Fiumicina

Solarküche

Anhang A

Präsentation

Fiumicina verwandelt Kochen von einer privaten Tätigkeit in eine kollektive Erfahrung und definiert die Nahrungszubereitung als gemeinsame Verantwortung neu. Rund um Fiumicina wird Kochen zu einem Mittel der individuellen und gemeinschaftlichen Stärkung durch Momente des gemeinsamen Erlebens. Es bietet Bewohner*innen, lokalen Initiativen, kulturellen, künstlerischen und landwirtschaftlichen Organisationen sowie Fachleuten aus verschiedenen Bereichen **die Möglichkeit, Solarkochen zu erkunden** und ein geselliges Lernumfeld zu erleben, das zum Nachdenken über das Verhältnis der Menschheit zu Nahrung, Energie und Umwelt anregt.

Das Design von Fiumicina

Fiumicina ist ein **Solarkocher**, konzipiert von Johanna Dehio, Mascha Fehse und Johanna Padge für *FLUX – Aktionen und Raumerkundungen entlang der Flüsse*, ein mehrjähriges Programm von Lungomare, das Beobachtungen und Interaktionen mit den Fluss-Stadt-Landschaften Bozens aus verschiedenen Perspektiven ermöglicht.

Mit seiner minimalistischen Outdoor-Küchenstruktur und der großen metallischen Parabel **ist Fiumicina ein Symbol für Empowerment, soziale Lebensmitteldienste, die Aktivierung öffentlicher Räume und Umweltbewusstsein.** Fiumicina fördert den gemeinschaftlichen Umgang mit natürlichen Energiequellen und nachhaltigen Nahrungsmittelketten.

Die Designerinnen von Fiumicina konzentrieren sich darauf, öffentliche Räume zu schaffen, die kollektives Engagement fördern und Bereiche in dynamische Treffpunkte der Interaktion und Gemeinschaft verwandeln. Ihre Arbeit zielt darauf ab, soziale Diskussionen anzuregen, indem sie Formate entwickeln, die Inklusivität fördern.

Fiumicina lässt sich von der Umgebung inspirieren und integriert sich respektvoll und harmonisch in diese. Die vertikal ausgerichtete Struktur schafft einen Raum der Zugänglichkeit, Zusammenarbeit und sozialen Verbindung. Die parabolische Struktur aus spiegelbeschichtetem Aluminium – aufgrund seiner hohen Reflexionsfähigkeit gewählt – konzentriert und leitet die Sonnenstrahlen effizient auf den zentralen Kochbereich. Die verstellbare Parabel folgt dem Lauf der Sonne, um die Energieaufnahme zu maximieren und optimale Kochbedingungen zu gewährleisten.

Aktivierung öffentlicher Räume

Fiumicina belebt öffentliche Räume, indem es diese in eine **kollaborative und experimentelle Küche verwandelt**. Im Jahr 2024 fanden in Bozen praktische Workshops zu alternativen Kochtechniken mit Solarenergie statt. Fiumicina diente nicht nur als Kochplatz, sondern auch als Treffpunkt, der Gespräche über die Aktivierung öffentlicher Räume durch kulinarische und kulturelle Praktiken sowie das Verhältnis zwischen Individuum, Nahrung und Natur anregte. Durch die Förderung sozialer Interaktionen rund um das Kochen entsteht ein Raum, in dem nicht nur Rezepte, sondern auch Geschichten, Kulturen und spezifisches Wissen ausgetauscht werden. Diese horizontale Umgebung betont die nicht-hierarchische Natur öffentlicher Räume und stärkt Verbindungen zwischen den Teilnehmer*innen sowie ein Gemeinschaftsgefühl.

Bewusstsein für Kochen: Nahrung und Energie

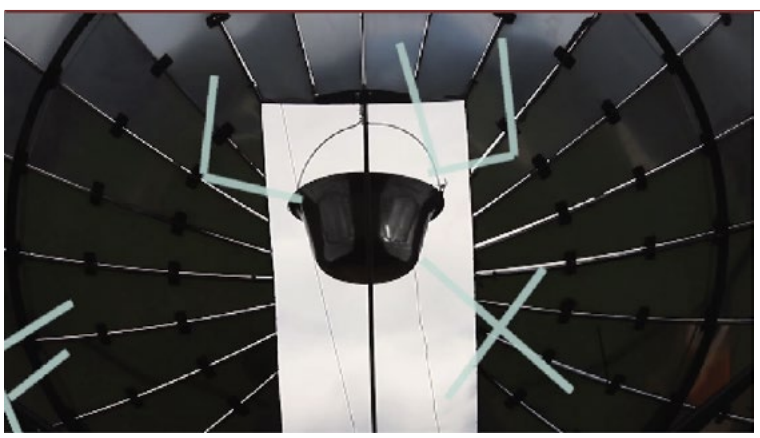
Fiumicina widmet sich **der Schnittstelle von Nahrung und Energie**, indem es nachhaltige **Kochpraktiken als Antwort auf Klimaherausforderungen erforscht**. Mit lokal erzeugten Lebensmitteln, Handwerkskunst und Materialien fördert es regionale und nachhaltige Beschaffungs- und Kochmethoden und thematisiert klimabewusste Ernährung, alternative Energien und nachhaltige Praktiken.

Die Nutzer*innen von Fiumicina können verschiedene Kochmethoden anwenden, wie Schmoren, Brotbacken, Kaffeezubereitung oder Marmeladenherstellung – alles mit der direkten Energie der Sonne. Das Kochen mit Fiumicina ermöglicht traditionelle Kochzeiten und – temperaturen, erfordert jedoch mehr Hingabe und Geduld. Da nur ein Topf gleichzeitig erhitzt werden kann, erfordert das Kochen unterschiedliche Zeiten und Wartephasen und hebt damit den langsameren und bewussteren Prozess der Nahrungszubereitung hervor.

Fiumicina als Gemeingut

Welche Vorstellungen könnte eine Solarküche als Gemeingut für die Bürger*innen Bozens wecken? Fiumicina lud Menschen ein, zusammenzuarbeiten, zu gestalten, gemeinsam zu überlegen, wie die Flussufer als öffentliche und gemeinschaftliche Räume neu gedacht werden könnten.

Fiumicina bietet eine konkrete Möglichkeit, Subsidiaritätsvereinbarungen zwischen Bürger*innen und Institutionen zu erkunden. In einem kollaborativen Prozess können die Potenziale einer Solarküche als Gemeingut für die öffentlichen Räume und deren Umgebung der Stadt erforscht werden. Durch die Einführung des Solarkochens als gemeinschaftliche Aktivität regt Fiumicina Bürger*innen dazu an, ihr Verhältnis zu Nahrung, Energie und Umwelt neu zu denken und eine aktive Bürgerschaft zu fördern, die Maßnahmen zur Pflege öffentlicher Güter wie Flüsse und urbane Räume definiert und diese einem breiteren Publikum zugänglich macht.



Youtube **LINK↗**

Chronologie von Fiumicina

Die erste Phase von Fiumicina begann im **Juli 2022** mit einer dreitägigen **improvisierten Küche und Workshops** am Ufer des Eisack in Bozen. Die Teilnehmer*innen nahmen an drei Workshops zu den Themen Improvisation und Konstruktion, spontane Kräuter am Flussufer sowie experimentelles Kochen und Backen teil. Gemeinsam mit regionaler Expertise wurden wilde Kräuter, Wurzeln und Brotbacken erforscht und Kochtechniken mit Feuer und Ton erprobt.

Im **Jahr 2024** wurde Fiumicina zu einer Solarkochnutzungseinrichtung, die Besucher*innen dazu einlädt, mit Solarenergie zu kochen. Die skulpturale Installation bot eine greifbare, praktische Möglichkeit, sich mit einer alternativen Energiequelle auseinanderzusetzen. Lokale Lebensmittel, Handwerkskunst und Materialien wurden in das Projekt integriert, sodass die Teilnehmer*innen die urbane und soziokulturelle Landschaft Bozens erkunden konnten.

Im **Juni** 2024 wurde ein **öffentliches Programm** gestartet, um Teilnehmer*innen einzuladen, das Kochen mit Solarenergie zu entdecken und einen Dialog über nachhaltige Beschaffungs- und Kochpraktiken zu fördern. Während dieser sonnigen Tage nutzten die Teilnehmer*innen Fiumicina, um verschiedene Kochmethoden auszuprobieren, Gemüse zu grillen, Brot zu backen, Marmeladen herzustellen und mehr – dabei wurden Rezepte und Techniken aufgezeichnet und ausgetauscht. Ein partizipativer Prozess wurde ebenfalls für Fiumicina in Zusammenarbeit mit EURAC Research durchgeführt, bei dem lokale Bürger*innen und Organisationen eingeladen wurden, gemeinsam die Potenziale von Fiumicina als Gemeingut für die Stadt Bozen zu entwickeln.

Im **September** 2024 fand das **Festival „Drei Tage am Fluss“** statt – ein langes Wochenende mit Vorträgen, Debatten, Kochsessions mit Gastköch*innen und vielem mehr. Während der Veranstaltung nahmen die Teilnehmer*innen an Workshops zum Solarkochen teil und diskutierten Themen wie Kochen, Flüsse, Solarenergie, öffentliche Räume und das Konzept von Gemeingütern.

Weitere Informationen zu Fiumicina:
https://www.lungomare.org/projects/fiumicina-an-open-kitchen-by-the-river/