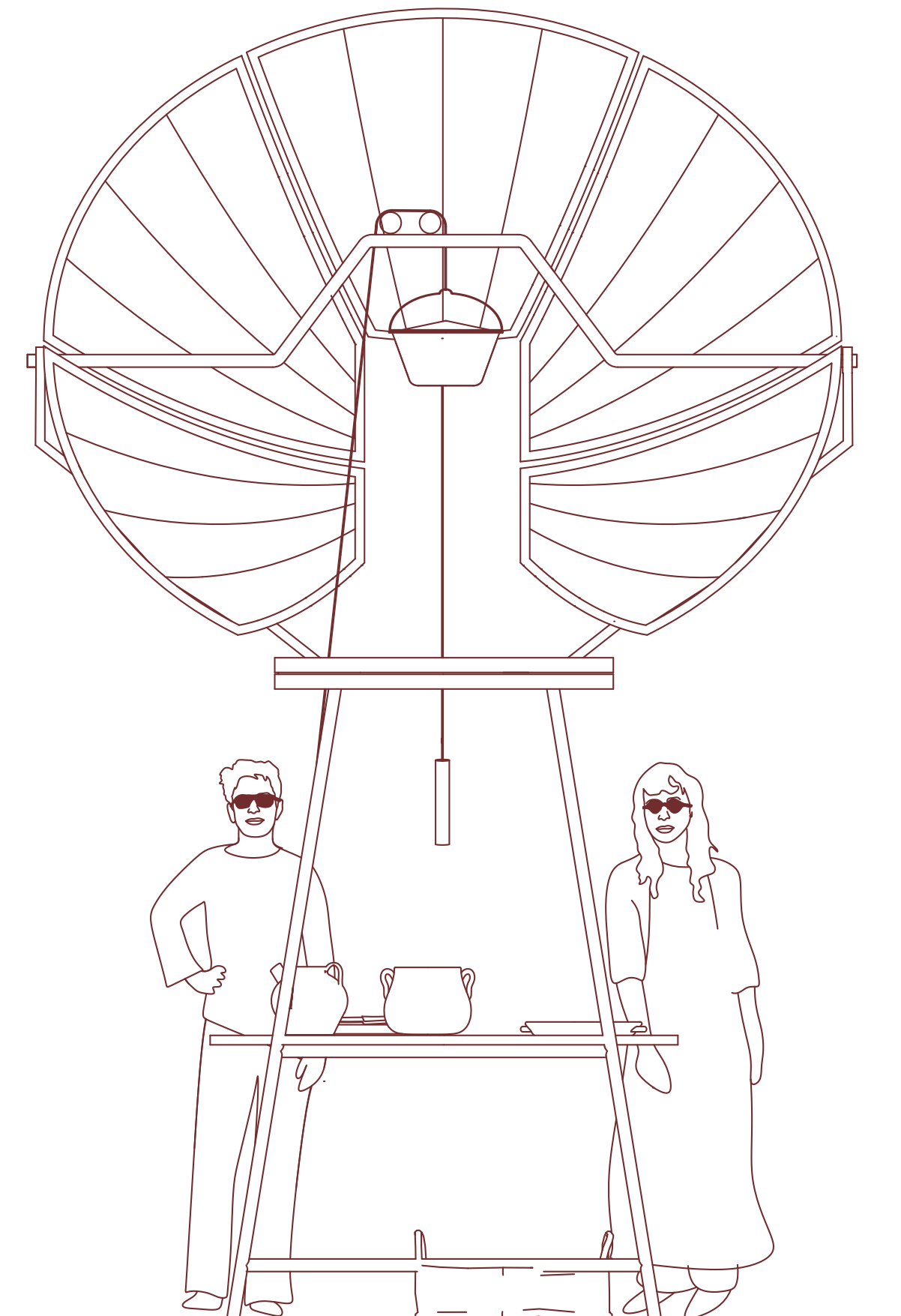


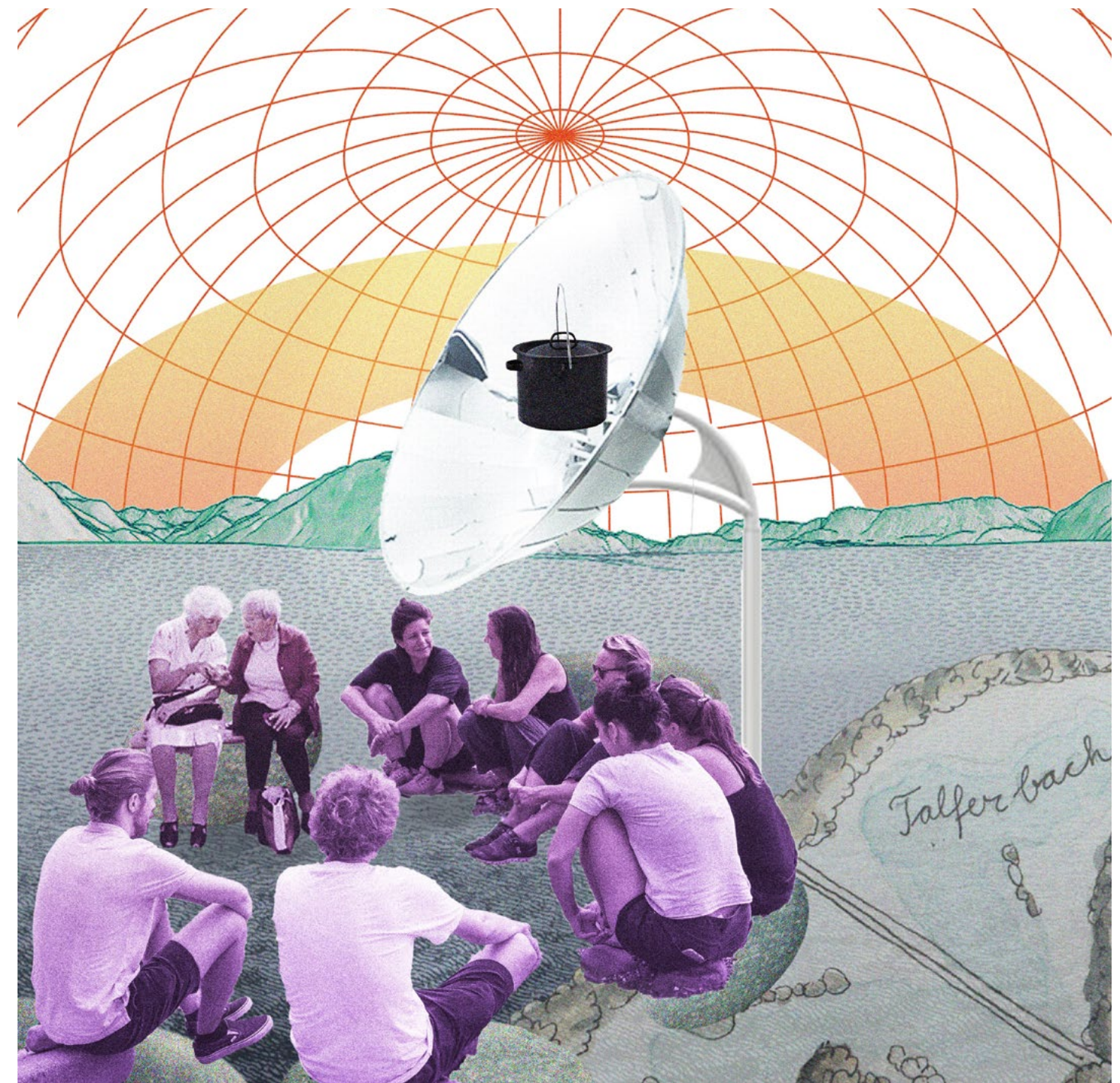
Fiumicina

Solarkocher

Anhang B

Anleitung





Einleitung

Die Fiumicina ist ein Solarkocher, eine experimentelle Küche für den öffentlichen oder halböffentlichen (Außen)raum, die nachhaltiges Kochen mit Solarenergie erlebbar macht.

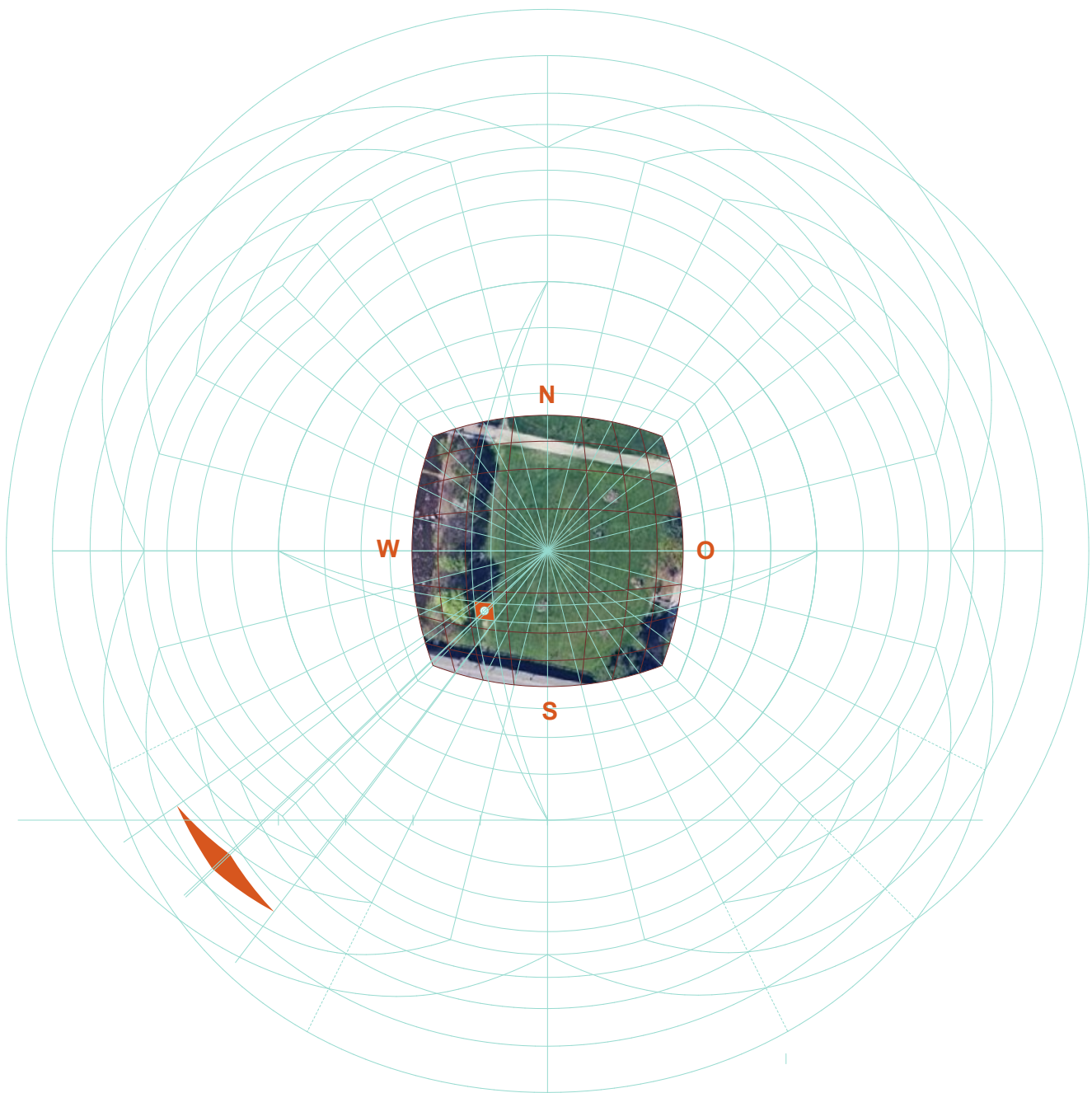
Im Rahmen des Projekts *FLUX – Aktionen und Raumerkundungen entlang der Flüsse* von Lungomare dient sie als Plattform für gemeinsames Kochen, künstlerischen Austausch und die Auseinandersetzung mit zyklisch gedachter und klimabewusster Ernährung.

Diese Anleitung erklärt Funktionsweise, Aufbau und Nutzung der Solarküche.

Inhaltsverzeichnis

Prinzip Solarkochen	S. 6
Standortwahl	S. 8
Sonnenstand & Betriebszeiten	S. 9
Orientierung	S. 11
Bedienung	S. 15
Nutzung	S. 16
Ausstattung der Solarküche	S. 18
Sicherheit	S. 20
Ausstattung in Kürze	
Kochzubehör	S. 22
Bauteile	S. 24
Werkzeug	S. 25
Auf- und Abbau	S. 26
Aufbau in Schritten	S. 27
Wartung & Verantwortung	S. 34
Ausleihe von Fiumicina	S. 35

Prinzip Solarkochen



Solarkochen nutzt die Energie der Sonne. Durch die Bündelung von Sonnenlicht in einem Brennpunkt können Lebensmittel auf 250°C und mehr erhitzt werden. Allerdings muss, auf Grund der kreisenden Bewegungen der Erde - ihrer Rotation um die eigene Achse und der Drehung um die Sonne und der daraus entstehenden scheinbaren Bewegung der Sonne am Himmelsfeld - Solarkochen

immer zyklisch gedacht werden. Die Fiumicina vereint deshalb eine mechanisch einfache, schonende und gesunde, aber in ihrer Nutzungsweise komplexe Technik mit einem sozialen und ökologischen Ansatz: Gemeinsam mit Teilnehmer*innen werden Methoden wie Schmoren, Backen und Kochen in der Solarküche erforscht.

Die parabolische Spiegelstruktur (spiegelbeschichtetes Blech aus der Solarindustrie) fokussiert die Sonnenstrahlen in einem Fokalbereich auf das Kochgut, das in eine Höhe von etwa drei Metern gezogen wird.

Energiekonzentration

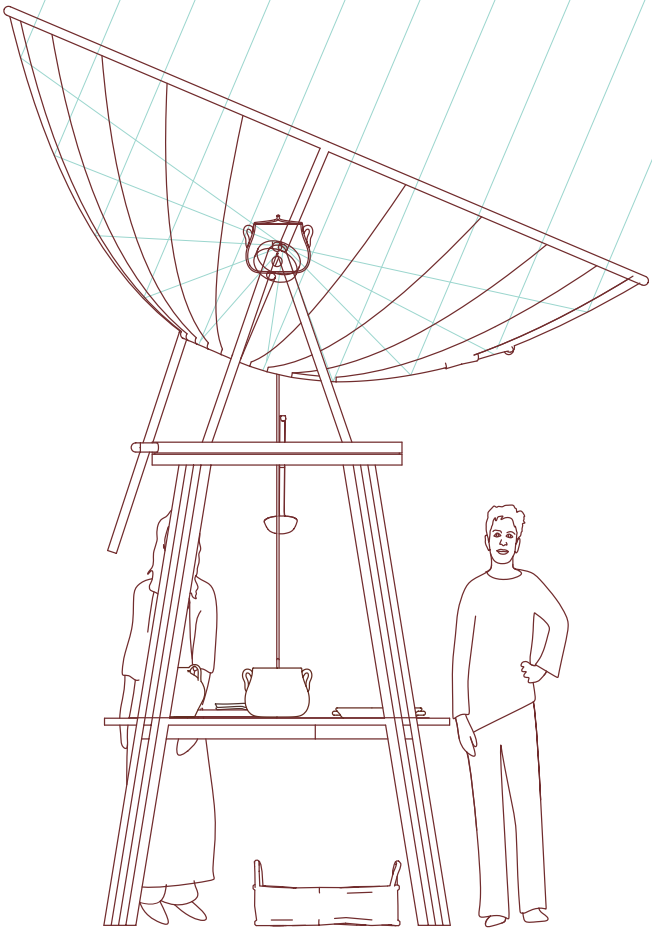
Die parabolische Form reflektiert die parallelen Sonnenstrahlen in den zentralen Fokus und bündelt damit direkt und unmittelbar die Energie der Sonne (siehe Zeichnung links unten). Dadurch geht kaum Energie durch Transformation oder Speicherung verloren, allerdings funktioniert der Solarkocher auch nur bei Sonnenschein.

Oberflächenaufnahme

Die möglichst schwarze, matte Oberfläche (eines Topfes, Kochgeschirrs, oder auch Lebensmittels) absorbiert die Energie der Sonnenstrahlen und erhitzt die Masse des Topfes und des Kochguts. Je mehr Masse, desto langsamer das Aufheizen und Abkühlen des Essens. Das heißt, dass das Solarkochen ideal ist, wenn viele Menschen satt werden sollen, da mehr Essen = Masse mehr Wärme speichert, in der die Zutaten garen.

Wärmekonservierung

Masse und Isolierung halten die Wärme für längeres Kochen. Dabei gibt es die Möglichkeit, gusseiserne oder vakuumisolierte Töpfe beim Kochen zu verwenden. Eine andere (einfache) Möglichkeit ist, einen heißen Topf im sog. „norwegischen Kochtopf“ weiterkochen zu lassen: Hier wird ein Topf im Solarkocher erhitzt, herabgenommen und mit einem Wollüberzug isoliert. Das Kochgut gart dann weiter in seiner isolierten, gespeicherten Wärme.



Standortwahl

- **Prüfe die Sonneneinstrahlung**
- **Berücksichtige regionale Sonnentage**
- **Stelle den Kocher stabil ***
- **Finde einen windgeschützten Ort ****

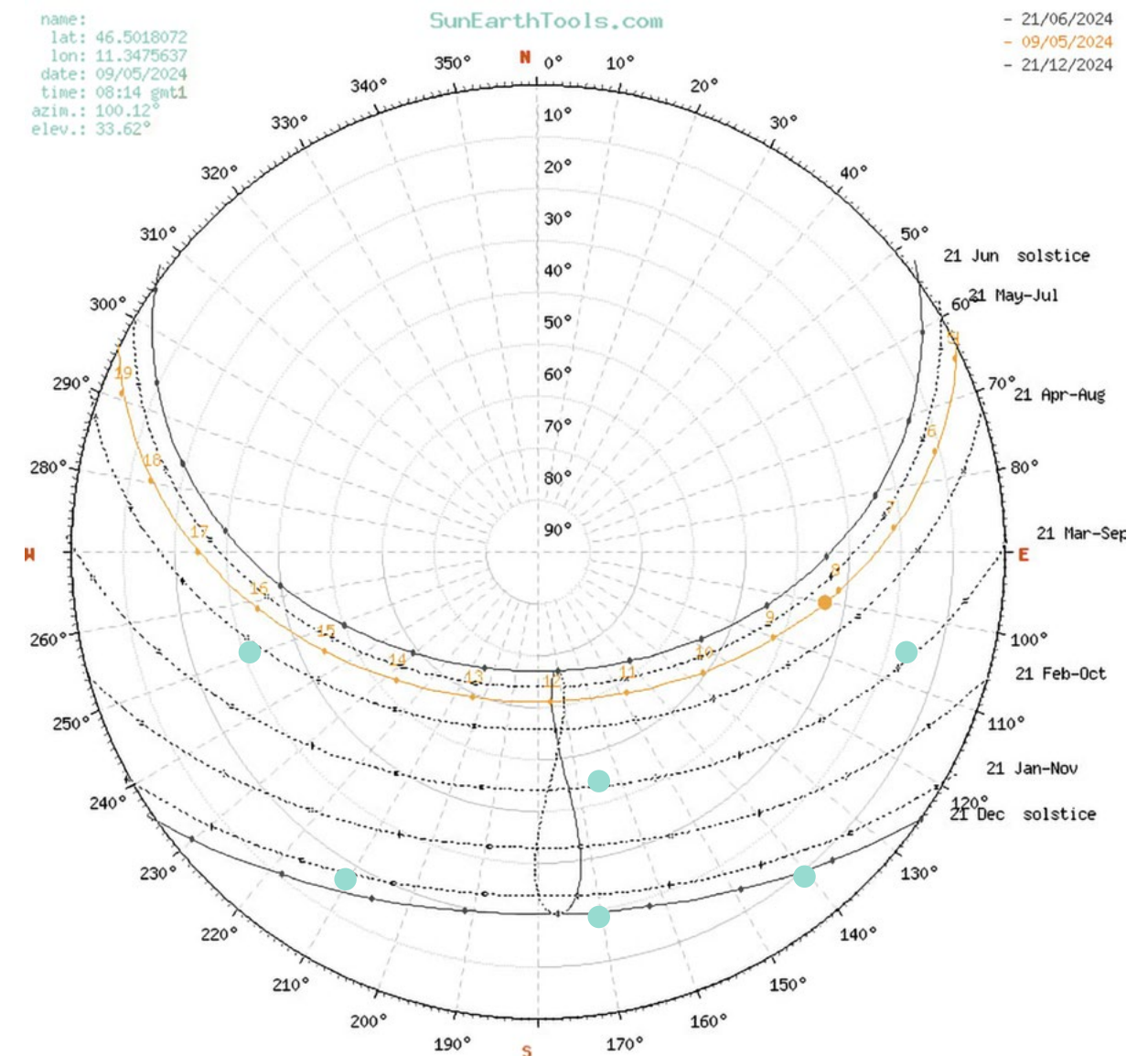
* **Fundamente:** Beschwere den Solarkocher mit ca. 200 kg (z.B. Gehwegplatten, Betonsteine oder Sandsäcke)

** Windschutz macht die Situation sicherer und erhöht auch die Leistung des Kochers, da der Wind Wärme abbläst. Der Regenabfluss sollte gewährleistet werden, damit die Füße des Solarkochers nicht unterspült werden. D.h. Metallfüße nicht in Erdkuhlen stellen. Sonnen- und Regenschutz in Reichweite können die Nutzung bequemer machen.

Sonnenstand & Betriebszeiten

Die Ausrichtung und der Standort der Fiumicina richten sich nach dem Sonnenstand, der je nach Breitengrad auf dem Globus unterschiedlich ist. Die Fiumicina ist mit Blick auf Südtiroler Bedingungen entstanden, einer Region mit sehr viel Sonnenschein. Zur besten Nutzung sollten die regionalen Sonnenstände (Sonnenhöchststände je nach Jahreszeit) und Sonnentage (wolkenfreie Tage) geprüft werden.

Bozen / Südtirol: Bozen ist zum Beispiel eine der sonnenreichsten Städte Italiens und damit unabhängig von Temperaturen sehr gut zum Solarkocher geeignet.



Sommer

Höchster Sonnenstand 67° zur Mittagszeit an der Sommersonnenwende, Nutzung von 8:00–16:30 Uhr möglich (siehe Sonnenstandsdiagramm für Bozen auf S. 9).

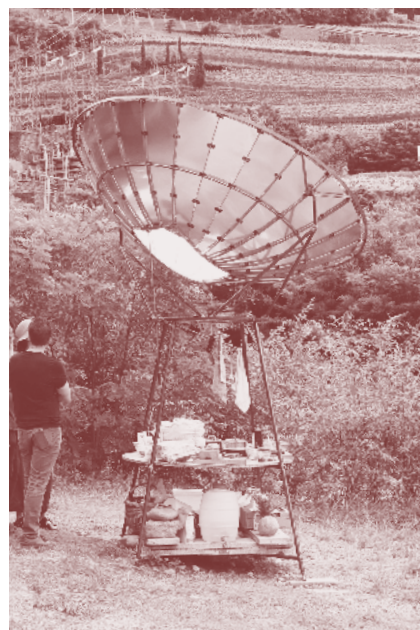
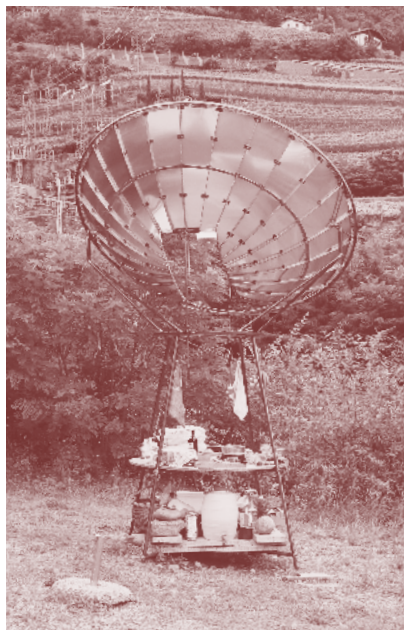
Frühling/Herbst

Ende März bis
Ende September

Niedrigere Sonne (max. ca. 45°), Hindernisse wie Bäume und Berge sind zu beachten. Morgens und nachmittags steht die Sonne etwa 34° hoch. Die Solarküche hat diesen Sonnenstand als entsprechende maximale Neigung, um die Nutzung im Frühjahr und Herbst zu ermöglichen. Dann ist eine Nutzung von 10:00–15:00 Uhr möglich (siehe Sonneneinfälle und Solarkochereinstellung in der diagrammatischen Darstellung auf S. 12-13).

Winter

Auch im Winter funktioniert die Fiumicina um die Mittagszeit, da nicht die Außentemperatur, sondern die Strahlkraft der Sonne entscheidend ist. Die Strahlleistung der Sonne selbst ist nahezu konstant über das Jahr. Durch einen niedrigeren Sonnenwinkel legen die Sonnenstrahlen einen längeren Weg durch die Ozonschicht zurück, wo Strahlen durch Teilchen abgelenkt werden. Ob diese Unterschiede spürbar sind bei der Nutzung des Solarkochers, muss noch ermittelt werden. Ausschlaggebend für die Nutzung ist aber vor allem die Wetterlage.



Orientierung

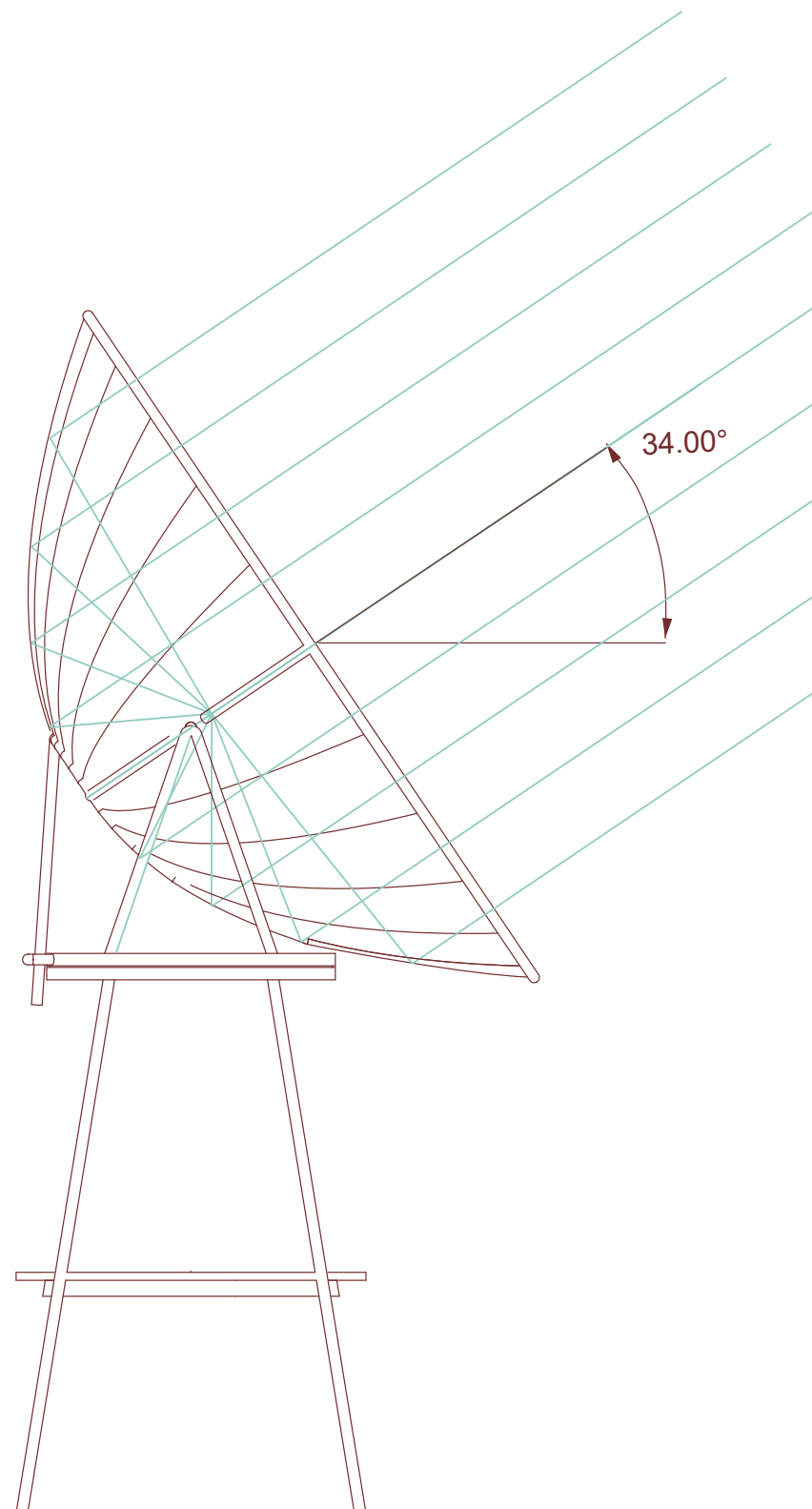
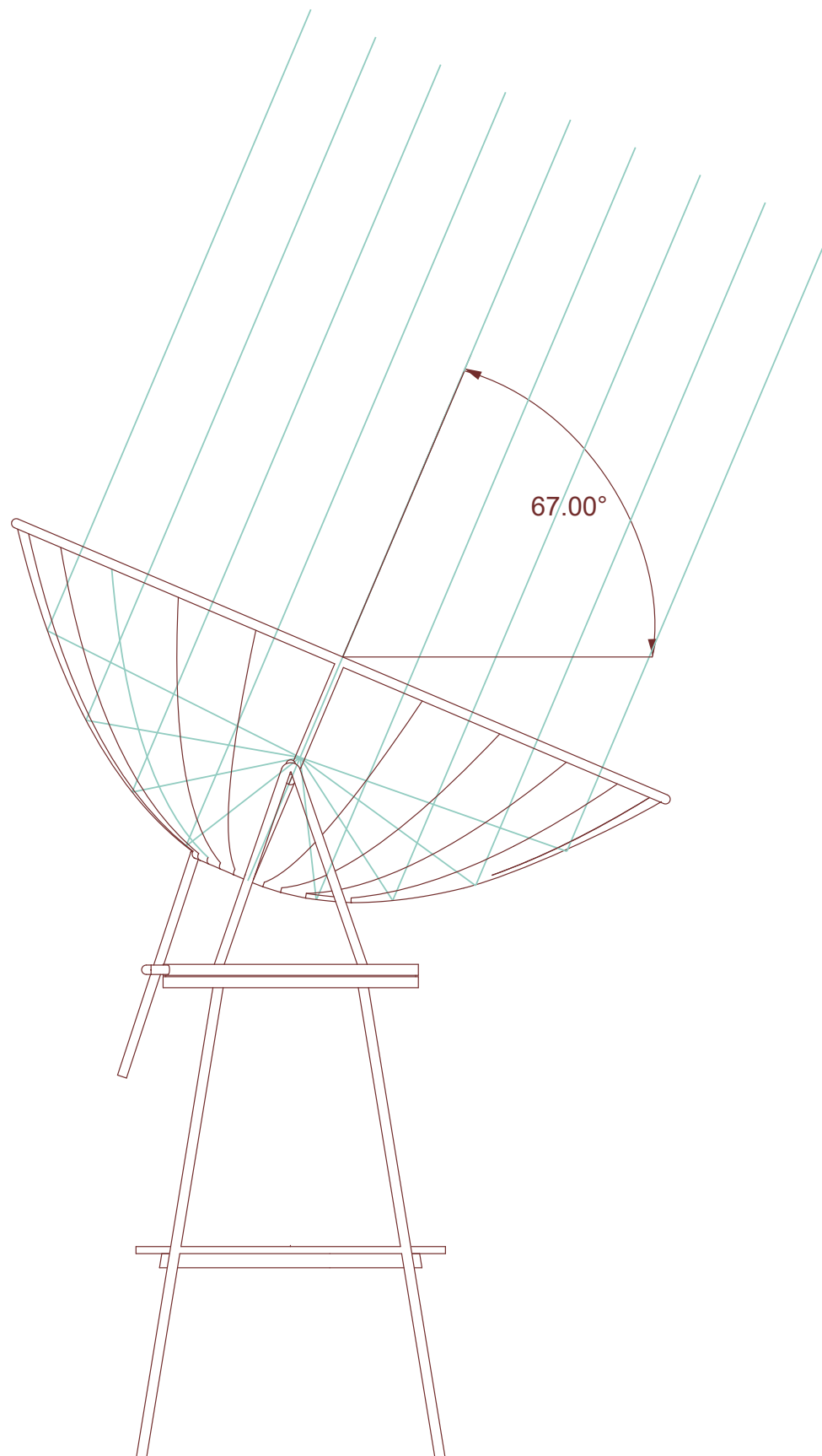
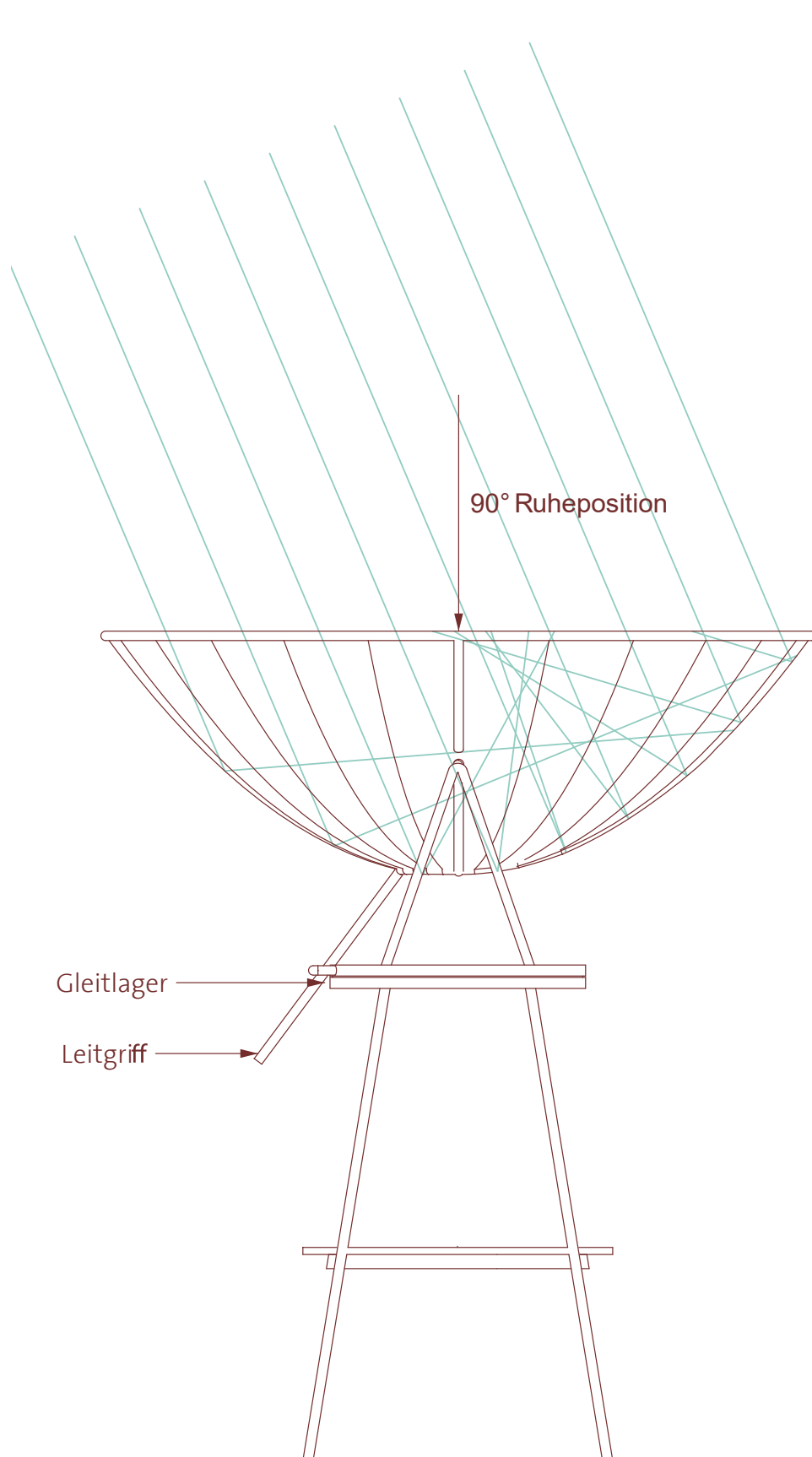
Himmelsrichtung

Die Fiumicina wird nach Himmelsrichtung und Sonnenstandshöhe um die horizontale und vertikale Achse, die durch den Fokelpunkt gehen, ausgerichtet. Sie folgt damit dem Sonnenlauf von morgens im Osten bis abends im Westen und mittags an der höchsten Stelle. Um die Fiumicina um die vertikale Achse zu drehen (Himmelsrichtung), wird sie am Leitgriff über ein Gleitlager gedreht. Um auf der horizontalen Achse ausgerichtet zu werden, wird der Parabol der Fiumicina gekippt - zur genauen Bedienungsanleitung siehe Kapitel Bedienung: Leitgriff.

Ruhemodus

Im Ruhemodus wird die Parabolstruktur horizontal ausgerichtet und kann keine Hitze erzeugen, da die Sonne (in europäischen Breitengraden) zu keiner Zeit senkrecht am Himmel steht (90°) (siehe „Ruhemodus“ im Diagramm s. S. 12) Die einfache Neigung und Drehung ermöglichen die schnelle Anpassung an die Sonnenstände, was beim Kochen etwa alle 10-15 min vorgenommen werden sollte. Um den Parabol auszurichten, sollte der Schatten des Objekts konsultiert werden, siehe Bedienung: Schattenwurf.







Bedienung

Seilwinde: Heraufziehen und Herablassen

Die Seilwinde ermöglicht das Hochziehen, Arretieren und kontrollierte Herablassen des Kochguts. Bei richtiger Nutzung ist die Seilwinde sehr sicher, da Kochgeschirr nicht herabfallen kann. Sie übersetzt zudem die Kraft, sodass auch schwere Töpfe mit wenig Anstrengung hoch befördert werden können. Über einen Hebel wird die Richtung der Seilwinde eingestellt. Beim Arretieren muss der Hebel immer auf „AUFWÄRTS“ eingestellt sein, sodass die Seilwinde nicht von alleine abgewickelt werden kann (Kinder und Menschen ohne Einweisung sollten die Seilwinde nicht bedienen).

Leitgriff: Ausrichten

Um die Fiumicina um die vertikale Achse zu drehen, wird sie am Leitgriff über ein Gleitlager (siehe Zeichnung S.12) gedreht (der Leitgriff muss dazu festgestellt sein und wird zur Führung benutzt). Um auf der horizontalen Achse ausgerichtet zu werden, wird der Parabol der Fiumicina gekippt - auch hier am Leitgriff (der Leitgriff muss dazu an der Stellschraube gelöst werden und wird nach oben bzw. unten gedrückt). Der Griff kann über eine Stellschraube fixiert werden.

Schattenwurf: Ausrichtung kontrollieren

Um den Parabol auszurichten, sollte der Schatten des Objekts konsultiert werden. Auf einem flachen Untergrund sollte der Parabol eine nahezu kreisrunde bis elliptische Form bilden (je höher der Sonnenstand, desto runder der Kreis). Der Schatten der Achsenstange und des Lenkgriffs bilden bei richtiger Ausrichtung dann ein Fadenkreuz im Zentrum des Parabolschattens.

Vorsicht:

Zum Ausrichten niemals in die Sonne schauen!

Verstellen: Temperatur regulieren

Um die Energie, die auf den Parabol trifft, permanent im Fokalbereich zu konzentrieren, muss der Solarkocher etwa alle 10-15 min nach der Sonne ausgerichtet werden. Genauso kann der Parabol verstellt werden, um die Hitze zu regulieren: Wenn er etwas aus der Sonne gedreht wird (über das Gleitlager), sinkt die Hitze im Fokalbereich, da die Sonnenstrahlen etwas breiter gestreut werden.

Nutzung

Mit der Fiumicina kann auf viele unterschiedliche Weisen Essen zubereitet werden. Dafür gibt es einige Voraussetzungen. Die Hitze kommt bei der Fiumicina nicht von unten, sondern hauptsächlich aus der Richtung des Parabols. Die klassische Wärmequelle „Herdplatte“ wird hier durch eine unsichtbare und immaterielle ca. semi-sphärische Form der Wärmequelle abgelöst.

Kaffee kochen

Zum Kaffee kochen in einer Cafetiere muss die untere Hälfte schwarz sein (um Wärme zu absorbieren) und die obere Hälfte Licht und Wärme reflektieren (z.B silberglänzend), damit der frische Kaffee nicht gleich wieder im oberen Teil der Cafetiere verdampft (siehe Foto Kaffeekochen S. 19).

Kochen (100°C - 350°C)

Suppen, Eintöpfe oder Wasser für Tee o.ä. können in einem 12 L Kessel erhitzt werden. Bei uneingeschränktem Sonnenschein, kann die Fiumicina sehr hohe Temperaturen erreichen (über 300°), wodurch sich Flüssigkeiten schnell erhitzen lassen. Bei flüssigem Kochgut, dürfen Töpfe nicht mehr als 2/3 gefüllt werden, da beim Hochziehen und Kochen sonst Flüssigkeit überschwappen kann (Verbrennungsgefahr!).

Grillen (ca. 200°C - 250° C)

Gemüse (oder Fisch / Fleisch). In einer Grillklemme (siehe Foto S.18) kann Gemüse direkt im Fokalbereich des Parabols gegrillt werden. Dies ist besonders faszinierend, da die Wärmequelle nicht sichtbar ist, das Grillgut wie von Geisterhand braun wird und Röstaromen abgibt.

Vorsicht: Organisches Material kann entflammen.

Backen (160° C - 220°C)

In einem gusseisernen Topf oder im Solarbackofen (ein Topf im Topf, mit Gugelhupfform, dessen innere Aussparung als Schornstein fungiert) können Brot und Kuchen gebacken werden (siehe Foto S. 18). Der gusseiserne Topf speichert und verteilt die Wärme gleichmäßig, sodass ein Backofencharakter im Inneren des Topfes entsteht. Der Solarbackofen / Der Solarbackofen lenkt aufgeheizte Luft durch ihren Aufstiegstrieb durch das Innere des Topfes und verteilt somit die Wärme lenkt aufgeheizte Luft

durch ihren Aufstiegstrieb durch das Innere des Topfes und verteilt somit die Wärme. Das Backen funktioniert bei guten Sonnenbedingungen ähnlich gut und ähnlich schnell wie im Elektrobackofen.

Braten

Mit der Fiumicina ist das Braten die schwierigste Art des Zubereitens, da um Öl/ Fett gleichmäßig zu verteilen eine Pfanne in der Waage gehalten werden muss und das Umrühren, Schwenken und regelmäßige Kontrollieren durch die Höhe der Kochstelle erschwert werden. Testweise wurden aber schon Spiegeleier in 1-2 Minuten gebraten. Alternativen sind das Braten, Dünsten oder Frittieren im Topf, Marinieren von Lebensmitteln im Grill oder Rösten ohne Fett auf einem Blech.

Nach-Garen (60°C - 160°C)

Im sog. „Norwegischen Backofen“ (siehe Foto S. 19) können vor allem Backwaren und Suppen, Getreide/ Reis oder Eintöpfe am Boden weitergaren. Dieser Backofen ist lediglich eine gut isolierte Ummantelung aus Schafwolle und Stoff, in die Töpfe eingepackt werden, um dort in ihrer eigenen Hitze weiter zu garen. Durch die Isolierung geht kaum Hitze an die Umwelt verloren. Vieles an Kochgut gart bei Temperaturen ab über 60°C (Fisch gart sogar schon bei Temperaturen von 50-60°C, Gemüse bei Temperaturen ab 85°C), sodass ein Gericht dass einmal auf über 75°C erhitzt wurde (um hygienisch mögliche Keime abzutöten) noch eine ganze Zeit weitergaren kann, auch wenn es langsam abkühlt.

Tipp: Mit dem Bratenthermometer kann die Temperatur im norwegischen Kochtopf beobachtet werden. Eine Backware ist zum Beispiel gar, wenn sie im Zentrum eine Temperatur von 92° erreicht hat.

Ausstattung

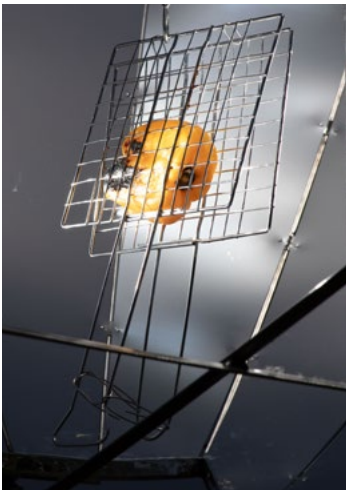
Die Fiumicina ist mit einigen spezifischen Kochutensilien ausgestattet, die das Kochen mit Sonnenenergie allgemein und mit der Fiumicina im Speziellen vereinfachen.



Bratenthermometer



Estense-Ofen



Grillklemme



Cafetiere
Hinweis: Kunststoffteile müssen, wie in der Abbildung gezeigt, mit Aluminiumfolie abgedeckt werden.



Laserthermometer



Norwegischer Ofen



Ungarischer Kessel für Gulasch



Grill und Bratpfanne

Sicherheit

Sonnenbrille tragen: UV-Schutz vor blendendem Licht.

Die hohe Konzentration des Sonnenlichts ist nicht auf den ersten Blick erkennbar. Die Blendung ist aber durchaus gefährlich und kann die Retina verletzen. Zum Vergleich: Sand oder Meerwasser reflektieren ca. 25% der Sonnenstrahlen, Schnee etwa 80% der Sonnenstrahlen. Die Bleche des Parabols reflektieren 95% der Sonnenstrahlen und konzentrieren sie in einem Punkt. Das Auge kann damit einem Mehrfachen der Sonnenstrahlung ausgesetzt sein. Beim Bedienen niemals direkt in die Sonne schauen und das Schauen auf stark reflektierende Oberflächen vermeiden. Auch ist UV-Schutz der Haut zu empfehlen, da das Bedienen der Fiumicina betriebsbedingt immer bei Sonnenschein passiert. Der Parabol bietet allerdings eine großzügige, schattige Fläche unter sich.

Backhandschuhe nutzen: Schutz vor Hitze

Da die Wärmequelle bei der Fiumicina nicht gut sichtbar ist, wird leicht vergessen, dass Kochgeschirr und Kochgut sehr hohe Temperaturen annehmen. Beim Berühren von Töpfen, Backblechen, Kette und Kochgut deshalb immer hitzebeständige Handschuhe tragen.

Vorsicht bei Bewegung: Auf- und Abziehen

Die sichere Befestigung des Kochgeschirrs vor dem Hochziehen immer überprüfen. Flüssigkeiten in Töpfen nicht zu hoch einfüllen (2/3 max.), sie könnten beim Hoch- und Runterziehen heraus schwappen und Verbrennungen verursachen. Beim Hoch- und Runterziehen die zentrale Fläche auf dem Arbeitstisch frei von empfindlichen Gegenständen und Körperteilen lassen - wenn Kochgut tropft, dann landet dieses in der Mitte des Tisches und kann dort bspw. von einem Behälter aufgefangen werden.

Abdeckung des Parabols bei Transport, Auf- und Abbau und Reparaturen

Um sich und andere sicher vor Blendung und Verbrennungen zu schützen, kann der Parabol mit einem Stoff oder anderen Materialien abgedeckt werden. Sobald die Sonne die Spiegelflächen nicht erreicht, entstehen keine hohen Temperaturen. Es kann daher auch brennbares Material zur Abdeckung benutzt werden.



Kochzubehör

→ **Handschuhe**

(nicht vorhanden)

→ **Norwegischer Ofen**

(vorhanden)

→ **Schwarzer Kessel, 12 L**

(vorhanden)

→ **Schwarze Töpfe
mit Aufhängung**

(vorhanden)

→ **Kaffeekocher schwarz-silber**

(vorhanden)

→ **Grillklemme**

(vorhanden)

→ **Laserthermometer**

(vorhanden)

→ **Bratenthermometer**

(vorhanden)

→ **Sonnenbrille**

(nicht vorhanden)

→ **Sonnencreme**

(nicht vorhanden)

Bauteile

- Parabol
- Parabolhalterung
- Unterbau
- Tischplatte
- Leitgriff
- Kette
- Seilwinde
- Schrauben & Muttern
(Unterschiedliche Anzahl und Größe)

Werkzeug

- 2 x Ratschenset, •
- Zange
- Spanngurte
(Transport und Aufbau)
- Gummihammer
- Arbeitshandschuhe

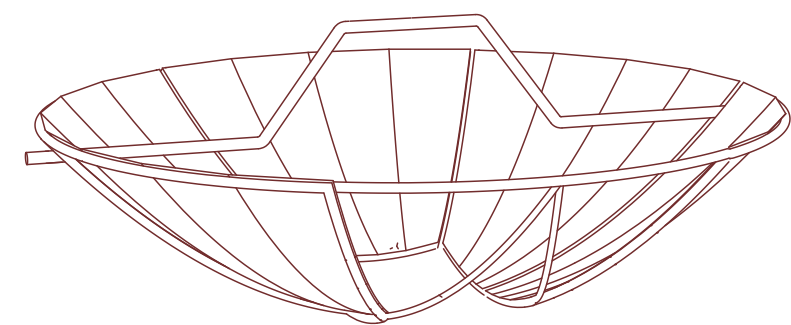
Teamarbeit

- Mindestens 3-4 Personen

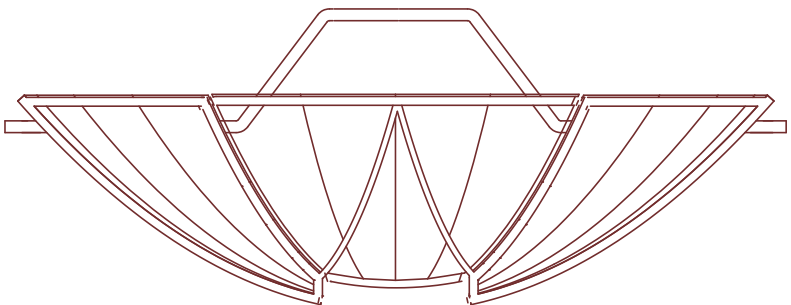
Auf- und Abbau

Der Aufbau des Solarkochers erfordert ein gewisses handwerkliches Geschick und Verständnis, da die Bauteile und Befestigungen relativ komplex sind. Unter keinen Umständen sollte es notwendig sein, Löcher in die Metallstruktur zu bohren, oder Bauteile in der Länge oder anderweitig anzupassen. Bei richtigem Zusammenbau wird lediglich die Ratsche benötigt. Alle Schrauben locker anziehen und wenn das Bauteil vollständig zusammengebaut ist, festziehen (handfest).

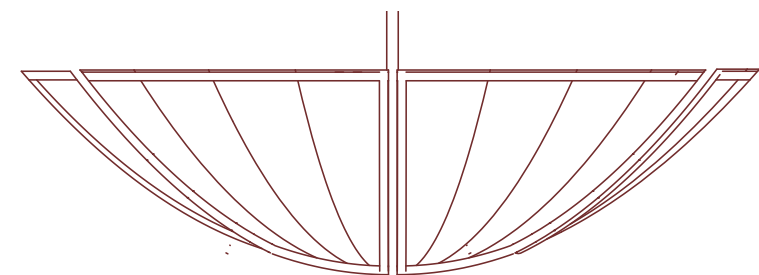
Perspektivansicht



Längsansicht



Queransicht

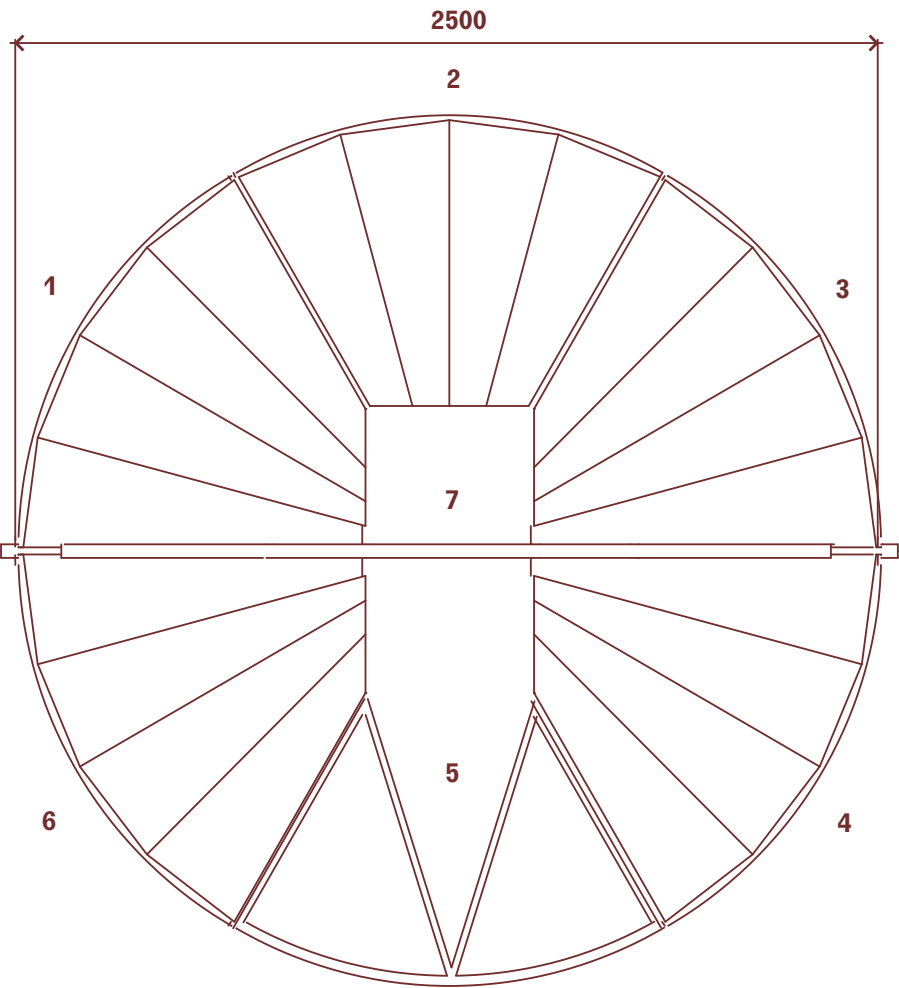


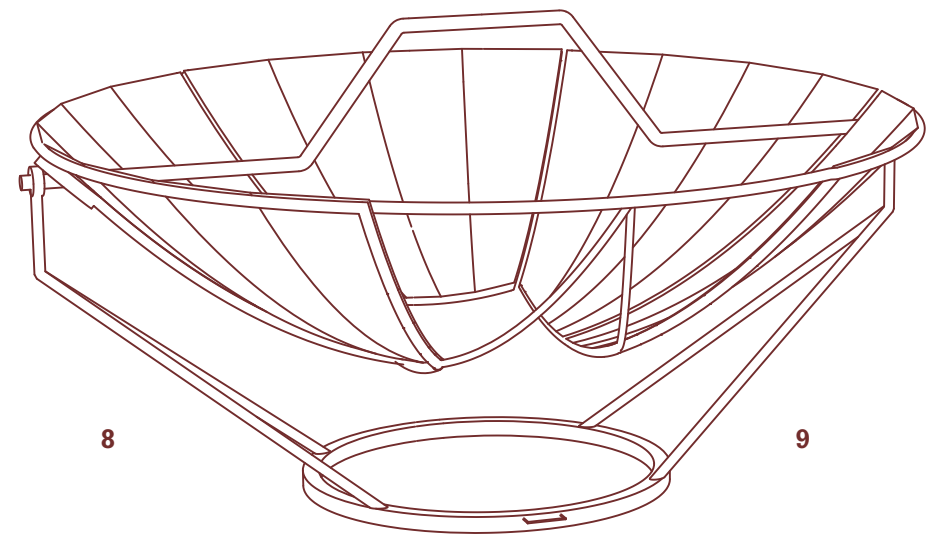
Aufbau in Schritten

Teil 1: Parabol montieren

Der Parabol besteht aus sechs Segmenten (1-6) und der Halterungsachse (7), an der das Kochgeschirr befestigt wird. Zum Montieren des Parabols die Segmente mit Schrauben und Muttern miteinander befestigen. Hierfür gibt es vorgebohrte Löcher entlang der anstoßenden Profile. Am einfachsten lässt sich der Parabol kopfüber montieren, da er dann mit dem Außenring fest auf dem Boden steht. An den Parabolsegmenten 1, 3, 4 und 6 sind Aussparungen bzw. Fassungen für die Halterungsachse. Die Achse muss beim Befestigen des zweiten Segmentpaares (1-6 oder 3-4) durchgesteckt werden.

Aufsicht

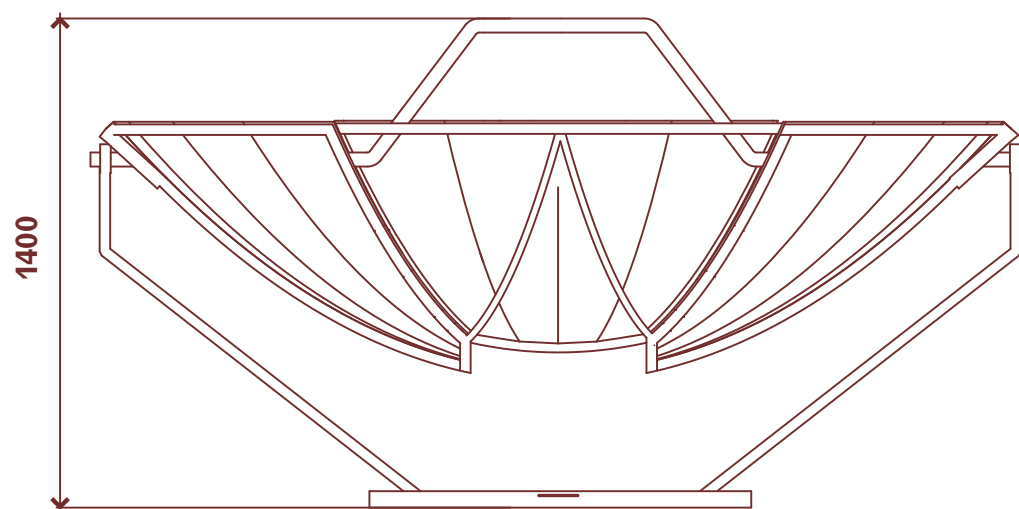
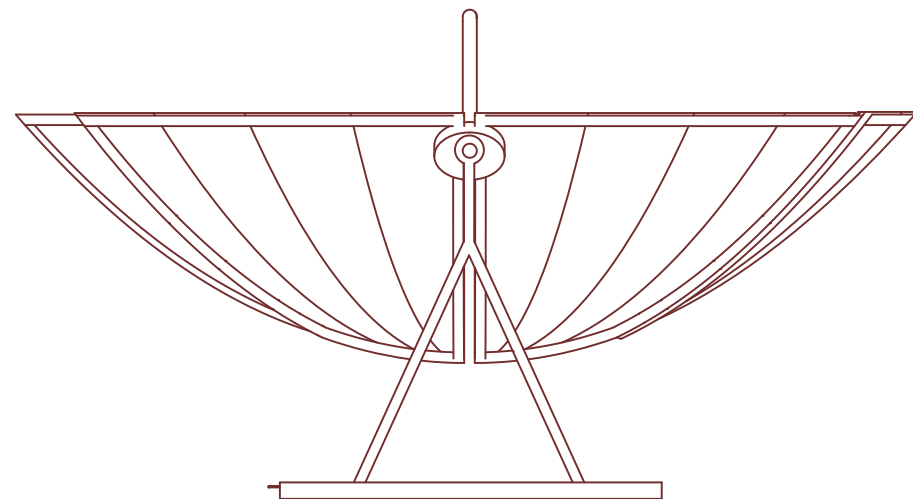




8

9

10



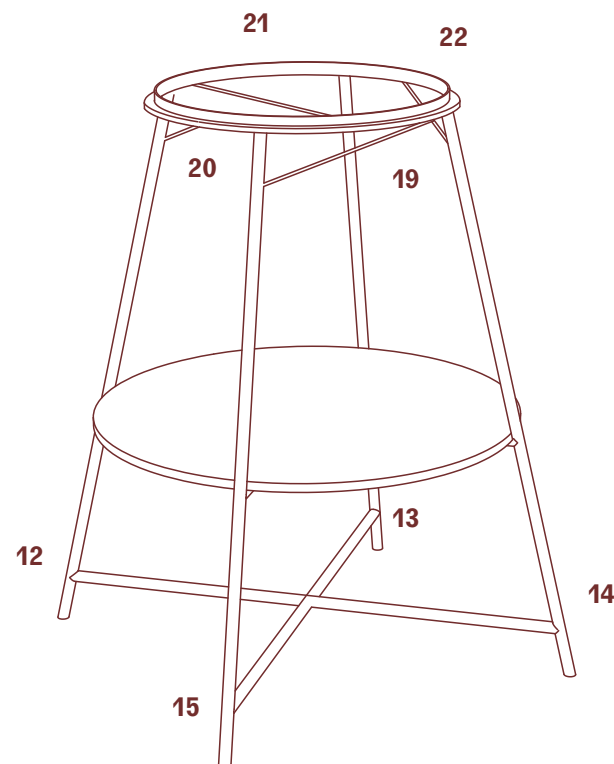
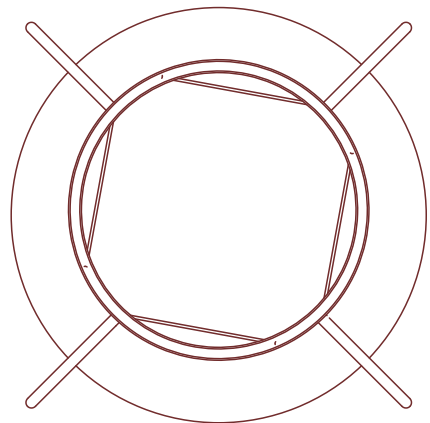
1400

Teil 2: Oberteil vervollständigen

Der Oberbau besteht neben dem Parabol und der Halterungsachse aus drei weiteren Bauteilen: Zwei Halterungsarmen (8-9) und dem Gleitlager-Oberteil (10). Es werden nun die Halterungsarme mit Schrauben (Gewindeloch, keine Muttern notwendig) auf dem Gleitlager-Oberteil fixiert. Das Gleitlager-Oberteil immer auf sauberen Untergrund / Unterlage platzieren, damit das empfindliche Lager nicht verdreckt wird. Nun den Parabol in die Fassung heben und mit den dafür vorgesehenen Muttern von außen fixieren (Muttern nie von dem Bauteil entfernen). Vorder- und Rückseite beachten: Die Leitgriffhalterung am Gleitlageroberteil muss sich auf der Rückseite des Parabols befinden, d.h. Parabolsegment Nummer 2. Für diesen Arbeitsschritt ist es hilfreich, mit 3-4 Personen zu arbeiten.

Sicherheit:

Das Metall und die Reflektoren des Solarkochers weisen scharfe Kanten auf und können zu Verletzungen führen. Tragen Sie bei der Montage und Handhabung des Solarkochers stets Schutzhandschuhe und Arbeitskleidung, um Verletzungen zu vermeiden.

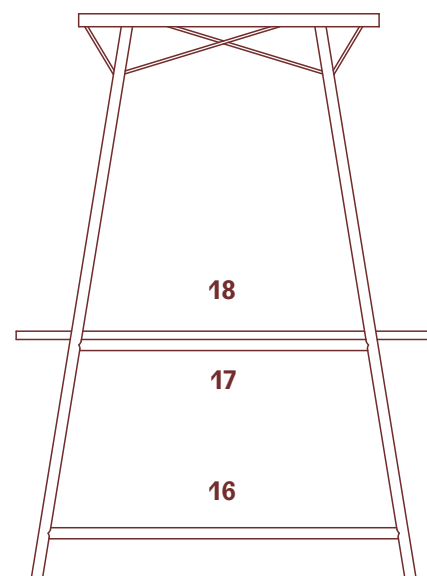
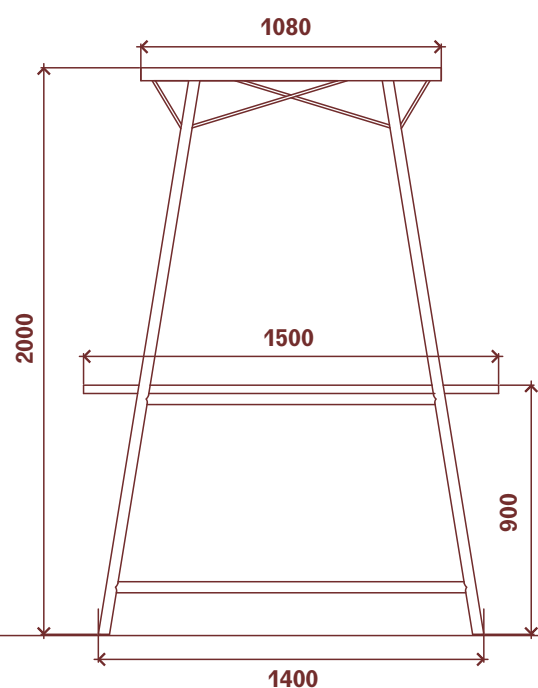


Teil 3: Unterbau aufbau

Der Unterbau besteht aus den folgenden Bauteilen: Gleitlager-Unterteil (11), vier Beine (12-15), große Auskreuzung (16), kleine Auskreuzung (17), Tischplatte (18) und vier kurze Diagonalen (19-22).

Die Beine werden wie in der Zeichnung aufgestellt und durch die große (unten) und die kleine (oben) Auskreuzung stabilisiert. Anschließend wird das Gleitlager-Unterteil aufgesetzt und mit Muttern in den Gewindelöchern fixiert. Dann die kurzen Diagonalen wie in der Zeichnung befestigen. Die Tischplatte sollte nach Schritt 4 eingelegt werden.

Der Unterbau muss nun am endgültigen Ort positioniert werden (zur Auswahl des Ortes, siehe Checkliste Standortwahl). Bei weichem Untergrund Gehwegplatten o.ä. unter den vier Beinen benutzen. Bei unebenem Untergrund können Höhenunterschiede durch die Stellfüße an den Beinen minimal ausgeglichen werden. Alternativ muss zuvor ein Höhenausgleich zum Beispiel durch Abgraben, Aufschütten oder Schichten von Gehwegplatten o.ä. geleistet werden. Der Solarkocher muss in der Waage stehen. Die Position der Beine ist für die Ausrichtung des Solarkochers nicht relevant und kann nach Belieben und Umgebung gewählt werden. Wenn der Unterbau platziert ist, muss er nun beschwert werden. Hierfür können Betonelemente, Gehwegplatten oder Sandsäcke über die große Auskreuzung (unten) gelegt werden. Die Beschwerung muss mind. 200 kg betragen. Alternativ kann der Unterbau im Boden verankert werden (z.B. Erdhacken) oder abgespannt werden. Für alle Lösungen ortsspezifische Windlasten beachten.



Teil 4: Zusammensetzen und prüfen

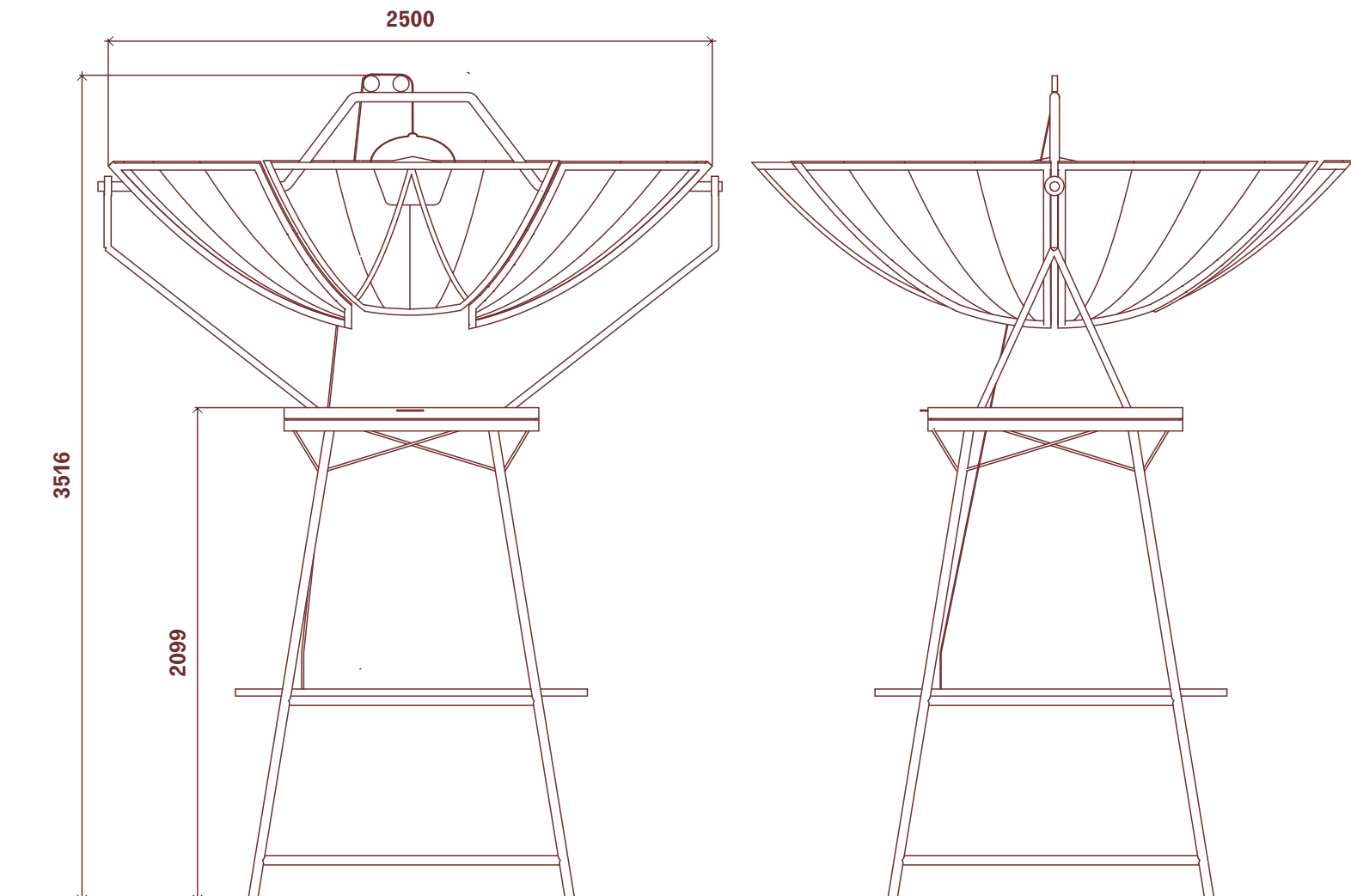
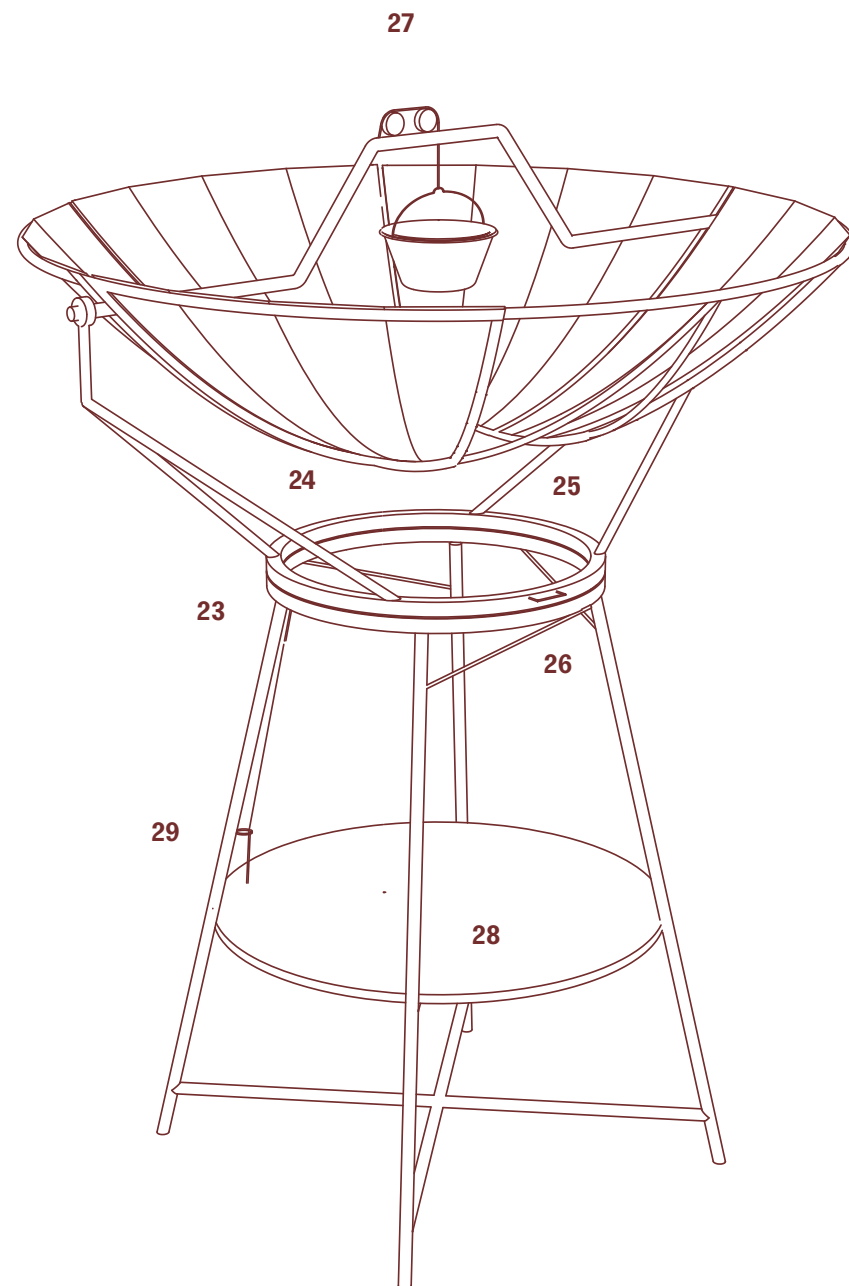
Hinweis!

Für den nächsten Arbeitsschritt werden mind vier Personen empfohlen.

Für den Zusammenbau werden Unterbau, Oberteil und vier Sicherungswinkel (23-26) benötigt. Vor dem Zusammenbau von Unterbau und Oberteil das untere und das obere Gleitlager auf Verunreinigungen überprüfen. Der Parabol bildet eine sehr große Widerstandsfläche. Bevor er auf den Unterbau gehoben wird, sollte der Wind überprüft werden. Oberteil auf den Unterbau heben. Dabei stülpt sich das Gleitlager-Oberteil über das Gleitlager-Unterteil. Nun steht das Oberteil stabil auf dem Unterbau, muss aber zum Schutz vor Böen oder anderen Stoßkräften durch Menschen oder Spanngurte

gesichert werden. Gleitlagerteile durch die Befestigung der vier Winkel jeweils mit zwei Muttern an der Außenseite des Gleitlager-Oberteils sichern (siehe Foto auf S. 32 unten).

Nach dem Zusammenbau der beiden Teile, kann das Stahlseil + Kette zur Befestigung der Töpfe über die zwei Rollen (27) eingefedelt werden. Daraufhin wird die Tischplatte (28) eingelegt und die Seilwinde (29 - sie auch Abb. S.14 oben) an den vorhandenen Löchern befestigt. Schließlich den Leitgriff durch die vorhandene Öse führen und am Parabol mit einer Schraube und Mutter befestigen (nicht fest zuziehen, damit der Leitgriff sich leicht bewegen lässt). Leitgriff Beschreibung und Abb. zur Befestigung auf S. 14-15.





Wartung & Verantwortung

Fiumicina ist keine professionelle gastronomische Küche, sondern ein experimentelles, künstlerisches Objekt. Die Nutzung erfolgt auf eigene Verantwortung und eigenes Risiko. Dabei ist stets auf die Pflege des Objekts, die Berücksichtigung der Fähigkeiten aller Anwesenden sowie die Sicherheit aller in der Umgebung befindlichen Personen zu achten.

Die Nutzer*innen der Fiumicina sind für ihre Pflege verantwortlich. Der Umgang mit der Fiumicina sollte stets vorsichtig erfolgen, die Struktur des Objekts und dessen beabsichtigten Zweck respektieren. Der Zusammenbau sollte dokumentiert werden, um sicherzustellen, dass alle Teile beim Abbau in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden können. Während der öffentlichen oder privaten Nutzung von Fiumicina wird empfohlen, eine oder zwei verantwortliche Personen zu benennen, die mit der Bedienung und den damit verbundenen Risiken vertraut sind. Diese Personen sollten den Kochvorgang, den Umgang mit Töpfen und Küchenutensilien, das Kochen selbst und die allgemeine Nutzung beaufsichtigen.



Ausleihe von Fiumicina

Nutzer*innen von Fiumicina nehmen folgendes zur Kenntnis:

Persönliche Verantwortung

Jede*r Benutzer*in übernimmt die volle Verantwortung für die Nutzung der Fiumicina, einschließlich Kochen, Umgang mit Geräten und Interaktionen mit anderen. Es ist seitens der Organisator*innen sicherzustellen, dass keine Gefahr für Personen oder Eigentum besteht. Fiumicina darf nicht unbeaufsichtigt bleiben. Der Handwerker, der das Objekt geschaffen hat, die Designerinnen und die Kooperative Lungomare übernehmen keinerlei Verantwortung oder Haftung für Unfälle, Verletzungen oder Schäden. Bei öffentlicher Nutzung des Objekts müssen deutlich sichtbare Hinweisschilder bzgl. Verantwortung angebracht werden.

Nicht-kommerzielle Nutzung

Obwohl die Aktivitäten rund um Fiumicina das Zubereiten und Teilen von Speisen beinhalten, ist das Projekt nicht für gewinnorientierte oder kommerzielle Zwecke gedacht. Jede Nutzung sollte dem experimentellen und erfahrungsreichen Charakter des Projekts entsprechen.

Pflege und Umgang

Fiumicina ist eine empfindliche Struktur, die sorgfältig behandelt werden muss. Die Benutzer*innen müssen die bereitgestellten Anweisungen für Aufbau, Nutzung und Wartung befolgen, um Schäden oder Betriebsrisiken zu vermeiden.

Kredit

Die Fiumicina wurde von Johanna Dehio, Mascha Fehse und Johanna Padge im Rahmen von **FLUX – Aktionen und Raumerkundungen** entlang der Flüsse, einem mehrjährigen Programm von Lungomare, entwickelt.

Künstlerische Leitung	Angelika Burtscher, Daniele Lupo (Lungomare)
Künstlerinnen	Johanna Dehio, Mascha Fehse, Johanna Padge
Design	Johanna Dehio, Mascha Fehse
Umsetzung	Ellecosta Metall Gmbh, Brixen
Produktion und Koordination	Paola Boscaini, Elisa Del Prete (Lungomare)
Fotodokumentation	Paola Boscaini (Lungomare) Asia De Lorenzi
Grafik design des Handbuchs	Paola Boscaini (Lungomare)
Mit der Unterstützung von	Autonomen Provinz Bozen – Abteilung Kultur, der Gemeinde Bozen – Amt für Kultur, der Autonomen Region Trentino-Südtirol, ifa – Institut für Auslandsbeziehungen und der Stiftung Sparkasse, Parkhotels Laurin.

Kontakte info@lungomare.org
+39 0471 053636
<https://www.lungomare.org/>

Hinweis: Eine englische Version kann angefordert werden, indem Sie an info@lungomare.org