

the metabolic kitchen

team Markus Bader, Benjamin Foerster-Baldenius, Andrea Hofmann mit Nina Gernes und Claire Gaudron, Lise K. Larsen

performer Markus Bader
Benjamin Foerster-Baldenius
Charlotte Foerster-Baldenius
Yusuf E. Erguen
Claire Gaudron
Nina Gernes
Joy Harder
Lise K. Larsen

Lynn Peemoeller

Todosch Schlopsnies

Jan "Pastor Leumund" Teiler

food expert Lynn Peemoeller

typ temporäre Architektur

zusammenarbeit mit Haus der Kulturen der Welt

zeit 10. – 13. Januar 2013

fotos raumlaborberlin und Teresa Becherer

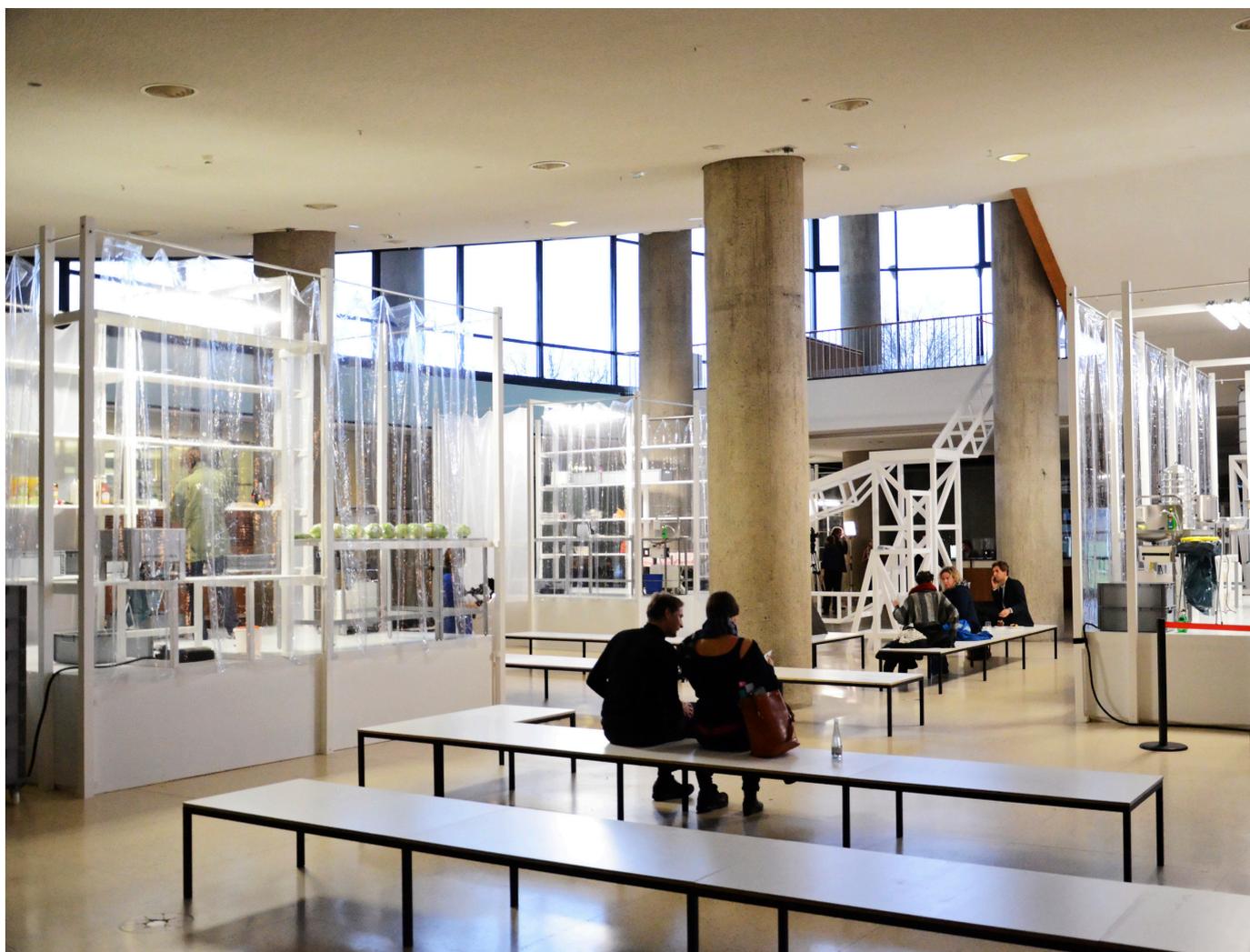
Am Flutgraben 3
12435 Berlin

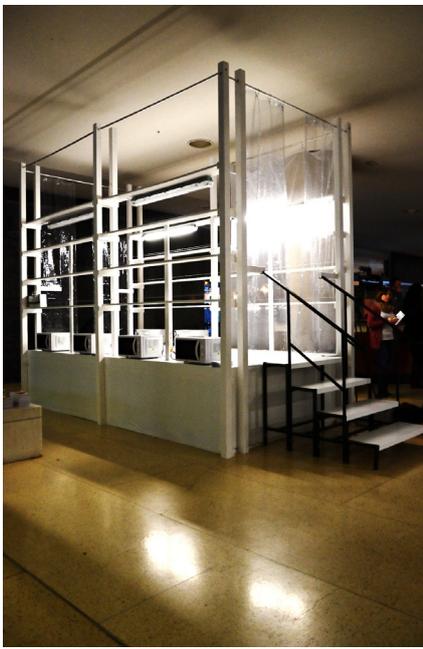
telefon +49 30 27580882

fax +49 30 2476319

internet www.raumlabor-berlin.de

raumlaborberlin





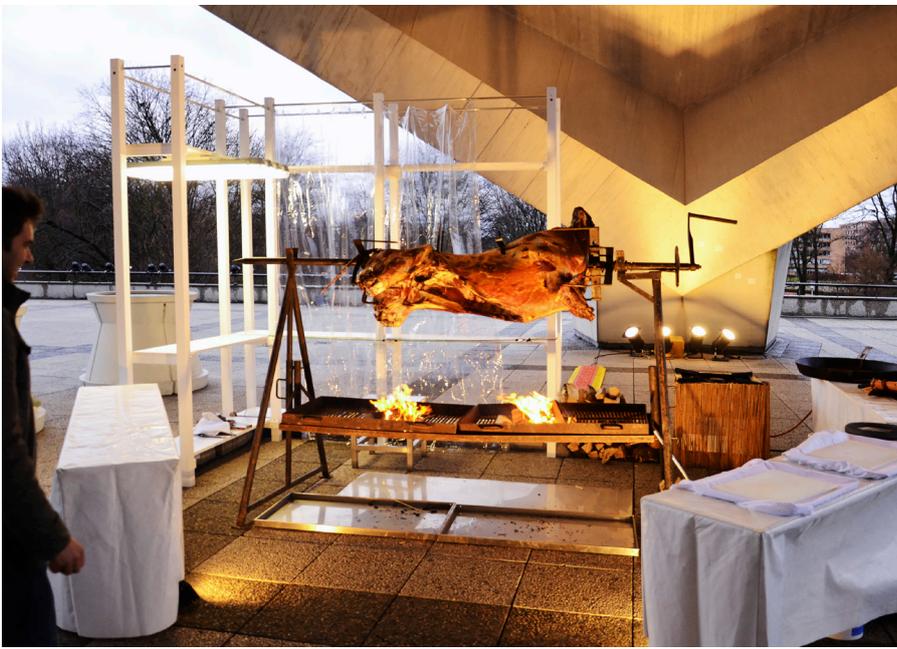
ich bin Natur, ich bin Maschine, ich bin sozial, ich träume, ich fühle, ich setze mich, ich esse. Ich bin Mensch. Trennscharfe Reinheit ist eine schöne Vorstellung der Vergangenheit. Stattendessen: Kontamination allenthalben. Die Form regiert, die unauflösbare Vermischung von allem mit allem - wir hatten es schon immer im Gefühl - jetzt haben wir die Bestätigung - so ist es!

Die metabolic kitchen ist von der Gleichzeitigkeit unterschiedlicher Lebensmittelkulturen inspiriert. Pflanzen und Tiere werden in industriellen Betrieben aufgezogen, um dann mehr oder weniger vollautomatisch geerntet, geschlachtet und verarbeitet zu werden. Gleichzeitig beginnen Urban Gardener ihre Karotten in der Stadt und vor der Haustür zu ziehen und regionale Bauern produzieren in Bio-Qualität. In einer Stadt wie Berlin koexistieren diese Lebensmittelkulturen auf selbstverständliche Weise.

Die Küche ist ein Ort des Stoffwechsels. Stoffwechsel sind die Grundlage allen Lebens auf diesem Planeten. Stoffwechselprozesse geschehen überall und permanent, werden zumeist jedoch kaum wahrgenommen. Die metabolic kitchen greift auf einige zeitgenössische Rezepte zurück, verändert diese, um einen Schritt im Stoffwechselprozess im Raum sichtbar zu machen. Sie verschiebt den Fokus von der physischen Form hin zur Erfahrung und Form der Speisen. Sie werden einer speziellen Verarbeitung unterzogen, die die Darreichungsform der Speise grundsätzlich verändert. Auf diese Weise berührt die metabolic kitchen einige Aspekte des Anthropozäns: Mensch (als Teil der Natur), Pflanze, Tier und die Maschinen (als neue 4. Population auf dem Planeten) bilden eine untrennbare Einheit, sind integrale Bestandteile der Zyklen von Leben und Tod, sind Teil der Nahrungsmittelproduktion. Die metabolic kitchen nimmt diesen Schritt.

Die metabolic kitchen serviert täglich mindestens 100 Portionen. Die Produktion läuft kontinuierlich während des gesamten Programms. Produktionsbetrieb ist Do, Fr und Sa von 17.00h bis 22.00h und von 10.30h bis 15.30h am Sonntag. Das Essen ist kostenlos und kann, sobald es fertig ist, sofort von den Gästen verspeist werden. Die metabolic kitchen besteht aus fünf Stationen, jede mit einer eigenen Funktion. Die Feuerstelle befindet sich außen auf der Dachterrasse gegenüber des Auditoriums. Innerhalb des Hauses befinden sich die Stationen Zerlegung, Dünsten, Endmontage und Ausgabe - die erste Station direkt in der Nähe des Eingangs. Die Gäste sind herzlich eingeladen, ihre Portion in der Ausgabe abzuholen. Dort befinden sich Mikrowellenöfen, mit denen die Gerichte auf die gewünschte Temperatur erwärmt werden können. Um Schäden an Mensch und Maschine zu vermeiden, bitten wir darauf zu achten, kein Metall (Deckel, Clips) in die Mikrowellen zu geben.

Jeden Tag wird ein anderes Gericht serviert:



Tag 01: Ochs vom Grill
erste Portion fertig: ca 19.30h



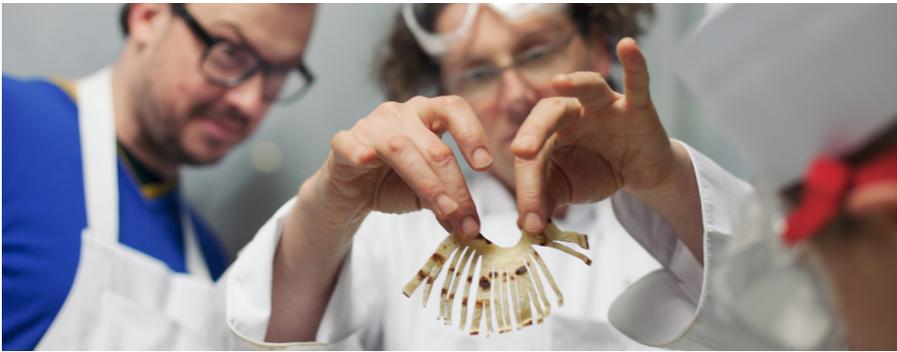


Tag 02: Pizza
erste Portion fertig: ca 18.00h



© raumlaborberlin, 2007, XXX_WebDAV.pdf





Tag 03: Rinderbrühe mit Flädle
erste Portion fertig: ca 19.30h





Tag 04: Labskaus
erste Portion fertig: ca 13.00h





Time to eat





Time to clean

