



## Inés Lauber

伊内斯·劳伯

### Inés Lauber 工作室

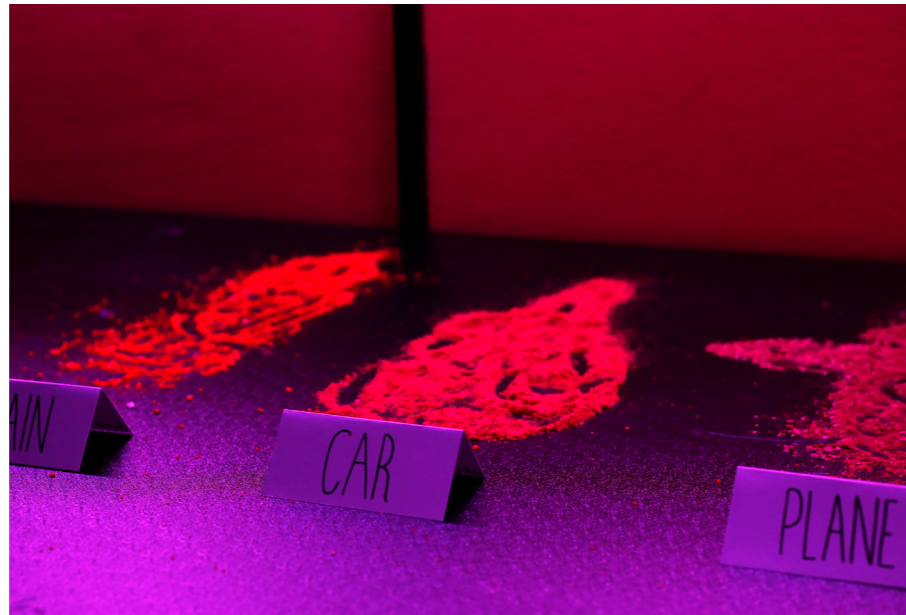
Studio Inés Lauber 是一家概念性食品和设计工作室，总部位于柏林和勃兰登堡州 Beelitz-Heilstaetten，通过讲故事和概念设计提高人们对可持续性、季节性、地点和维护生物多样性等主题的认识。工作室探寻传统的觅食和食物储存方法，研究食物疗愈和文化价值，打破被遗忘的食物和现代、传统和流行、食物和艺术之间的界限，不仅可以养活你的身体，还可以养活你的大脑。

Inés Lauber 与当地农场和可持续农产品合作，并将将社会和环境可持续性放在其议程上的重要项目和企业合作。

德国 GERNANY

# EDIBLE DATA

## 可食用数据



Data Bites 是为“国际数据和信息设计可视化会议”接待仪式设计的手指零食概念。Data Bites 由五个不同的可食用数据集组成，这些数据集是从观众、柏林 - 勃兰登堡地区以及可持续性相关主题报告中获取的。通过食用数据片段，观众以一种不同于以往的方式了解了多感官体验相关主题。食物可以跨越语言和视觉语言无法跨越的界限。通过我们的文化、记忆或情感，每个人都可以理解和联系食物语言。

食物是触发沟通的最佳工具之一；我们感知一种味道、一种气味、一种质地，对它有自己的看法，通过共同体验，我们创造了一种社区感。Inés Lauber 为会议设计的食物概念，对话晚宴，将食物与会议上提出的设计主题相结合。人们来回走动到与问题相关的不同颜色主题区。食物的目的不仅是品尝，它还可以将数据可视化，与形状、颜色和陈述联系起来展示数据和观点。

这些食物概念表达了设计如何提升食物所传达的信息，以及食物如何作为工具和设计材料。



# THE HUMBLE TABLE: RETHINKING RITUALS

## 布衣之桌：重新思考仪式



约旦的 Namliyah 工作室代表作品 The Humble Table 与 Inés Lauber 工作室在柏林 MaHalla 进行了一场挑战传统社交饮食观念的实验性表演。盛宴和聚会在传统文化中是神圣的，设计师们质疑当前的规范，在全球日益严峻的环境挑战的背景下重新思考饮食仪式。

设计师们讨论人类联系的未来，在不考虑饮食在现代社交方面的功能的情况下，探索超越国界、传统和限制的新形式。通过寻求与自然世界的深层和原始联系，设计了一场人们即使在孤立的情况下也能培养归属感和安全感的体验。

简陋的餐桌被解构为一系列场景，盛宴里的物体进入了空间，感官和身体以非二元、高度分散的方式与环境互动。每个场景都描绘了地球、风、火和水等自然元素，活动参与者有充足的空间自我表达，在 Ines Lauber 的指导下重新发现感官，嗅闻气味。

三位演示者展示了一系列从周围环境采集的可食用和不可食用的材料，互动体验鼓励人们摒弃传统的观念，在游戏中创造新的工具、食谱和与食物的联系。通过粉碎、搅拌、混合、挖掘和燃烧，新的联系就诞生了，直觉和想象力捕捉了民主和包容的新叙事。

