



1 In *Eat Shit* onderzochten de studenten van de Design Academy Eindhoven hoe, waar en waarom we eten. De 16 studenten van de nieuwe opleiding Food Non Food werkten samen met hun docenten tijdens de Design Week rond de meest fundamentele problemen. Voedsel is leven, maar doet ons ook afval en uitwerpselen produceren. En die zeggen veel over onze gezondheid en cultuur. **Pim van Baarsens** *Holy Crap* doet ons nadenken over het afval in Kathmandu, dat voor sommigen nog eetbaar is.

2 'Pan is Artos' was een pop-upbakkerijconcept op designjunction, waar de Londense ontwerpstudio **Studiolav** de **Designer Baking** presenteerde. Het is een set van twee keukenstempels, waarbij de iconische patronen pied-de-poule en tweed herringbone brood of gebak transformeren in haute-couturelekkernijen.

3 Op Lambrate zagen we het Kroatische project 'Hungry Designers', dat gestart is in 2013. Mlinci is een traditioneel dun broodje. Bloem en zout worden gemengd in een glazen container die in de deegrol past. **(De)materialized Memento Mlinci** is een project van **Vlatka Leskovar**.

4 Voor **Valcucine** werden 22 gasten uit alle creatieve sectoren uitgenodigd om een visueel stimulerende schotel te ontwerpen, die ons ook nog doet nadenken over wat we eten. Wat gebeurt er als je eten uit de keuken haalt en in handen geeft van designers? **Gaetano Pesce** geeft alvast een voorbeeld met **Beef Sandwich**, een gerecht ontworpen voor het Mudam in Luxemburg.

5 **Lexus** stond er niet alleen met een *concept car* en de resultaten van hun ontwerpwedstrijd, maar het liet de bezoekers ook zintuiglijke ervaringen opdoen in **A Journey of the Senses**, een concept van de Japanse meester-kok **Hajime**. In *Earth* werd een soep geserveerd die door de projectie in de hand schijnt en het lichaam opwarmt. **Rain** simuleerde een tropische regen. Na het innemen van een flesje 'raindrop candy' werd de regeneratie compleet.