



Au bon endroit
von Amélie Cayré

Wenn in der Küche das Obst und das Gemüse ihren besonderen Ort finden, wird nicht mehr so viel weggeworfen.

Einkäufe, die den Bedarf übersteigen, und falsche Lagerung von Lebensmitteln sind Gründe für die großen Abfallmengen in Haushalten. Vorräte im Kühlschrank werden vergessen und verderben. Obwohl sie getrennt werden sollten, wird verschiedenes Obst und Gemüse oft gemeinsam gelagert. Dieses modulare System von Behältern greift auf alte Aufbewahrungsregeln zurück und schafft eine feuchte, eine dunkle und eine neutrale Umgebung. Daneben fördern Sichtbarkeit und limitierte Aufnahmekapazität ein bewusstes Einkaufsverhalten. Ein rationales, ökologisch durchdachtes System geht idealerweise in ein intuitives Verhalten über.

Purchases that exceed the need of the consumer and the wrong storage of groceries cause huge amounts of household waste. This set of ceramic containers draws on traditional rules for storage and creates different environments for the proper storage of fruit and vegetables. In addition, the visibility and the capacity limit of the containers promote a mindful shopping behaviour.

Semesterarbeit im Projekt »Food and the City«
amelie.cayre@gmail.com / www.ameliecayre.myportfolio.com

weißensee

kunsthochschule berlin



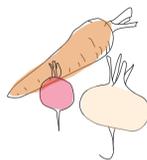
au bon endroit



Blatt-, Blüten-, Stängelgemüse und einige Obstsorten lagerst du in einem Behälter und gibst täglich frisches Wasser dazu.



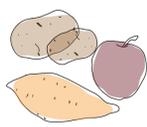
Wurzelgemüse hält sich am besten senkrecht eingetaucht in feuchtem Sand oder Kies und geschützt vor Sonnenstrahlen.



Zitrusfrüchte solltest du im trockenen, halbschattigen und bei Raumtemperatur lagern.



Die Kartoffeln lagerst du mit den Äpfeln zusammen in einer luftdurchlässigen Box mit Deckel. Das andere Knollengemüse kommt in eine separate Box.



Am besten bewahrst du das Zwiebelgemüse in einem luftdurchlässigen Behälter in der Küche auf.

