The Mycelium House

A fungal approach to life
Eine pilzliche Annäherung an das Leben

Hosted by: Fabricademy

Project Information (EN)

A circular plant-based gastronomic service where food and design intersect.

The Mycelium House shows how a plant-based diet can be both nutritious and delicious giving whole and symbiotic meals, focusing on the fermentation through fungus, achieving tempeh, kombucha and cashew cheeses. While fermenting and cooking, food waste and failures from experimentation are created so they'd be transformed into biomaterials to develop the menage. Creating a zero waste methodology that little shops and restaurants can apply to their own service. It is adaptable to others, creating a symbiotic coexistence.

Nature as the creator and technology as a tool

Getting to know your ecosystem allows to make the most of it, implement technologies and resources that are friendly with its behavior and vice versa. Moreover, controlling the materia and developing a small system that works for you, means that you'll also be able to control the outputs. That's why in "The Mycelium House" the food wastes generated (outputs) were turned into the menage where the food was going to be served. Different types of Fungi work as the creator of the fermentation processes, filling up the food with good bacterias for the human organism. While custom technology accompanies the whole process: from an OpenSource incubator for the tempeh, 3D modeling and printing for cashews cheeses molds; 3D clay printer for coffee grounds bio-composite bowls; and milled molds for the development of the organic shaped SCOBY and tempeh biomaterial plates.

Projectinformatie (NL)

Ein kreisförmiger gastronomischer Service auf Pflanzenbasis, bei dem sich Essen und Design überschne

Das Mycelium House zeigt, wie eine pflanzliche Ernährung sowohl nahrhaft als auch köstlich sein kann, indem es ganze und symbiotische Mahlzeiten anbietet, die sich auf die Fermentierung durch Pilze konzentrieren und Tempeh, Kombucha und Cashewkäse hervorbringen. Während des Fermentierens und Kochens entstehen Lebensmittelabfälle und Misserfolge aus Experimenten, die in Biomaterialien umgewandelt werden, um die Menage zu entwickeln. Es wird eine Null-Abfall-Methode entwickelt, die kleine Läden und Restaurants auf ihren eigenen Service anwenden können. Sie ist anpassungsfähig an andere und schafft eine symbiotische Koexistenz.

Die Natur als Schöpfer und die Technik als Werkzeug

Wenn Sie Ihr Ökosystem kennen, können Sie das Beste daraus machen und Technologien und Ressourcen einsetzen, die mit seinem Verhalten kompatibel sind und umgekehrt. Außerdem bedeutet die Kontrolle der Materie und die Entwicklung eines kleinen Systems, das für Sie funktioniert, dass Sie auch die Ergebnisse kontrollieren können. Aus diesem Grund wurden in "The Mycelium House" die erzeugten Lebensmittelabfälle (Outputs) in die Menage verwandelt, in der das Essen serviert werden sollte. Verschiedene Pilzarten arbeiten als Schöpfer der Fermentationsprozesse und füllen die Lebensmittel mit guten Bakterien für den menschlichen Organismus auf. Der gesamte Prozess wird von maßgeschneiderter Technologie begleitet: von einem OpenSource-Inkubator für das Tempeh, 3D-Modellierung und Druck für die Formen für den Cashews-Käse, 3D-Tondrucker für die Bio-Komposit-Schalen aus Kaffeesatz und gefräste Formen für die Entwicklung der organisch geformten SCOBY- und Tempeh-Biomaterialplatten.

Image List

Filename	Caption	Credit
themyceliumhouse-1-2_1658917036.jpg	The Mycelium House	Betiana Pavón & Elsa Gil
themyceliumhouse-2_1658917092.JPG	The Mycelium House, a living picnic	Elsa Gil
themyceliumhouse2-copia_1658917133.JPG	Menage made from living organisms and food waste	Elsa Gil
themyceliumhouse4_1658917290.JPG	Cashew cheese fermentation process	Betiana Pavón & Elsa Gil
themyceliumhouse3-copia_1658917354.JPG	Ferments workshop: tempeh, kombucha and cheeses.	

The images above are included in the ZIP under `/images`.