Landless Food

Regeneration of extinct flavour spectra via microalgae

Project Information (EN)

The necessity of flavor regeneration

In 2050 Agriculture, as we used to know it, barely exists anymore. Former biodiversity has deteriorated with human consumerism and the impacts of climate change. Further crisis arose after overfishing depleted fish stocks, and the extinction of bees caused the disappearance of many flowering plants and herbs. Our spectrum of natural flavors has been significantly reduced. This loss of agro-biodiversity not only endangers human health, but also the spirituality and cultural importance of culinary traditions. The project, Landless Food, proposes a regeneration of humanity’s food system by introducing a new family of timely flavors that bring our culinary memories back on the table. These are based on microalgae, which have come into focus of research for the variety of tastes that can be further diversified and refined through manipulation of their metabolism. The first outcomes are a line of seafood flavors and a floral spice. Local strains of microalgae have been cultivated on edible gel-like objects. After a period of two weeks the algae can be harvested and consumed freshly. Landless Food presents six food objects as reincarnations of three types of lost flavors. While the shapes of the food remain partly unfamiliar, the tools that are designed to eat these objects relate back to the long extinct resources of the taste.

Projectinformatie (NL)

De noodzaak van smaakregeneratie

In 2050 bestaat landbouw, zoals we die vroeger kenden, nauwelijks meer. De voormalige biodiversiteit is verslechterd door menselijk consumentisme en de gevolgen van klimaatverandering. Een verdere crisis deed zich voor na overbevissing van uitgeputte visbestanden, en het uitsterven van bijen veroorzaakte het verdwijnen van veel bloeiende planten en kruiden. Ons spectrum van natuurlijke smaken is aanzienlijk verminderd. Dit verlies aan agrobiodiversiteit brengt niet alleen de menselijke gezondheid in gevaar, maar ook de spiritualiteit en het culturele belang van culinaire tradities. Het project, Landless Food, stelt een regeneratie van het voedselsysteem van de mensheid voor door een nieuwe familie van actuele smaken te introduceren die onze culinaire herinneringen terug op tafel brengen. Deze zijn gebaseerd op microalgen, die in de focus zijn gekomen van onderzoek naar de verscheidenheid aan smaken die verder kunnen worden gediversifieerd en verfijnd door manipulatie van hun metabolisme. De eerste resultaten zijn een reeks zeevruchtenaroma's en een bloemig kruid. Lokale stammen van microalgen zijn gekweekt op eetbare gelachtige voorwerpen. Na een periode van twee weken kunnen de algen worden geoogst en vers worden geconsumeerd. Landless Food presenteert zes voedselobjecten als reïncarnaties van drie soorten verloren smaken. Hoewel de vormen van het voedsel deels onbekend blijven, hebben de gereedschappen die zijn ontworpen om deze objecten te eten, betrekking op de lang uitgestorven bronnen van de smaak.

Image List

Filename	Caption	Credit
12_1664959390.jpg	Crab Flavor by red algae	Paul Cochrane
lf2_1664959612.jpg	Flavor collection	Paul Cochrane
15_1664959662.jpg	Prawn flavor made by green algae	Paul Cochrane
13_1664959719.jpg	Algae harvest from the curing chamber	

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