



Pressedossier
Jahresthema 2018



Nahrung hat ein Gesicht

Inhaltsverzeichnis

1. Zusammenfassung	3
2. Pressemitteilung	4
3. <i>Nahrung hat ein Gesicht</i>	6
4. Die Workshops	9
5. Über das Alimentarium	10
6. Pressebilder	11
7. Kontakt	12

1. Zusammenfassung

Was?

Nahrung hat ein Gesicht, das Jahresthema des Alimentarium – Museum für Ernährung in Vevey

Wann?

Ab 22. März 2018 bis 31. März 2019

Wie?

Fünf Berufsbereiche stehen im Mittelpunkt von Ausstellung, Workshops, Veranstaltungen und Vorträgen. Das ganze Jahr über wird das Thema durch die digitalen Angebote des Alimentarium (Magazin, Informationstexte, Sammlung) vertieft.

Das Ziel?

Die Personen hinter den verschiedenen Berufen und ihre Fähigkeiten zu zeigen, die das Know-how der Lebensmittelherstellung ausmachen.

2. Pressemitteilung

Vevey, den 21. März 2018

Nahrung hat ein Gesicht, das neue Jahresthema des Alimentarium

Von der Fruchternte über die Nostalgie einer Madeleine bei Marcel Proust bis zur Virtuosität eines Spitzenkochs bedarf jedes Glied in der Kette der Nahrungsmittelherzeugung des menschlichen Könnens, um unsere Lebensmittel herzustellen, zu kombinieren und zu verfeinern. Als unmittelbare Antwort auf die derzeitige Bewusstseinsbildung für Ernährungsfragen stellt das neue Jahresthema des Alimentarium *Nahrung hat ein Gesicht* das Know-how von Menschen in den Mittelpunkt. Gezeigt werden die Personen und ihre Fähigkeiten, die der Herstellung von Lebensmitteln das gewisse Etwas geben. Damit würdigt das Museum in Vevey die kulinarischen Talente des Menschen – einziges Lebewesen, das seine Nahrung kocht – sowie dessen Suche nach geschmacklicher Vielfalt. In Ausstellungsstationen und Vorführungen wird der Besucher Zeuge der Verwandlung von Rohzutaten in ein humanes und gesellschaftliches Abenteuer. Es reicht von schlichten Aromen bis zu ausgefeilten Kunstfertigkeiten.

Ein Thema zieht sich durch das gesamte Haus

Mit diesem neuen Thema zu handwerklichen Berufen und deren Umfeld lädt das Alimentarium seine Besucher ein, all diejenigen zu würdigen, die unsere Gaumenfreuden beruflich bedienen. Das neue Jahresthema setzt auf interaktive Erlebnisse, erstreckt sich über alle Ausstellungsbereiche – *Essen, Gesellschaft, Körper* – und wird durch Vorträge und Veranstaltungen auf allen digitalen Informationsträgern sowie durch Beiträge in unserem Magazin ergänzt (<https://www.alimentarium.org/de/magazin>).

Fünf Berufsbereiche im Scheinwerfer

Die Berufe der Lebensmittelbranche werden meist mit Leidenschaft ausgeübt und über Generationen vererbt. Für sein neues Jahresthema hat das Alimentarium fünf Berufsbereiche ausgewählt, die es das Jahr über vorstellt. Jeder von ihnen wird im Lauf der Monate mit besonderen Informationen und Animationen illustriert – am Beginn bis Anfang Mai die mit **Milch** verbundenen Berufe. Im Juni und Juli stehen die Konditoren im Rampenlicht, gefolgt im August und September von den Berufen der **Obst- und Gemüseerzeugung** – einem besonders anspruchsvollen Bereich, weil von lebendigen, empfindlichen und verderblichen Produkten handelnd. Die Berufe der **Metzgerei-Fleischerei** sind von Oktober bis Dezember an der Reihe. Das Jahr 2019 beginnt besonders genussvoll – mit den **Bäcker**-Berufen bis März.

Begleitveranstaltungen

Entschlossen, selbst unersättlichen kulturellen und wissenschaftlichen Appetit zu stillen, legt das Alimentarium beim neuen Jahresthema Wert aufs Detail. Die Besucher können bei Veranstaltungen, Vorträgen und spannenden Events das Know-how der Berufe hautnah erleben. Am 26. April findet im Rahmen des entsprechenden Metiers der **Vortrag „Auf den Milchstrassen“** statt. Am 26. Mai wird der japanische Künstler **Takahiro Mizuki** die *Lange Nacht der Museen* mit seinen aus Zucker geformten Figuren bereichern – eine Premiere für die Schweiz.

Das komplette Programm auf www.alimentarium.org

Pressekontakt

PS:(PR)

Petra Schumacher

T +41 62 873 01 39

M +41 79 579 76 32

petra.schumacher@ps-pr.com

Alimentarium

Laurène Weguener

T +41 21 924 14 78

M +41 79 579 76 32

laurene.weguener@alimentarium.org

3. Nahrung hat ein Gesicht

„Eine Mahlzeit mit Liebe zubereiten“ – für jeden hat dieser Satz eine eigene Bedeutung: Anders als im chemischen Labor zählen präzise Formeln nicht, wenn aus einer Mahlzeit ein unvergessliches Ereignis werden soll. Dazu braucht es Können, Gefühl und Mut – Mut zur Erprobung von Fremdem, Lernen aus Fehlern und Arbeiten an Verbesserungen. Menschlicher Erfindungsgeist steht hinter jedem Wagnis ungewohnter Wege. Das Alimentaryum stellt in seinem neuen Jahresthema das Know-how der Menschen hinter unserer Nahrung zur Schau.

Als Antwort auf die derzeitige Bewusstseinshaltung zu Ernährungsfragen würdigt *Nahrung hat ein Gesicht* das kulinarische Talent des Menschen und seine Suche nach geschmacklicher Vielfalt, denn er ist das einzige Lebewesen, das seine Nahrung kocht. Von der Fruchternte über die Nostalgie einer Madeleine bei Marcel Proust bis zur Virtuosität des Spitzenkochs bedarf jedes Glied der Nahrungsproduktionskette menschlicher Eingriffe, um Lebensmittel herzustellen, zu kombinieren, zu verfeinern. Der Besucher erfährt in Ausstellungsstationen und Vorführungen die Verwandlung der Rohzutaten in ein humanes und gesellschaftliches Abenteuer, das von schlichten Aromen bis zu vielschichtiger Kunst reicht.

Eingangsbereich

Schon immer wurde die Kunst vom Essen inspiriert. Thomas Morgan hat mit seinem kinetischen Baum ein leuchtendes Beispiel geliefert.

Big Bang!

Pfannenwender, Schneebesen, Siebe, Töpfe, Schälmesser und Raspel bleiben nicht müßig: Die Küche erlebt ihren Big Bang! Dank einer Kampagne in den sozialen Netzwerken wurden alle Objekte von Besuchern beigesteuert; nun stehen sie im Eingangsbereich Spalier für das neue Jahresthema. Dieses Ensemble an Küchengeräten findet in einer kinetischen Installation von Thomas Morgan (Sohn des Bildhauers Charles Morgan) zusammen. Der für aussergewöhnliche Schmuckstücke und seine Ringe mit Geheimfächern bekannte englisch-schweizerische Künstler lebt und arbeitet seit 1964 in Vevey. Er hat sich bewegliche Kunstwerke zum Aufgabenfeld gemacht – „Maschinen“, wie er sie nennt, die die Schönheit mechanischer Wellen evozieren.

Für die Nachwelt und zur Gestaltung des Museumseingangs sind auf einer Gedenktafel die Namen derer verzeichnet, die ein Küchenutensil gestiftet haben.

Würfel vom Band

Andy Warhol, den Star der Pop Art, hätte dieses Unikat sicherlich fasziniert: die erste je konstruierte Maggi-Pressen. Sie stand am Beginn der Serienproduktion der gelb-roten Maggi-Würfel, die den Geschmack unserer Lieblingsgerichte verfeinern.

Bereich Essen

Von der Schönheit der Bewegung bis zur Robotik geht es hier um Handgriffe, die mit Utensilien und Verfahren der fünf vorgestellten Berufe verbunden sind. Schlüsselwörter: Handwerk und Industrie.

Kuriositäten-Kabinett

Wie bei der Küchenarbeit können sich weder Handwerker noch Grosskonzerne der Lebensmittelindustrie allein auf ihre Hände verlassen, um kleine Wunder zu vollbringen. Geheimnisvolle Hilfswerkzeuge der Branchen Bäckerei, Metzgerei, Milchwirtschaft, Konditorei und Obst- und Gemüseverarbeitung sind auf einer Ebene des Bereichs Essen ausgestellt. Teigportioniermaschine, Gemüsepresse oder Verpackungsdruckpresse? Suchen Sie während des Rundgangs nach den

überall verstreuten Hinweisen, die Ihnen den Zweck dieser Objekte herauszufinden helfen. Wer aufmerksam ist, kann am Ende die Fragen beim Spiel der „Geheimnisvollen Objekte“ beantworten, ohne die richtige Antwort in den Erklärungstexten suchen zu müssen.

Die Wächter des Könnens

Sie sind von Konsistenz und Geschmack japanischer *Mochis* fasziniert? Sie erquicken sich am französischen Kartoffelpüree *Mousline*? Dann ist dieser Bereich wie gemacht für Sie. Filmporträts der Wächter althergebrachten oder industriellen Könnens werden an Medienstationen gezeigt. So offenbaren die Lieblingslebensmittel der Besucher ihre Geheimnisse.

Bereich Gesellschaft

Andere auf den Geschmack bringen: Wie sich die Leidenschaft fürs Kochen über Generationen vererbt.

Zurück in die Zukunft

Wie die funktionale Küche der Frau Arpel des vollautomatischen Hauses im Film „*Mein Onkel*“ von Jacques Tati aus dem Jahr 1958, so erlebten die 1950er Jahre einen Boom der Haushaltsgeräte. Mit ausgefeilten Küchengeräten, Vorfahren der Roboter, konnte die Hausfrau Nachbarinnen beeindrucken und sich sozial abgrenzen: das suggerierte die Botschaft der damaligen Werbung.

Hier steht der Nachbau einer typischen Küche der 1950er Jahre mit den Utensilien jener Zeit; Anfassen und Bedienen für Besucher erlaubt! Eine Medienstation ergänzt den Bereich der Traumküche unserer Grosseltern.

Spieglein, Spieglein an der Wand

Hier entlang geht's für verspielte Naturen! Das „*Berufe-Spiel*“ eröffnet eine Palette typischer Handgriffe von Berufen, die mithilfe eines Videos erkannt werden müssen. Hier werden zudem Aussagen Schweizer und ausländischer Berufsvertreter gezeigt. Beim nächsten Spiel geht es darum, Handkurbeln zu drehen und ihren Zweck zu erraten.

Kleider machen Leute, doch Arbeitskleidung dient dazu, ihrem Träger die Aufgaben zu erleichtern. Das Alimentarium widmet eine Vitrine der Kleidung, Accessoires und Objekten der fünf Berufsgruppen des Jahresthemas. Zugleich stehen Abbildungen von Arbeitsmonturen bereit, in die Besucherköpfe für ein collagiertes Erinnerungsfoto schlüpfen können

– Gelegenheit, den Museumsbesuch für die Nachwelt festzuhalten und auf Instagram zu posten. Schliesslich zeigt die grosse Bildschirmwand Fotos von Vertretern der Lebensmittelbranche, aufgenommen im Rahmen von *Vevey, Ville de talents – Talentstadt Vevey*.

Bereich Körper

Vorhang auf für zwei fachübergreifende, kaum bekannte Berufe der Lebensmittelbranche: Sensorische Analytikerin und Aromatiker – Herausforderung für junge Talente?

Mein Leben als...

Der beste Weg, die Arbeit eines Handwerkers oder Fachmanns zu verstehen, ist, in seine Rolle zu schlüpfen. Deshalb lädt das „*Labyrinth der Sinne*“ den Besucher ein, zwei fachübergreifende, wenig bekannte Berufe der Lebensmittelbranche kennenzulernen: den Aromatiker und den Sensoriker. Im Video-Interview lüftet eine sensorische Analytikerin und Professorin an der HES-SO Wallis das Geheimnis, wie Empfindungen entschlüsselt werden.

Der zweite, ein Aromatiker des Genfer Unternehmens Firmenich, das seit 1895 Düfte und Aromen kreiert, berichtet in einem Video von den Unwägbarkeiten seines Berufs.

Nach dem Lernen ist Spielen angesagt! Der Besucher ist eingeladen, seine Fähigkeiten in diesen beiden Berufen zu testen. Zunächst wird er die sensorische Analyse eines rätselhaften Bonbons erstellen; dann seine Bewertung mit derjenigen anderer Mitspieler vergleichen.

Daraufhin setzt er sich an eine der Aroma-Orgeln – Fantasie-name für ein Instrument im *Steam-punk-Look* – mit der er Aromen mischt, indem er mit der „Blaspumpe“ Ausström-Ventile bedient und das Ergebnis einatmet... Der Besucher erfährt die süsse, die würzige Welt der Düfte und Aromen.

Und vielleicht fördern diese Experimente ein junges Talent zutage?

Ausserhalb der Ausstellung

Hier entfaltet sich das Jahresthema in Form von Vorträgen, Animationen, wissenschaftlichen Vorführungen und einzigartigen Events. Merken Sie sich die Termine vor!

JEMA, 20.- 22. April

Im Rahmen der Europäischen Tage des Kunsthandwerks begrüsst das Alimentarium Handwerker, die Workshops in Verbindung mit ihrem Fachwissen anbieten. Juwelier, Küfer, Töpfer und Glaser – sie stehen drei Tage im Alimentarium Rede und Antwort. Ausserdem decken Studenten des CEPV in der *Salle Nestlé* den Tisch. Für dieses „*Autour de la Table*“ („Rund um den Tisch“) genannte Projekt haben die Lehrlinge Prototypen für Tischdekorationen entworfen. Daneben werden Recherchebücher ausgestellt mit Skizzen zu den gestalterischen Vorüberlegungen.

„Auf den Milchstrassen“, 26. April

Startschuss zur Bereisung der zentralasiatischen „Milchstrassen“, die durch mehrere Länder des Fernen Ostens führen. Ob im Iran, Kirgisistan, Nepal, der Mongolei oder Armenien: Bei den kleinen Viehzüchtern der Steppen und Gebirge oder bei Familien, die oft nur eine oder zwei Kühe besitzen, ist Milch wesentlicher Ernährungsbestandteil. Da die Kühe dort nur wenige Monate des Jahres Milch geben, muss sie zur schönen Jahreszeit in ein haltbares Produkt verwandelt werden.

Bericht von und Begegnung mit Colette Dahan und Emmanuel Mingasson, die diese Strassen zwei Jahre lang bereist haben.

Lange Nacht der Museen, 26. Mai

Takahiro Mizuki gilt in seinem Land als Meister des Amezaiku, dieser in unseren Breiten wenig bekannten traditionellen japanischen Kunstform, Tiere und Figuren aus Zucker zu gestalten. In der Rekordzeit von weniger als drei Minuten lässt dieser „Zauberer“ Miniaturfiguren erstehen, die „zu schön sind, um gegessen zu werden“. Takahiro Mizuki wird regelmässig eingeladen, seine Kunst bei bedeutenden Events und Geburtstagsfeiern in Japan und im Ausland zu zeigen. Er ist am 26. Mai Gast im Alimentarium. Exklusiv für unser Museum und erstmals in der Schweiz wird er für eine schmackhafte und bunte *Lange Nacht der Museen* sorgen.

4. Wochenend-Workshops

Als Ort von Lernen, Begegnung und Austausch bietet das Alimentarium an jedem Wochenende Koch-Workshops an.

Samstag: Kochen mit handwerklich erzeugten Produkten

Wegen steigender Nachfrage wird der Kochworkshop mit handwerklich erzeugten Produkten jetzt wöchentlich angeboten. Jeden Samstag stehen die Produzenten im Mittelpunkt. Metzger, Gemüsebauer, Käser – sie alle geben ihr Wissen mit Begeisterung weiter und bieten saisonale und regionale Produkte an. Sobald mit den Teilnehmern das Menü festgelegt ist, wird es in den Küchen des Alimentarium zubereitet – und natürlich anschliessend gemeinsam gekostet.

Wann: jeden Samstag von 15.00 bis 18.00 Uhr

Preis: 80.– CHF pro Teilnehmer

Alter: ab 16 Jahren

Sonntag: Ein saisonales Rezept

Den Nachmittag in ein leckeres Erlebnis zu verwandeln – das verspricht der Workshop mit saisonalen Rezepten. Ob süss oder herzhaft – alle Rezepte werden aus frischen Produkten zubereitet – und genau das macht den Unterschied!

Wann: jeden Sonntag von 15.00 bis 17.00 Uhr

Preis: 60.– CHF pro Teilnehmer

Alter: ab 12 Jahren

Samstag: Kleine Meisterköche

Mit Schürze und Kochmütze sind die Kleinen gespannt auf einen Vormittag spielerischer, köstlicher Entdeckungen. Von der Vorspeise bis zum Dessert wird nichts dem Zufall überlassen, jedes Gericht mit Sorgfalt zubereitet und mittags mit einem Angehörigen gemeinsam verspeist. Erfolg garantiert!

Daten und Uhrzeiten: 2 Samstage im Monat, von 9.15 bis 12.45 Uhr

Preis: 80.– CHF für beide Teilnehmer (1 Kind für Workshop und Essen, 1 geladener Erwachsener zum Essen)

Alter: 9 bis 12 Jahre

5. Über das Alimentarium

Gegründet 1985 als Stiftung von Nestlé, hat sich das Alimentarium in Vevey als eine Einrichtung am waadt-ländischen Seeufer etabliert, die man besuchen muss. Seine einmalige Lage trug dazu bei, aus der im See stehenden Riesengabel einen echten Klassiker auf Instagram und ein Symbol für die ganze Region zu machen. Als erstes Museum weltweit, das sich ausschliesslich mit der Ernährung beschäftigt, ist das Alimentarium heute ein hochkarätiges Kompetenzzentrum für Fragen rund um die Themen Essen und Ernährung. In seinem prächtigen Gebäude stellen Fachleute die vielfältigen Facetten dieser Bereiche aus historischem, wissenschaftlichem und kulturellem Blickwinkel dar. 2016 vollkommen neu konzipiert, lädt das Alimentarium in seiner Dauerausstellung *Essen – Die Essenz des Lebens* zu einer ungewöhnlichen und interaktiven Reise ins Herz der Ernährung ein. Seit 30 Jahren fördert Nestlé das Museum in seinen zahlreichen Aktivitäten und Entwicklungen und hat es so zu einer herausragenden und beispielhaften Kulturinstitution der Stadt und der Region werden lassen. Als Ort von Lernen und Austausch bietet das Alimentarium im Bereich *FoodAcademy* Workshops für Erwachsene und Kinder an. Von Anfang an fanden die praktischen Ateliers Anklang in wachsenden Teilnehmerkreisen. Seiner Rolle als Vorreiter verpflichtet, setzt das Museum auf neue Lern- und Lehrformen, die dank digitaler Technologien allen Interessierten zu intensivem Gebrauch zugänglich sind.

www.alimentarium.org

6. Pressebilder



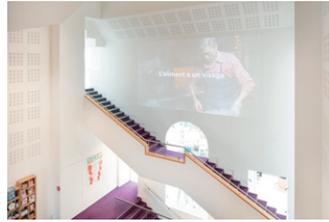
1. Aroma-Organen, Bereich Körper, Alimentarium



2. Aroma-Organen, Bereich Körper, Alimentarium



3. Aroma-Organen, Bereich Körper, Alimentarium



4. Jahresthema 2018, Alimentarium



5. Typische Küche der 1950er Jahre, Bereich Gesellschaft, Alimentarium



6. Typische Küche der 1950er Jahre, Bereich Gesellschaft, Alimentarium



7. Grosse Bildschirmwand, Bereich Gesellschaft, Alimentarium



8. Das „Berufe-Spiel“, Bereich Gesellschaft, Alimentarium



9. Maggi-Press, Alimentarium



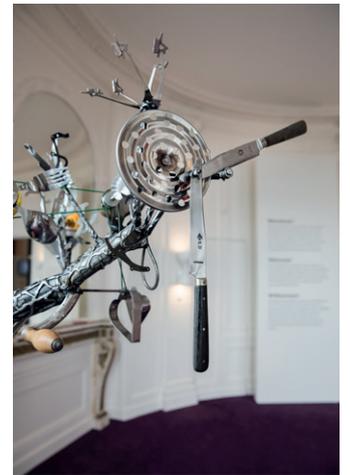
10. Jahresthema 2018, Alimentarium



11. Jahresthema 2018, Alimentarium



12. Kinetische Installation, Alimentarium



13. Kinetische Installation, Alimentarium

© Anne-Laure Lechat

7. 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

Alimentarium

Laurène Weguener

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

laurene.weguener@alimentarium.org

