

Pressedossier  
Jahresthema 2017

# Essen – Recht oder Schlecht?

---

# Inhaltsverzeichnis

|  |          |
|--|----------|
| <b>1. Pressemitteilung</b>             | <b>3</b> |
| <b>2. Essen – Recht oder Schlecht?</b> | <b>5</b> |
| <b>3. Neue Angebote in 2017</b>        | <b>8</b> |
| <b>4. Pressebilder</b>                 | <b>9</b> |
| <b>5. Alimentaryum-Kurzportrait</b>    | <b>9</b> |
| <b>6. Kontakt</b>                      | <b>9</b> |

---

# 1. Pressemitteilung

Vevey, den 27. April 2017

## Mit der Frage nach ‚Recht oder Schlecht‘ beim Essen startet das Alimentarium sein erstes Jahresthema

Nach der Wiedereröffnung im Juni 2016 startet das Alimentarium sein erstes Jahresthema: *Essen – Recht oder Schlecht?* Von wunderkräftigen Nährstoffen über Ernährungsrisiken bis zu Problemen des Bio-Landbaus spüren wir den mit Essen und Nahrungsproduktion verbundenen Begriffspaaren ‚gut‘ und ‚schlecht‘, ‚natürlich‘ und ‚künstlich‘ nach. Zwischen subjektiver Wahrnehmung und wissenschaftlichem Diskurs sorgt dieses Thema für frischen Wind in der Dauerausstellung. Das Alimentarium präsentiert dafür das ganze Jahr hindurch neue, jederzeit zugängliche Inhalte – sowohl auf der digitalen Plattform als auch im Museum.

### Das erste Jahresthema nach der Wiedereröffnung des Museums

Mit *Essen – Recht oder Schlecht?* startet das Alimentarium sein erstes Jahresthema seit der Wiedereröffnung im Juni 2016. Eine Thematik, die frischen Wind in die drei Bereiche der Dauerausstellung – *Essen, Gesellschaft und Körper* – sowie in die digitalen Angebote bringt. Ekel vor Nahrungsmitteln, industrielle Produktionsmethoden, Portionsgrössen oder Datenkontrolle über unseren Körper: Das Alimentarium lädt seine Besucher ein, über die mit der Nahrung verbundenen Begriffspaare ‚gut‘ und ‚schlecht‘, ‚natürlich‘ und ‚künstlich‘ nachzudenken: Ein nahrhafter und sich entwickelnder Rundgang zwischen subjektiver Wahrnehmung und wissenschaftlichem Diskurs.

### Natürlich oder künstlich?

Der Bereich *Essen* widmet sich den verschiedenen Produktions-, Verarbeitungs- und Konservierungsmethoden im Wandel der Zeiten und geht der Frage ‚natürlich vs. künstlich‘ nach – von der Permakultur über Lebensmittelhaltbarmachung bis zur Intensivlandwirtschaft des 20. Jh.

Stellvertretend für alternative Wege der Nahrungsmittelproduktion empfängt die Besucher am Haupteingang ein ‚Gemüsespiess‘ der anderen Art. Er zeigt, wie verschiedene Sorten Erdbeeren, Salat oder Goji-Beeren in einer ‚Aerokultur‘, d.h. ohne Erde oder Bodenbindung, gedeihen.

### Gestern verschmäht, heute Stars auf dem Teller

Ob ein Nahrungsmittel schmeckt, ist subjektiv und hängt von unserer sozialen Zugehörigkeit ab: Kulturen haben ihre geächteten Nahrungsmittel – was für den einen gut ist, kann für den anderen absolut ungeniessbar sein. Voreingenommenheit kann auch Pflanzen wie Karotten oder Kartoffeln gelten: Einst verschmäht, sind sie – ebenso wie bestimmte Wundergetränke – heute die Stars auf unseren Tellern.

### Immer mehr?

Essen ist nicht nur gesellige Aktion, sondern auch individuelle Verrichtung, die Auswirkungen auf den Körper hat. In Zeiten des *quantified self* treibt die Diät-Literatur immer neue Blüten, die Ernährungsberatung blüht, und eine gesunde und ausgewogene Ernährung gilt als Garant für Gesundheit. Doch in Wirklichkeit tut sich ein Grossteil der Menschen in der westlichen Welt mit Masshalten schwer und konsumiert zuviel, wie wir im Bereich *Körper* zeigen.

---

### **Produkte aus der Region kennenlernen**

Ab Mai verwandelt das Alimentarium seine Abendworkshops als Antwort auf steigende Nachfrage in Wochenend-Workshops. Zubereitung eines Gerichts aus regionalen Produkten, ein Workshop zum Thema Fleisch oder das Kennenlernen von Pflanzen und Kräutern aus dem Garten: Das Programm aus tausendund-einem Aroma bietet allen Interessierten an, den schlummernden Chefkoch in sich zu wecken.

Dieses Angebot wird von der ‚*Afterwork-Degustation*‘ vervollständigt, die gesellige Momente zusammen mit einem handwerklichen Produzenten aus der Region verspricht. Ziegenkäse, hausgemachte Biere, Apfelmost oder Wurst – entdecken Sie an jedem ersten Donnerstag im Monat regionale Produkte!

### ***Essen – Recht oder Schlecht?***

**Ab dem 28. April 2017 und bis April 2018 zu entdecken**

Sie finden das gesamte Programm der neuen Workshops auf [www.alimentarium.org/de/veranstaltungen/kochworkshops](http://www.alimentarium.org/de/veranstaltungen/kochworkshops)

### **Kontakte**

Pressedienst

PS:(PR)

Petra Schumacher

T +41 (0)62 873 01 39

M +41 (0)76 321 83 55

[petra.schumacher@ps-pr.com](mailto:petra.schumacher@ps-pr.com)

Alimentarium

Laurène Weguener

Marketing & Communication

T +41 21 924 14 78

M +41 79 579 76 32

[laurene.weguener@alimentarium.org](mailto:laurene.weguener@alimentarium.org)

---

## 2. Essen – Recht oder Schlecht?

Nach dem Erfolg der neuen Dauerausstellung mit über 50 000 Besuchern in 2016 stellt das Alimentarium sein erstes Jahresthema *Essen – Recht oder Schlecht?* vor. ‚Bio‘-Produkte, GMO, Zucker, Zusatzstoffe oder ‚Superfood‘ stehen im Zentrum der Ernährungsdebatte. Die einen werden in den Himmel gelobt, die anderen verurteilt. So wird es schwierig, im Informationsdickicht den Durchblick zu behalten, wie man sich ernähren soll, ohne das eigene Wohlbefinden oder das Umweltgleichgewicht zu gefährden.

Das Alimentarium geht den Begriffspaaren ‚gut‘ und ‚schlecht‘, ‚natürlich‘ und ‚künstlich‘ auf den Grund, die mit Essen und Nahrungsproduktion verbunden werden. Von magischen Wirkungen mancher Nahrungsmittel über Ernährungsrisiken bis zu den Herausforderungen des Bio-Landbaus – das neue Thema durchzieht die Bereiche *Essen, Gesellschaft und Körper* der Dauerausstellung sowie die digitale Museumsplattform: Die in den Ausstellungen behandelten Inhalte werden hier online in Infodateien des eWissens und eMagazinartikeln vertieft. Dazu kommen unsere Workshops, die das Thema praktisch angehen.

Das Thema ergänzt sich während des Jahres durch zusätzliche Inhalte und bietet so einen nahrhaften, sich erweiternden Parcours zwischen Vorverständnis, überraschenden neuen Wahrnehmungen und aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen.

### **Bereich Essen**

#### **Natur 2.0**

Wir gestalten die Natur nach unseren Ernährungsbedürfnissen: Auswahl und Züchtung von Tier- und Pflanzenarten, Einrichtung landwirtschaftlicher Systeme, Nahrungsmittelauswahl nach chemischer Zusammensetzung für den Körper. Als naturgerecht und umweltschonend proklamierte Methoden stellen die bisherige Intensivproduktion in Frage. Was ändert sich dadurch, und was folgt aus solchem Planwechsel?

Im Bereich *Essen* nähern wir uns der Fragestellung ‚natürlich oder künstlich‘ aus drei Blickwinkeln: Die molekulare Zusammensetzung von Nahrungsmitteln, die Produktionsweisen – von der Permakultur zur intensiven Landwirtschaft des 20. Jh. – und schliesslich ein Überblick über Verarbeitungs- und Konservierungsmethoden für die Haltbarmachung von Lebensmitteln. Als Symbol alternativer Anbaumethoden zeigen wir einen ‚Gemüse-Spiess‘ der anderen Art im Eingangsbereich des Museums. Er macht nachvollziehbar, wie verschiedene Sorten Erdbeeren, Salat oder Goji-Beeren in einer ‚Aerokultur‘ ohne Erde oder Bodenverbindung wachsen.

#### **Essen in all seinen Facetten**

Exzessiv genossen sind einige Lebensmittel schädlich. Eier sind z.B. Eiweisslieferanten, allerdings standen sie in den 1980er Jahren wegen ihres Cholesteringehalts in schlechtem Ruf. Alle Nährstoffe wie Glukose, Fruktose oder Laktose, bearbeitet oder direkt aus der Natur, bestehen aus chemischen Verbindungen mit bestimmten Eigenschaften, die unser Körper zum Leben und zur Regeneration braucht – oder auch nicht. So sind Fette, Proteine, Zucker, Wasser und andere Lösemittel, Aromen und Mineralien Bestandteil unserer Nahrungsmittel. Ist das alles Natur?

#### **Produktion: In kleinem oder grossem Masstab?**

Während Ameisen schon immer die Erde bearbeiteten und andere Spezies durch Züchtung in Dienst nahmen, begnügte sich der Mensch lange mit dem Sammeln und der Jagd von Nahrung, bevor er Ackerbau trieb. Er verbesserte bald seine Technik und erzielte Ernteüberschüsse, die er gegen andere Güter eintauschen konnte. Mit der Industrialisierung entstanden weit gefächerte Nahrungsproduktionsketten: Das Essen kommt heute von allen Kontinenten zu uns. Für die Ernährungssicherung mehr zu produzieren, ist eine Triebfeder der in die Diskussion geratenen Landwirtschaft. Denn deren überhitzter Motor funktioniert womöglich nur auf Kosten der Umwelt oder Gesundheit. Gibt es dazu Alternativen? Wie lassen sie sich verwirklichen?

---

### **Transformieren oder denaturieren?**

Die meisten Lebensmittel werden vor dem Verzehr verarbeitet. Manche Nahrungsmittel wie z.B. Getreide werden dadurch erst genießbar. Zur Verarbeitung zählt die Konservierung, die Lagerung und der Transport. Schrittweise verändern wir durch Verarbeitung die Eigenschaften von Nahrungsmitteln bis sie auf unseren Teller kommen; das Resultat kann sich vollkommen vom Naturprodukt unterscheiden. Solche Transformationen basieren auf physischen, chemischen oder handwerklichen Methoden sowie auf modernster Wissenschaft, aber sie denaturieren ohne Zweifel das Ausgangsmaterial. Gibt es Grenzen für die Strukturänderung von Nahrungsmitteln?

### **Bereich Gesellschaft**

*„Es reicht nicht, dass ein Lebensmittel gut zu essen ist, es muss auch gut ins Denken passen.“*

Claude Lévi-Strauss

Warum schreiben wir bestimmten Lebensmitteln positive oder negative Wirkungen zu? Essen ist eine intime Handlung: Es bedeutet, sich Stoffe anzueignen, die damit Teil unseres Körpers werden. Metaphorisch betrachtet gehen deren Eigenschaften auf den Essenden über. Rousseau glaubte, dass Vegetarier friedliebend, Fleischesser eher kriegerisch seien. Für ihn ist „alles gut, was aus den Händen der Natur kommt“. Heute haben die Verbraucher den Eindruck, die Kontrolle über ihre Ernährung zu verlieren. Vielleicht ist das einer der Gründe, lieber naturbelassene Lebensmittel zu wählen, denen sie vertrauen.

Soziologisch gesehen produziert Essen Zugehörigkeit: Eine von einer sozialen Gruppe geschätzte Speise zu verzehren, manifestiert den Gruppenzusammenhalt. Die Nahrung des ‚Anderen‘ dagegen bewirkt Misstrauen. So bauten die Inka ihre wichtigste Nahrungsquelle Quinoa an, bis die Spanier im 16. Jh. ihr Land besetzten und die Anpflanzung verboten. Heute gilt als ‚cool‘, wer sich durch das Essen von Goji-Beeren und Schlürfen von grünem Tee von anderen absetzt.

Der Bereich *Gesellschaft* behandelt mehrere Themenfelder: Die Abneigung gegen bestimmte Lebensmittel, die Angst vor neuen Pflanzen oder tierischem Fleisch – und nicht zuletzt die Attraktivität von Wundertränken wie Tee oder Kaffee.

### **Essen heisst Vertrauen**

Beim Essen nehmen wir ein Objekt von aussen auf, das Teil von uns wird. Unbewusst vertrauen wir den positiven Eigenschaften des Nahrungsmittels, das wir uns aneignen. Nahrungsmittel können aber nicht nur gesundheitliche, sondern auch illusionierte Risiken bergen. Eine Kultur mit ihrer Ideenwelt zu akzeptieren, heisst auch, ihre Ernährungsweise anzunehmen und geheime Widerstände zu bezwingen.

### **Igitt!!!**

Ob uns ein Nahrungsmittel schmeckt, ist subjektiv begründet und beeinflusst die gesellschaftliche Zugehörigkeit. Jede Kultur sieht bestimmte Produkte als ungenießbar an – seien es Hunde, Insekten oder Schlangen. Dabei steht tierisches Fleisch an erster Stelle, vor allem, wenn wir das Tier umsorgt haben. Einige der heute favorisierten Pflanzen brauchten wie die Karotte oder die Kartoffel Jahrhunderte, um auf den Teller zu gelangen.

### **Wundersame Getränke**

Raffiniertes Aphrodisiakum, krebshemmendes Wachhaltmittel, Elixier für ein langes Leben? Vorteile und Nachteile von Kakao, Kaffee und Tee erhitzen seit deren Entdeckung die Gemüter. Im Westen haben diese Getränke bis heute nichts von ihrem Zauber verloren. Das hat auch die Marketingbranche verstanden und macht aus ihren Vorzügen wahre Zaubertränke!

### **Anthropophagie?**

Spieglein, Spieglein an der Wand, wen werde ich heute essen? Warum ist es absolut verboten, unsere Artgenossen zu verzehren, obwohl es im Tierreich häufig vorkommt, ohne uns zu schockieren? Auch wenn Verzehr von Menschenfleisch tabu ist, kommt er immer wieder vor.

---

## Bereich Körper

### Der Körper: Warum esse ich?

Die für Aufbau und Funktionieren nötigen Nährstoffe erhält der Körper aus unterschiedlich zubereiteten Nahrungsmitteln. Essen ist ein gesellschaftlicher, von Kultur und Tradition bestimmter Akt, der alle Sinne betrifft. Über die fünf Sinne formt das Gehirn in einem einzigartigen Vorgang aus einer Flut von Eindrücken ein zusammenhängendes, aber fiktives Bild der Aussenwelt, das die Realität nicht unbedingt exakt widerspiegelt – wie optische Täuschungen und Geruchserinnerungen belegen. Beeinflusst diese manchmal trügerische Wahrnehmung unsere Ernährungsentscheidung?

### Ausgleichen und Masshalten: Werden wir unser eigener Arzt?

Beim Essen fordern wir all unsere Sinne; danach werden die verzehrten Nahrungsmittel im Darm verdaut. Im Zeitalter des *quantified self*, erhalten wir von allen Seiten eine Flut von Diät- und Ernährungsratschlägen. Eine gesunde, ausgewogene Ernährung scheint ein Garant für eine gute Gesundheit zu sein. Früher bewertete der Arzt unseren Gesundheitszustand, sammelte physiologische und biografische Daten, diagnostizierte und gab Rat. Heute messen wir unsere Daten täglich selbst rund um die Uhr: Körperliche Anstrengung, Ruhezeiten, Gewicht, Fettmasse, Blutdruck, Kalorienaufnahme, Blutzuckerspiegel... Doch verhilft uns all das zu den richtigen Entscheidungen?

### Wieviel darf es sein: Immer mehr?

Der Wunsch nach immer mehr, egal wo und wann? Warum sich zurückhalten, wenn man mehr essen kann? Folglich wurden die Verzehrportionen seit vierzig Jahren grösser. Die Grundsätze einer abwechslungsreichen und ausgeglichenen Ernährung (wieder) zu erlernen, setzt zwangsläufig deren Reduktion voraus. Aber wie? Kalorien und Nährstoffe zu quantifizieren ist für den Ernährungswissenschaftler belangvoll, im Alltag jedoch schwer zu verwirklichen. Gesundheitsorganisationen empfehlen daher ‚ideale Mahlzeiten‘ oder geben einfache Beispiele für ausgeglichene Portionen. Herstellerempfehlungen zu beachten, Gemüse und Obst zu bevorzugen, kleine Teller und schmale Gläser zu benutzen, sind weitere nützliche Tipps.

---

## 3. Neue Angebote in 2017

### Wochenend-Workshops

Die bislang mittwochs und donnerstags angebotenen Abendworkshops werden zu Wochenend-Workshops und finden samstags und sonntags in der *FoodAcademy* statt. Sie richten sich an Einzelpersonen.

#### **Ab 16 Jahre, samstags von 15.00 bis 18.00 Uhr, 80.– CHF pro Teilnehmer**

- **Die Welt des Fleisches** (erster und dritter Samstag im Monat)

*Bei diesem speziellen Workshop lernen Sie Fleisch, die damit verbundenen Fragen und technischen Aspekte (wieder) kennen. Ein Koch-Animateur zerlegt vor Ihren Augen ein ganzes Fleisch-Viertel und erklärt Ihnen jeden Schritt genau. Mit diesen Informationen bereiten Sie selbst das Fleisch zu, das Sie am Ende des Kurses gemeinsam verkosten. Ein Hochgenuss!*

- **Kochen mit handwerklichen Erzeugnissen** (zweiter und vierter Samstag im Monat)

*Unser Chefkoch begleitet Sie zur Auswahl frischer Zutaten direkt zum Hersteller. Ob Metzger, Gemüsebauer oder Käser – sie alle erklären mit Leidenschaft Ihren Beruf und stellen Qualitätsprodukte vor. Nach der sorgfältigen Auswahl des Menüs und der Nahrungsmittel kehren Sie in die Küche des Alimenterium zurück, um ein Gericht aus regionalen und saisonalen Zutaten zuzubereiten. Am Ende des Workshops wird der Tisch gedeckt und Sie geniessen das Selbstgekochte.*

#### **Ab 12 Jahre, sonntags von 15.00 bis 17.00 Uhr, 60.– CHF pro Teilnehmer**

- **Ein saisonales Rezept** (erster und dritter Sonntag im Monat)

*Machen Sie Ihren Sonntagnachmittag zu einem kulinarischen Erlebnis! Entdecken Sie mit regionalen und saisonalen Produkten den Chefkoch in Ihnen. Eltern, Kinder, Grosseltern, Einzelpersonen, Profis oder Hobbyköche: Alle sind eingeladen, Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf zu lassen!*

- **Vom Garten direkt auf den Tisch** (zweiter und vierter Sonntag im Monat)

*Entdecken Sie mit einem Koch-Animateur Pflanzen und Kräuter des Gemüsegartens. Erfahren Sie mehr über deren geschmackliche und delikate Eigenschaften. Nachdem Sie den Duft der Blumen genossen, Blätter, Wurzeln oder Gemüse probiert haben, nehmen Sie an einer Küchendemonstration sowie anschliessend an einer ausführlichen Verkostung verschiedener Gerichte aus saisonalen Zutaten teil.*

Neben dieser Auswahl an Workshops können Sie Kurse auch ‚à la Carte‘ buchen – etwa den Workshop Essenskulpturen.

### **Afterwork-Degustation: Handwerkliche Produzenten aus der Region haben das Wort!**

Ab Mai stellt jeden ersten Donnerstag im Monat ein handwerklicher Produzent aus der Region von 18.30 bis 20.30 Uhr eines seiner Erzeugnisse vor. Eine kurze Vorstellung, ein wenig Geschichte und eine Verkostung machen diesen *Afterwork*-Event einzigartig. Eine wunderbare Gelegenheit, Ideen auszutauschen und mehr über regionale Produkte und deren Erzeuger zu erfahren. Die erste Auflage ist bereits ausgebucht und beschäftigt sich mit dem Thema Schafskäse und Apfelwein. Beim zweiten Event werden Wurst und Bier im Mittelpunkt stehen.

Ab 16 Jahre, 25.– CHF pro Person



---

## 4. Pressebilder

Herunterzuladen unter

<https://we.tl/ndrMCMZiT6>

---

## 5. Das Alimentarium

Als Kompetenzzentrum im Bereich Essen und Ernährung spürt das Alimentarium seit über 30 Jahren allen Facetten des Themas aus historischem, wissenschaftlichem und kulturellem Blickwinkel nach.

Seine neue Dauerausstellung *Essen - Die Essenz des Lebens* bietet eine spielerische und interaktive Reise ins Zentrum der Ernährung. Die kulinarischen Workshops führen in die Praxis ein und animieren Gross und Klein, selbst Hand anzulegen. Die digitalen Museumsangebote fördern mit avantgardistischen Medien neue Lern-, Unterrichts- und Kommunikationsmethoden.

Das Alimentarium ist heute weit mehr als ein Museum; es gewährt Interessierten mit einer digitalen Plattform Zugang zu seinem gesamten Wissensschatz. Schulen, Fachleute und breite Öffentlichkeit finden hier je nach Interesselage ihre speziellen Inhalte.

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

---

## 6. Kontakt

### Pressedienst

PS:(PR)

Petra Schumacher

T +41 (0)62 873 01 39

M +41 (0)76 321 83 55

[petra.schumacher@ps-pr.com](mailto:petra.schumacher@ps-pr.com)

### Alimentarium

Laurène Weguener

Marketing & Communication

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

[laurene.weguener@alimentarium.org](mailto:laurene.weguener@alimentarium.org)

