

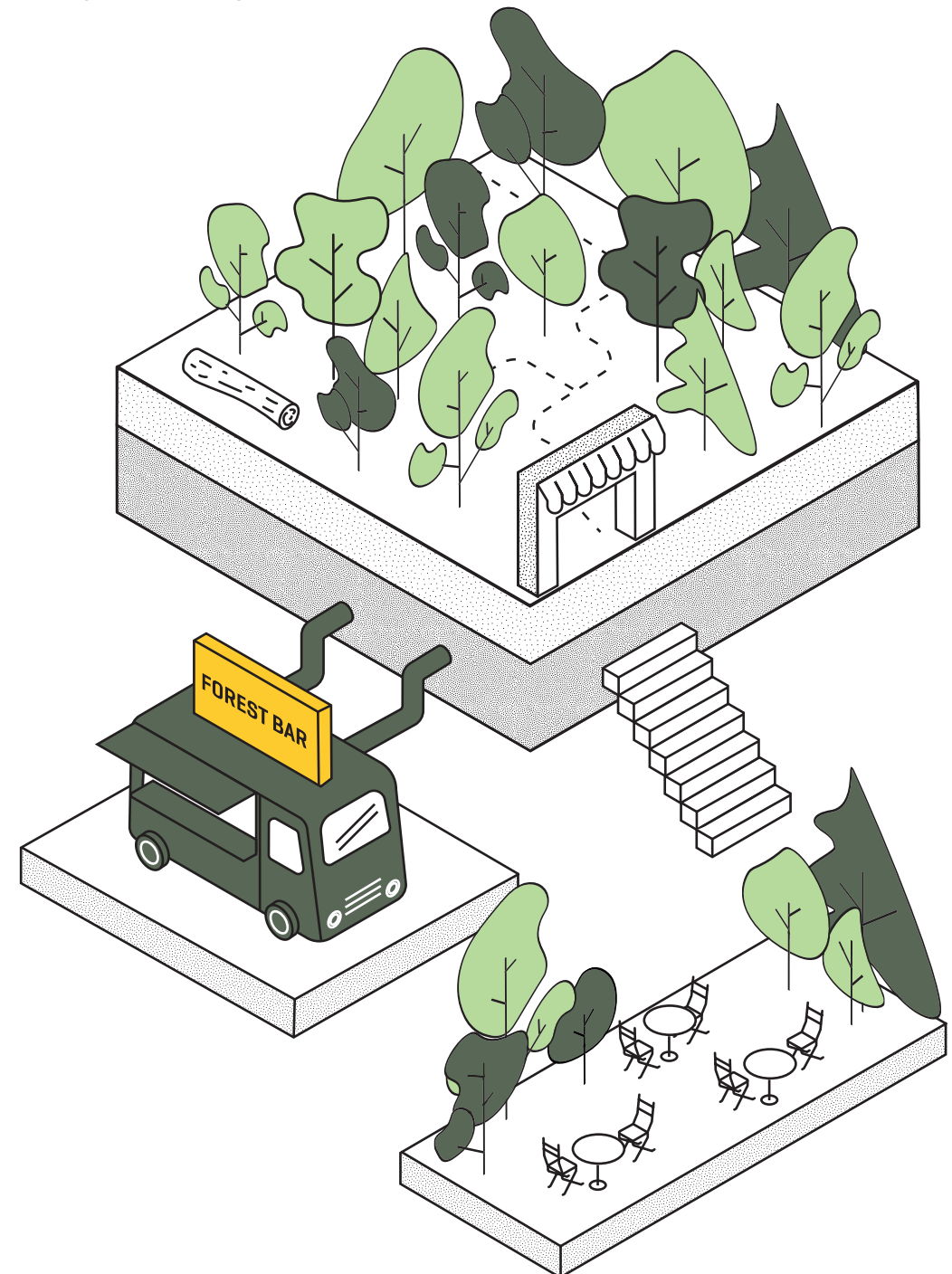
**WIE GESTALTEN WIR NACHHALTIGE
LEBENSMITTELSYSTEME UND
ESSKULTUREN VON HEUTE UND MORGEN?**

FOREST GARDENING, SEKUNDÄRE PFLANZENSTOFFE UND NEUE FORMEN DES GENIESSENS

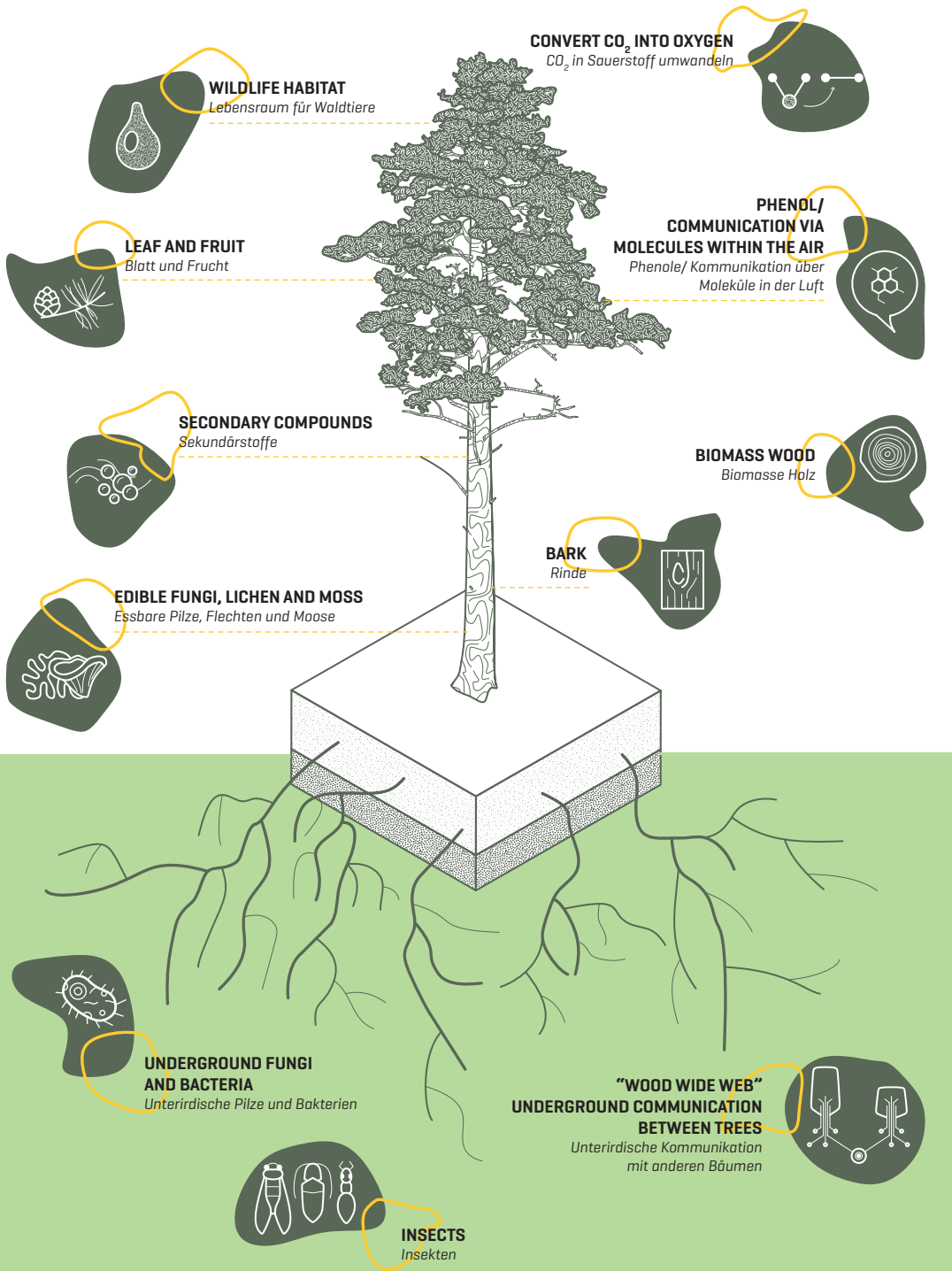
Bäume mindern Lärm, binden Feinstaub und Kohlenstoff oder spenden Schatten und Abkühlung an heißen Tagen. Doch Bäume nutzen auch elektrische und biochemische Signale zur Weiterleitung von Informationen, beispielsweise zur Abwehr von Raupen, und kommunizieren über flüchtige Moleküle. Wir nehmen Bäume für selbstverständlich und wissen doch so wenig über sie. Tauchen wir also ein in die bislang kaum erforschte Welt der Bäume. Dafür besuchen wir den urbanen Waldgarten: eine Mischung aus Apotheke, Spa und Gastronomie, die unser Leben in der Stadt bereichert.

Der urbane Waldgarten besteht größtenteils aus Nutzbäumen und Pflanzen, die in Mischkulturen in unterschiedlichen Höhen angebaut und geerntet werden. Von essbaren Blättern und Früchten über wertvolle Sekundärstoffe bis hin zur Verwertung des Holzes als Biomasse: Alles ist Bestandteil des natürlichen Waldkreislaufs.

Die Erforschung von Bäumen fordert unser Zeitverständnis heraus: Eichen können beispielsweise über 1.000 Jahre alt werden. Wir müssen also lernen, in längeren Zyklen zu denken. Neue Technologien helfen uns, die „Baupläne“ des Baumes zu decodieren und



BAUM ALS MULTIORGANISMUS



wertvolle Zeit zu gewinnen. Zudem sind sie der Schlüssel zum faszinierenden Universum sekundärer Pflanzenstoffe, die unter anderem stresssenkend, entzündungshemmend oder krebsvorbeugend wirken. Durch das Entschlüsseln ungenutzter Potenziale und das Entdecken neuer Wirkstoffe wird unser kulinarisches Repertoire erweitert: Functional Super Food.

Beim Konsum von neuen Pflanzenwirkstoffen verschmelzen die Grenzen von Medizin und Genuss.

Wir zelebrieren neue Rituale wie Inhalation. Neue gastronomische Erlebnisse erweitern unsere Vorstellung von Ernährung. Ähnlich einer Sauerstoffbar werden Aromen und Pflanzenwirkstoffe jetzt olfaktorisch verköstigt. Unsere Nase schmeckt mehr als die Zunge. Wir nehmen uns Zeit für Genuss und nähren dabei alle Sinne. Digestiv war gestern: Zunehmend geht es darum, auf einer anderen Ebene satt zu werden.

Forest Bar oder das Medikament wächst um die Ecke: In der Weidenrinde steckt beispielsweise Salicylsäure, die ein Ausgangsstoff für Aspirin ist. Wertvolle pflanzliche Wirkstoffe lassen sich mittels Diffusor von „Wald im Glas“ unterwegs oder zuhause genießen. Waldgarten statt Saunagarten: Bei mehr Zeit genießen wir die Heilkraft der Bäume in ihrer natürlichen Umgebung.

Der urbane Waldgarten wird für generationsübergreifende Umweltbildung genutzt. Eine breite Öffentlichkeit erlebt hier die erstaunlichen Fähigkeiten von Bäumen und ihre Bedeutung für Stadtgesundheit, Naherholung und Gemeinschaft.

Impressum

Projektleitung:

Dr. Marie Heidingsfelder und Lynn Harles

„Designbasierte Strategieentwicklung“

Weitere MitarbeiterInnen im Projekt (in alphabetischer Reihenfolge):

Anne Bansen, Sophie Dilg, Antje Löffelholz, Florian Paschke, Andreas Picker

Konzeption der Szenarien in Kollaboration mit:

Gesine Last & Studio Inés Lauber

Szenariertexte: Gesine Last

Essbare Artefakte / Konzeption und Produktion: Studio Inés Lauber

ineslauber.com

Center for Responsible Research and Innovation [CeRRI]

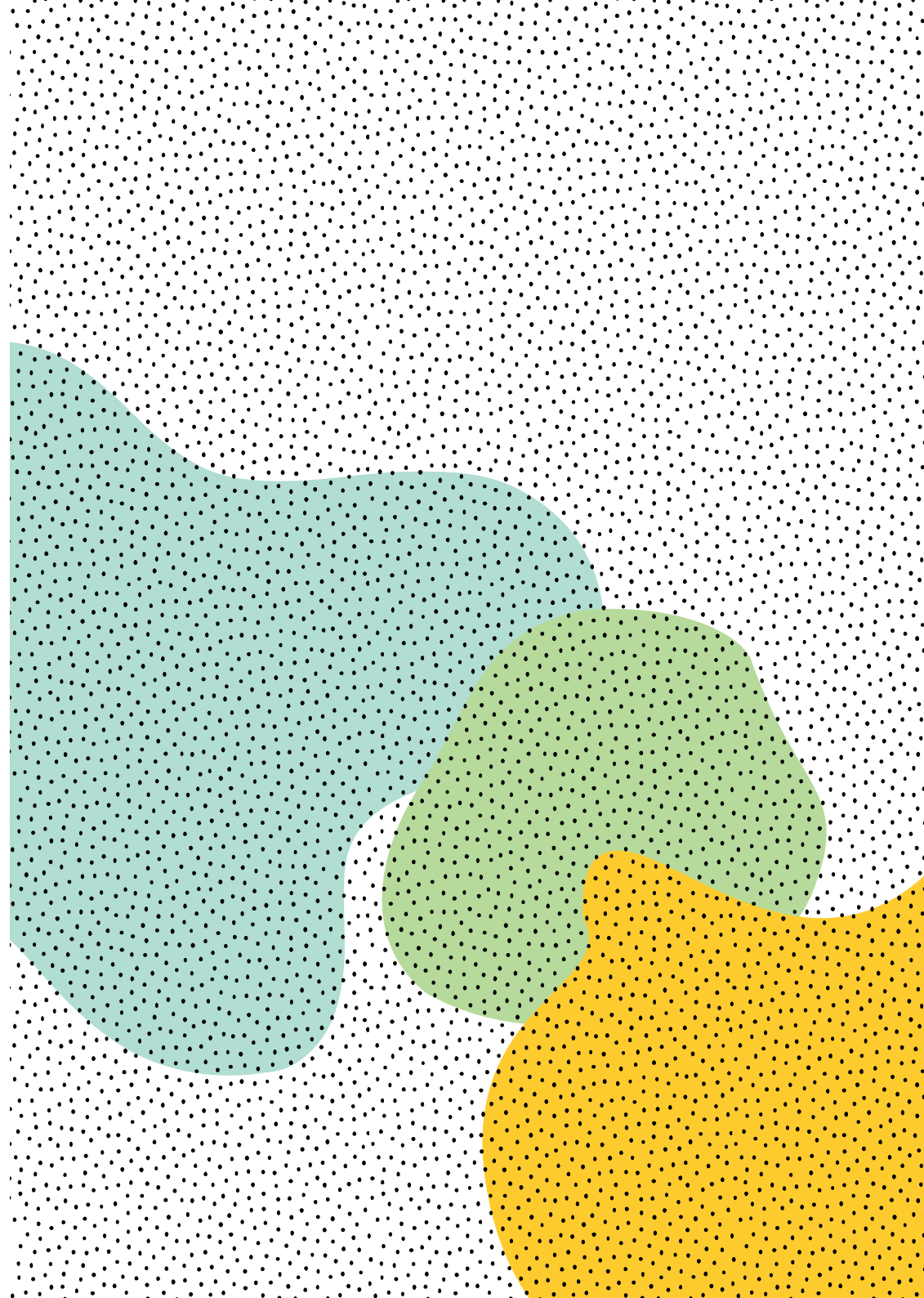
Fraunhofer IAO

Hardenbergstraße 20

10623 Berlin

Kontakt und Anfragen: lynn.harles@iao.fraunhofer.de

© Fraunhofer IAO | Center for Responsible Research and Innovation, 2020



@CERRI_FHG

#FOODFICTIONS

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Center for Responsible
Research and Innovation



Fraunhofer
IAO

Eine Initiative des Bundesministeriums
für Bildung und Forschung

Wissenschaftsjahr 2020|21

BIOÖKONOMIE