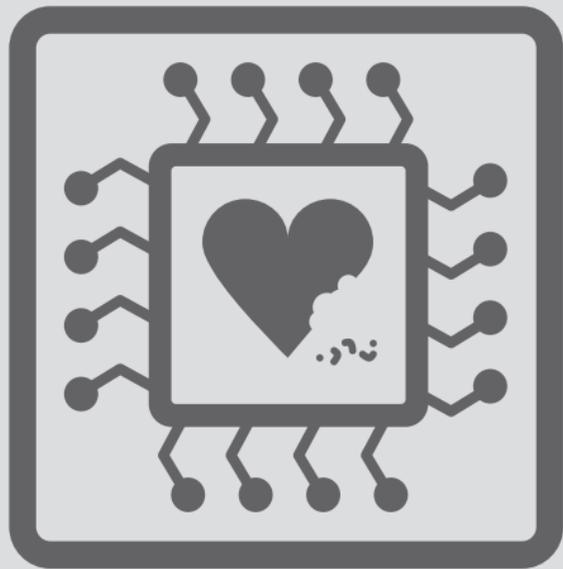


GASTROSOPHICUM 2016.

BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DIE VERNETZTE PHILOSOPHIE EINER TOTAL DIGITALISIERTEN KÜCHE.



BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DIE VERNETZTE PHILOSOPHIE EINER TOTAL DIGITALISIERTEN KÜCHE

Die Ernährungswende kommt so oder so. Nur welche und mit welcher Philosophie? Das Internationale Forum Gastrosophie hat sich für das Gastrosopicum 2016 vorgenommen, die Ernährungswende 4.0 zu erforschen. Denn alles, was sich zurzeit unter den Trendbegriffen Internet 4.0 und Smarte Apps entwickelt, könnte uns ein futuristisches Internet des Essens mitsamt seiner Bits and Bytes schmackhaft machen.

Techno-Kühlschränke, die via Sensoren und Bluetooth wissen, was uns fehlt und darüber per Datenspeicher und Rezeptdatenbank schon beim Großhandel Instacart nachbestellen; Pizza-Drohnen von Amazon oder Google Express, die die Order frei Haus liefern; 3-D-Foodprinter, die auf die Schnelle fantastische Kreationen à la Computervorlage für staunende Gäste servieren; Tracking-Devices, die persönliche Daten wie Körpergewicht, Blutdruck, Körperfettanteil und Schlafverhalten speichern; Good-Food-Apps, die uns je nach Einstellung des Convenience-Grads automatisch „gute Essentscheidungen“ vorschlagen, sodass wir wieder genießen können, ohne über richtig oder falsch nachdenken zu müssen; Smartphone

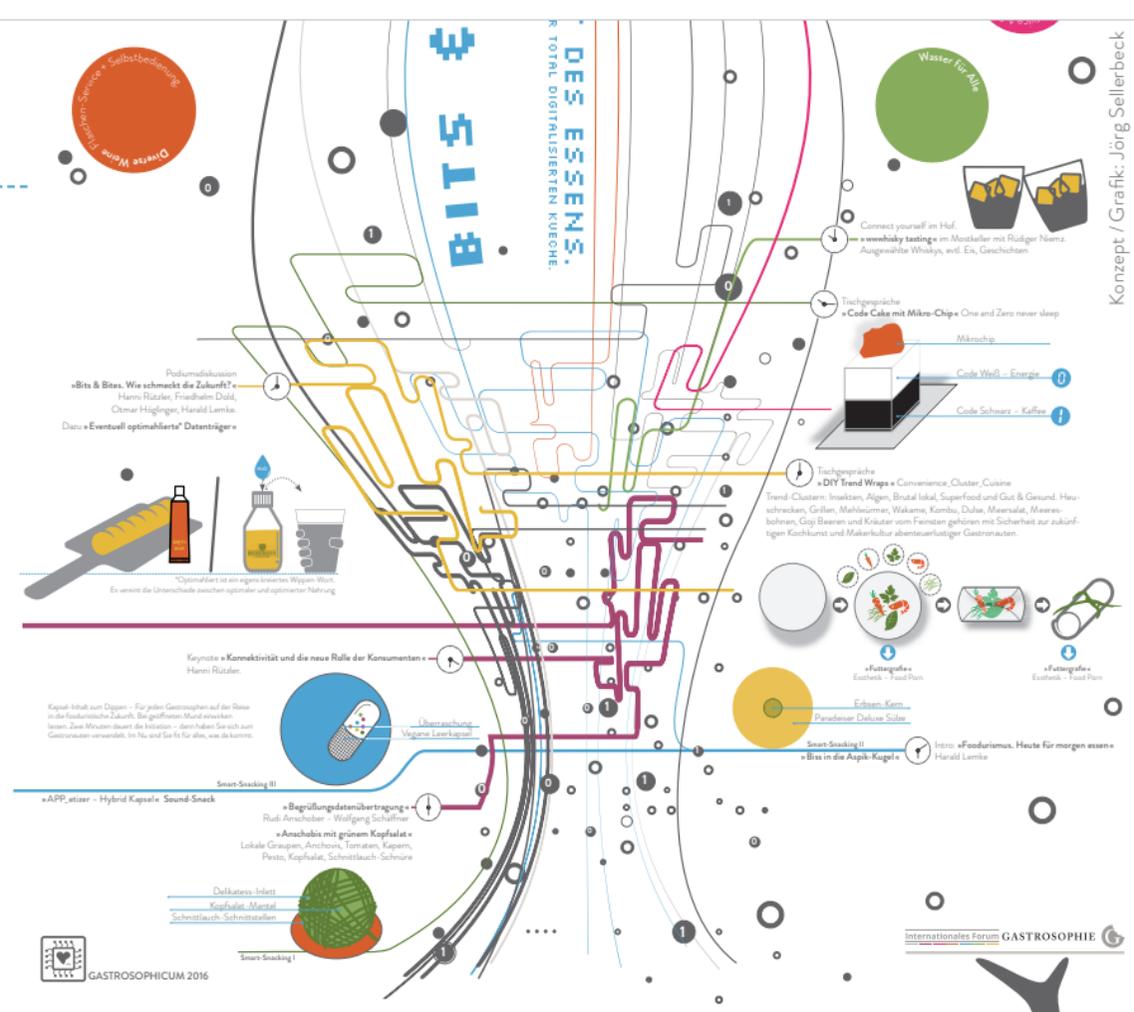
Smartassistent, der für die ganze Familie den Ess-Plan nach allgemein empfohlenen Regeln der WHO und nach nutrigenomisch personalisiertem Diät-Plan organisiert. Das Internet des Essens 4.0 wird die vernetzte Philosophie einer total digitalisierten Küche sein. Wird sie uns schmecken? Das Gastrosopicum 2016 lädt zur Kostprobe ein!

Prof. Dr. Harald Lemke

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. 02.09.2016

DIE DRAMATURGIE

- Szene Eins Begrüßungstrunk Gurken-Gateway & IFG-Cookie
- Szene Zwei Begrüßungsworte: Wolfgang Schäffner / Rudi Anschöber
» Anschobis mit grünem Kopfsalat «
- Szene Drei » Foodurismus. Heute für morgen essen « Harald Lemke
» Biss in die Aspik-Kugel «
- Szene Vier » Konnektivität und die neue Rolle der Konsumenten « Hanni Rützler
» APP_etizer – Hybrid Dragée «
- Szene Fünf » DIY Trend Wraps « Convenience_Cluster_Cuisine – Tischgespräche
- Szene Sechs Podiumsdiskussion » Bits & Bites. Wie schmeckt die Zukunft? «
Hanni Rützler, Friedhelm Dold, Otmar Höglinger, Harald Lemke
» Eventuell optimahierte Datenträger «
- Szene Sieben » Code Cake mit Mikro-Chip« One and Zero never sleep – Tischgespräche
- Szene Acht Connect Yourself im Hof & Late Night » wwwhiskey tasting« Verkostung im
Mostkeller mit Rüdiger Niemz



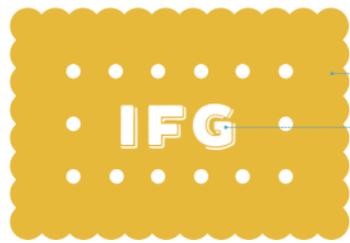
DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE EINS.

GURKEN-GATEWAY / IFG-COOKIE



- Grünes
- Mineralwasser
- Eiswürfel
- Gurken-Sirup

» Gurken-Gateway «
Gurken-Gebilde nach Art des Hauses



- Cookie
- Signet

» IFG-Cookie «
Gut informierter Keks in drei Farben



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE EINS.

GURKEN-GATEWAY / IFG-COOKIE

Der Gurken-Gateway bietet den direkten Einstieg in die Innenwelt des Gastrosophicums. Ein Konstrukt nach Art des Hauses, unterstützt durch informierte Eiswürfel. Als Torweg oder Gateway bezeichnet die neudeutsche Computersprache die Verbindung von Rechnernetzen, die auf völlig unterschiedlichen Netzwerkprotokollen basieren können. Ein Gateway konvertiert beispielsweise eine E-mail in eine SMS oder umgekehrt. Und so konvertiert der Gurken-Gateway beispielsweise meine Ernährungsphilosophie mit Ihren Essgewohnheiten. Ein Lebensmittel wie die Gurke verbindet unsere verschiedenen Gedankenwelten, so, wie das Essen alles mit allem verbindet und darum als das umfassendste Internet der Welt zu verstehen ist.

Das Gastrosophicum selbst ist ein Gateway: Es verbindet hier und jetzt die verschiedenen Tischgesellschaften zu einem interaktiven Gastrosophie-Netzwerk. Über dieses torlose Tor funktioniert das IFG (Internationales Forum Gastrosophie) wie bei jedem anderen Standardgateway als ein durchprotokollierter Provider, der einen offenen Zugang zum Internet des Essens bietet. Deswegen bieten wir zu diesen Begrüßungsschluck auch zusätzlich den IFG-Cookie zur Nutzung an.

Die herzhaften Kekse, deren komplizierte Verschlüsselung auf der Kombination von Roter Beete, Spinat und Möhren/Curcuma beruht, soll unseren Gästen mitteilen, dass sie sich schon einmal live in eine gastrosophische Matrix eingeloggt haben. Bekanntlich dient ein Cookie beim herkömmlichen Surfen im Internet dem Nutzer im besten Fall dazu, dass er sich beim wiederholten Besuch einer verschlüsselten Seite nicht erneut anmelden muss, weil das Cookie der besuchten Website mitteilt, dass er schon einmal da war. Das IFG-Cookie spioniert nicht wie die NSA Spionagesoftware irgendwelche Informationen über Ihr privates Internetverhalten aus und kann auch nicht irgendwelche delikaten Details des Essverhaltens ungefragt an fremde Empfänger übermitteln. Mit anderen Worten: Sie können die IFG-Cookies ohne Bedenken in Ihr gastroneuronales Betriebssystem einspeisen und auf Ihrem ernährungsphilosophischen Datenträger speichern.

GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE ZWEI.

BEGRÜßUNGSWORTE UND AMUSE GEULE VON RUDI ANSCHÖBER



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE ZWEI.

ANSCHOBIS* MIT GRÜNEM KOPFSALAT



Schnittlauch-Schnittstellen

Delikatess-Inlett

Kopfsalat-Mantel



Alternative Präsentation

»Anschobis* mit grünem Kopfsalat«

*Hommage und Anreger für Rudi Anschober

SMART
SNACKING



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE ZWEI.

ANSCHOBIS* MIT GRÜNEM KOPFSALAT

»Anschobis mit grünem Kopfsalat« steht selbstverständlich für die Hoffnung, dass die gesellschaftliche Zukunft in Österreich – nicht nur im Bereich des Essens – von klaren Köpfen entschieden wird. Und nicht von geschmacklosen Kohlköpfen. Die politische Arbeit und die humanistische Weitsicht des Landesrates Rudi Anschöber beweisen eine alte chinesische Weisheit, wonach ein guter Politiker sich auch als ein guter Koch zu erkennen gibt.



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

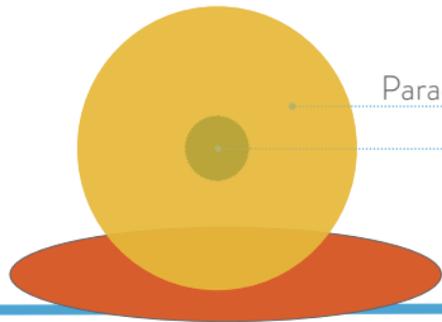
DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE DREI.

FOODURISMUS. HEUTE FÜR MORGEN ESSEN. HARALD LEMKE. BISS IN DIE ASPIK-KUGEL



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE DREI.
BISS IN DIE ASPIK-KUGEL



Paradeiser Deluxe Sülze
Erbsen-Kern

» Biss in die Aspic-Kugel «

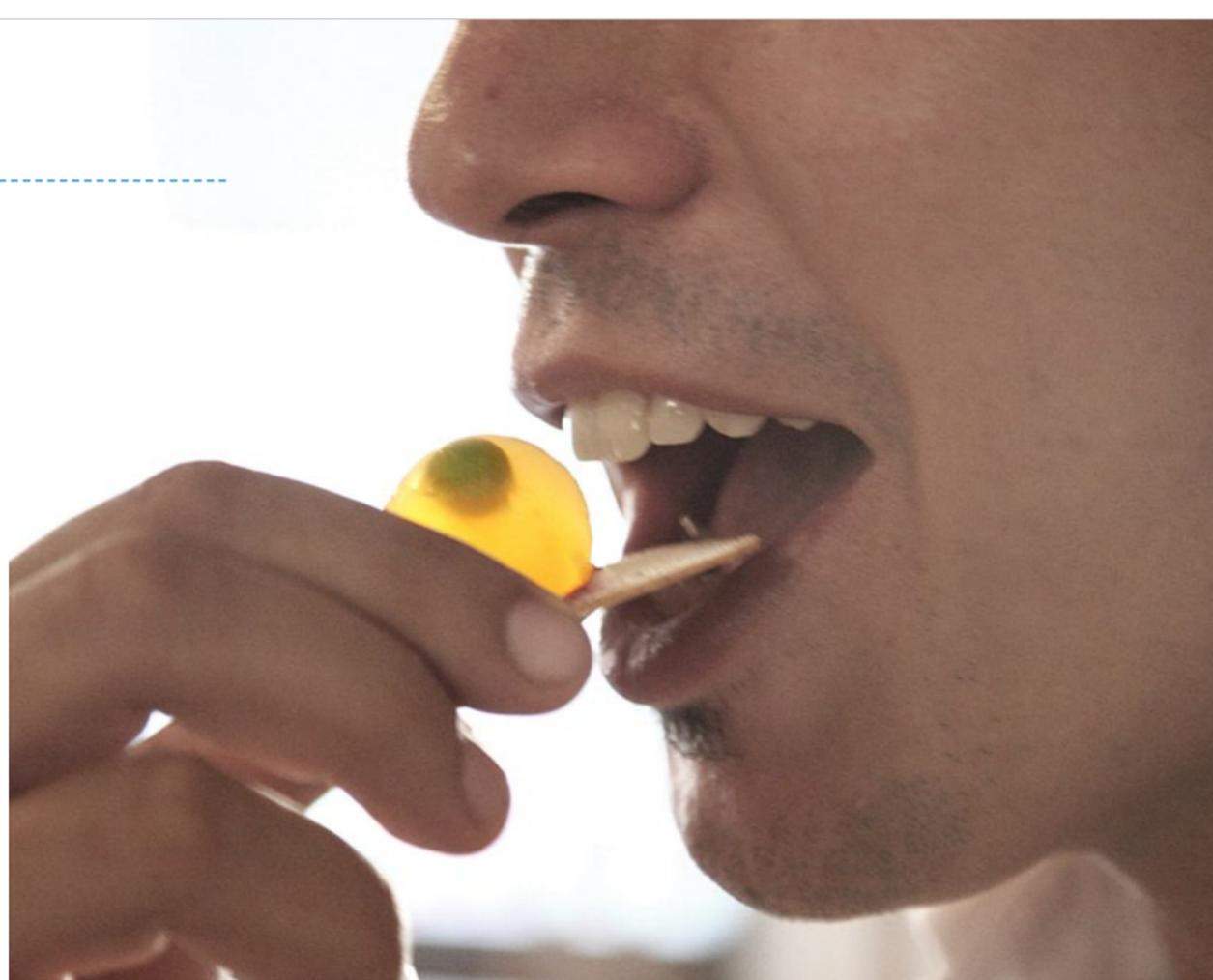
Foodurismus. Heute für morgen essen.



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE DREI.

BISS IN DIE ASPIK-KUGEL

Das Gastrosophicum 2015 hatte ich begonnen mit der naheliegendsten Antwort der mindestens 99 möglichen Antworten auf die Frage Was ist Gastrosophie? Die Antwort bestand darin, eine Tomate zu nehmen und darin die ganze Welt unseres Essens zu erkennen. Für das diesjährige Gastrosophicum werde ich eine andere Antwort wählen. Um sie zu verstehen, setzen Sie bitte die 3-D-Food-Sehhilfe auf. Stellen Sie sich gleichzeitig vor, diese Brille sei ein nagelneu entwickeltes High-tech-Wearable, um unsere geistigen Fähigkeiten zu optimieren. Blicken Sie tief in die Aspikkugel und Sie werden eine mögliche Wahrheit der Gastrosophie sehen. Denn aus der erscheinenden Erbse ergibt sich eine Wahrsagung für die Gegenwart und für die Zukunft. Es ist zum einen die zeitlose Wahrheit, dass niemand wissen kann, was uns eine ferne Zukunft bringen wird. Ebenso wahr aber ist es, zu erkennen, dass wir mit diesem Essen – jetzt und hier – die Zukunft gestalten. Also sage ich: In dieser Tomatenessenz-Sülze mit Erbesenkern steckt die ganze Wahrheit der gastrosophischen Welt, ihre Gegenwart ebenso wie ihre Zukunft und ihre Vergangenheit. In dem magischen Moment, in dem wir diese Welt einverleiben, werden wir zu Fooduristen – egal, ob dies uns schmeckt oder nicht!



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE VIER. APP_ETIZER.

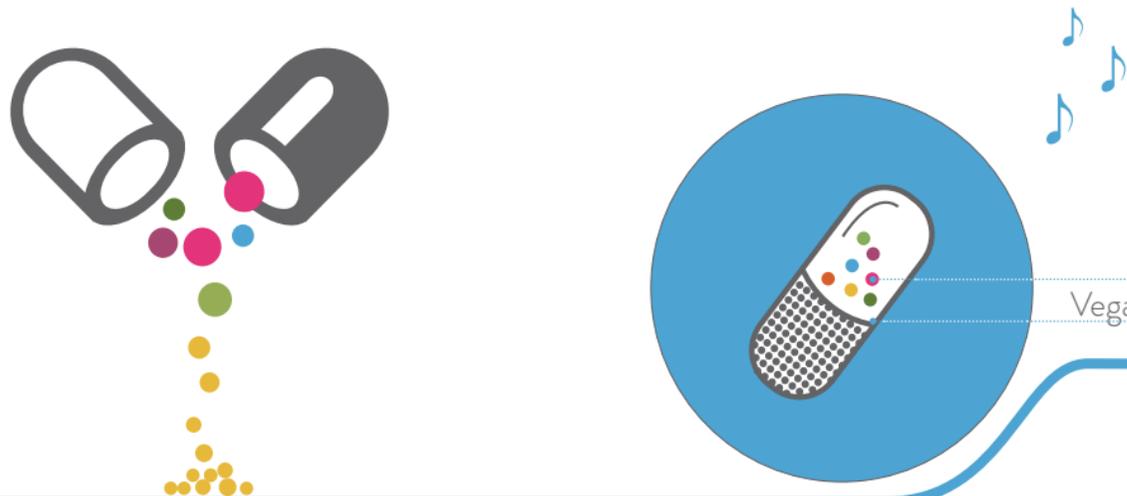
VORTRAG » KONNEKTIVITÄT UND DIE NEUE ROLLE DER KONSUMENTEN « HANNI RÜTZLER



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE VIER.

APP_ETIZER



Überraschung
Vegane Leerkapsel

»APP_etizer – Hybrid Kapsel« ein Sound-Snack.

Verwandelt uns in Gastronauten auf der Reise in die fooduristische Zukunft.

SMART
SNACKING



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE VIER. APP_ETIZER.

» KONNEKTIVITÄT UND DIE NEUE ROLLE DER KONSUMENTEN «

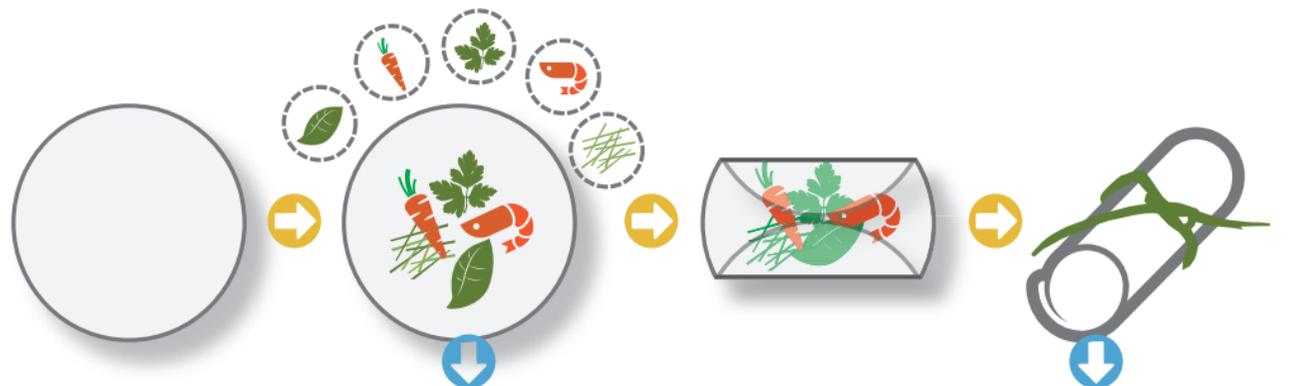
Es war Friedrich Nietzsche, der wie kaum ein anderer Philosoph wußte, dass man sich Wahrheiten einverleiben muss. In diesem Sinne gehts in Lichtgeschwindigkeit in Richtung kommende Wahrheiten.

Wir aktivieren bei der Frage nach der Zukunft unseres Essens mit einem passenden APPetizer. Die Hybrid-Kapseln, die jeden Menschen und sogar uns Gastrosophen in Gastronauten verwandeln auf der gemeinsamen Reise in die fooduristische Zukunft. Im Nu machen Sie sich fit für alles, was da kommt. Denn diese Kapseln haben es in sich. Was sie in sich haben, lässt sich freilich nur dadurch in Erfahrung bringen, dass wir die darin enthaltenen Nährstoffe und Wirkkräfte in unseren Mundraum einschleusen und dort genüsslich explodieren lassen. Eines möchte ich schon über das Geheimnis unserer Hybrid-Kapseln verraten: Sie werden Ihr Bewusstsein erweitern. Mit großer Wahrscheinlichkeit stehen Ihnen zusätzliche Bewusstseinsenerweiterungen bevor, die durch den lebhaften Wissenstransfer zustande kommt, für den die Foodtrendforscherin Hanni Rützler mit ihrem Vortrag zur Konnektivität und neuen Rolle der Konsumenten gesorgt haben wird.



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE FÜNF.

DIY TREND WRAPS. CONVENIENCE_CLUSTER_CUISINE

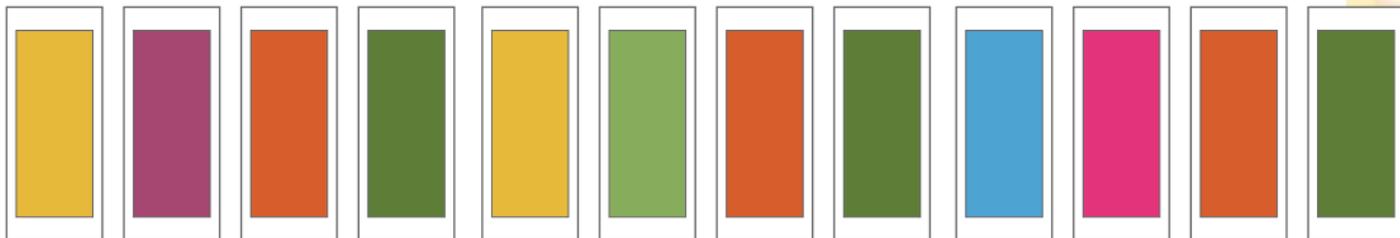


» Futtergrafie «

Essthetik – Food Porn mit wesual click

» Futtergrafie «

Essthetik – Food Porn mit wesual click



Trend-Cluster



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE FÜNF.

DIY TREND WRAPS . CONVENIENCE_CLUSTER_CUISINE

Die vieldimensionale Gegenwart einer möglichen guten Zukunft wird uns das Gastrosophische Gastmahl bringen. Das gastrosophische Gastmahl ist gleichsam der leistungsstärkste Mikroprozessor, um uns in eine planetare Human Community einzuloggen. Nichts in aller Welt eignet sich besser dazu, dem zeitlosen Überleben des Menschen als bodenständigen Bewohner der Erde und erst recht als Homo sapiens – als vernunftbegabtes Lebewesen mit einem intelligenten Geschmacksvermögen – einen übergeordneten Sinn und Zweck zu geben, als das, was immer und überall ist: Infinite Food. Um diesem neohumanen Infinitem zu entsprechen, werden alle Anwesenden mithilfe von selbstgemachten Wraps futuristische Food Trends gestalten.

Dieses Do-it-yourself der Ernährungswende – des raffinierten Entwickelns und Zusammenwickelns wichtiger Dinge – setzt sich aus ausgewählten Trend-Clustern zusammen. Heuschrecken, Grillen, Mehlwürmer, Wakame, Kombu, Dulse, Meersalat, Meeresbohnen, Goji Beeren und Kräuter vom Feinsten gehören mit Sicherheit zur zukünftigen Kochkunst und Makerkultur abenteuerlustiger Astronauten.

Und auch das ist vorherzusehen: Convenience 3.0 bedeutet nicht nur die geprüfte

Verbindung von Menschen zu einem konvivialen Miteinander; bequem-angenehmes Essen ersetzt industrielle Fertignahrung durch die Lust am gemeinsamen Co-Produzieren. Convenience 3.0 macht aus passiven Konsumenten von gestern aktive Prosumenten von morgen, die selbst über die Zubereitung ihres Essens bestimmen wollen. Diese essenzielle Selbsttransformation ereignet sich beim gemeinsamen Wrap-Making – im Social Happening des Tip-Top-Wrappens und Food Swappings.

GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE FÜNF.
BEILAGE. FOOD-PORN MIT DER FUTTERGRAFIE-BOX

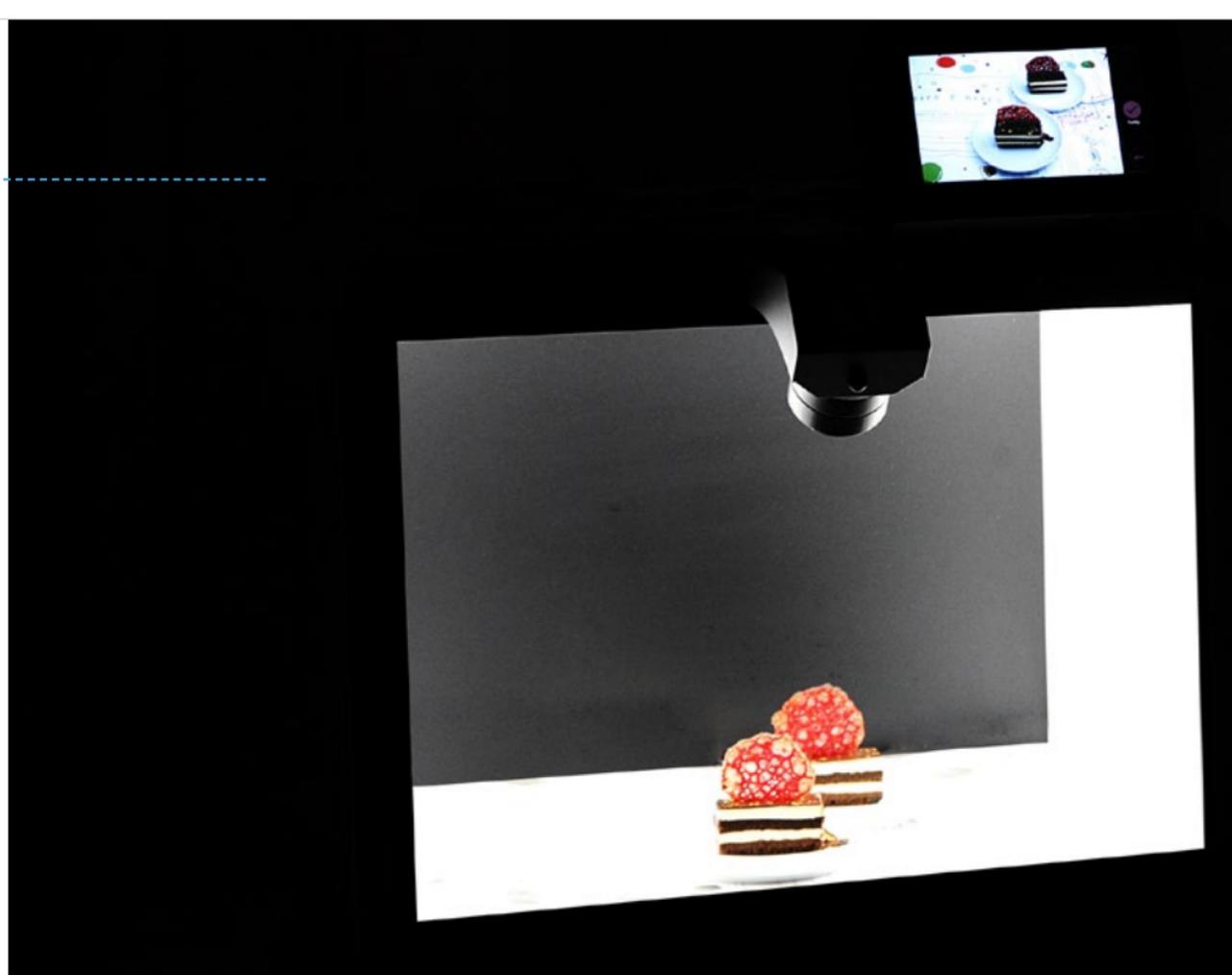


» Futtergrafie « Essthetik - Food Porn



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE FÜNF.
BEILAGE. FOOD-PORN MIT DER FUTTERGRAFIE-BOX

Ultimative Digitalisierung von alles: Die im wahrsten Sinne des Wortes oberflächlichste Schnittstellung einer Digitalisierung des Essens ist die perfekte Computervisualisierung. In der Forschung wird die unersättliche und geradezu voyeuristische Lust auf abgebildete Gaumenfreuden als Food-Porn bezeichnet. Freilich spiegelt sich in dieser bloß digitalen Realität oder Virtualität der »Augenweide« die ganze Ambivalenz der gegenwärtigen Esskultur wider. Vielleicht steckt hinter dem plötzlichen Hype ums Essen vor allem der ausgeklügelte Lifestyle eines unersättlichen Konsumkapitalismus. Eine neue und darüber hinaus äußerst profitable Geschäftsidee, die ein tiefes Bedürfnis der Menschheit ausbeutet. Oder aber der uralte Glückstrieb ihres gastro-hedonistischen Urbedürfnisses sucht sich gerade in der Üppigkeit essthetischer Bilderproduktion eine immerhin technisch ermöglichte (eben bloß virtuelle) Bedürfnisbefriedigung. Über diese Zukunftsfrage können Sie selbst heute, liebe Gäste des Gastrosophicums, mithilfe der mobilen Speisefotoautomat oder Futtergraphie-Box des jungen Start-up Unternehmens „wesolutions“ entscheiden.



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM, SZENE SECHS

PODIUMSDISKUSSION »BITS & BITES. WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?«



Hanni Rützler



Otmar Höglinger



Harald Lemke



Friedhelm Dold

GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE SECHS.

EVENTUELL OPTIMAHLIERTE* DATENTRÄGER



*Optimahliert ist ein eigens kreierte Wippen-Wort.
Es vereint die Unterschiede zwischen optimaler und optimierter Nahrung

Optimales Brot, Dip / Optimierte Vollernährung - Bertrand, Wasser



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE SECHS.

EVENTUELL OPTIMAHLIERTE* DATENTRÄGER

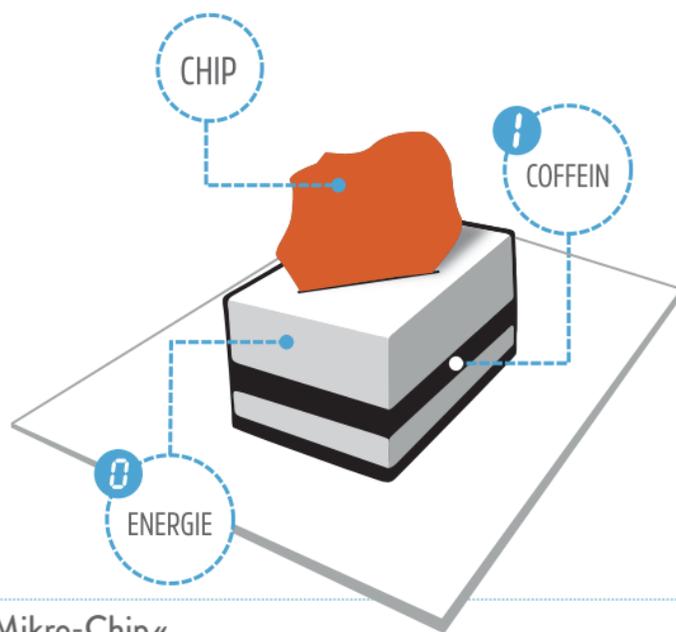
Weil wir heute für morgen gegessen haben werden, weil das perfekte Futur unseres Essens offen ist und mit großer Wahrscheinlichkeit auch weiter kontrovers sein wird, thematisiert das Tischgespräch des Gastrosophicums ausdrücklich die Frage: „Wie schmeckt die Zukunft?“ Zu diesem gastronomischen Gedankenexperiment hat das IFG besonders unternehmenslustige und erfahrene Foodforscher eingeladen. Blicken wir in die offene Weite der Zukunft, die direkt vor uns liegt, stehen wir an dem kulinarischen Scheideweg zwischen gutem Brot für die Welt oder dem Konsum von wasserlöslichem Energiepulver in Bioqualität. Bei beiden eventartigen Optionen – perfektes Brot für die Welt versus pulverisierte „Vollernährung“ – handelt es sich um optimahierte Datenträger.



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE SIEBEN.

CODE CAKE MIT MIKRO-CHIP



»Code Cake mit Mikro-Chip«
One and Zero never sleep



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE SIEBEN.

CODE CAKE MIT MIKRO-CHIP. ONE AND ZERO NEVER SLEEP

Zur Nachspeise endet das gastrosophische Gastmahl im Sinnieren über die weltbewegende Tatsache, dass der digitale Beat und Code aus Einsen und Nullen nie zur Ruhe kommt. Um zur Einsicht in diese kosmische Wahrheit zu gelangen, können Sie sowohl bewährte Mittel des kollektiven Hirndopings als auch innovative Mikroprozessoren des Neuroenhancement einsetzen. Mit anderen Worten: Sellerbecks Code Cakes mit Mikro-Chips sind des Teufels Küche, sie sind der Hammer, mit dem sich 1a gastrosophieren lässt, um noch einmal eine stimmige Formel des gastrosophischen Vordenkers Friedrich Nietzsche zu hacken.



DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE ACHT.

CONNECT YOURSELF IM HOF. »WWWHISKY TASTING«

Am Ende dieses Abends, aber noch vor dem Beginn unserer ewig morigen Weiterreise in das unendliche All eines tagtäglich zu lebenden Hierseins, entstehen mit dem Gastrosophicum zwei weitreichende Möglichkeiten.

Jeder kann im Innenhof unter behaglicher Freiluft-Atmosphäre in die Fackback Cloud des Miteinanderredens und Interkonnektierens eintauchen. Darüber hinaus oder genauer hinab in den erfrischend temperierten Mostkeller tun sich für Neugierige unbekannte Welten des Genießens auf. Der Gastrosophie-Absolvent Rüdiger Niemz nimmt Sie mit in einen Futurismus, der von handwerklichen Traditionen in der Whisky-Herstellung lebt. Das Herausriechen und Erschnüffeln der unzähligen Aromanuancen dieser hochwertigen Spirituose veranschaulicht nicht nur die Tatsache, dass die Zukunft auch in der Perfektionieren von Fähigkeiten aus der Vergangenheit bestehen kann. Das Herausriechen und Erschnüffeln von subtilen Aromen beweist vor allem, warum wir Menschen für den kulinarischen Genuss unsere ganze Intelligenz einsetzen müssen und größtmögliche Geistesgegenwart brauchen. Umso angenehmer zu wissen, dass solche kognitiven Hochleistungen mit einem wohldosierten Rausch verbunden sein können.



GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

DAS KULINARISCH-PHILOSOPHISCHE SYMPOSIUM. SZENE ACHT.

» WWWHISKY TASTING « VERKOSTUNG IM MOSTKELLER



Late Night » wwwhisky tasting « im Mostkeller mit Rüdiger Niemz.

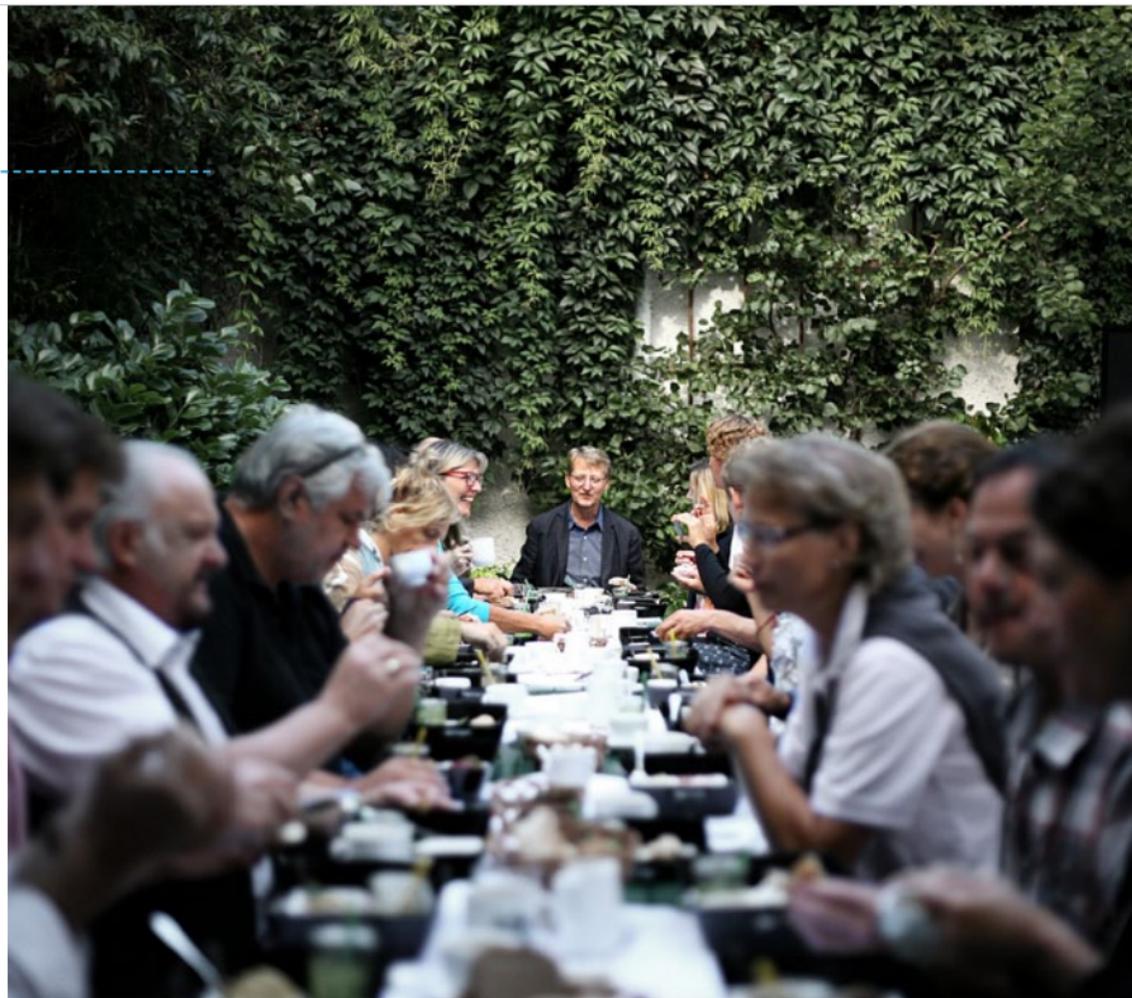
Ausgewählte Whiskys, evtl. Eis, Geschichten



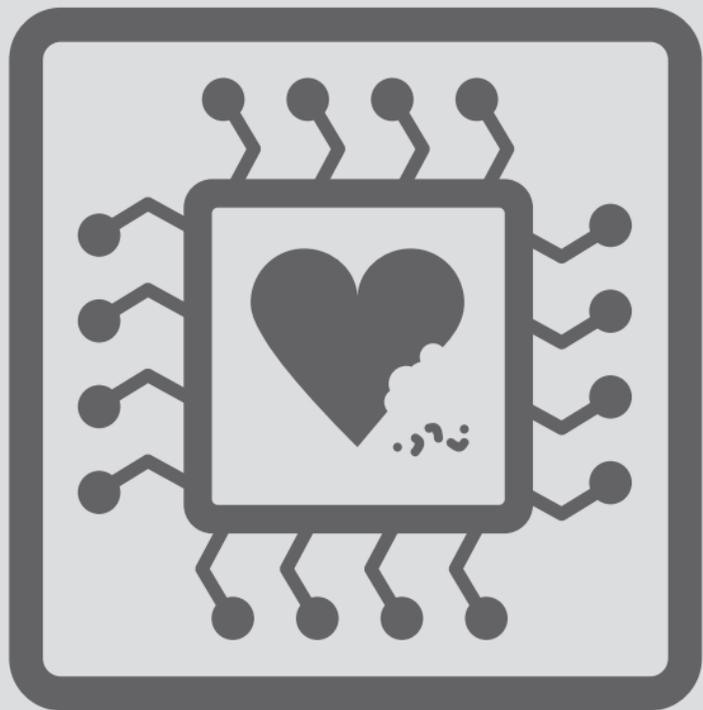
TAG ZWEI. 03.09.2016.

DIE DRAMATURGIE

- 08:30 » Eine Frühstücksemaille aus dem ConSenso Küchenprozessor «
- 09:30 – 11.30 » Dokumentation des Gastrosophicum 2015 « Ausstellung – Studierende des Fachbereich Kommunikationdesign, HAW Hamburg
- » Speisekarten-Design aus Meisterhand « Christian Fuchs
- » 3D Food-Printing Workshop – Kartoffel-Druck «
- » wesolutions « präsentiert ihre kompakte » Futtergrafie-Box «
- 11.30 – 12.30 » Die Zukunft der Lebensmitteltechnologie « Otmar Höglinger
- 13.00 » Waste Cooking – Reste essen « mit Thomas Mohrs



KONTAKT



Internationales Forum Gastrosophie

Leogangerstraße 51a
5760 Saalfelden am Steinernen Meer
T.: 0043 (0)6644213748
E.: info@gastrosophie.net

Das gastrosophische Gastmahl:
Jörg Sellerbeck

Lindwurmstraße 71_Rgb.
80337 München
T.: 0049 (0)17664107397
E.: sellerbeck@raumkulinarik.de

GASTROSOPHICUM 2016. BITS & BITES. DAS INTERNET DES ESSENS.

NACHSCHLAG

VON PROF. DR. HARALD LEMKE

HARALD LEMKE
ETHIK DES ESSENS
EINFÜHRUNG
IN DIE GASTROSOPHIE
NEUAUSGABE



[manuscript] Edition Moderne Postmoderne