

Gesehen : der Menüplan von morgen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Paul Gong:
«Human Hyena», 2014.
Spezielles Besteck
trickst die Sinne aus,
besondere Enzyme
machen den Magen un-
empfindlich, damit auch
verdorbenes Essen ge-
nossen werden kann.
Foto Andrew Kan



Carolin Schulze: «Hase aus
Mehlwurmpaste», 2014.
Mehlwurmpaste per 3D-Drucker
in die appetitliche Form eines
Hasen gebracht, als Versuch,
die Abscheu vor neuen Protein-
quellen zu umspielen.

Chloé Rutzerveld: «Edible Growth» 2014.
Mit Pilzsporen und Saatkörnern an-
gereicherte Insektenpaste, per 3D-Printer
ausgedruckt, wächst innert fünf Tagen
zum nahrhaften «Pastetli».



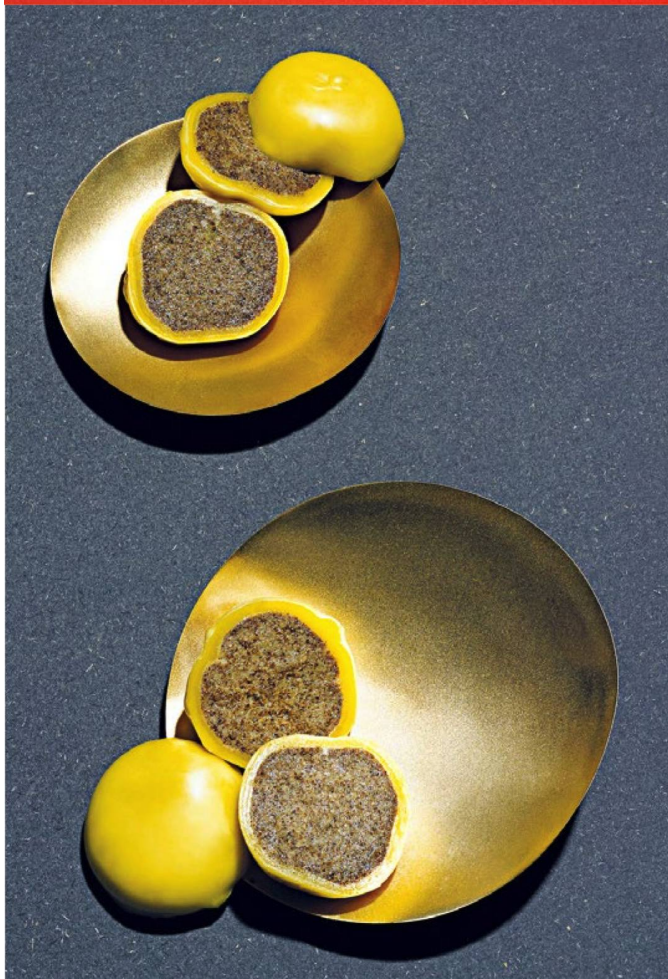
Der Menüplan von morgen

Es ist aufgetischt! Aber ist das, was wir hier sehen, lecker – oder irritierend? In dieses Spannungsfeld wagt sich die Ausstellung «Food Revolution 5.0» und serviert Zukunftsfragen: Was und wie wollen wir künftig essen? Wie werden Bevölkerungswachstum und Klimawandel den Speisezettel verändern? Klar ist: Essen ist in Form gebrachtes Material, es ist «designt», Ergebnis einer Gestaltungsaufgabe. In Winterthur wird nun das Rad weitergedreht, nimmt der Menüplan der Zukunft Gestalt an – mal mit spielerischer, mal mit kritischer Note. Die rund 50 präsentierten Design- und Forschungsprojekte führen in eine Welt, die sich – vielleicht – dereinst mit In-vitro-Fleisch, Gemüse aus Indoor-Farmen, Algenproteinen und Mehlwürmern ernähren wird. (MUL)

«Food Revolution 5.0», Gewerbemuseum Winterthur, bis 28. April 2019.
Die Ausstellung wird von einem dichten Veranstaltungsprogramm zum
Thema begleitet. www.gewerbemuseum.ch



Johanna Schmeer:
«Bioplastic Fantastic», 2014.
Die spekulative Idee:
mit Hilfe von Enzymen aus
Biokunststoffen synthetische
Nahrungsmittel herzustellen,
die alle lebenswichtigen
Stoffe enthalten.



Maurizio Mantalti: «System Synthetics –
Installation Overview», 2011.
Der Denkansatz: Lebensmittelver-
packungen schreddern und im
Bioreaktor zu Ethanol transformieren.
Foto Jonas Marguet Shawn

Carolien Niebling:
«Insect pâté», 2017.
Kann die ästhetisierte Hand-
habung des Unbekannten dazu
beitragen, dass sich der Ekel
legt und neue Ernährungs-
gewohnheiten entstehen?
Foto Jonas Marguet Shawn