

verpacken, transportieren,
aufbewahren ...

2. Studienjahr Produktdesign

Blütezeit

Virginia Binsch

30% und rund 30 Mio. t des in Deutschland produzierten Mülls verfallen auf Verpackungsmaterialien, wie Papier, Pappe, Glas, Kunststoffe und Metalle, die bereits nach einmaligem Gebrauch nutzlos sind und entsorgt werden müssen. Tatsächlich recycled wird nur ein geringer Teil. Gegenwärtig erzeugt jeder europäische Bürger direkt oder indirekt etwa ein halbes Kilogramm Verpackungsabfall pro Tag. Warum produzieren wir so viel Müll?

Mein Ziel im Rahmen des Greenlab-Projektes in Kooperation mit dem Ökodorf Brodowin war es gegen diese Flut an Verpackungsmüll anzutreten und eine Verpackung zu entwickeln, die keinen Müll produziert, d.h. die entweder vollständig biologisch abbaubar ist, sich nach Benutzung „auflöst“, gegessen oder zu 100% recyclet wird (wie Papier).

Des Weiteren bestimmten der Gedanke, warum eine Verpackung länger haltbar sein sollte als das Produkt, das sie präsentiert, und warum ein Lebensmittel wie der Brodowiner Käse, der durch seine Wachs- und Paraffinschicht schon „verpackt“ ist, noch eine weitere Verpackung benötigt, meine Arbeit. Als nachhaltige Strategien versuchte ich lokale Materialien zu benutzen, im Herstellungsprozess keine „schlechten“ Stoffe zu gebrauchen bzw. freizusetzen, sowie eine Verpackung von Herstellung bis auf den Tisch beizubehalten.

Ich entschied mich für eine Verpackung für den Workshop-Käse bzw. eine Geschenkverpackung. Nach ausgiebiger Materialrecherche und praktischer Exploration einfachster lokaler Materialien, fertigte ich verschiedene Modelle aus Papier und erprobte Techniken des Faltens und Verbindens. Besonders reizte es mich, eine Verpackung aus essbaren Material herzustellen, die zusammen mit dem Käse verzehrt werden kann. Hier versuchte ich verschiedene Brot- und Teigsorten sowie Oblaten aus und stieß auf Schwierigkeiten bei der Übersetzung der Formsprache in diese Materialien.

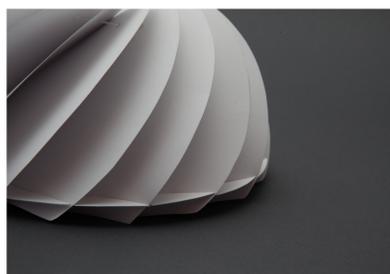
Am Schluss entstand eine fächerbare Form, die sich um den Käse entfaltet und sich flexibel an seine (sich mit Verzehr ändernde) Form schmiegt. Durch ein Bastband verschnürt, ist sie leicht zu öffnen. Zieht man dieses heraus, öffnen sich die Blätter und fallen nach außen. Die Verpackung kann zum Käse genossen werden und lädt zu gemütlichem Beisammensitzen mit Schenkendem und Familie ein. Selbst bei teilweisem Verzehr wird ihr Dienst als Verpackung nicht beeinträchtigt. Passende Geschmacksvarianten nach Käsesorte und Belieben sowie die Selbstgestaltung im Brodowiner Käseworkshop sind vorstellbar.

Sowohl als weiches Brot als auch als knusprige Cracker mundet die Verpackung zum Verpackten und ist gleichzeitig Haltbarkeitsanzeige des Inneren. Versand wird die Verpackung in ein Postpaket.

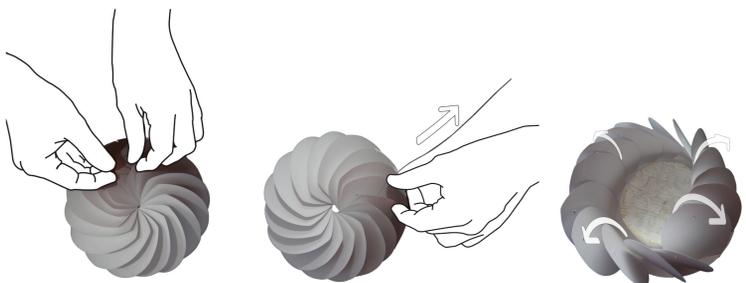
Das besondere Auspackerlebnis der Geschenkverpackung und die Kommunikation von Käse als wertvolles Lebensmittel mit Demeter-Qualität laden zu bewusstem Verzehr ein und regen zu nachhaltigem Konsumverhalten an.



Blütezeit, Vormodell aus Papier



Details, der komplizierten Auffächermechanismus ist ein einfacher geworden



Auspackeffekt: die Verpackung entfaltet sich von selbst

