.

**Dana Giesecke** ist seit 2011 Leiterin der FUTURZWEI. Stiftung Zukunftsfähigkeit und Kulturkorrespondentin der Zeitschrift taz, FUTURZWEI. Magazin für Zukunft und Politik. Von 2005 bis 2011 war sie Leiterin der Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Soziologie (DGS) am KWI in Essen. Im Jahr 2020 machte sie die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für FLUSS BAD BERLIN, wo sie sich bis heute als Mitglied ehrenamtlich engagiert, damit das schöne Zukunftsbild eines Spree-Flussbades Wirklichkeit wird.

es war nicht alles schlecht im kapitalismus





**GreenDesign 10.0**

**Hands on**

Workshops, Food Diaries  
& Apéros

*Workshops, Food Diaries  
& Apéros*



Zero Waste

Vaia Tatopoulou

# Hands On: Workshops

## *Hands On: Workshops*

39

### **Week I – Soil**

*Woche I – Acker*

**12.–18.04.2021**

### **Week II – Spoon**

*Woche II – Löffel*

**19.–25.04.2021**

### **Week III – Campus**

*Woche III – Campus*

**26.04.–02.05.2021**

### **Building raised garden beds – an experiment of re-use Hochbeetbau – ein Experiment zur Wiederverwertung**

**12.04.2021**

**Lilith Habisreutinger**

**EN** This workshop was about the experimental development and construction of raised garden beds from used, locally available materials. We addressed the following questions:

- Which materials are suitable for building vegetable beds and why?
- How can materials be used for construction if their value is to be preserved and the subsequent use is to be considered?
- Which bed architecture works for which vegetables?

On one hand, the use of secondary building materials allows materials to remain in the utilisation cycle for longer and – in some cases – it even represents an upgrade to their original value. On the other hand, it requires a lot of creative spontaneity and experimental exploration.

The campus grounds served as the main source of raw materials for this workshop. This way, in addition to learning about materials and creating garden beds, students also sharpened their perception regarding the – frequently overlooked – valuable materials in our immediate environment.

**Lilith Habisreutinger**, born in Munich in 1990, is currently in the final stage of her master's in product design. Since the beginning of her studies in the Netherlands in 2012, her work has explored various aspects and approaches related to sustainability. Her master's thesis relab 2.0 – an in-depth continuation of her bachelor's thesis – explores practical and psychological interventions to transform the wasteful material flow at an art college.

**DE** Thema des Workshops war die experimentelle Entwicklung und Umsetzung von Hochbeeten aus gebrauchten, lokal verfügbaren Materialien. Dabei beschäftigten wir uns u.a. mit folgenden Fragen:

- Welche Materialien eignen sich zur Verwendung im Gemüsebeet und warum?
- Wie lassen sich Materialien verbauen, wenn man ihren Wert erhalten möchte und die Nachnutzung mitdenkt?
- Welche Beet-Architektur passt zu welchem Gemüse? Die Verwendung sekundärer Baustoffe ermöglicht zum einen, dass Materialien länger im Nutzungskreislauf bleiben und teilweise sogar aufgewertet werden. Zum anderen war hierbei viel kreative Spontaneität und experimentelle Erforschung gefragt. Das Campus-Gelände diente für diesen Workshop als Rohstoffquelle. Auf diese Weise sollte,

neben der Vermittlung von Materialwissen und dem Entstehen von Hochbeeten, auch unsere Wahrnehmung bezüglich der -oftmals übersehenen- Wertstoffe unserer direkten Umgebung geschärft werden.

Lilith Habisreutinger, geboren 1990 in München, befindet sich aktuell in den letzten Zügen ihres Produkt-Design-Masters. Seit Beginn ihres Studiums in den Niederlanden 2012 beschäftigt sie sich in ihren Arbeiten mit unterschiedlichsten Aspekten und Ansätzen von Nachhaltigkeit. Ihre Masterarbeit relab 2.0-eine Weiterentwicklung der Bachelorarbeit-erforscht praktische und psychologische Interventionen und wie der verschwenderische

Materialfluss an einer Kunsthochschule durch sie in einen zirkulären transformiert werden kann.

### Permaculture - Workshop

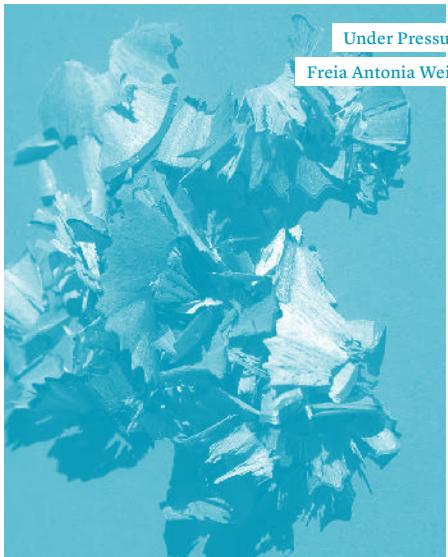
Permakultur- Workshop

14.04.2021

Johanna Häger

EN Johanna Häger, founder of the Stein-Häger Permaculture Farm in Gerswalde, started with a short introduction to permaculture and its basic principles, which are applicable to all areas of life. Then it was about getting to know each other, time for perception and observation in





our allotment garden and working out qualities and overarching patterns in the group—with short-term and long-term plans and finally concrete (planting) projects.

**DE Johanna Häger, die Gründerin des Stein-Häger-Permakulturfuchs in Gerswalde, begann mit einer kurzen Einführung in Permakultur und ihre Grundprinzipien, die auf alle Lebensbereiche anwendbar sind. Danach ging es um gegenseitiges Kennlernen, Zeit für Wahrnehmung und Beobachtung in unserem Schrebergarten und darum, Qualitäten und übergeordnete Muster in der Gruppe zu erarbeiten – mit kurzfristigem und langfristigem Plan und schließlich konkrete (Pflanz-)Projekte.**

### **Under Pressure – Production of materials with heat and pressure**

*Under Pressure – Hitze und Druck als Mittel zur Herstellung von Materialien*

**13.04.2021**

**Esther Kaya Stögerer, Jannis Kempkens**

**EN** The workshop was divided into two parts:

1. The students had an online introduction into techniques and processes of material pro-

duction that utilise heat and pressure, and received an overview of relevant industrial applications and how they can be hacked for prototyping. Additionally, there was a short overview of the possibilities that the school's workshops have to offer in this regard.

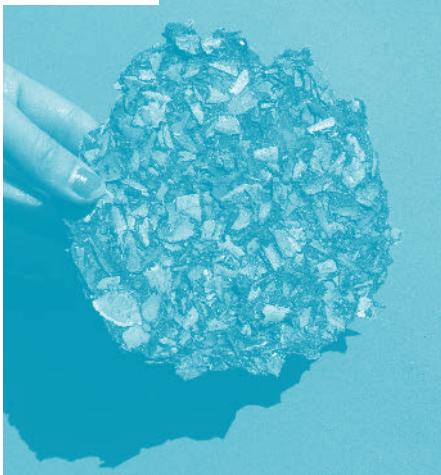
2. After that, tutors were available for one-on-one online consultations and for meetings in the workshops to support the students with their specific projects.

**Esther Kaya Stögerer and Jannis Kempkens** are postgraduate students at school of art and design berlin; Esther studies Textile and Surface Design and Jannis Product Design. Over the last year, they developed a project called »Black Liquor«, where they used the process of heat and pressure to create solid materials from lignin, a biopolymer derived from waste of the paper industry. Jannis already had experience in working with this method from developing a process and a machine that turns food waste into single-use products for an open-source organisation called »Precious Plastic«.

### **DE Der Workshop bestand aus zwei Teilen:**

1. Sie gaben eine online-Einführung in Verfahren und Prozesse zur Materialherstellung und -verarbeitung, die mit Hitze und Druck arbeiten, und gaben den Studierenden einen Überblick über industrielle Techniken und wie sie sich zur Prototypisierung »hacken« lassen. Außerdem gaben sie ihnen einen Überblick über die Möglichkeiten, die die Hochschulwerkstätten für diese Techniken bieten.

2. Im Rahmen der praktischen Anwendung dieser Techniken standen sie den Studierenden online



und auf Verabredung auch direkt in den Werkstätten zur Verfügung, um bei den unterschiedlichen Projekten gezielt Unterstützung zu leisten.

**Esther Kaya Stögerer und Jannis Kempkens** studieren im Master an der weißensee kunsthochschule berlin, Esther Textil- und Flächendesign und Jannis Produkt-Design. Im letzten Jahr haben sie ein Projekt namens »Black Liquor« entwickelt, in dem sie unter anderem mithilfe von Hitze und Druck stabile Materialien aus Lignin, einem Biopolymer aus den Abfällen der Papierindustrie, hergestellt haben. Ein ähnliches Verfahren kam schon zum Einsatz, als Jannis in einem Projekt für die Open-Source-Organisation »Precious Plastic« eine Maschine zur Herstellung von Einwegprodukten aus Lebensmittelabfällen entwickelt hat.

### To the Bones – Slaughter waste as a resource

*To the Bones – Schlachtabfälle als Ressource*

19.04.2021

Ella Einhell

**EN** In the workshop »To the Bones«, we focused on the combination of collagen and bone meal. These are the main components of a bone, and they can develop completely different appearances and properties in different compositions. We tested some of these special features and transferred them to small hemispheres to be able to better compare the results.

**Ella Einhell** see page 25

**DE** Im Rahmen des Workshops »To the Bones« beschäftigten wir uns vor allem mit dem Zu-

sammenspiel von Kollagen und Knochenmehl. Diese Hauptbestandteile von Knochen können je nach Zusammensetzung komplett verschiedene Erscheinungen und Eigenschaften hervorbringen. Wir widmeten uns einigen dieser besonderen Merkmale und übertrugen sie auf kleine Halbkugeln, um die Ergebnisse besser vergleichen zu können.

**Ella Einhell** siehe Seite 25

### Zero Waste Kitchen

*Zero Waste Kitchen*

21.04.2021

**David Johannes Suchy, FREA GmbH**

**EN** In the workshop, we explored the idea behind FREA—the world's first plant-based zero-waste restaurant—and put it into action on a small scale. After an introduction to the philosophy of preparing food without leftovers, we tried out recipes together via Zoom. Digitally connected, we cooked and later, at the final dinner, exchanged views on the urgency and the challenges of sustainable food production.

**David Suchy** is the managing director of the zero-waste restaurant FREA in Berlin. A place

with a holistic approach, FREA combines culinary enjoyment with sustainability. All food is used completely. Any leftover food that cannot be used is turned into a soil substitute within 24 hours using a composting machine. This soil substitute is then given back to the supplier farms. FREA focuses on purely plant-based, regional and seasonal cuisine to keep its ecological footprint as small as possible.

**DE** Im Workshop beschäftigten wir uns mit der Idee von FREA, dem weltweit ersten pflanzenbasierten Zero Waste Restaurant und setzten diese im Kleinen praktisch um. Nach einer Einführung in die Philosophie einer Lebensmittelzubereitung, die keine Reste hinterlässt, probierten wir gemeinsam via Zoom Rezepte aus. Wir kochten digital verbunden und tauschten uns beim abschließenden Dinner zu Themen der Dringlichkeit und zu den Herausforderungen nachhaltiger Ernährung aus.





**David Suchy** ist Geschäftsführer des zero waste Restaurants FREA in Berlin. FREA ist ein Ort, an dem ganzheitlich gedacht und Genuss mit Nachhaltigkeit verbunden wird. Alle Lebensmittel werden zu 100% verarbeitet. Essensreste ohne direkte Weiterverwertungsmöglichkeit werden innerhalb von 24 Stunden in einer Kompostiermaschine zu einem Bodenersatzstoff verarbeitet, welcher an die Zulieferhöfe zurückgegeben wird. FREA setzt auf rein pflanzliche, regionale und saisonale Küche, um den ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten.

### Redefining waste. Turning waste into tangible materials

Müll neu definiert: eine Ressource für Materialkreationen

26.04.2020

Malu Lücking

**EN** Everybody knows it, everybody has it, nobody wants it—household waste. During the one-day workshop we took a closer look at household waste and transformed it into new materials. For this process we experimented with different bioplastic »recipes« and developed materials with different aesthetic and functional properties. There were no limits to creativity.

What is bioplastic? Bioplastic consists exclusively of biopolymers and natural resources. It is completely biodegradable and can therefore be easily integrated into sustainable material cycles.

**Malu Lücking** is a textile designer currently based in London. She specialises in material de-

sign and sustainable innovation, working at the intersection of design, biology and technology. Her current research focuses on algae as one of the most promising circular materials for our future. In her current research she investigates how algae can contribute to a circular textile industry.

**DE** *Jeder kennt ihn, jeder hat ihn, keiner mag ihn-Haushaltsmüll. Während des eintägigen Workshops nahmen wir Haushaltsabfälle genauer unter die Lupe, um sie in neue Materialien umzuwandeln. Bei diesem Vorhaben wurde mit verschiedenen Bioplastik-Rezepten experimentiert und Materialien mit unterschiedlichen ästhetischen und funktionalen Eigenschaften entwickelt. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt.*

*Was versteht man unter Bioplastik? Bioplastik besteht ausschließlich aus Biopolymeren und natürlichen Rohstoffen. Es ist vollständig biologisch abbaubar und lässt sich somit problemlos in nachhaltige Materialkreisläufe integrieren.*

**Malu Lücking** ist Textildesignerin und lebt derzeit in London. Ihre Arbeit bewegt sich an der Schnittstelle von Design, Biologie und Technologie, mit Schwerpunkt auf Materialdesign und nachhaltiger Innovation. In Ihrer aktuellen Forschung fokussiert sie sich auf Algen als vielversprechendem Zukunftsmaterial. Insbesondere untersucht sie, wie Algen zu einer zirkulären Textilindustrie beitragen können.

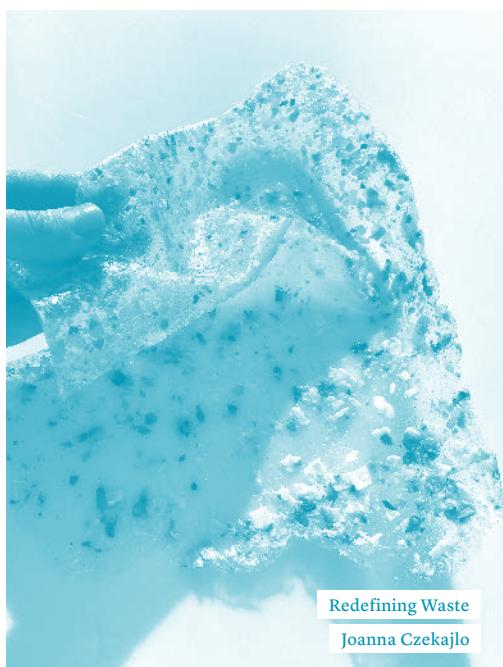
### System design 101

*System Design 101*

**28.04.2021**

**Christian Smirnow**

**EN** Every innovation—whether service or product—is embedded in a complex system of interdependent entities. System design helps to cut through the uncertainty of complex systems by visualizing the stakeholders' attitudes, objectives, relationships, and the values generated. In this one-day digital workshop (Miro + Zoom), participants learned the basics of system design

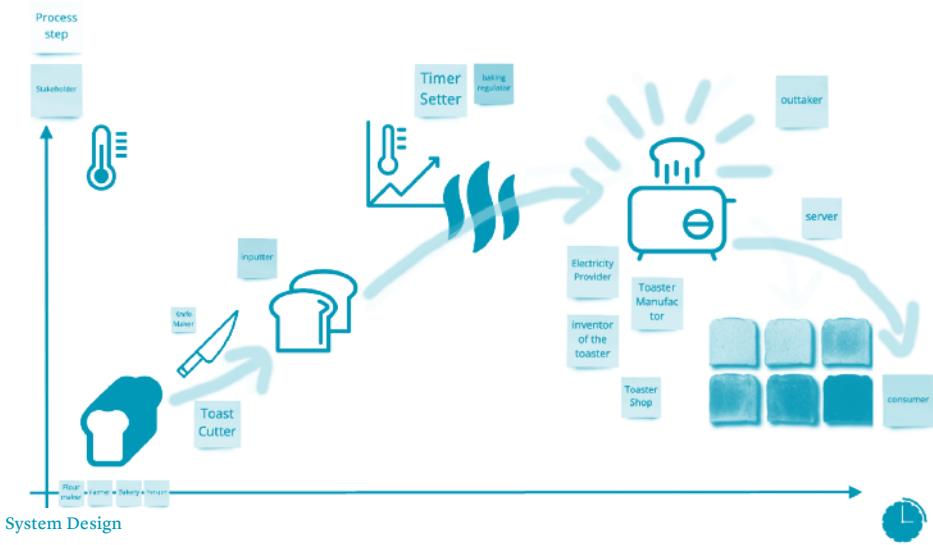


and system thinking based on the theoretical framework by Donella Meadows. With an experience-based learning approach, participants gained first hands-on experiences in applying system design methods like stakeholder maps and flow diagrams.

The participants left this workshop with (1) a general knowledge of system thinking and system design and the relevant contexts, (2) a basic set of applicable methods, and (3) the first draft of a system map relevant to the GreenDesign 10.0 project. Teamwork enabled a critical discourse and the design of maps that visually represented complex interrelations.

**Christian Smirnow** is a design strategist with a background in social impact, visual design, and education. He brings an elevated sense of empathy and infuses both projects and teams with intersectional values. He is fascinated by how design impacts human behaviour and focuses on design-led research, iterative prototyping, and participatory processes.

**DE** *Jede Innovation – Service oder Produkt – ist eingebettet in komplexe, voneinander abhängige Systeme. System Design hilft, die Ungewissheit dieser Systeme zu durchbrechen, indem es die Einstellungen, Ziele, Beziehungen und die erzeugten Werte aller Beteiligten visualisiert. Im eintägigen*



*digitalen Workshop (Miro + Zoom) lernten die Teilnehmenden die Grundlagen von System Design und System Thinking, basierend auf der Theorie von Donella Meadows, kennen. Mit einem erfahrungs-basierten Lernansatz sammelten sie erste praktische Erfahrungen in der Anwendung von Methoden wie Stakeholder-Maps und Flow-Diagrammen.*

*Die Workshop-Teilnahme verhalf zu (1) allgemeinem Wissen über System Design, System Thinking und deren Kontext, (2) einem Set anwendbarer Methoden und (3) dem ersten Entwurf einer System Map, die für das GreenDesign 10.0 Projekt relevant war. Über Teamarbeit wurde dabei neben dem kritischen Diskurs auch der Entwurf von Karten unterstützt, die auf visueller Ebene komplexe Zusammenhänge verdeutlichten.*

**Christian Smirnow** ist Design-Strateg mit einem Hintergrund in Social Impact, visuellem Design und Bildungsthemen. Teams und Projekte werden stets von seinem Sinn für Empathie und seinen intersektionalen Werten geprägt. Fasziniert davon, wie Design das menschliche Verhalten beeinflusst, hat er sich auf designgeleitete Forschung, iteratives Prototyping und partizipative Prozesse spezialisiert.

## Hands On: Food Diaries

### *Hands On: Food Diaries*

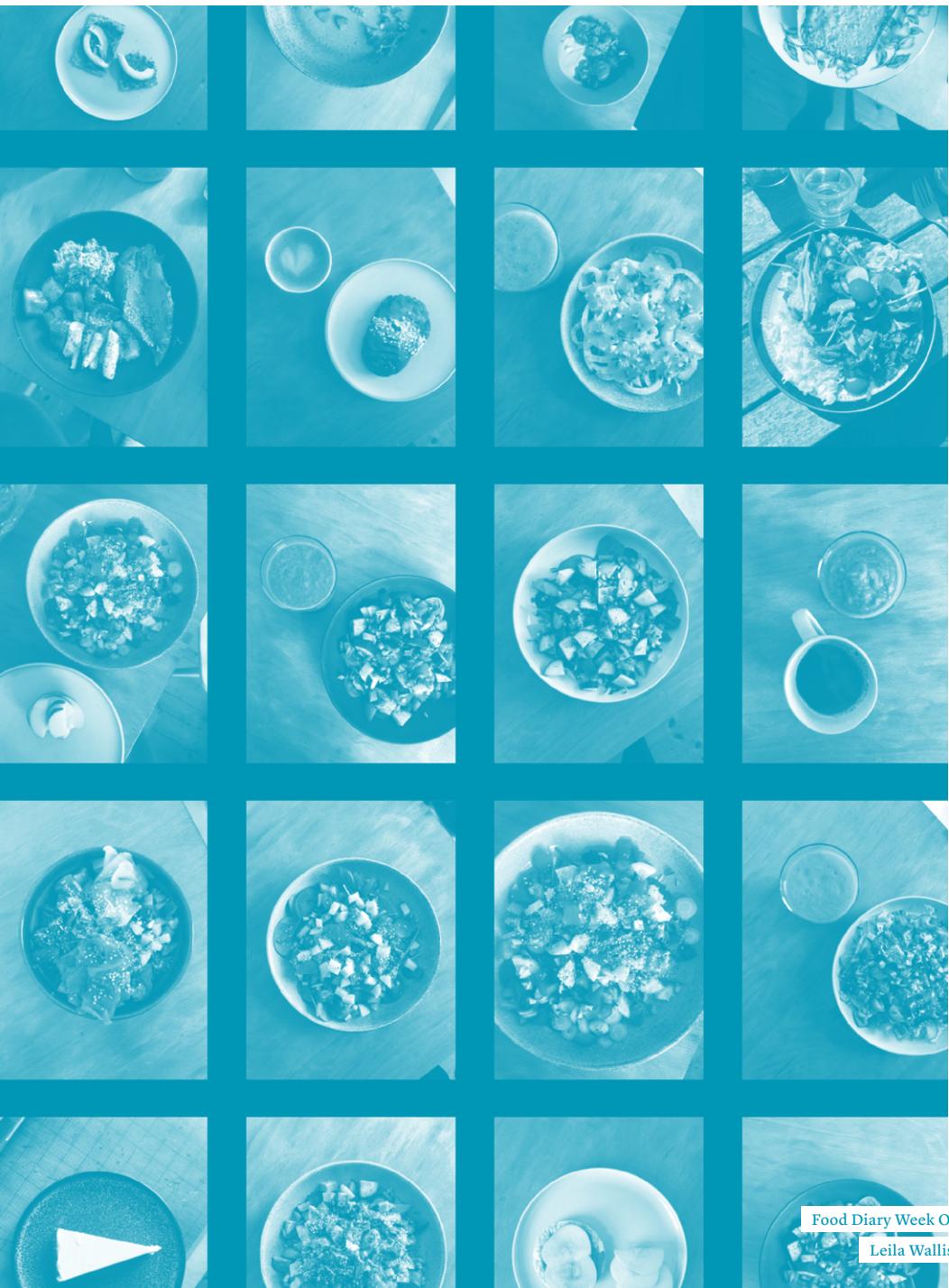
**EN** The perception of one's own eating behaviour was sharpened by a one-week eating diary. Each time food was eaten, a small note was to be made in the form of a drawing, a photo or even a film and everything was to be recorded in a format of one's choice: photographically, by drawing, with collages or also spatial arrangements, with added text on time, place, participants, perceptions, etc., or also just in visual language. The context could also be included, such as the origin of the food, family traditions, routines, personal stories.

**DE** Die Wahrnehmung für das eigene Essverhalten wurde durch ein einwöchiges Esstagebuch geschärft. Bei jeder Nahrungsaufnahme sollte eine kleine Notiz in Form einer Zeichnung, eines Fotos oder auch eines Films gemacht und alles in einem selbstgewählten Format festgehalten werden: fotografisch, zeichnerisch, mit Collagen oder auch räumlichen Anordnungen, mit hinzugefügtem Text zu Zeit, Ort, Beteiligten, Wahrnehmungen etc. oder auch nur in Bildsprache. Auch der Kontext konnte einbezogen werden wie Herkunft der Speisen, Familientraditionen, Routinen, persönliche Geschichten.



Food Diary Week One

Vaia Tatopoulou



Food Diary Week One

Leila Walliser

Haferflocken, Haselnusse, Mandel,  
Dinkel gepufft (Dinkelweizen, Honig),  
Nougat Bits (Mehl [Weizen/vollkornmehl],  
Zuckermehl, Reisvollkornmehl), Nougat-  
creme [getrockneter Glukosesirup, Zuc-  
ker, Rapeseiöl, geröstete Haselnusskerne,  
Fettermöl, Fettsäure, Kakao, Süßmolkerst-  
ver, Emulgatoren, Zitronene, natürliche  
Aromen, Zucker, Hafer/vollkornriegel,  
fettarmer Kakao, Speisesalz], Hafermilch  
(Wasser, Vollkornhafer, Sonnenblumenöl,  
Speisesalz), Tee (Wasser, Zitronengras,  
Eisenkraut, Zitronenmelisse, Orangen-  
schale, Hibiskus)

50

Food Diary Week Two

Kristina Keil

zerbröseln.

hinzufügen

vermischen.

schneiden

anbraten.

hinzugeben anbraten.

übergießen schlälen.

kleinschneiden

geben.

hinzugeben,

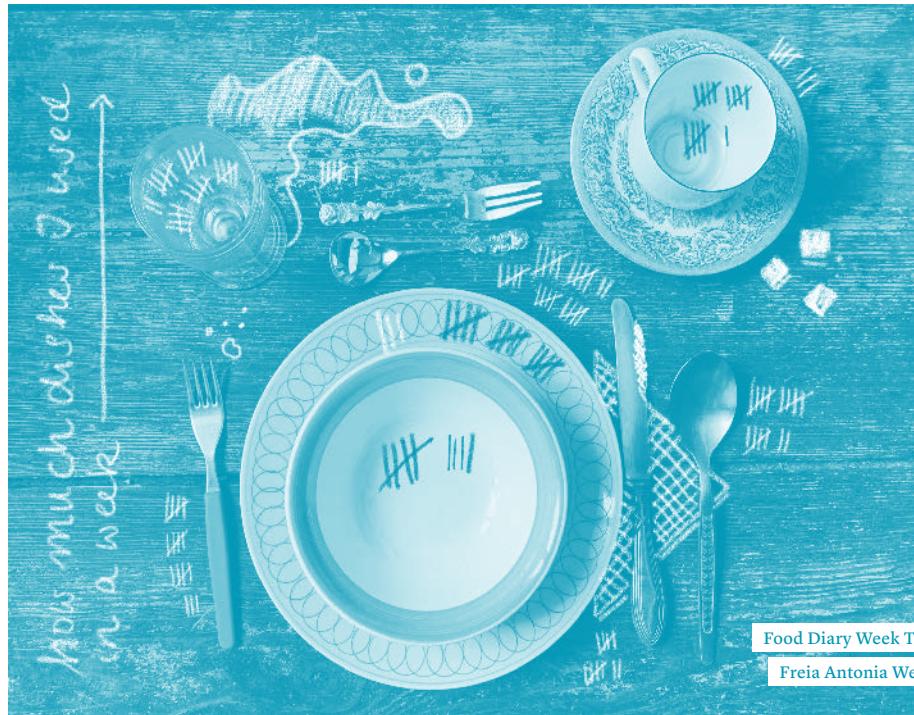
geben

hacken,

garnieren.

Food Diary Week Two

Joanna Czekajlo



Food Diary Week Two

Freia Antonia Weiss



Food Diary Week Two

Leila Walliser

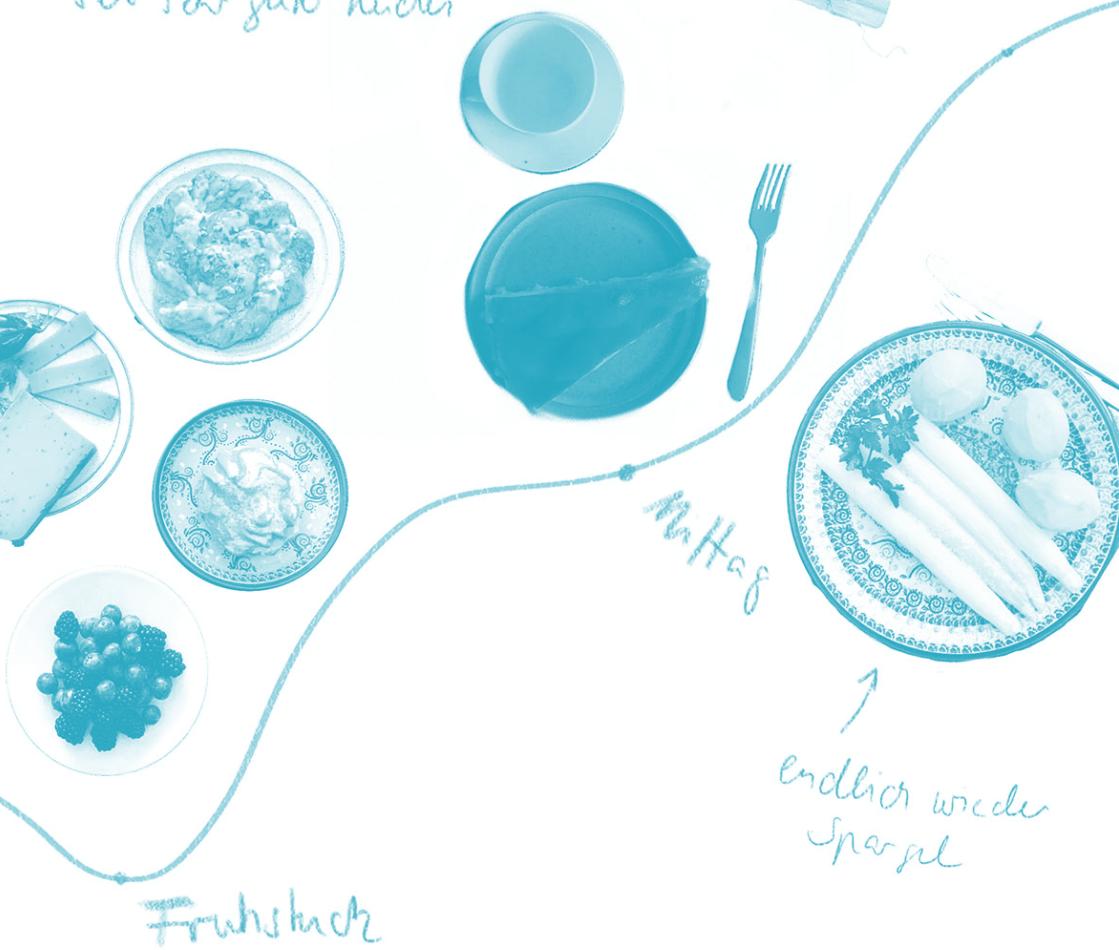
# Sonntag

- viel zu viel!
- riesiges Frühstück
- sehr sehr gute Küchen



Aberd

52



**Bananenschale**

Pulped Bananenschalen  
Sandwiches  
22.04.2019  
Küchenabfall

**Orangenschale**

Orangenschalen  
Sandwiches  
22.04.2019  
Küchenabfall

**Zwiebelschale**

Zwiebelschalen  
Sandwiches  
22.04.2019  
Küchenabfall

**Vormag**      **Mittwoch**      **Freitag**

**Dienstag**      **Donnerstag**

**Kaffeesatz**

Kaffeesatz  
Sandwiches  
22.04.2019  
Küchenabfall

**Food Diary Week Three**

Zusätzlicher Küchenabfall: Hausmüll, nicht einer Mahlzeit zuzuordnender Kompost, Gelbe Tonne, Papier

Lydia Ciesielski



# Hands On: Apéros

## Hands On: Apéros

**Restaurant FREA**

*Restaurant Frea*

**21.04.2021**

**David Johannes Suchy**

**EN** After a virtual, hands-on workshop day on zero waste cooking, we prepared the fresh, homemade pasta sponsored by FREA together, yet each separately, at home. During the meal, we reflected on the benefits and challenges of committing to regional and seasonal cuisine.

**DE** Nach einem virtuellen, praktischen Workshoptag zum Thema Zero Waste Küche, bereiteten wir gemeinsam und doch jede\*r für sich zu Hause die frische, selbst gemachte und von FREA gesponserte

*Pasta zu. Während des Essens reflektierten wir die Vorteile und Herausforderungen, sich ganz und gar regionaler und saisonaler Küche zu verschreiben.*

54

**Film »When a garden is growing«**

**and Talk**

*Film »Wenn ein Garten wächst« und Filmgespräch*

**05.05.2021**

**Ines Reinisch**

**EN** The cinema documentary »Plant, Pick and Eat it« tells of the cheerful adventure of a group of neighbours in Kassel who, without any special prior knowledge but with a lot of courage and motivation, successfully transform a bland urban lawn into a public garden oasis in the middle of the city. But the vegetable-growing hustle and bustle does not meet with official approval. Maintaining the garden becomes a feat of strength.

**DE** Der Kinodokumentarfilm »Wenn ein Garten wächst« erzählt von dem heiteren Abenteuer einer Gruppe Nachbar\*innen in Kassel, die ohne besondere Vorkenntnisse, aber mit viel Mut und Motivation erfolgreich eine fade städtische Rasenfläche in eine öffentliche Gartenoase mitten in der Stadt verwandelt. Doch trifft das gemüsewachsende Treiben nicht auf behördliche Zustimmung. Die Erhaltung des Gartens wird zum Kraftakt.



FREA

David Suchy

# Wenn ein Garten wächst

EIN DOKUMENTARFILM VON INES REINISCH



## Grasping Tools

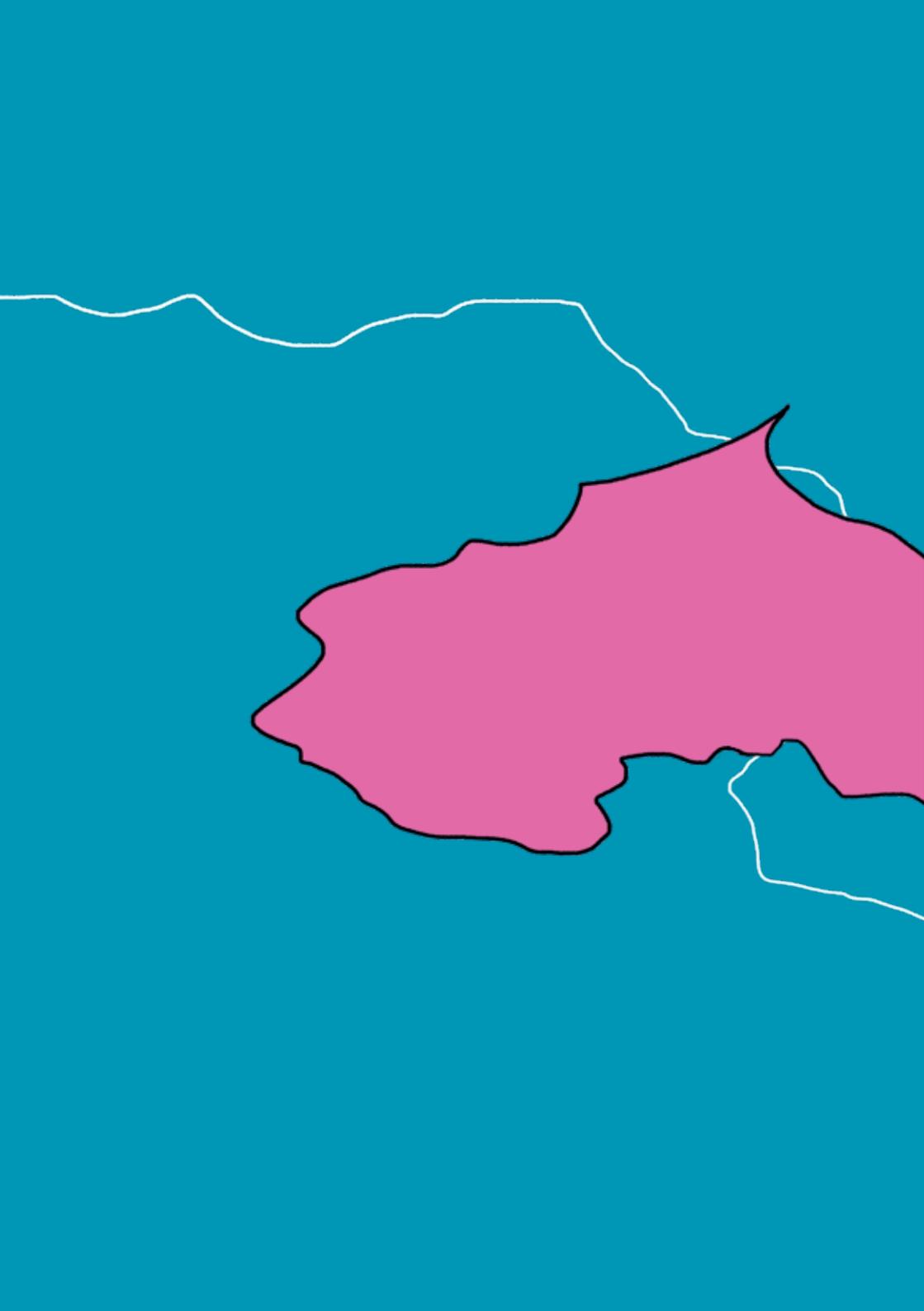
*Grasping Tools*

19.05.2020

Dominik Eger Domingos

**EN** Our work in the allotment garden and the excursions encouraged us to also deal with the necessary tools. On this evening, we were able to participate in Dominic's exploration of cutting tools. He developed a construction kit for new cutting concepts and presented us with the resulting prototype: a special tool for professional herb and salad harvesting. Gripping and cutting were combined, allowing for one-handed interaction.

**DE** Unsere Arbeit im Kleingarten und die Exkursionen regten an, sich auch mit den notwendigen Werkzeugen zu beschäftigen. An diesem Abend konnten wir an Dominics Auseinandersetzung mit Schneidewerkzeugen teilhaben. Er entwickelte einen Baukasten für neue Schneidekonzepte und stellte uns den entstandenen Prototyp vor: ein Spezialwerkzeug für die professionelle Kräuter und Salaternte. Greifen und Schneiden wurde vereint und ermöglicht die einhändige Interaktion.



**GreenDesign 10.0**  
**Discourse**

---

Theory Seminar  
*Theorieseminar*

# Discourse

Theory Seminar with Prof. Dr. Lucy Norris

*Theorieseminar mit Prof. Dr. Lucy Norris*

**EN** Over three very intensive mornings at the start of the project, students were encouraged to explore some of the theoretical perspectives underpinning this year's themes. We took an anthropological view of land through cultural connections to soils and biodiversity, to growing healthy local food cultures, and the development of a sustainable campus. Our main challenge was 'How can we develop our awareness of the regenerative potential these perspectives may offer, and bring these understandings into design research and practice?'. Drawing on an extensive range of visual and written sources, students prepared small group presentations on the topics in order to critically reflect upon, and develop, their design research capacities.

**DE** Am Anfang des Projekts standen drei sehr intensive Vormittage, an denen die Studierenden zur Erkundung einiger der theoretischen Perspektiven, die den diesjährigen Themen zugrunde liegen, ermuntert wurden. Wir stellten Land in eine anthropologische Perspektive und zogen kulturelle Verbindungen zu Böden und Biodiversität, zum Anbau gesunder lokaler Lebensmittelkulturen und zur Entwicklung eines nachhaltigen Campus, die Herausforderung lautete: »Wie können wir unser Bewusstsein für das regenerative Potenzial, das aus diesen Perspektiven erwächst, entwickeln und das daraus hervorgehende Verständnis in die Designforschung und -praxis einbringen?« Anhand einer breiten Palette visueller und schriftlicher Quellen bereiteten die Studierenden in kleinen Gruppen Präsentationen zu den Themen vor, in denen

*sie ihre Fähigkeiten zur Designforschung kritisch reflektierten und weiterentwickelten.*

## **Soil**

*Acker*

**EN** The first seminar explored 'land' through the theme of soil, biodiversity and human connectivity to non-human others. Sustainable land use is crucial to global efforts to live within the nine planetary boundaries identified by the Stockholm Resilience Centre, in order for humans to continue to develop and thrive into the future. These include biosphere integrity, land-system change, biochemical flows, freshwater use and ocean acidification. Healthy soils are essential for achieving many of the UN's Sustainable Development Goals; the problems of growing soil infertility and desertification connected to modern agricultural methods across the globe are well known. However, the diverse cultural heritages of soils, their use as a political tool, and our human connection to soils as 'living material', are complex and challenging perspectives for designers.

We began with comparing knowledges about soil, questioning how different scientific disciplines think about soil, how soil is part of our cultural heritage as 'soilscapes', and how different kinds of cultural knowledge from around the world might be integrated into a more holistic way of thinking about soils. We then considered biodiversity and the ethics of care for non-humans that can be explored through paying attention. Understanding soils

as living matter is a growing area of research for exploring our human relationship to, and dependence upon, a multitude of lifeforms, from networks of fungi and the Wood Wide Web to the role of worms and microorganisms that underpin soil health and the growth of plants and humans alike. Turning our attention to these opens up a space to develop a politics of care and appreciation for non-human others. In the final part of the seminar, we examined how soils as (often contested) cultural heritage allows for a critical space for exploring the politics of soils, land and terroir (Fig 1), from the establishment of soil museums containing soil monoliths, the symbolic mixing of soils to draw attention to cultural diversity and appropriation,

and the exploration of soil archaeology, to soil as an artistic medium and soil tasting projects.

**DE** Die erste Veranstaltung befasste sich mit »Land« unter dem Aspekt des Bodens, der biologischen Vielfalt und der Verbindung des Menschen mit anderen, nichtmenschlichen Wesen. Nachhaltige Bodennutzung ist einer der entscheidenden Faktoren, wenn die globalen Anstrengungen, innerhalb der neun planetarischen Grenzen zu leben, die vom Stockholm Resilience Centre ermittelt wurden, erfolgreich sein sollen, sodass sich die Menschheit auch in Zukunft weiterentwickeln und gedeihen kann. Zu ihnen gehören zum Beispiel die Integrität der Biosphäre, die biochemischen Kreisläufe, der Umgang mit den Süßwasserreserven, oder die

Acker Löffel Campus - Seminar

Presentation on the politics surrounding the shrinking of the Dead Sea,  
and the environmental impact of the sinkholes that develop around the shoreline.

Nitsan Mayost

*Versauerung der Ozeane. Gesunde Böden sind für die Erreichung vieler der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung unerlässlich; die Probleme der zunehmenden Unfruchtbarkeit der Böden und der Wüstenbildung im Zusammenhang mit den modernen landwirtschaftlichen Methoden auf der ganzen Welt sind bekannt. Für Designer\*innen liegen jedoch auch im vielfältigen kulturellen Erbe der Böden, ihrer Nutzung als politischem Instrument und unserer menschlichen Verbindung zu ihnen als »lebendem Material« komplexe und anspruchsvolle Perspektiven.*

*Wir verglichen zunächst die unterschiedlichen Arten des Wissens über den Boden und hinterfragten, wie verschiedene wissenschaftliche Disziplinen den Boden betrachten, wie er als »Bodenlandschaft« Teil unseres kulturellen Erbes ist und wie verschiedene Formen von kulturellem Wissen aus der ganzen Welt zu einer ganzheitlicheren Wahrnehmung des Bodens beitragen könnten. Wir befassten uns dann mit Biodiversität und mit der Ethik der Fürsorge für nicht-menschliche Wesen, die wir durch höhere Aufmerksamkeit erschließen können. Die Betrachtung des Bodens als lebende Materie bildet inzwischen einen wachsenden Forschungsbereich, der unsere Beziehung zu und Abhängigkeit von einer Vielzahl von Lebensformen einschließt, von Pilznetzwerken und dem Wood Wide Web bis zur Rolle von Würmern und Mikroorganismen, die die Gesundheit des Bodens und das Wachstum von Pflanzen und Menschen gleichermaßen sicherstellen. Wenn wir unseren Blick auf diese Ebenen ausdehnen, können wir auch eine neue Politik der Fürsorge und Wertschätzung für die nicht-menschlichen Anderen*

*entwickeln. Im letzten Teil der Veranstaltung beschäftigten wir uns damit, wie sich zu den Böden als (oft umkämpftem) kulturellem Erbe ein kritischer Raum eröffnen lässt, in dem die Politik der Böden, des Landes und des Terroirs im Zentrum stehen (Abb. S. 60). Die Überlegungen reichten hier von Bodenmuseen, in denen unterschiedliche Bodenmonolithen zu sehen sind, über die Erforschung der Bodenarchäologie oder auch die symbolische Vermischung von Böden zur Lenkung der Aufmerksamkeit auf kulturelle Vielfalt und Aneignung bis hin zu Böden als künstlerischem Medium und Boden-Geschmackstest-Projekten.*

### **Spoon**

*Löffel*

**EN** This seminar looked at regenerative food systems and community building. We began with a guest lecture from Tim Mitchell, an artist, food grower and tutor at OrganicLea, an award-winning workers' cooperative and community food project, building socially and environmentally just food systems in the Lea Valley, on the northeast edge of London. Tim's critical perspective, and his personal transition from photographer to working as an artist to transform food systems, was particularly inspiring for design students looking for ways to make meaningful interventions.

We then explored the slow food movement, its main principles in relation to foods produced around the world, and asking what we mean by ›natural‹ foods, and whether they are always ›healthy‹. We moved on to think about cities,

urban gardening and the commons. Cities developed relationships with their rural hinterlands for food security over centuries, but these have been disrupted by global food supply chains. Access to urban land in the form of allotments and community gardens have opened up spaces for city dwellers to grow their own food through a range of political strategies, from private ownership to leasehold solutions, communal enterprises and subversive interventions to establish an urban food >commons<. Selling produce, sharing surplus food and avoiding food waste has developed through networks of local markets, digital platforms, public fridges, and neighbourly transactions; how do these strategies help to promote inclusivity, social diversity and food justice, and who is left out? We ended with a look at eating together. The rush to virtual dining and online food festivals during the pandemic shows us how important many of us think eating together is for our social, physical and mental health. The choice of particular foods, designing dining experiences and the material culture of eating are all elements of gastro-diplomacy, from the family meal in the kitchen to the local harvest festival, and from urban kitchens to the international banquets held at global summits.

**DE** In diesem Seminarblock ging es um regenerative Lebensmittelsysteme und den Aufbau von Gemeinschaften. Am Anfang stand ein Gastvortrag von Tim Mitchell, einem Künstler, Lebensmittelproduzenten und Tutor bei OrganicLea. Hierbei handelt es sich um eine preisgekrönte

Arbeitergenossenschaft im Lea Valley am nordöstlichen Rand von London, die im Rahmen einer gemeinschaftlichen Produktionsweise sozial und ökologisch gerechte Lebensmittelsysteme entwickelt. Tims kritische Sichtweise und sein persönlicher Weg vom Fotografen zu einem Künstler, der sich Umgestaltung von Lebensmittelsystemen widmet, waren besonders inspirierend für Designstudierende, die auf der Suche nach Möglichkeiten für sinnvolle Interventionen sind.

Anschließend beschäftigten wir uns mit der Slow-Food-Bewegung, ihren wichtigsten Grundsätzen im Verhältnis zur weltweiten Lebensmittelproduktion, und auch mit der Frage, was wir unter »natürlichen« Lebensmitteln eigentlich verstehen und ob diese immer »gesund« sind. Wir nahmen dann die Städte, Urban Gardening und die Idee der Gemeinschaftsgüter in den Blick. Über Jahrhunderte hinweg haben die Städte Beziehungen zu ihrem ländlichen Umland aufgebaut, um ihre Ernährung zu sichern, doch durch die globalen Lebensmittelversorgungsketten sind diese auseinandergerissen. Gleichzeitig hat der Zugang zu urbanem Boden in Form von Kleingärten und Gemeinschaftsgärten den Stadtbewohnern selbst Räume eröffnet, in denen sie im Rahmen verschiedener politischer Strategien – von Privateigentum über Pachtlösungen bis hin zu kommunalen Unternehmen und subversiven Interventionen – ihre eigenen Lebensmittel anbauen und eine städtische Lebensmittel->Allmende< schaffen können. Netzwerke lokaler Märkte, digitale Plattformen, öffentliche Kühlschränke und nachbarschaftliche Transaktionen halfen dabei, den Verkauf dieser Produkte, das Teilen überschüssiger Lebensmittel

# How to Transform

## Definition of food sovereignty

Food sovereignty is the right of peoples to healthy and culturally appropriate food produced through ecologically sound and sustainable methods, and their right to define their own food and agriculture systems.



Organiclea  
is a workers'  
co-operative based  
on London's edge  
in the Lea Valley.  
[www.organiclea.org.uk](http://www.organiclea.org.uk)

## The Community Food Salad

Saved and swapped seeds

Compost → Soil →

Salad Beds

"Grade Out" Crop Debris

Biodiversity



Skills, training, inclusion,  
camaraderie, paid work



Nutrient-packed food!

Inputs  
Outputs



People Power!



People-powered distribution



## How to Begin at Home

- CLEAR GROUND Ask questions about your food, where does it come from? Who grows it?
- SOW SEEDS Start conversations about food politics and policy with friends and family
- KEEP IT ALL WATERED Support your local organic veg box scheme-- farmers market or CSA.
- PROTECT AND SURVIVE Look out for events & campaigns that support community food and food sovereignty; defend gardens and allotments under threat

# OUR food System



## Six pillars of food SOVEREIGNTY

1. FOCUSES ON FOOD FOR PEOPLE - right to sufficient, healthy and culturally appropriate food for all individuals, peoples and communities
2. VALUES FOOD PROVIDERS - supports the rights of all food providers that cultivate, grow, harvest and process food
3. LOCALISES FOOD SYSTEMS - puts providers and consumers at the centre of decision-making on food issues
4. PUTS CONTROL LOCALLY - can use and share them in socially and environmentally sustainable ways which conserve diversity
5. BUILDS KNOWLEDGE AND SKILLS - builds on the skills and local knowledge of food providers and their local organisations that conserve, develop and manage localised food production and harvesting system and passing on this wisdom to future generations
6. WORKS WITH NATURE - seeks to heal the planet so that the planet may heal us; and, rejects methods that harm beneficial ecosystem functions

How to transform our food system

OrganicLea

- PLANT OUT Grow something you love and something your neighbours love; reclaim neglected land with some friends.
- OBSERVE AND INTERACT Subscribe to newsletters and get involved with Community Food Growers Network, Landworker's Alliance, and The Land Magazine.
- PRESERVE AND FEAST AND CELEBRATE Get together with other community food growers at May Day, Harvest Festival, Equinoxes, Solstices



*und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen weiterzuentwickeln. Wie tragen diese Strategien zur Förderung von Inklusion, sozialer Vielfalt und Ernährungsgerechtigkeit bei, und wer bleibt ausgeschlossen? Den Abschluss bildete ein Blick auf das gemeinsame Essen. Der Ansturm auf virtuelle Restaurants und Online-Essensfeste während der Pandemie machte deutlich, wie wichtig für unsere soziale, körperliche und geistige Gesundheit vielen von uns das gemeinsame Essen ist. Die Auswahl bestimmter Lebensmittel, die Gestaltung von Essenserlebnissen und die materielle Kultur des Essens sind alles Elemente der »Gastrodiplomatie«, vom Familienessen in der Küche bis zum lokalen Erntedankfest und von den städtischen Küchen bis zu den internationalen Banketten bei globalen Gipfeltreffen.*

## Campus

### Campus

**EN** The greenlab project briefing outlines the potential for the college to work towards building a more sustainable campus, from growing food, keeping materials in circulation and using waste as a resource, to creating a resilient local community through social events and exchanges. Sustainable strategies depend upon developing systems through which communities can collaborate, and encouraging behaviour change.

We began with a talk by Lilith Habisreutinger, a Masters graduate who established ReLab at Weißensee, a materials collection point and system for exchanging unwanted materials to avoid creating waste (Fig p. 65). This informed a discussion about the basic principles of circularity as outlined by organisations such as the

Ellen McArthur Foundation and the Biomimicry Institute, and how can we use systems thinking to make an impact as designers. We then moved on to thinking about how circular principles are being used on university campuses, and how campuses might be conceived of as 'living labs'. This was followed by examples of conceiving of buildings as material banks for circular infrastructures.

For the final discussion, we returned to the themes of soil and food by asking how we could develop a robust circular food community on campus, from community gardening to using locally produced food in the Mensa, to sharing surplus and using food waste to create compost.

**DE** Das Briefing für das greenlab-Projekt umreißt das Potenzial der Kunsthochschule, einen nachhaltigeren Campus zu schaffen, vom Lebensmittelanbau über im Kreislauf verbleibende Materialien und die Nutzung von Abfall als Ressource bis hin zur Schaffung einer stabilen lokalen Gemeinschaft durch soziale Aktivitäten und Austausch. Nachhaltige Strategien beruhen auf der Entwicklung von Systemen, durch die Gemeinschaften zusammenarbeiten können, und von der Förderung von Verhaltensänderungen.

Wir begannen mit einem Vortrag von Lilith Habisreutinger, einer Masterabsolventin, die das ReLab in Weißensee gegründet hat, eine Material-sammelstelle und ein Tauschsystem für nicht mehr benötigte Materialien, um Abfall zu vermeiden (Abb. S. 65). Er bildete den Ausgangspunkt für eine Diskussion über die Grundprinzipien der Kreislaufwirtschaft, wie sie etwa von der Ellen McArthur

Foundation und dem Biomimicry Institute formuliert werden, und darüber, wie wir systemisches Denken nutzen können, um als Designer\*innen Wirkung auszuüben. Des Weiteren wurde darüber diskutiert, wie sich zirkuläre Prinzipien auf dem Universitätscampus anwenden lassen und wie ein Campus als »Living Lab« gedacht werden kann. Zur Ergänzung wurden Beispiele für die Konzeption von Gebäuden als Materialbanken für Kreislaufinfrastrukturen vorgestellt.

In der abschließenden Diskussion kehrten wir zu den Themen Boden und Lebensmittel zurück und fragten uns ganz konkret, wie wir eine robuste kreislauforientierte Lebensmittelgemeinschaft auf dem Campus entwickeln könnten, vom gemeinschaftlichen Gärtnern über die Verwendung lokal erzeugter Lebensmittel in der Mensa bis hin zur gemeinsamen Nutzung von Überschüssen und der Verwendung von Lebensmittelabfällen zur Herstellung von Kompost.





A large, abstract orange shape with a black outline is positioned at the bottom left, partially overlapping a white circle. The shape has a organic, irregular form, resembling a stylized head or a leaf.

GreenDesign 10.0

## Field Trips

---

Excursions & Allotment  
Garden Weißensee  
*Exkursionen &*  
*Schrebergarten*  
Weißensee



Hof Basta

Elisa Machmer

# Field Trips

## Field Trips

69

### Basta Hof

*Basta Hof*

**14.04.2021**

**Renée Frigge, Matteo Toller,  
Oliver Jahn, Merle Möhring,  
Jessica Rädlein, Bastaer Loose e.V.**

more than 500 people in Berlin and locally. The arable farming is small-scale and the ideas of collective, equal and fair work are implemented. While setting onions together, the challenges and advantages of solidarity-based farming were discussed.

**EN** »Basta« comes from the Polish »pastwa«, meaning grassland, and is the eponym for the farm and the 20 h of land belonging to it. It is cultivated by a five-member team in a diverse and ecological way. Vegetable production supplies

**DE** »Basta« kommt aus dem Polnischen »pastwa«, bedeutet Weideland und ist Namensgeber für den Hof und das dazugehörige 20 h große Land, das von einem fünfköpfigen Team vielfältig und ökologisch kleinbäuerlich bewirtschaftet wird. Mit



Agricultural cooperative Schiffmühle

Leila Walliser

*dem Gemüsebau werden mehr als 500 Menschen in Berlin und lokal versorgt. Der Ackerbau wird kleinteilig gestaltet und die Ideen von kollektivem, gleichgestelltem/-berechtigtem fairen Arbeiten umgesetzt. Beim gemeinsamen Zwiebelsetzen wurde die Herausforderungen und Vorteile von solidarischer Landwirtschaft diskutiert.*

**Agricultural cooperative  
Schiffmühle e.G. Oderbruch**  
*Agrargenossenschaft Schiffmühle e.G.  
Oderbruch*  
**27.04.2020**

**EN** We visited a conventionally farming agricultural cooperative in the Oderbruch. The farm was founded in the 1990s by former members of the LPG (Agricultural Production Cooperative). With about 650 hectares of land, leased from the inhabitants of the village, the cooperative is too small in the long run to be able to operate economically. Due to the low milk price, the cooperative has decided to stop keeping dairy cattle. Cattle are only kept because it needs the manure to improve the soil. For the village, however, the farm is important. It runs a small farm shop and takes care of the village oven, which was fired up especially for us to bake vegetarian pizza.

**DE** Wir besuchten eine konventionell wirtschaftenden Agrargenossenschaft im Oderbruch. Der Betrieb wurde in den 1990er Jahren von ehemaligen Mitgliedern der LPG gegründet. Mit etwa 650 Hektar Fläche, die von den Bewohnern des Dorfes

*gepachtet werden, ist die Genossenschaft langfristig zu klein, um wirtschaftlich arbeiten zu können. Die Genossenschaft hat sich auf Grund des geringen Milchpreises entschieden, kein Milchvieh mehr zu halten – Rinder werden nur noch gemästet, weil sie den Dung zur Bodenverbesserung braucht. Für das Dorf jedoch ist der Betrieb wichtig. Er betreibt einen kleinen Hofladen und kümmert sich um den Dorfbackofen, der eigens für uns angefeuert wurde, um vegetarische Pizza zu backen.*

**Permaculture Farm Stein-Häger**  
*Permakulturhof Stein-Häger*  
**27.04.2020**

**EN** After a short introduction to the permaculture concept, we were given a guided tour of the farm (from a barren sand dune to a productive permaculture garden), a presentation of the nursery (forest garden, market garden, horse work and manual labour instead of tractors, humus build-up) and the concept of constructive agriculture (climate justice and biodiversity). Afterwards, we had the opportunity to make our own experiences in sustainable gardening and building of a fireplace with bricks and clay in a small hands-on activity and to reflect on the day in a final round.

**DE** Nach einer kurzen Einführung in das Permakultur-Konzept erhielten wir eine Hofführung (Von der kargen Sand-Düne zum produktiven Permakultur-Garten), Vorstellung der Gärtnerei (Waldgarten, Market-Garden, Pferdearbeit und Handarbeit statt Trecker, Humusaufbau) und des



Permaculture Farm Stein-Häger

Leila Walliser

# Allotment Garden Weißensee

## Schrebergarten Weißensee



Permakulturgarten Weißensee

Gaia Rainer

72

*Nachbarschaft der Hochschule wurden uns zur freien Verwendung übergeben. Das war nicht nur Experimentalgelände für Workshops und Projektionsfläche für Transformations-Ideen, sondern ein Ort, um sich produktiv und eigenverantwortlich die Hände schmutzig zu machen und nicht zuletzt sozialer Interaktionsraum jenseits von Corona-Restriktionen.*

*Konzepts der aufbauenden Landwirtschaft (Klimagerechtigkeit und Artenvielfalt). Anschließend konnten wir in einer kleinen Hands-On-Aktion eigene Erfahrungen in nachhaltigem Gartenbau und dem Mauern einer Feuerstelle mit Ziegeln und Lehm machen und in einer Abschlussrunde den Tag reflektieren.*

**EN** Around 330 square metres of garden land with old fruit trees, shrubs, compost heaps and a little house on the allotment site in the immediate vicinity of the university were given to us for free use. This was not only experimental terrain for workshops and a projection surface for transformation ideas, but a place to get your hands dirty productively and on your own responsibility, and not least social interaction space beyond Corona restrictions.

**DE** Rund 330 qm Gartenland mit alten Obstbäumen, Sträuchern, Komposthaufen und einem Häuschen auf dem Kleingartengelände in unmittelbarer



Permakulturgarten Weißensee

Enzo Agger



Permakultergarten Weißensee

Enzo Agger





GreenDesign 10.0

Acker  
Löffel  
Campus

—  
Student Projects  
*Studierendenprojekte*



Carlo Melerski

77

**EN** A classic raised garden bed can only be used from above. An open box, which is filled with soil to grow plants. This raised bed, on the other hand, can also be planted and expanded on the sides.

Up to eight levels with protruding compartments can be stacked on top of each other, rotated by 90°. Between them there are no intermediate bases, only continuous soil. It should be noted that plants that need a lot of water should be planted at the bottom due to moisture distribution.

A student institution could be an obvious context, with the raised bed serving as a shared herb garden. Since there might be frequent difficulties with the question: »Who actually takes care of it?«, a simple clay irrigation system was also integrated, so that the bed does not necessarily have to be watered daily.

### Raise your bed

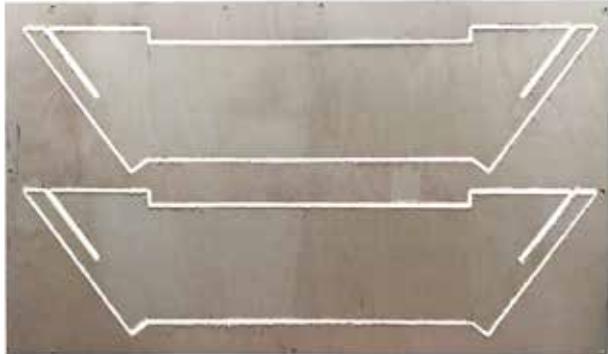
**DE** Ein klassisches Hochbeet kann nur von oben genutzt werden. Ein offener Kasten, der mit Erde befüllt wird, um darin Pflanzen anzubauen. Dieses Hochbeet kann dagegen auch an den Seiten bepflanzt und erweitert werden.

Bis zu acht Ebenen mit abstehenden Fächern lassen sich um 90° versetzt übereinander stapeln. Zwischen ihnen gibt es keinen Boden, innen befindet sich durchgängig Erde, die von allen Pflanzen gleichzeitig genutzt wird. Dabei sollte beachtet werden, dass Pflanzen mit einem hohen Wassерbedarf aufgrund der Feuchtigkeitsverteilung eher unten eingesetzt werden.

Als Kontext wäre eine studentische Einrichtung naheliegend, für die das Hochbeet als gemeinsam genutzter Kräutergarten dient. Da es öfter mal Schwierigkeiten geben könnte mit der Frage: »Wer kümmert sich eigentlich drum?«, wurde auch ein einfaches Bewässerungssystem aus Ton integriert, damit das Beet nicht unbedingt täglich gegossen werden muss.

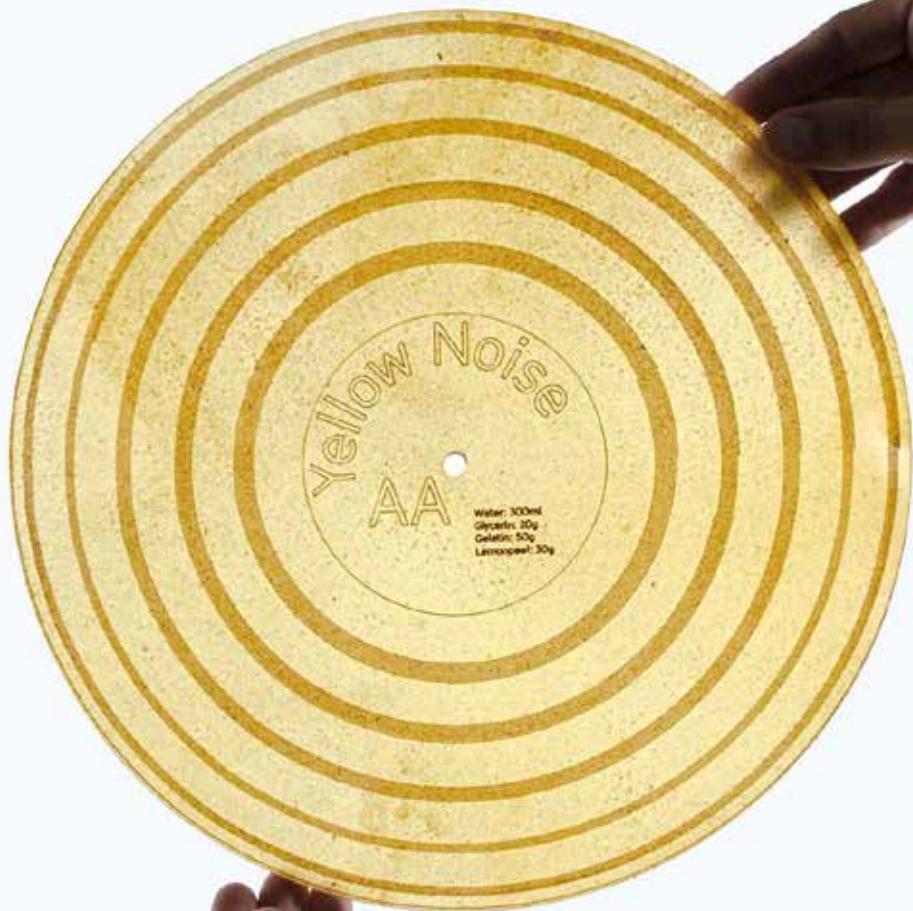


78



79





**EN** ‘The Sound of Waste’ was founded in 2021 to combine the growing interest in records with the requirements of an ecological production model of those. The first release »Dj Garden - Yellow Noise« was published as an edition of thirty records with the support of the weißensee school of art and design berlin. The special feature of »The Sound of Waste is the plastic made exclusively from organic waste.

The sound and colour of the records are defined by the nature of the recycled material they’re made of. With each new release, the label explores the noise genre with sustainable compositions. Even though the label can currently only bring out incomprehensible sounds by the records being incapable of producing conventional audio, ‘The Sound of Waste’ will keep on experimenting and releasing issues for the collector’s interest.

Nils Hoepken  
Victor Maillard

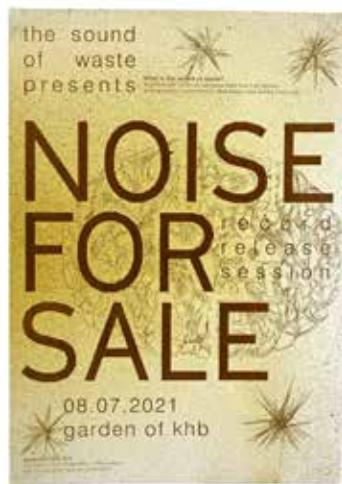
### **The Sound of Waste**

**DE** Das Record-Label »The Sound of Waste« wurde 2021 gegründet, um das steigende Interesse an Schallplatten mit den Erfordernissen einer ökologischen Herstellung zu verbinden. Die erste Produktion, Dj Garden »Yellow Noise«, wurde mit einer Auflage von dreißig Schallplatten und mit Unterstützung der weißensee kunsthochschule berlin veröffentlicht. Die Besonderheit von »Sound of Waste«: Der Kunststoff für die Schallplatten wird ausschließlich aus Bioabfällen hergestellt.

Über die Beschaffenheit des recycelten Materials definieren sich Klang und Farbe der Platten. Mit jeder neuen Veröffentlichung wird das Noise-Genre um nachhaltige Kompositionen erweitert. Auch wenn das Label derzeit nur unverständliche Klänge hervorbringen kann, weil die Platten nicht in der Lage sind, normale Hörgewohnheiten zu erfüllen, wird 'The Sound of Waste' weiter experimentieren und Ausgaben für interessierte Sammler herausbringen.



82







**What can a place look like where people in urban spaces experience fermentation as a collaborative act of exchange and sharing?**

---

Joanna Czekajlo  
Melina Matzanke

85

**EN** Fermentation is transformation. Through preparation, we create complex taste experiences from simple foods. Instead of heat, microorganisms can be used to biochemically break down and transform the food.

Fermentation is collaboration. Pickling vegetables requires intuition and trust. We create a suitable environment and then leave it to the microorganisms to process our raw materials.

Fermentation is exchange. Whether it's stomping cabbage together or online fermentation communities, sharing and the communal experience are part of fermenting. But knowing whether something is edible or unsuccessful is based on experience and remains individual.

Fermentation is sharing. Many ferments multiply as they mature, encouraging sharing with others. I share my food, my microbes, my knowledge and my time with you.

### **Urban Fermentation**

**DE** *Fermentation ist Transformation. Durch Zubereitung kreieren wir aus einfachen Nahrungsmitteln komplexe Geschmackserlebnisse. Statt Hitze lassen sich dafür auch Mikroorganismen einsetzen, die die Nahrung biochemisch aufspalten und umwandeln.*

*Fermentation ist Kollaboration. Das Einlegen von Gemüse erfordert Intuition und Vertrauen. Wir erzeugen ein geeignetes Milieu und überlassen es dann den Mikroorganismen, unsere Rohstoffe zu verarbeiten.*

*Fermentation ist Austausch. Ob gemeinsames Kraut-Stampfen oder online-Fermentations-Communities, der Austausch und das Gemeinschaftserlebnis gehören beim Fermentieren dazu. Doch das Wissen, ob etwas genießbar oder misslungen ist, beruht auf Erfahrung und bleibt individuell.*

*Fermentation ist Teilen. Viele Fermente vermehren sich während ihrer Reifung und ermuntern damit auch zum Teilen mit anderen. Ich teile mein Essen, meine Mikroben, mein Wissen und meine Zeit mit dir.*







BUS WEISSENSEE

Tillmann Kayser

89

**EN** Transportation hubs such as train stations, airports, subway stations, or bus stops are considered 'non-places', according to Marc Augé. Transitional spaces without identity that are oriented towards pure functionality. But how will they change in the context of a near-future mobility, will they continue to be characterized by efficiency and rapid transit?

The Living Hub at the entrance to the new campus is a reference to a classic gas station, but in fact it is part of a new kind of transportation system made up of public and individual movements. Its intersections have functional aspects, but also offer space for relaxed perceptions and encounters. Shaped in curved forms, green architectural elements, inviting seating and various parking spaces for micro-mobile vehicles communicate the idea of a sustainable and community-oriented future.

### **Living Hub**

**DE** Verkehrsknotenpunkte wie Bahnhöfe, Flughäfen, U-Bahn-Stationen oder Bushaltestellen sind oft im Sinne von Marc Augé Nicht-Orte. Identitätslose Übergangsräume, die auf reine Funktionalität ausgerichtet sind. Doch wie verändern sie sich im Zuge einer kommenden Mobilität, werden sie weiterhin nur von Effizienz und schnellem Transit geprägt sein?

**Der Living Hub am Eingang des zukünftigen Campus erinnert an eine klassische Tankstelle, ist tatsächlich aber Teil eines neuartigen Verkehrssystems, in dem öffentliche und individuelle Mobilität zusammenfließen. Seine funktional gestalteten Knotenpunkte bieten auch Raum für entspannte Wahrnehmungen und Begegnungen. Mit geschwungenen Formen, begrünten Architekturelementen, einladenden Sitzgelegenheiten und diversen Stellplätzen für mikromobile Verkehrsmittel ver gegenwärtigen sie eine nachhaltige und gemeinschaftlich orientierte Verkehrsinfrastruktur der Zukunft.**







How can a place look like that helps to increase interest in fermentation as a technique for the production of beverages and materials?

---

Lydia Ciesielski  
Kristina Keil

93

**EN** The LABar offers a range of probiotic kombucha and water kefir drinks in a variety of flavors. Visitors will get an insight into the fermentation processes which are necessary for their brewing and the by-products that are created in the process. So the bar is a laboratory, as well. It shows that fermentation can be used not only for food preparation, but also for the production of compostable bioplastics.

For instance, a translucent membrane successively forms on the kombucha, which becomes a leather-like material after drying. The water kefir crystals can be plastically shaped by heat, vary in colour, and are visually reminiscent of amber. In the context of the new campus, the LABar communicates the potential of an easy-to-use technology for generating sustainable materials while enjoying a glass of kombucha or water kefir.

### **LABar -Labor und Bar für Kombucha und Wasserkefir**

**DE** Die LABar bietet ein Sortiment von probiotischen Kombucha- und Wasserkefirgetränken in vielfältigen Geschmacksrichtungen. Besucher:innen erhalten aber auch Einblick in die für

ihre Herstellung notwendigen Fermentationsprozesse und die dabei entstehenden Nebenprodukte. Die Bar ist also gleichzeitig ein Labor, und sie zeigt, dass Fermentation nicht nur der Lebensmittelzubereitung, sondern auch der Herstellung kompostierbarer Biokunststoffe dienen kann.

So bildet sich auf der Oberfläche des flüssigen Kombucha eine transluzente Membran, die sich nach der Trocknung in ein lederartiges Material verwandelt. Wasserkefirkristalle wiederum lassen sich durch Hitze plastisch formen, in ihrer Farbe variieren und erinnern optisch an Bernstein. Im Kontext des neuen Campus vermittelt die LABar bei einem Glas Kombucha oder Wasserkefir die Potentiale einer einfach einsetzbaren Technologie, um selbst nachhaltige Materialien herzustellen.







**EN** GreenCurtain is a vertical planting system that is tensioned with the help of wire ropes. GreenCurtain can be used to its full potential, especially on blank, unused building facades. Plants are not only able to clean polluted air, in summer they also improve the microclimate of a city. Since the modules are not hung on the wall as usual, instead in front of it, the building façade is not damaged. The air can circulate freely and the wall does not have to be drilled. This makes it easier to assemble and disassemble.

A pump system automatically supplies the plants with water. This makes it possible to green a façade and keep it in good condition with comparatively little effort.

Lim Yunhwa  
Alexander Götze

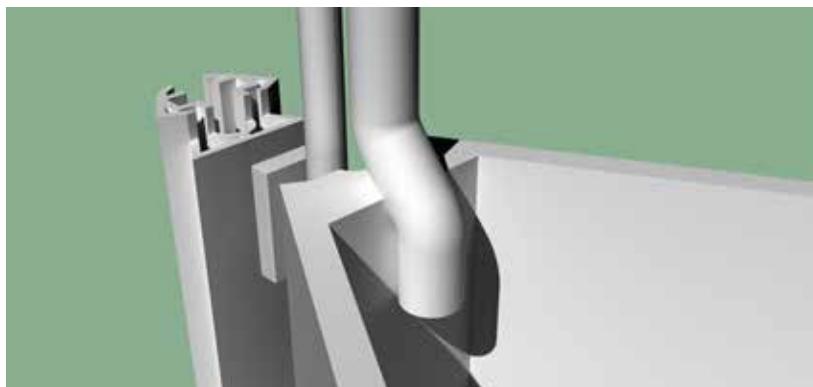
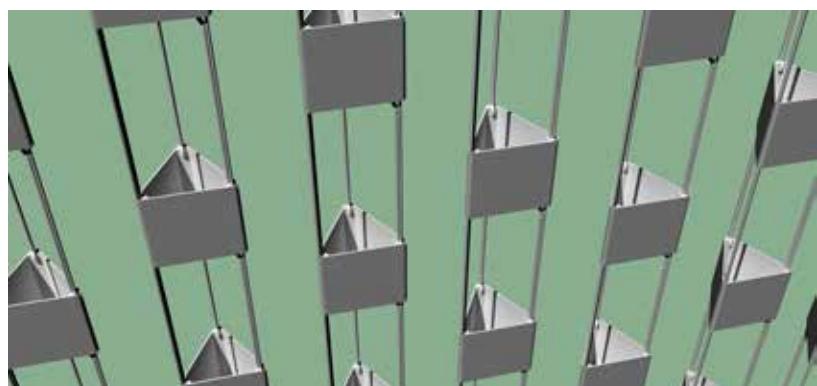
### **GreenCurtain**

**DE** *GreenCurtain ist ein mit Stahlseilen vor ungenutzten Gebäudeflächen aufspannbares Bepflanzungssystem, das seinen Nutzen vor allem in urbanen Räumen entfaltet. Hier können Pflanzen wesentlich dazu beitragen, die Luftverschmutzung zu reduzieren und das Mikroklima zu verbessern. Die Außenseite des Gebäudes bleibt in diesem Fall intakt, die Installation ist vollständig reversibel. Aufgrund des Abstands zwischen System und Wand kann die Luft ungehindert zirkulieren.*

*Durch ein Pumpensystem werden die Pflanzen automatisch mit Wasser und Nährstoffen versorgt. So ist es möglich, eine vertikale Bepflanzung mit vergleichsweise geringem Aufwand einzurichten und aufrechtzuerhalten. Nicht zu vergessen ist natürlich auch ihr ästhetischer und atmosphärischer Wert für den Stadtraum.*



98





kiez\_colours



First you need to collect the plant material.



Put the dyeing parts of the plant into a pot. Add enough water until the plants

Elisa Machmer  
Gaia Reiner

101

**EN** How well do we actually know our immediate natural surroundings? Often, we can't even precisely name the plants that grow in it. Yet many of them even hold unexpected potential for creative use.

kiez\_colours draws the attention to the dyes contained in plants and their possible applications. The project website provides various instructions on how to make pigments and paints and how to dye textiles. Complemented by an overview of local dye plants, they form the basis for developing an individual colour palette. The results can in turn be uploaded to the website's open archive. In addition to the online format, workshops are held as part of the project, inviting people to experiment together.

### kiez\_colours

**DE** Wie gut kennen wir eigentlich unsere unmittelbare natürliche Umgebung? Oft können wir die Pflanzen, die in ihr wachsen, nicht einmal benennen. Dabei bergen viele von ihnen sogar ein unvermutetes Potenzial zur kreativen Nutzung.

kiez\_colours lenkt den Blick auf die in den Pflanzen enthaltenen Farbstoffe und deren Anwendungsmöglichkeiten. Die Projekt-Website stellt verschiedene Anleitungen zur Herstellung von Pigmenten und Malfarben sowie zum Färben von Textilien bereit. Ergänzt durch eine Übersicht lokaler Färberpflanzen bieten sie die Grundlagen zur Entwicklung einer individuellen Farbpalette. Die entstandenen Ergebnisse können wiederum in das offene Archiv der Website hochgeladen werden. Zusätzlich zum Online-Format finden im Rahmen des Projekts Workshops statt, die zum gemeinsamen Experimentieren einladen.



102







Anja von  
Niederhäusern

105

**EN** You've probably heard about it many times: we throw away too much food. This is especially bitter when you think about how many people outside the industrialized countries suffer from hunger. At the same time, there are many here whose budgets are too tight to afford good food.

Yet out of four billion tons, we throw away 1.3 billion tons. So I asked myself: How can a university do something against the mass wastage of food? In the future, the campus of our university should become a kind of experimental field to find practical solutions for sustainability topics such as waste reduction, resource consumption or growing your own food.

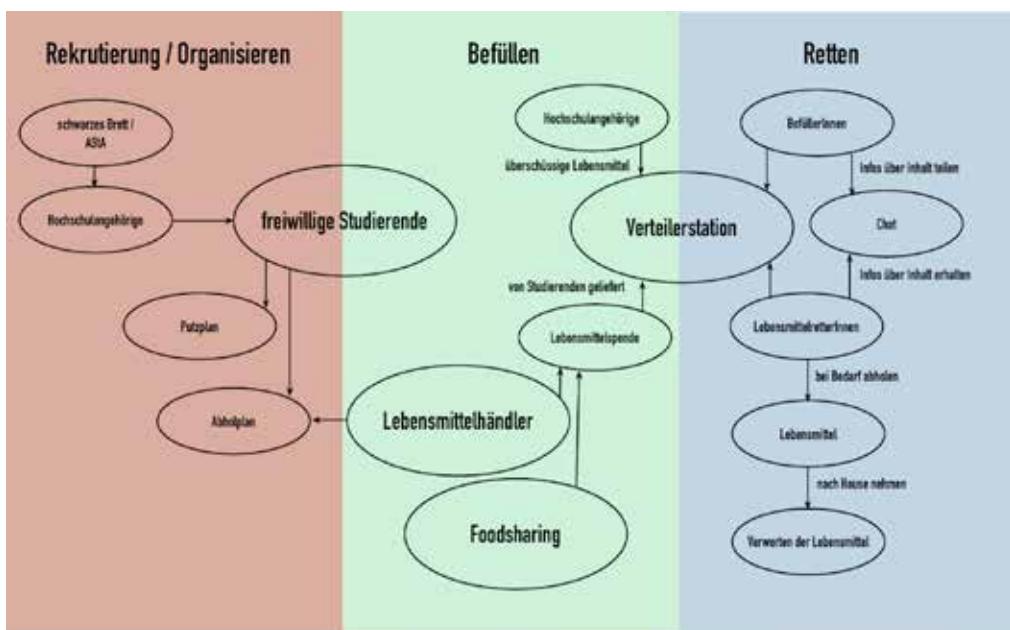
This could also include a food sharing station for sharing (surplus) food. Sharing food should be seen as part of a generally community-oriented system of (commodity) exchange. Not only oriented to compensate for social hardship, but an expression of a higher responsibility towards the value of things or food. In this way, the appreciation of food is to be increased, the efficient use of resources is to be promoted and awareness is to be raised on the subject of food waste.

**Resteessen**

**DE** Du hast sicher schon oft davon gehört: Wir werfen zu viele Lebensmittel weg. Das ist besonders bitter, wenn man daran denkt, wie viele Menschen außerhalb der Industrieländer unter Hunger leiden. Gleichzeitig gibt es auch hier viele, deren Budget zu knapp ist, um sich gutes Essen leisten zu können.

Von vier Milliarden Tonnen Lebensmitteln werfen wir 1,3 Milliarden Tonnen weg. Da stellte sich mir die Frage: Was kann an einer Hochschule praktisch gegen die massenhafte Verschwendungen von Lebensmitteln unternommen werden? Der Campus unserer Universität soll doch in Zukunft zu einer Art Experimentierfeld werden, um Lösungen für Nachhaltigkeitsthemen wie Müllreduktion, Ressourcenverbrauch oder eigenen Lebensmittelanbau zu finden.

Dazu könnte auch eine Food-Sharing-Station für das Teilen von (überschüssigen) Lebensmitteln gehören. Dies kann als Element eines generell gemeinschaftlich orientierten Systems des (Waren-) Austauschs gesehen werden. Nicht bloß ausgerichtet auf Ausgleich sozialer Notlagen, sondern als Ausdruck einer höheren Verantwortung gegenüber dem Wert der Dinge und auch der Lebensmittel. So sollen eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln, eine effizientere Ressourcennutzung und eine Sensibilisierung für das Thema Foodwaste gefördert werden.



resteessen

Greenlab 2021

Anja von Niederhäusern

107





Charlotte  
von Ravenstein

109

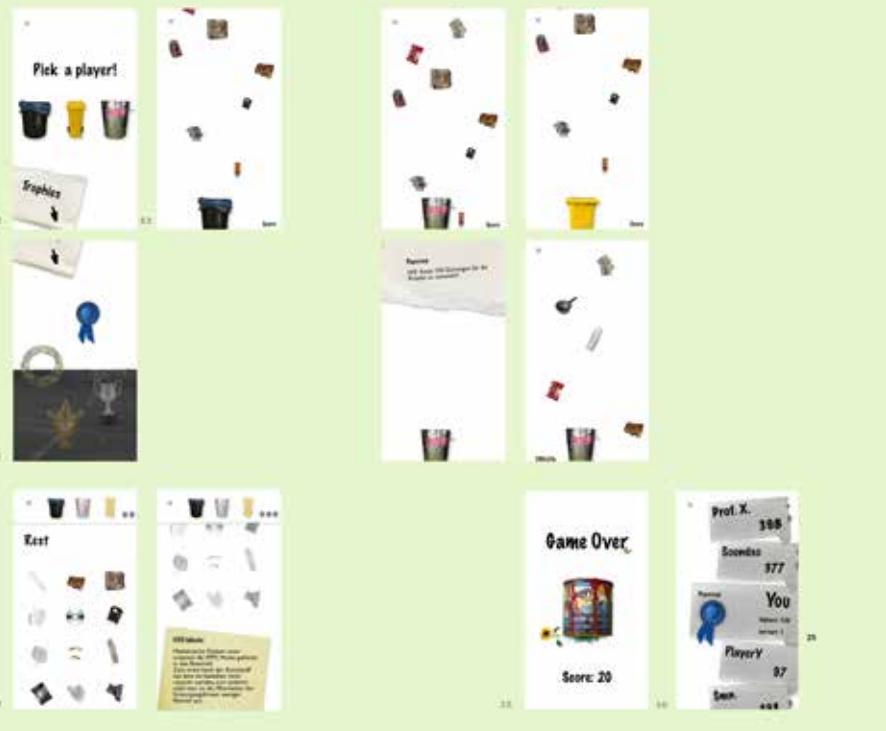
**EN** I have observed that a lot of waste ends up in the residual waste at the university, although most of the ones I interviewed separate their waste at home. In addition, there is still a lot of uncertainty about the allocation of certain university-specific materials to the correct waste. Therefore, I asked myself how I could motivate everyone to separate their waste better on campus.

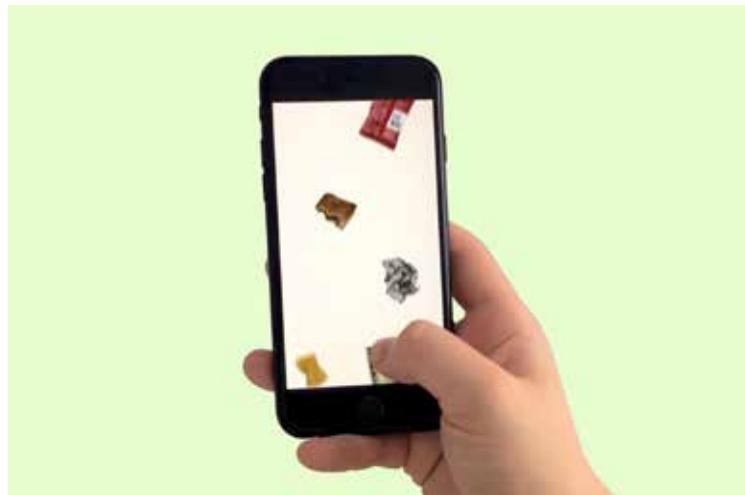
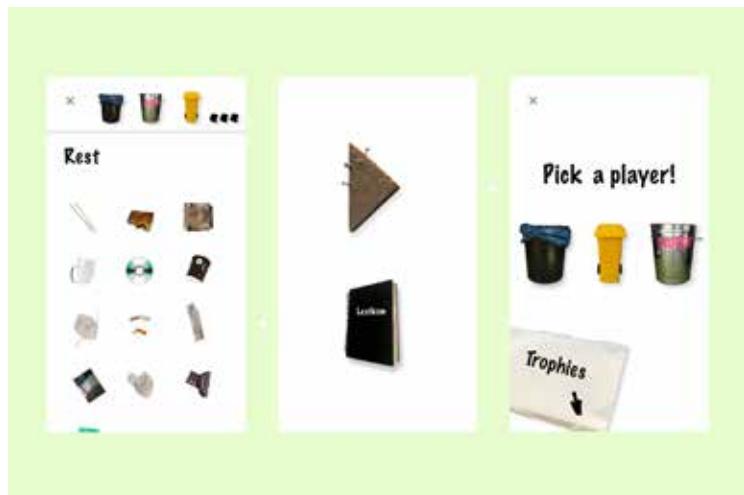
In order to achieve the greatest possible impact, I want to motivate people to internalise the waste disposal system in a playful way, because games are an effective means of supporting learning processes. I have designed the mobile phone game Material Falls with which people can practise sorting waste virtually. In addition to educating people about the types of waste, I hope to use the game to bring the topic of waste disposal at the university to the fore and motivate everyone to act more responsibly.

### **Material Falls**

*DE Ich habe beobachtet, dass an der Hochschule viel Abfall im Restmüll landet, obwohl die meisten Personen, die ich befragt habe, zuhause ihren Müll trennen. Zudem gibt es immer noch viele Unsicherheiten bei der Zuordnung bestimmter Materialien zur richtigen Müllsorte. Die Frage ist also, wie sich die Leute dazu motivieren und anleiten lassen, auch auf dem Campus ihren Müll besser zu trennen.*

*»Material Falls« zielt darauf ab, das Mülltrennen spielerisch zu fördern und dabei das Entsorgungssystem zu verinnerlichen. Spiele sind ein effektives Mittel, um Lernprozesse zu unterstützen. Mit diesem Handyspiel wird Mülltrennen virtuell geübt, wobei man gleichzeitig den persönlichen Score steigern kann. Neben der Aufklärung über die Abfallarten setze ich darauf, mit dem Spiel das Thema Müllentsorgung an der Hochschule in den Vordergrund zu rücken und alle zu einem eigenverantwortlicheren Handeln zu motivieren.*







Enzo Agger  
Marius Knipp  
Leila Wallisser

113

**EN** Mother Earth is quite beautiful and a little powerhouse to boot. Far too few of us have a relationship with it. How does this green, shriveled something that calls itself a bean in the supermarket actually grow, and what happens to my food scraps? Urban lifestyles are far from what keeps us alive. So why not bring a little bit of the outdoors indoors?

Rundfeld is a circular system for cultivating and recycling plants indoors. Your waste is recycled back into your plants. New humus is produced via compost and bokashi provides liquid fertilizer. At the university, cultivation becomes the content of year-round workshops in the basic subjects. In this way, the useful plant becomes part of the campus culture, both as an aesthetic element and by witnessing its cycles, with which it shapes everyday student life throughout the year.

**Rundfeld: Mehr Kreislauf für alle**

**DE** Muttererde ist ganz schön schön und noch dazu ein kleines Kraftwerk.

Viel zu wenige von uns haben Bezug zu ihr. Wie wächst eigentlich dieses grüne schrumpelige Etwas, das sich im Supermarkt Bohne schimpft, und was passiert mit meinen Essensresten? Urbane Lebensstile sind weit von dem entfernt, was uns am Leben hält. Warum also nicht ein bisschen Draußen nach drinnen verfrachten?

*Rundfeld ist ein zirkuläres System für die Pflanzenkultivierung und -verwertung in Innenräumen. Deine Abfälle kommen den Pflanzen dabei wieder zugute. Per Kompost wird neuer Humus hergestellt und der Bokashi liefert den Flüssigdünger. An der Hochschule wird das Kultivieren zum Inhalt ganzjähriger Workshops in den Grundlagenfächern. Damit wird die Nutzpflanze Teil der Campuskultur, sowohl als ästhetisches Element als auch durch das Miterleben ihrer Zyklen, mit denen sie den studentischen Alltag über das Jahr begleitet.*



114







Freia Antonia Weiß  
Marie Helene Spannaus

117

**EN** And who takes responsibility for it? How is it planned? And who is allowed to have a say in it? In 100

to 1000 minutes of game play, possible futures for open spaces are pictured, negotiated and visualised. Everyone is invited to participate, to discuss or – to disagree. A petting zoo on the empty parking lot, a cable car over the unused building site or a vegetable garden on the roof of a high-rise building – many things are imaginable. This game is intended to encourage people to take things into their own hands and make their playfully acquired wishes come true.

The playground, which can be freely designed on a plane, serves as a virtual and interactive representation of reality, which can be adapted to the particular conditions of the public space. Cards of different categories are used to explore the potential for change of spaces, actions, skills and resources. Thus, in the interaction between personal creativity and structuring game rules, free ideas and processes are stimulated and a different way of planning is initiated. The game becomes a catalyst for creative public participation beyond mundane plenaries, associations and committees.

**Mensch ärgere  
mich nicht**

**DE** Und wer übernimmt Verantwortung für ihn? Wie wird er geplant? Und wer darf dabei mitreden? In 100 bis 1000

*Spielminuten werden mögliche Zukünfte für Freiflächen ausgemalt, verhandelt und visualisiert. Jede/r ist eingeladen, sich zu beteiligen, mitzureden oder – zu streiten. Ein Streichelzoo auf dem leeren Parkplatz, eine Seilbahn über den ungenutzten Baugrund oder ein Gemüsegarten auf dem Hochhausdach – denkbar ist vieles. Dieses Spiel soll anstiften, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen und erspielte Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen.*

*Das auf einer Plane frei gestaltbare Spielfeld fungiert als eine Art virtuelle und interaktive Präsentation der Wirklichkeit, die an die jeweiligen Gegebenheiten des öffentlichen Raums angepasst werden kann. Karten verschiedener Kategorien dienen dazu, die Veränderungspotenziale von Räumen, Handlungen, Fähigkeiten und Ressourcen auszutesten. So werden in der Interaktion zwischen persönlicher Kreativität und strukturierenden Spielregeln freie Ideen und Prozesse angestoßen und ein anderes Planen initiiert. Das Spiel wird zum Katalysator einer kreativen öffentlichen Beteiligung jenseits brässiger Versammlungen, Vereine und Gremien.*



118







Esther Wieschalla

121

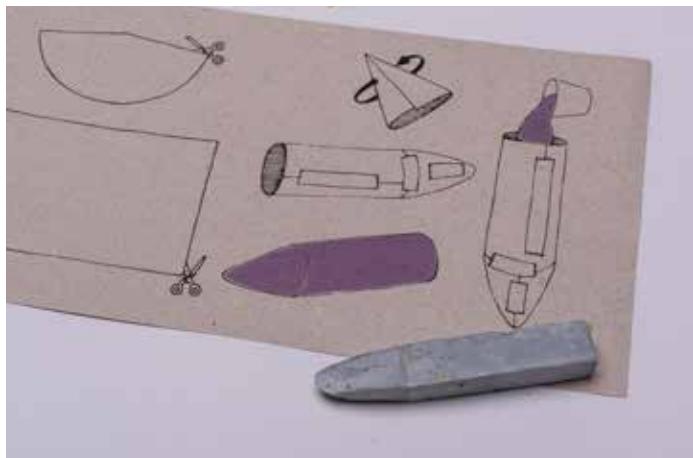
**EN** Chalk – a relic of childhood, coarse painting and writing material of almost archaic character. A toy for children, but also a medium for spreading messages and information and for making marks. My project is an invitation to discover potentials of natural resources of the environment through the production of chalk pens, to experiment with them, to experience them sensually and to produce an environmentally friendly product from them. The experience of working with natural materials, their smells, colours and shapes, is an enrichment for the experience of our world. It awakens a child's urge to explore, which sets in motion its very own creative processes. In addition, making one's own product, as opposed to using pre-fabricated products, creates a more personal relationship to the value of things.

**Die Alchemie  
der Kreide**

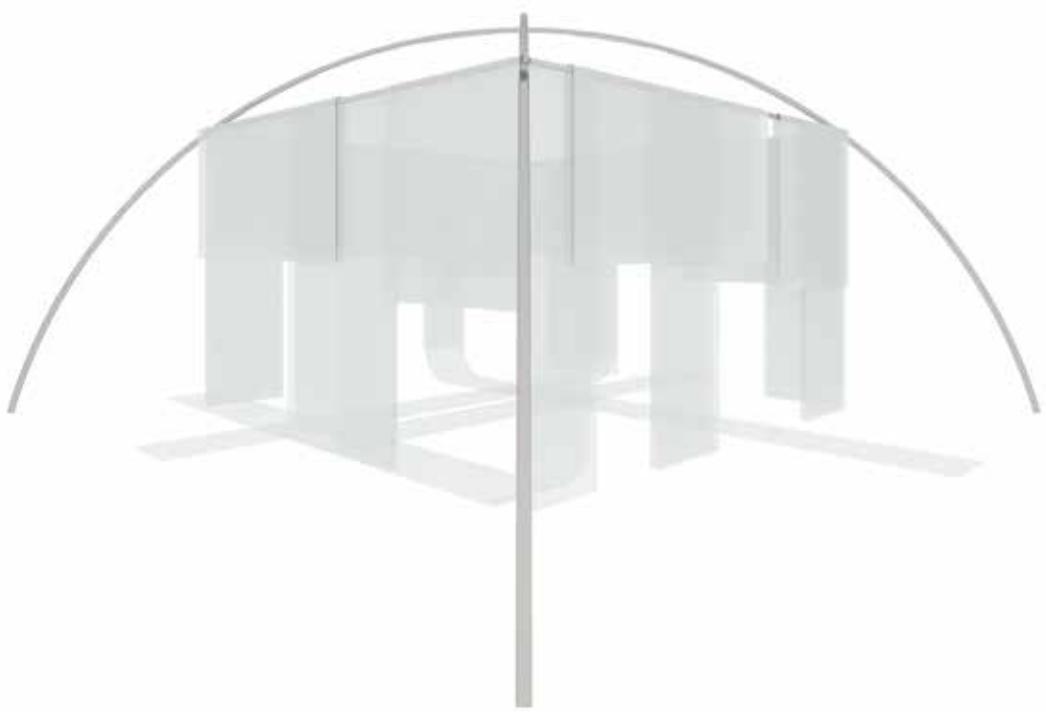
**DE** *Kreide – ein Relikt aus der Kindheit, grobes Mal- und Schreibmaterial von fast archaischem Charakter. Spielzeug für Kinder, aber auch Medium, mit dem Botschaften und Informationen verbreitet und Markierungen gesetzt werden. Mein Projekt ist eine Einladung, über die Herstellung von Kreidestiften Potenziale natürlicher Ressourcen der Umgebung zu entdecken, damit zu experimentieren, sie sinnlich zu erfahren und aus ihnen ein umweltfreundliches Produkt herzustellen. Die Erfahrung im Umgang mit natürlichen Materialien, ihren Gerüchen, Farben und Formen, ist eine Bereicherung für das Erleben unserer Welt. Sie weckt in uns einen kindlichen Forscherdrang, der ganz eigene kreative Prozesse in Gang setzt. Zudem schafft die Herstellung eines eigenen Produkts im Gegensatz zur Nutzung vorgefertigter Produkte ein persönlicheres Verhältnis zum Wert der Dinge.*



122







What does your »Land of Milk and Honey« look and feel like today? What happens there, and who do you share it with?

---

Vaia Tatopoulou  
Marleen Bauer  
Henrike Neumeyer

125

**EN** A framed room, open to the top, formed by suspended textiles that activate a spectrum of sensory and cognitive associations. The fabrics are displaceable, individually adaptable and form ever new combinations. Overlays emerge, openings and closings, different views to the inside or outside. A counter-model to the given built architecture, to the functionally oriented reality.

We live in constant availability, without the possibility to switch off. Permanent pressure to perform, an abundance of information and goods, and a busy or fragmented daily routine do not allow us to calm and come to ourselves. Truly not a land of milk and honey. But what would be the utopia of our time?

What does your Land of Milk and Honey look and feel like today? What happens there, and who do you share it with?

**Schlafraumland** — **DE** Ein umgrenzter Raum, nach oben offen, gebildet durch abgehängte Textilien, die ein Spektrum sinnlicher und kognitiver Assoziationen aktivieren.

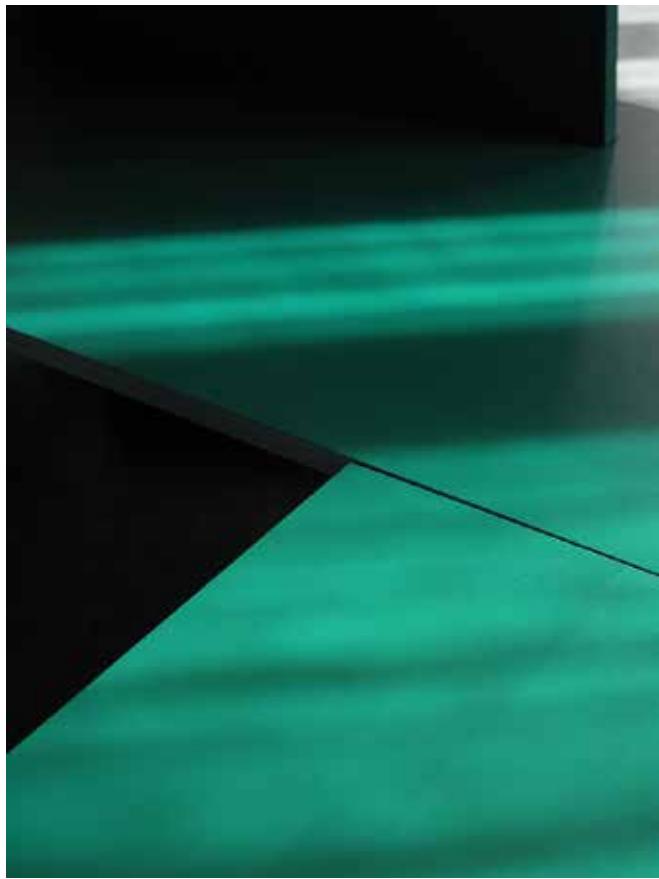
Die Stoffe sind versetzbare, individuell anpassbare und bilden immer neue Kombinationen. Überlagerungen entstehen, Öffnungen und Schließungen, unterschiedliche Durchblicke nach innen oder außen. Ein Gegenmodell zur vorgegebenen gebauten Architektur, zur funktional ausgerichteten Wirklichkeit.

Wir leben in ständiger Verfügbarkeit, ohne die Möglichkeit, abzuschalten. Permanenter Leistungsdruck, Informations- und Warenüberfluss, vollgepackte oder fragmentierte Alltagsabläufe lassen uns nicht zur Ruhe und zu uns selbst kommen. Wahrliech kein Schlafraumland. Aber was wäre die Utopie unserer Zeit?

Wie sieht dein »Schlafraumland« von heute aus und wie fühlt es sich an? Was passiert dort, und mit wem teilst du es?

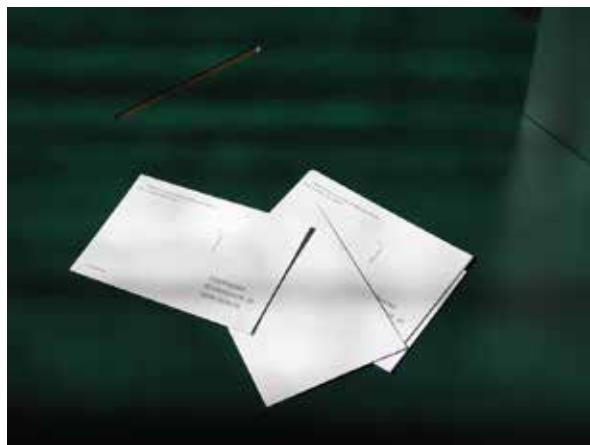


126





127



Nothing  
But Waste  
{And Page  
Numbers}

Nitsan Mayost

129

**EN** Creating our paper did not take a lot of effort. Not for Mother Earth, at least. She probably will never even notice that we made it. We did not cut down her trees, we did not drive thousands of miles to ship them, we did not add toxic chemicals or artificial ingredients, we didn't even have to pay for it. We simply made it with what we found.

Project A5, including both, a papermaking workshop and a small publishing house, seeks to change the way we look at waste in school. Using renewable resources and traditional techniques, we are turning school leftovers into brand new sheets of paper, which are then being used again by the students and teachers for any purpose and for free. We don't know how long our paper will survive, that's true. But one thing we do know for sure; it will always get the chance to be born again.

### Project A5

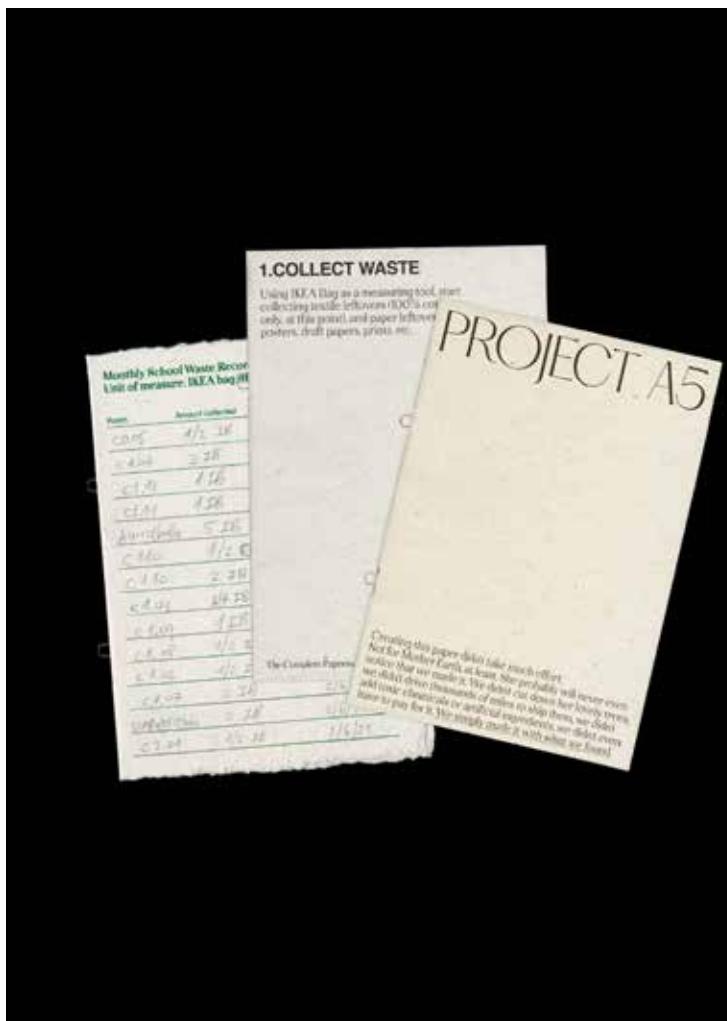
**DE** Die Herstellung unseres Papiers hat nicht viel Aufwand erfordert. Zumindest nicht für Mutter Erde. Sie wird wahrscheinlich nie bemerken, dass wir es geschaffen haben. Wir haben ihre Bäume nicht gefällt, wir sind nicht Tausende von Kilometern gefahren, um sie zu verschiffen, wir haben keine giftigen Chemikalien oder künstlichen Zutaten hinzugefügt, wir mussten nicht einmal dafür bezahlen. Wir haben es einfach mit dem gemacht, was wir gefunden haben.

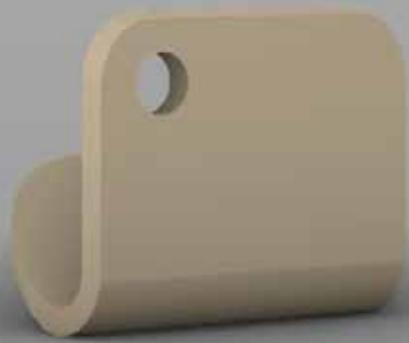
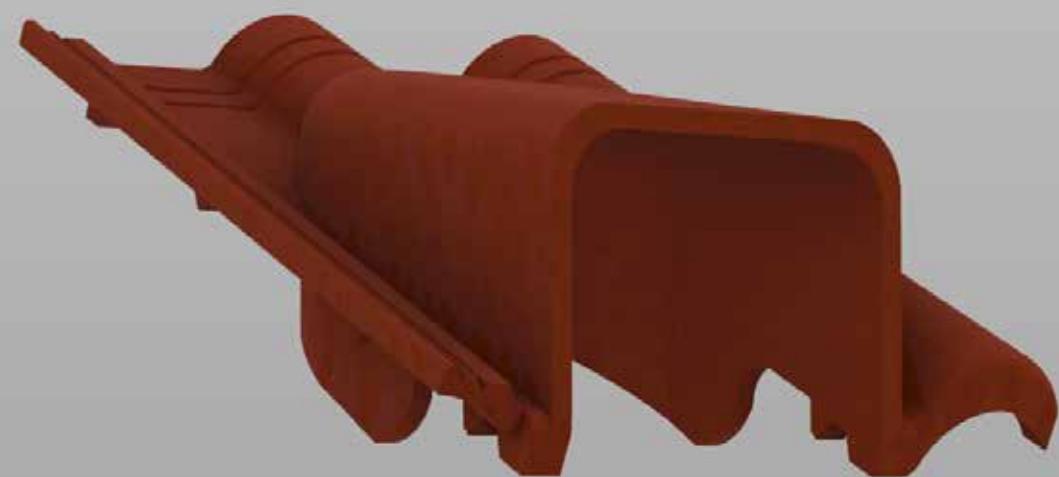
Das Projekt A5, das sowohl eine Papiermacherwerkstatt als auch einen kleinen Verlag umfasst, will den Umgang mit Abfall in der Schule verändern. Mit nachwachsenden Rohstoffen und traditionellen Techniken verwandeln wir Schulreste in neue Papierbögen, die von den Schülern und Lehrern für jedwedem Zweck kostenlos wieder verwendet werden. Wir wissen nicht, wie lange unser Papier überleben wird, das stimmt. Aber eines wissen wir mit Sicherheit: Es wird immer die Chance bekommen, wiedergeboren zu werden.



130







Yoorie Kwon

133

**EN** The nesting tile brings the birds under the divided roof and offers them their own dormer window. We form a living community in which animals and humans come closer together. The tile has the same dimensions as a normal roof tile and can therefore be integrated into a new roof as well as retrofitted in existing buildings.

I want to give animals back a conscious space in our architecture and make the outer shell, which forms the transition to nature, an interface between humans and nature.

### **Unter einem Dach**

**DE** Der Nistziegel holt die Vögel unterteilt geteilte Dach und bietet ihnen eine eigene Dachgaube. Wir gehen eine Wohngemeinschaft ein, in der sich Tiere und Menschen nähern. Der Ziegel hat dieselben Maße wie ein üblicher Dachziegel und lässt sich daher sowohl in ein neues Dach integrieren als auch im Bestand nachrüsten.

*Ich möchte Tieren in unserer Architektur einen bewussten Raum zurückgeben und die äußere Hülle, die den Übergang zur Natur bildet, zu einer Schnittstelle zwischen Mensch und Natur machen.*



134









# About greenlab

## Über greenlab

### greenlab – Laboratory for Sustainable

#### Design Strategies

*greenlab – Labor für nachhaltige*

*Designstrategien*

**EN** Initiated in 2010, greenlab, the interdisciplinary laboratory at weißensee kunsthochschule berlin, links university projects with practice-oriented research and industry with the aim of initiating and jointly developing innovative concepts for sustainable and environmentally friendly products and services. In this research-oriented collaboration, sustainable design methods and strategies are to be applied that create new answers to ecological, social and cultural questions. The initiators and founders of greenlab are Prof. Dr. Zane Berzina, Prof. Susanne Schwarz-Raacke and Prof. Heike Selmer.

**DE** Das 2010 initiierte, fachgebietsübergreifende Labor greenlab an der weißensee kunsthochschule berlin vernetzt Hochschulprojekte, praxisorientierte Forschung und Industrie mit dem Ziel, innovative Konzepte für nachhaltige und umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen anzustossen und gemeinsam weiterzuentwickeln. In dieser forschungsorientierten Zusammenarbeit sollen Designmethoden und -strategien angewandt werden, die neue Antworten auf ökologische, gesellschaftliche und kulturelle Fragestellungen geben. Initiatorinnen und Gründerinnen von greenlab sind Prof. Dr. Zane Berzina, Prof. Susanne Schwarz-Raacke und Prof. Heike Selmer.



# Imprint

## Impressum

### GreenDesign 10.0

Projects from greenlab – Laboratory for Sustainable Design Strategies  
*Projekte von greenlab – Labor für nachhaltige Designstrategien*

Published by / Herausgegeben von



LABORATORY  
FOR SUSTAINABLE  
DESIGN STRATEGIES  
WEIßENSEE

weißensee kunsthochschule berlin

greenlab – Laboratory for Sustainable Design Strategies

*greenlab – Labor für nachhaltige Designstrategien*

Prof. Dr. Zane Berzina

Prof. Susanne Schwarz-Raacke

Prof. Barbara Schmidt

Prof. Steffen Schuhmann

Prof. Dr. Lucy Norris

Julia Wolf

### Editing and translation of project texts

Lektorat und Übersetzung von Projekttexten  
Andreas Kallfelz, Yolanda Leask, Julia Wolf

### Design / Gestaltung

Julia Pietschmann, Sebastian Jehl,  
Sophia Kyrou

### Layout & typesetting / Layout & Satz

Judith Weber, Joanna Czekajlo, Sophia Kyrou

### Photography / Fotografie

Professors and students if not otherwise stated.

*Professor\*innen und Studierende, wenn nicht anders angegeben.*

### Print / Druck

weißensee kunsthochschule berlin

Cover / Umschlag: Druckzuck GmbH Berlin

### Paper / Papier

Metapaper Extrasmooth white, 105 g

Cover Gmund Colours Matt 14, 300 g

### Website

[greenlab.kunsthochschule-berlin.de](http://greenlab.kunsthochschule-berlin.de)

All rights reserved.

greenlab – Laboratory for Sustainable Design Strategies

*Alle Rechte vorbehalten.*

*greenlab – Labor für nachhaltige Designstrategien*

ISBN: 978-3-9816991-7-3

Copyright 2023

**Many thanks to / Vielen Dank an**  
all workshop instructors, symposium  
speakers and to the weißensee school  
of art and design berlin.

*/alle Workshopleiter\*innen, Vortragende  
auf dem Symposium und an die weißensee  
kunsthochschule berlin.*

**weißensee**  
kunsthochschule  
berlin