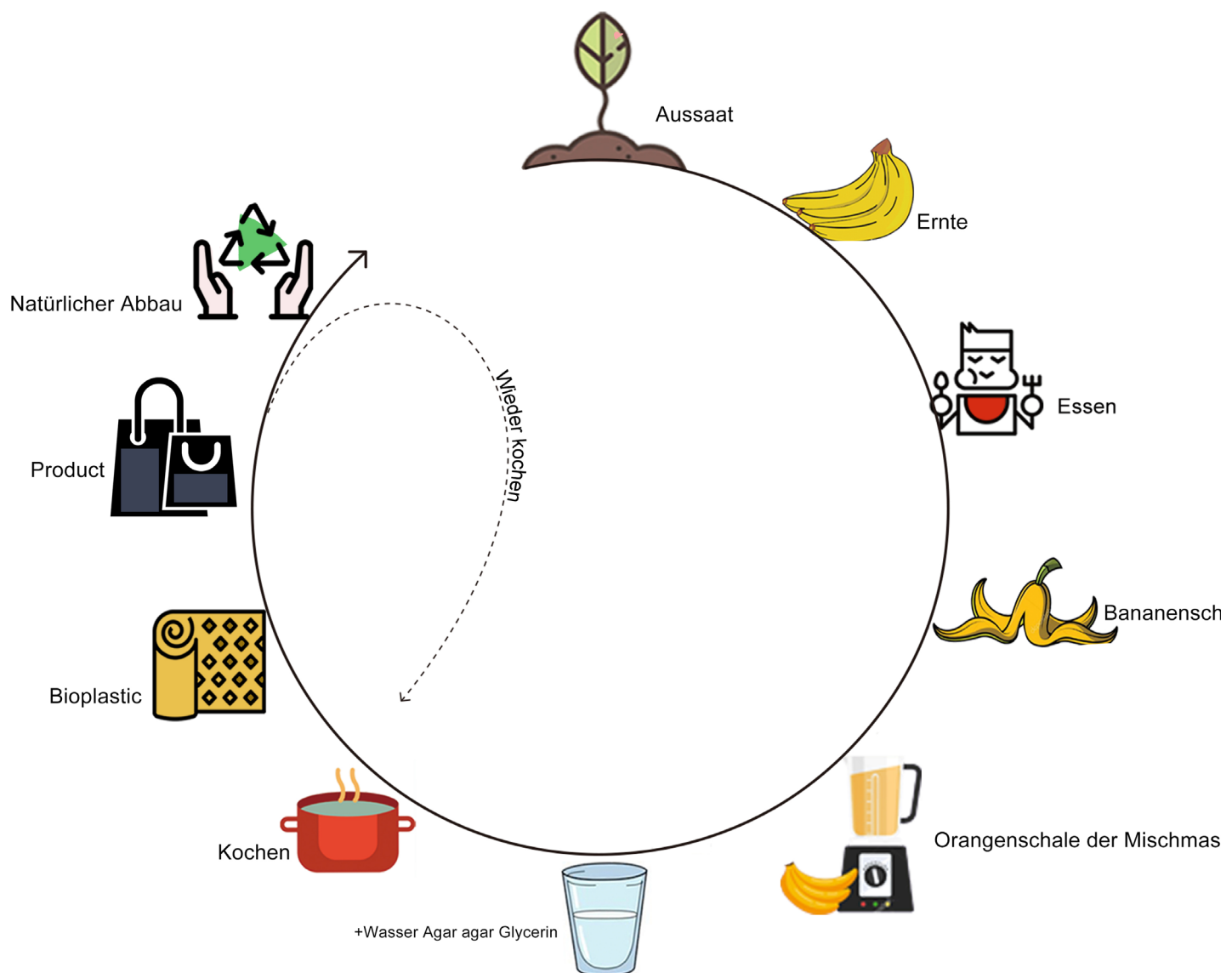


On The Molecular Level

COOKING NEW MATERIALS



„How can we create a new material from bio waste, which will replace animal leather in the future?“

KONZEPT

Mad Molecular Gourmet? No, I'm just serious about material!

„On the Molecular Level“ basiert auf einem selbst entwickelten Verfahren, um verschiedene Bio-Abfälle zu alternativen, biologisch abbaubaren Textilmaterialien zu verarbeiten. Die Überreste von Lebensmitteln erhalten so ein zweites Leben. Es ähnelt dem Kochen in der Molekularküche, nur dass hier mit Lebensmittel(resten) und anderen natürlichen Substanzen ein neues Material produziert wird statt mit chemisch-physikalischen Methoden etwas Essbares. Bananen- und Orangenschalen oder Sojamilchtrester werden mit einem natürlichen Binder als Matrix verbunden. Das entstehende Komposit-Material lässt sich nach Gebrauch durch erneutes Kochen einfach wiederverwenden. Es ist ein zu 100% biologisch abbaubares „no waste“ Naturprodukt, das darüber hinaus ungewohnte gestalterische Möglichkeiten eröffnet.

CONCEPT

Mad Molecular Gourmet? No, I'm just serious about material!

„On the Molecular Level“ is based on a self-developed process to process various biowaste into alternative, biodegradable textile materials. The seemingly useless food wastes will reborn with a second life. It is similar to cooking in the molecular kitchen, except that here with food (leftovers) and other natural substances, a new material is produced instead of using chemical-physical methods, something edible. Banana and orange peel or soy-milk pomace are combined with a natural binder as a matrix. The resulting composite material can be easily reused after use by re-cooking. It is a 100% biodegradable „no waste“ natural product that also opens up whole new design possibilities.