

# Die Produktive Stadt

1. und 2. Dezember  
Haus der  
Berliner Festspiele

## Bauwelt Kongress 2016

### Positionen u. a. von

#### Assemble

Architekten, London  
Turner-Prize-Träger (Architektur)

#### Thomas Auer

Ingenieur, Transsolar, München

#### Iwan Baan

Architekturfotograf, Amsterdam

#### Kai-Uwe Bergmann

Architekt, BIG – Bjarke Ingels  
Group, Kopenhagen/New York

#### Kristiaan Borret

Stadtbaudirektor, Brüssel

#### Dieter Läßle

Professor em.  
Internationale Stadtforschung,  
HafenCity Universität, Hamburg

#### Ariella Masbouni

Generalbevollmächtigte für  
Stadtentwicklung beim  
französischen Bauministerium,  
Paris

#### Alexander Rieck

Architekt, Fraunhofer-Institut  
für Arbeitswirtschaft  
und Organisation, Stuttgart

#### Eike Roswag

Architekt, Berlin

#### Peter Cachola Schmal

Direktor DAM, Frankfurt/M.

#### Programm und

#### Anmeldung

[www.bauwelt.de/kongress](http://www.bauwelt.de/kongress)

DAIKIN

Schindler

BAU 2017  
16.–21. Januar • München

ESYLUX

WÖHR

GROHE

JUNG

Miele  
IMMER REICHER

Veranstaltungspartner

Partner

Förderer

## Essen im Anthropozän, übernachten am Karlsplatz

Editorial **Jan Friedrich, Ulrich Brinkmann**

**Wir** waren begeistert, als Philipp Oswald, Stephan Barthel, Julia von Mende und Anne Schmidt, die Gastredakteure dieser Bauwelt-Ausgabe, die wunderbaren Illustrationen von Andreas Gefe auf dem Redaktionsschreibtisch ausbreiteten. Eine Berliner Küche – in drei Jahrhunderten – steht im Zentrum der detailreichen Zeichnungen. Und um die Küche herum sind alle Dinge, Landschaften, Gebäude, Transportmittel etc. dargestellt, die in irgendeiner Weise mit dem Haushalt in Verbindungen stehen. So plastisch wie auf diesen Bildern sieht man selten, wie sehr sich seit Beginn der Industrialisierung die Bedeutung des Ortes verändert hat, den wir immer noch Küche nennen. Gefes Zeichnungen sind natürlich nicht das einzige, das Oswald, Barthel, von Mende und Schmidt zum Thema „Anthropozänküche“ in der Tasche hatten. Im Rahmen eines Forschungsprojekts an der Berliner Humboldt-Universität beschäftigten sie sich mit der Beziehung von Nahrungsmitteln, gebauten Strukturen und deren nahem und fernem Umfeld. Sie analysierten Stoffkreisläufe der globalisierten Nahrungsmittelproduktion, trugen Unmengen von Daten zusammen, werteten sie aus, machten sie lesbar. Wussten Sie, dass ein schlachtreifes Rind in Deutschland im Jahr 1753 durchschnittlich 100 Kilo wog und heute mehr als das dreifache, nämlich 374,5 Kilo? Nein? Das ist kein Wunder, denn die meisten Lebensmittel werden weit

weg von uns produziert. Initiativen der letzten Jahre wie „Urbane Gärten“ oder „Food Hubs“ wollen die Herstellung von Lebensmitteln zurück in den Alltag der Stadtbewohner bringen. Wie stark sich solche Projekte für eine „essbare Stadt“ zukünftig auf die Gestalt unserer Städte auswirken, ist noch kaum abzusehen.

### Neue Architektur am Stachus?

Speisen können, zum Beispiel die Langoustine à la Chinoise by Tohru Nakamura, soll man auch weiterhin im Hotel Königshof am Münchner Karlsplatz. Die Erscheinung des traditionsreichen Hauses aber soll sich mit dem geplanten Neubau von Nieto Sobejano vollkommen wandeln. Vollkommenheit können darin in München freilich nur wenige erkennen, weshalb die Debatte mit der Erteilung der Baugenehmigung Ende Juli aufs Neue hochgekocht ist. Die Inhaber des familiengeführten Hauses sind von der Vehemenz der Ablehnung, die ihrem Projekt aus der lokalen Öffentlichkeit entgegenschlägt, dermaßen schockiert, dass sie sogar uns, einer der bayerischen Hauptstadt fern, der Moderne aber immer noch gewogenen Fachzeitschrift weder Auskunft noch Material geben mochten. Wie sich die Münchner Autorin und der Berliner Redakteur aus der Not befreit haben, lesen und sehen Sie ab Seite 44.

EDITORIAL

Vorschau Bauwelt 38.2016 erscheint am 11. November Die erste interaktive Bauwelt: Augmented Reality