

# A.K.T.;

# What's on your menu in 2028?

## Meat the Future:

Wie werden wir uns in Zukunft ernähren? Liegen bald nur noch Bohnen, Reis und Algenburger auf unseren Tellern? Oder gar Insekten? Bis zum Jahr 2050 wird die Weltbevölkerung voraussichtlich auf 9 Milliarden Menschen anwachsen. Mit den bisherigen Methoden der Fleischproduktion und dem aktuellen Konsumverhalten kann dieser Bedarf an tierischen Proteinen nicht gedeckt werden. Die Frage nach Alternativen ist daher dringender denn je. Für die Ausstellung Meat the Future hat ein Team aus Köchen, Designern, Ingenieuren und Künstlern 30 Zuchtfleischgerichte entwickelt, die in Zukunft auf unseren Tellern liegen könnten. Weil sich Zuchtfleisch noch in der Entwicklung befindet, kann man die Gerichte [noch] nicht essen. Sie können allerdings ein Ausgangspunkt sein, um über die Esskultur der Zukunft nachzudenken und zu diskutieren. Ergänzt wird die Ausstellung von weiteren künstlerischen und wissenschaftlichen Positionen zum Thema Fleisch und damit verbundenen Fragestellungen.

## A.K.T.;

Der A.K.T. ist ein Ort für gesellschaftliche Diskurse und ein interdisziplinäres Labor der Zukunft. Aktuelle Fragestellungen werden im A.K.T.; aus dem Blickwinkel des Designs und der Kunst beleuchtet und die gesellschaftliche Relevanz von Kunst und Design sichtbar gemacht. Der A.K.T.; im Treppenhausturm der ehemaligen Alfons-Kern-Schule in Pforzheim bietet dafür Raum auf mehreren Ebenen: Auf zwei Stockwerken finden regelmäßig Ausstellungen statt. Im obersten Geschoss erforschen Studierende des Master-Studiengangs „Design & Future Making“ der Hochschule Pforzheim im MAD LAB Zukunftsfragen.

## Menu:

### Vorspeise

Nuggets vom Dodo  
Transparentes Sashimi  
Freundliche Foie Gras  
Laborbries

\*\*\*

### Hauptgericht

Fleischblume  
Gestricktes Steak  
Ferkel aus dem Garten  
Fleischplatte aus eigener  
Zuchtfleisch-Zucht

\*\*\*

### Nachspeise

Zuchtfleischeis

## Kontakt:

Anfragen zu Führungen für Gruppen  
und Schulklassen:

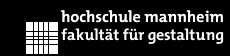
A.K.T.;  
Theaterstraße 21  
75175 Pforzheim  
Telefon +49 7231 393750  
info@akate.de

→ → → [www.  
akate.  
de](http://www.akate.de)

## Eine Ausstellung von:



## In Kooperation mit:



# AUSSTELLUNG: MEAT THE FUTURE

13.12.2019 → →

→ 26.01.2020

Mi. → So. 11.00

→ 19.00 Uhr



Wo →

A.K.T;  
Theaterstraße 21  
75175 Pforzheim

Wann →

13.12.2019 bis 26.01.2020  
Mittwoch bis Sonntag 11.00–19.00 Uhr  
24.12.2019., 31.12.2019 und an Feiertagen  
geschlossen

Vernissage  
12.12.2019  
19.00 Uhr

Begrüßung:  
Almut Benkert, Fachbereichsleiterin Kreativwirtschaft, Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim  
Einführung:  
Janusz Czech, künstlerischer Leiter A.K.T;

Gesprächsrunde:  
mit Ira van Eelen, Mitbegründerin von Kind Earth Tech und Vorsitzende der Invitromeat Foundation, Prof. Axel Kolaschnik, Fakultät für Gestaltung der Hochschule Mannheim, und Dr. Daniel Mohr, Plumento Foods GmbH.  
Moderation: Dr. Ana Kugli

Fotografie: Michon Glerum, Francesca Barchiesi

Programm

The Future of Food:  
Projekte der Fakultät für Gestaltung, Hochschule Mannheim zum Thema INSECT BASED FOOD.  
Eine Kooperation des Studiengangs „Design – Future – Society“ der Hochschule Mannheim [Prof. Axel Kolaschnik], Plumento Foods GmbH [Dr. Daniel Mohr] und dem Studierendenwerk Mannheim  
13.12.2019–26.01.2020 im A.K.T; 3.OG

Eat the future:  
Kreationen mit Insekten-Pasta  
Gericht zur Ausstellung.  
13.12.2019–26.01.2020 im Parkhotel  
Deimlingstr. 32–36, 75175 Pforzheim  
Tischreservierung unter 07231.1610

Insektenburger  
bei Hans im Glück ab 18.11.2019  
Jörg-Ratgeb-Straße 15A, 75173 Pforzheim  
Karl-Friedrich-Straße 12, 76133 Karlsruhe

Discours de la Méthode\*:  
„Natürlich Fleisch!? Konsum, Mensch, Zeit.“  
mit Nils Stadje, Archäologe und Koch  
am Donnerstag, 16.01.2020, 19.00 Uhr.  
MADLAB im A.K.T; [4.OG].

\*Vortragsreihe des MA Design & Future Making

Führungen:  
Donnerstag, 16.01.2020, 18.00 Uhr mit Prof. Christine Lüdeke, im Anschluss Discours de la Méthode  
Sonntag, 26.01.2020, 11.00 Uhr mit Janusz Czech, künstlerischer Leiter A.K.T;  
Treffpunkt:  
Café Roland im A.K.T; [EG]  
Eine Anmeldung ist nicht erforderlich