

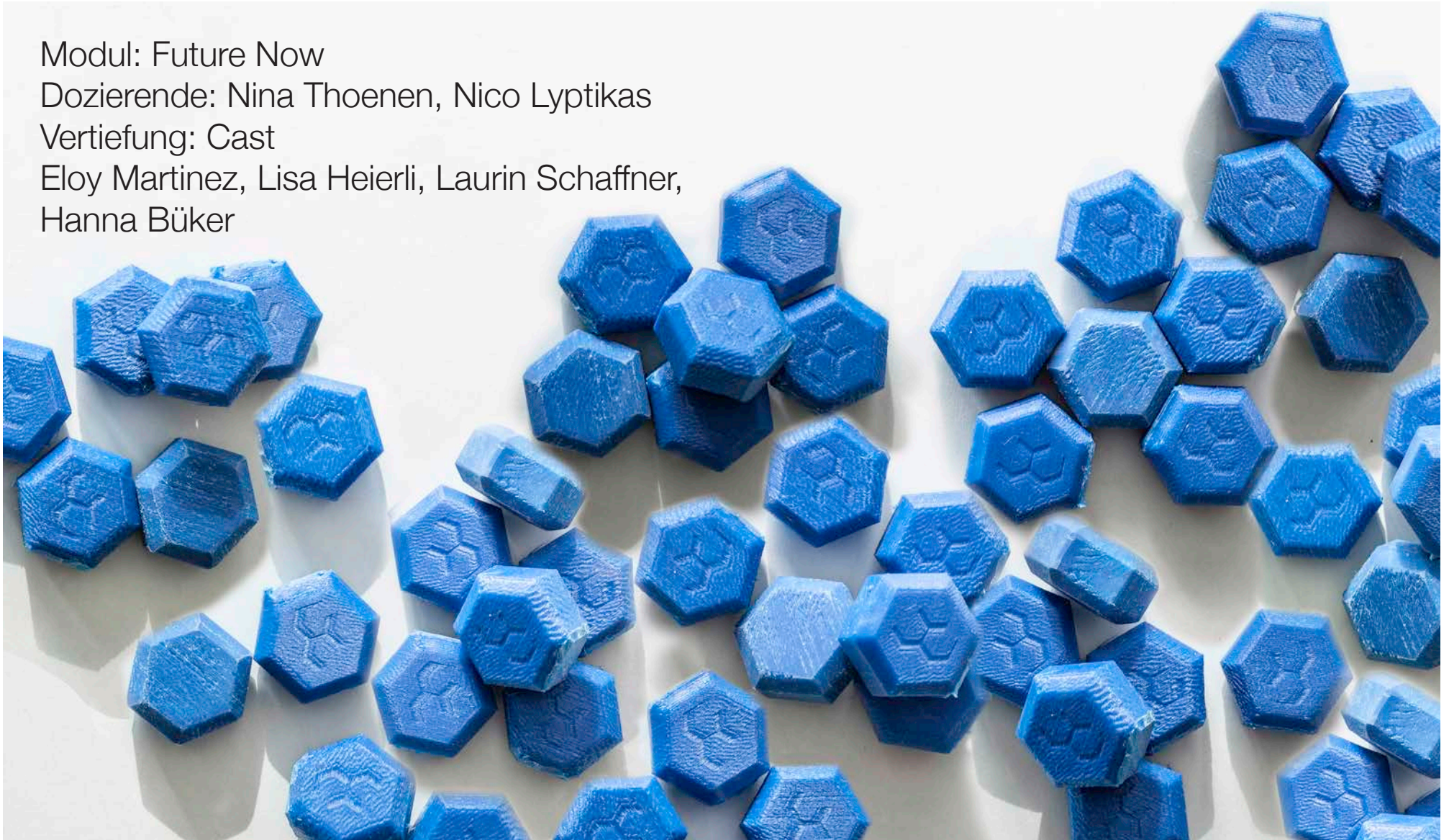
Dokumentation

Modul: Future Now

Dozierende: Nina Thoenen, Nico Lyptikas

Vertiefung: Cast

Eloy Martinez, Lisa Heierli, Laurin Schaffner,
Hanna Büker



uChewing

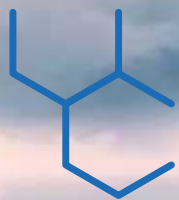
Eine Parodie der zukünftigen Ernährungskultur

Im 2066 sind die natürlichen Ressourcen grösstenteils aufgebraucht und die Menschheit erreicht die 10 Milliarden. In den vergangenen 50 Jahren wandelten sich unsere Gerichte von bekannter, fester Nahrung über Invitro-Fleisch, Insektenproteine und Nahrungsmittelergänzungen bis zu synthetisch hergestellter Nahrung.

uChewing bietet den optimalen Lösungsansatz für alle Probleme des Jahres 2066. Egal ob Überbevölkerung, Fehlernährung oder Individualisierung deiner Gerichte: Uchewing bietet alles.

uChewing ist ein Kaugummi, welches geschmacklich und inhaltlich alle menschlichen Bedürfnisse stillt.

Ein kleines Dragée enthält alle Inhaltsstoffe, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind. Durchs kauen werden für die Person abgestimmte Nährstoffe freigesetzt. Geschmacklich stehen dir mit uChewing alle Türen offen, denn es kann von individuellen Geschmäckern, bis hin zu kompletten Mahlzeiten alles annehmen.



uchewing

since 2066

Welcome to
the Future of nutrition



Recherche & Brainstorming

Essensdienstleistungen

- Soylent (Essersatz)
- Biotta-Diät
- Lily's Catering (Hausbelieferung, mit Pfand-Geschirr)
- Krankenhaus (Infusion)
- Kaugummi (Sättigungsgefühl ohne etwas zu essen, Kauen signalisiert, dass gegessen wird)
- Pizzakurier, Sushi etc (Hausbelieferung)
- Tor14 Gemüselieferung (Zürich, lokale Bauern einbeziehen)
- Coop@home, LeShop (Essensbelieferung nach Hause)
- Direkt vom Bauernhof (Uelihof in Luzern)
- Öpelhasper (Lieferung von Früchten, Zürich)
- Bofrost (Lieferant von gefrorenen Esswaren)
- Quartierladen
- Quartierladen auf 4 Rädern (auch Eiswaagen in England/Amerika)
- Stand an Messen/Chilbi/Strand/See

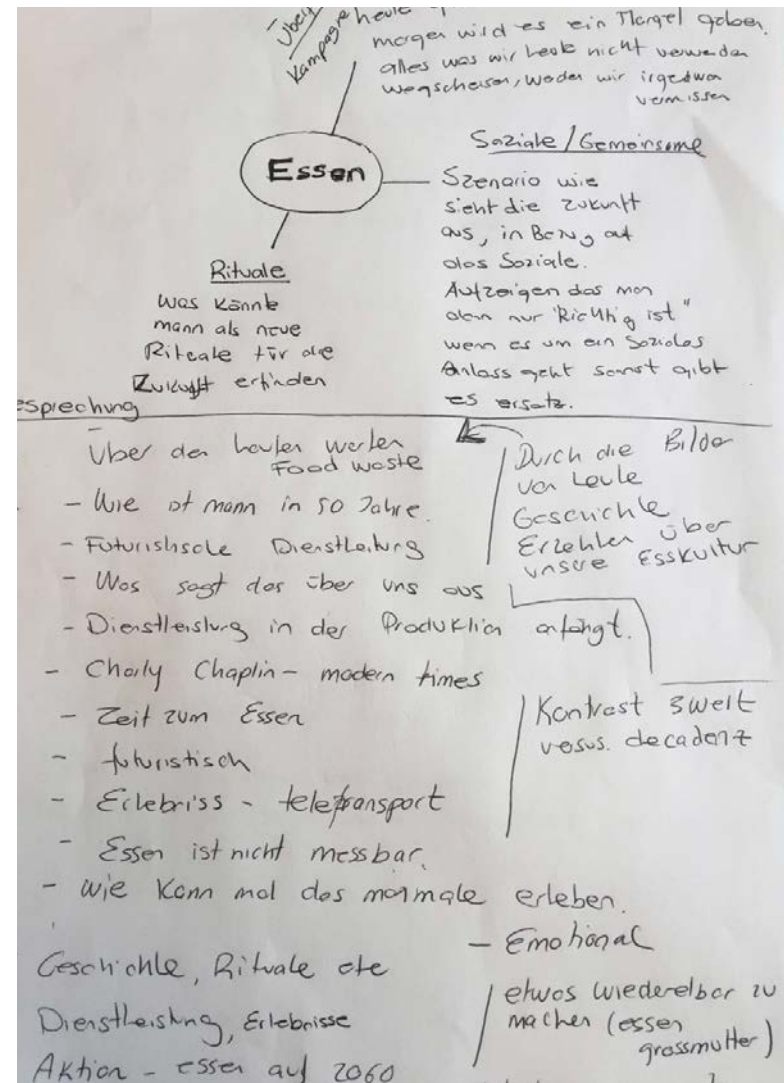
Orte mit Essendienstleistungen

- Restaurant innen/aussen
- Take Away
- Fastfood (Döner)
- Snacks in Cafe/Bar
- Badi/Hallenbad
- Kino
- Mensa
- Flugzeug
- Rakete/Raumfahrt
- Schiff
- Zug
- Tram

- whole food market (Viadukt)
- futurefood.org
- Cultured Food: <http://culturedbeef.net/>
- Soylent: <https://www.soylent.com>
- Insekten/Algen essen
- Artikel zum zukünftigen Essen in 20 Jahren: <http://www.bbc.com/news/magazine-18813075>
Zitat daraus: "Sound and food have been experimented with by chef Heston Blumenthal. His Fat Duck restaurant has a dish called the Sound of the Sea, which is served with an iPod playing sounds of the seaside. The sounds reportedly make the food taste fresher."
- <http://futurefood2050.com>
Artikel: A recent article in Forbes Israel takes a look at some of the things that might be on the dinner table of 2050. Predictions include genetically engineered functional foods like fish with added omega-3s, products tailored to every segment of the population, personalized 3-D-printed foods, fortified food rations for developing countries, superfoods such as algae, and of course, insects.
- Food Expo Chicago: <http://am-fe.ift.org/cms/>

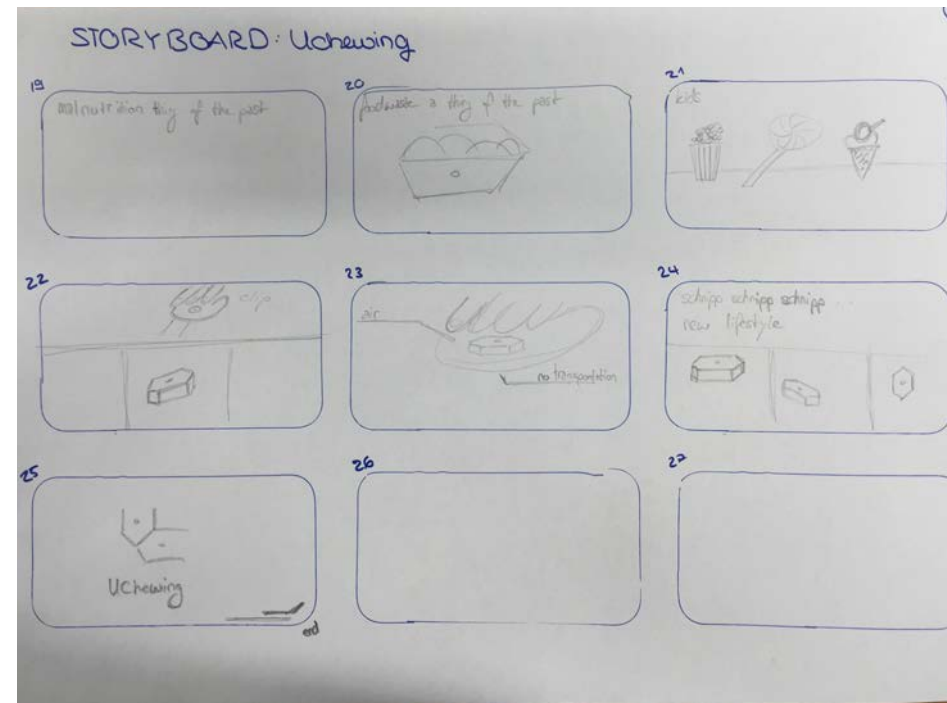
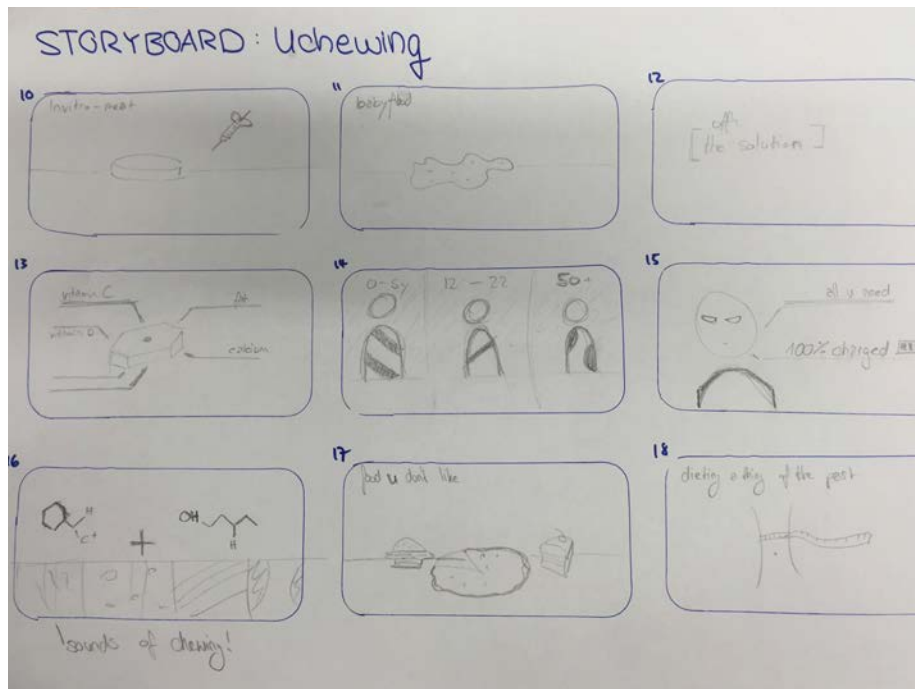
IDEEN

- Tisch Gravitation
- Spiel
- Raum: Essen schwebt
- Keine Gravitation
- Astronauten (Essen schmeckt anders)
- Essen auf Teller Beamen
 - als Menükarte
 - als Rezeptbuch
 - man ist nicht mehr
- Spiel am Tisch - Hologram
- Utopie
- Zu was trifft man in 2066
- Essen = Tanken
- Physische Veränderung des Körpers wenn wir nicht mehr essen.
- Absurde Visionen der Zukunft.
in einen Kaffee gehen und nichts echtes konsumieren

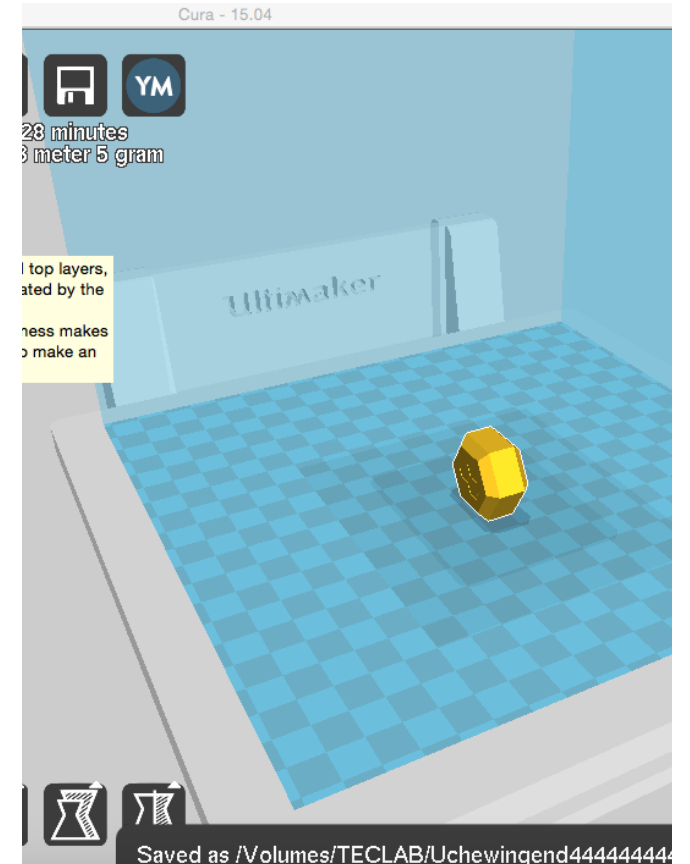
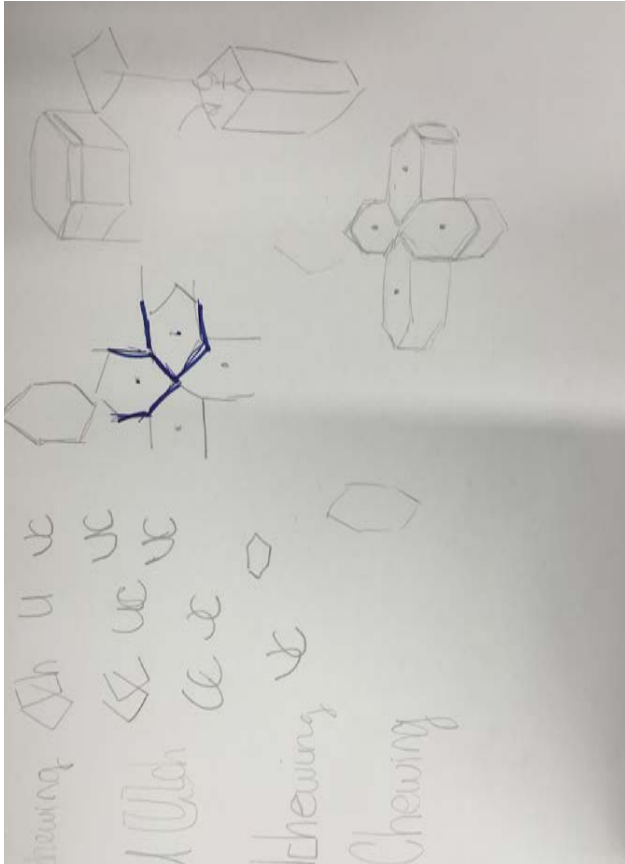


[illegible]

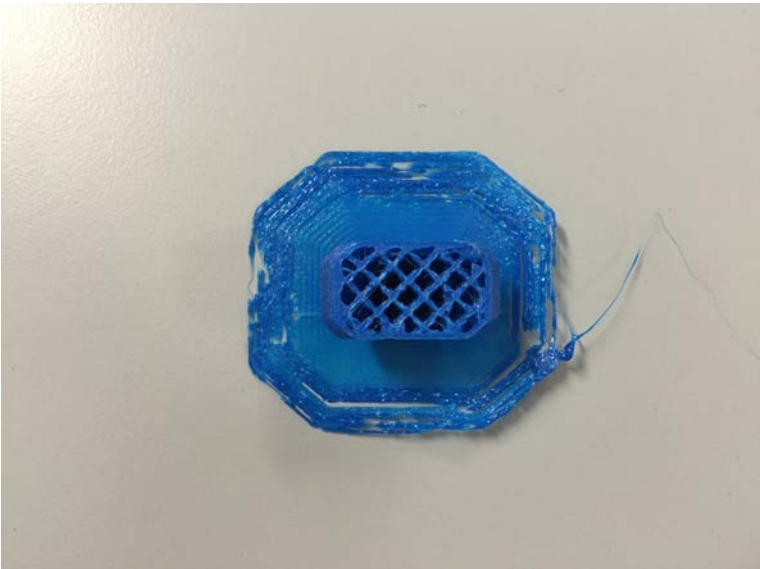
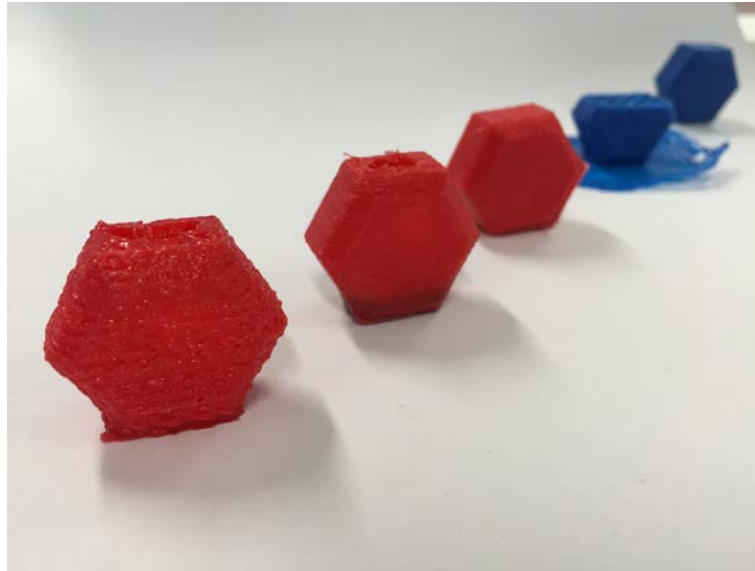
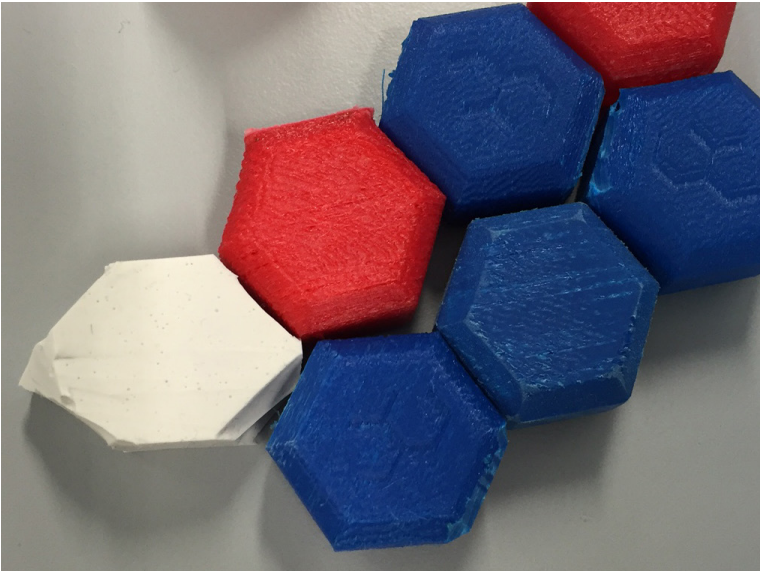
Storyboard



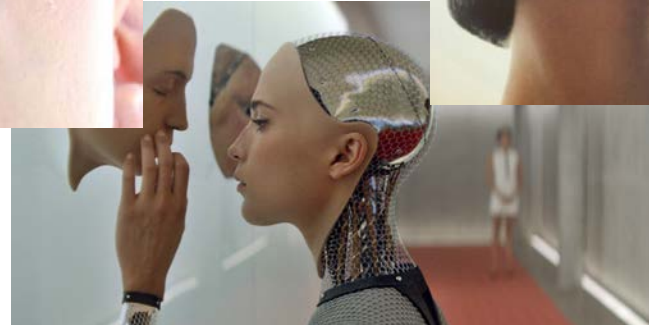
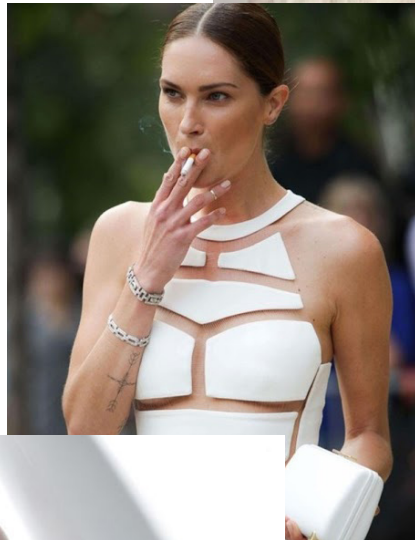
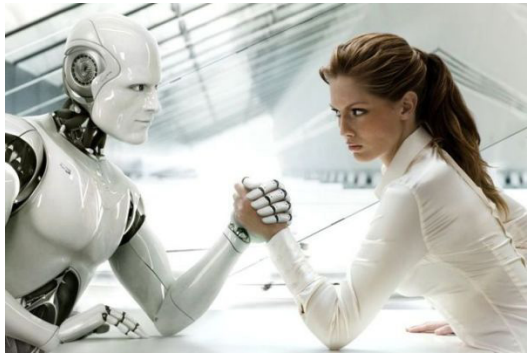
Skizzen uChewing



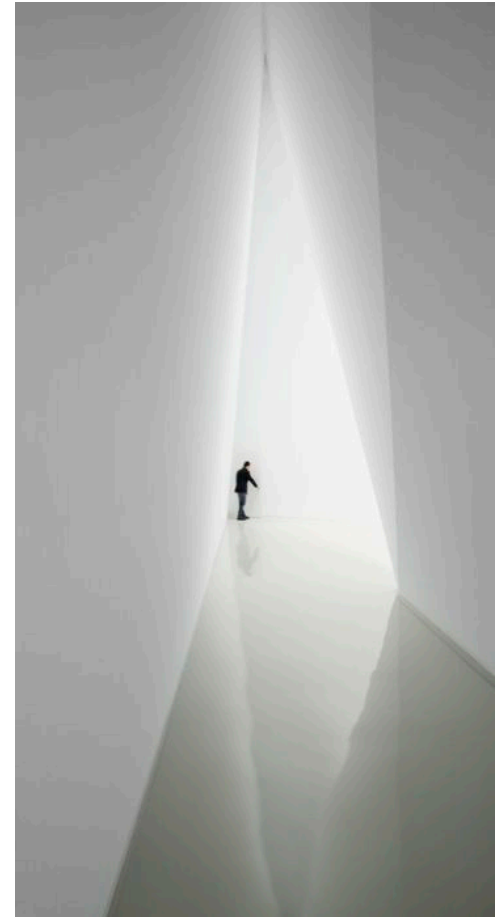
Prototype uChewing



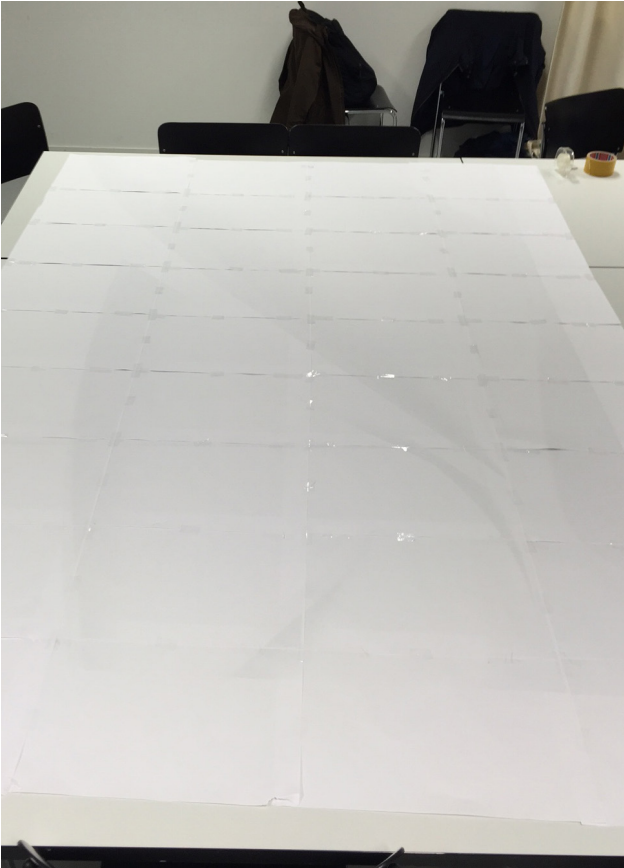
Moodboard Film - Makeup & Kostum



Moodboard Film - Location / Background

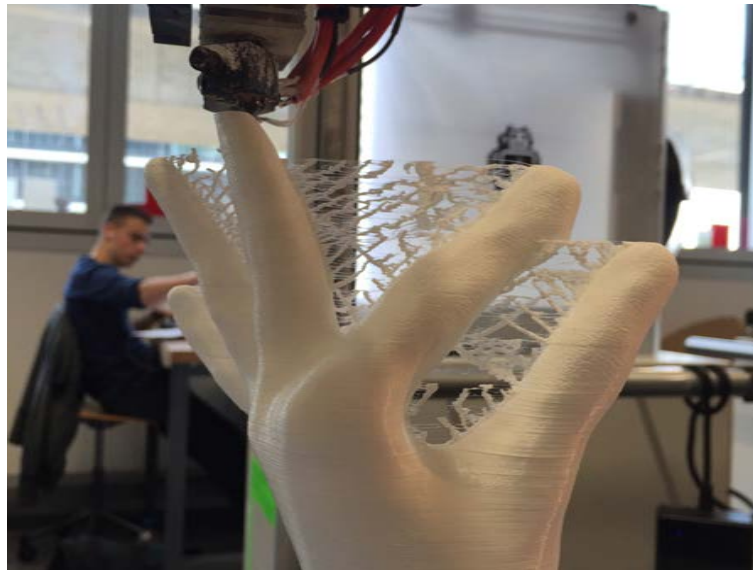


Film - Behind the Scenes

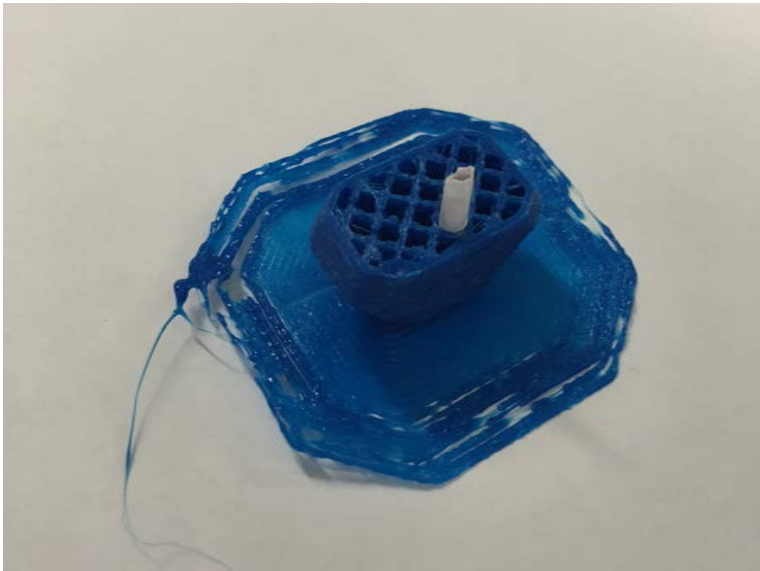




Hand für Ausstellung



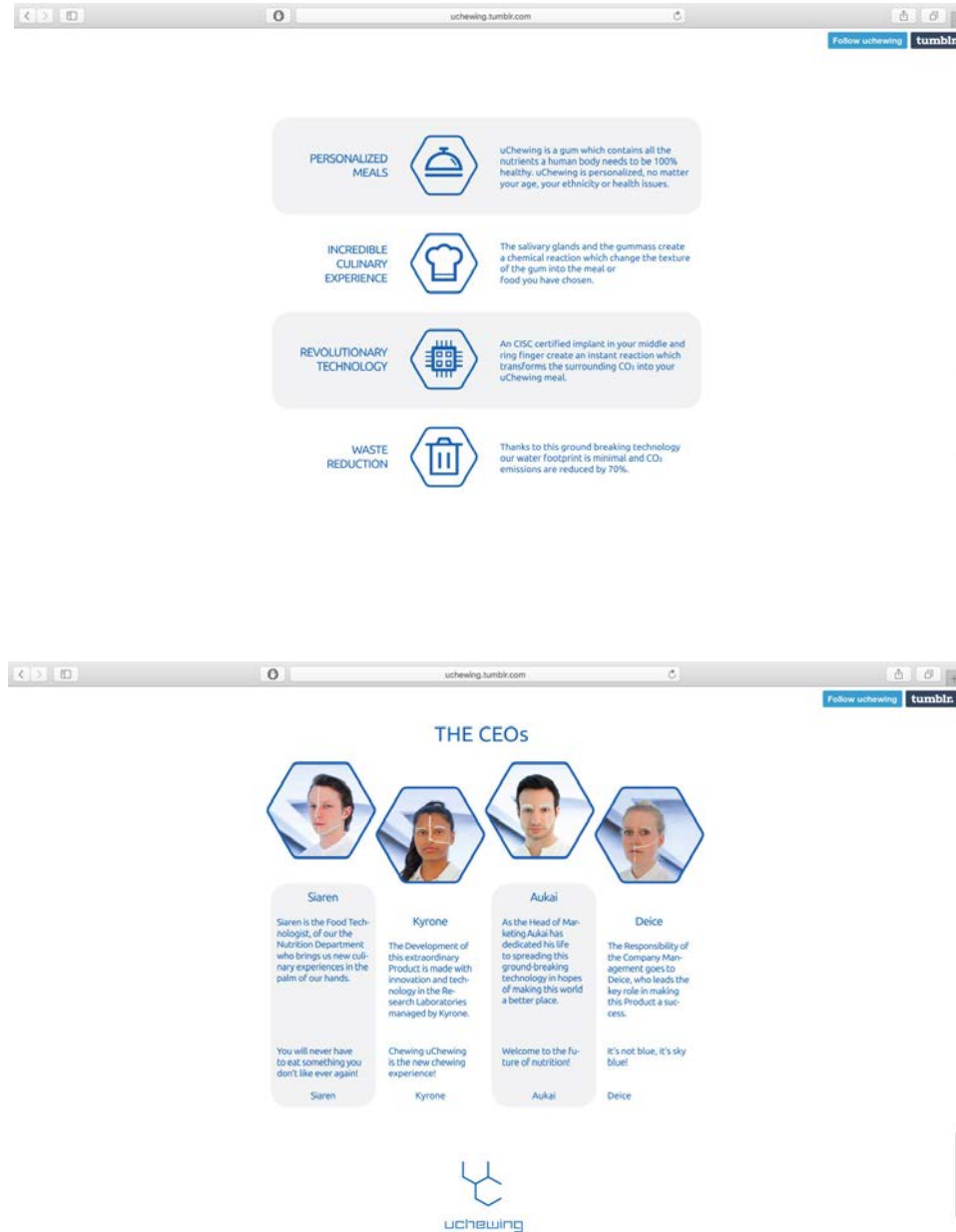
Time Capsule



Webseite



Webseite



see you in 2066

