

Pädagogisches Begleitmaterial: *Nahrung hat ein Gesicht*

Bei einem Besuch der Dauerausstellung *Essen – Die Essenz des Lebens* siehst Du Objekte, Videos, Installationen oder Spiele in Verbindung mit den Berufen der Lebensmittelbranche. Sie gehören zum neuen Jahresthema *Nahrung hat ein Gesicht*, das die an der Lebensmittelherstellung beteiligten Personen und Praktiken vorstellt. Dieses Dokument hilft Dir, die Stationen des Jahresthemas zu finden. Schau immer nach der roten Farbe an Medienstationen und Vitrinen!

Bereich *Essen*

Jedem Beruf sein Handwerkszeug. Vom Multifunktionsmesser bis zur industriellen Spezialmaschine haben wir über die Zeit Instrumente und Gefässe unterschiedlicher Grösse und Form erfunden. Angepasst an das jeweilige Material sowie die ausführende Hand verbindet das Instrument den Produzenten mit dem Lebensmittel.

In der grossen Vitrine mit unseren Sammlungsobjekten siehst Du unterschiedliche Utensilien, aber weisst Du auch, zu welchem Beruf sie gehören?

Verbinde das Bild mit einem Berufsfeld.



Bäckerei

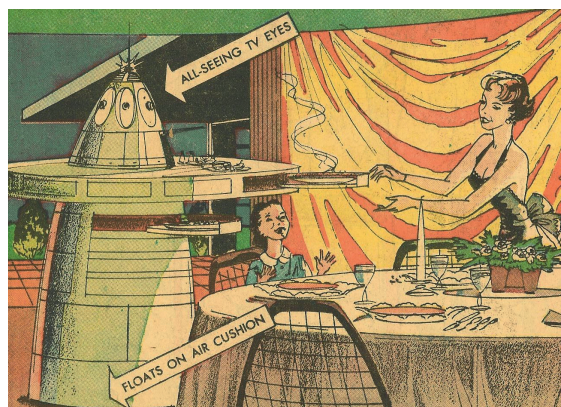
Bäckerei

Milchprodukte

Metzgerei

Konditorei

Heureka, finde dieses Bild in einer der Medienstationen zum Jahresthema!



Arthur Radebaugh (1906-1974),
Futuristische Darstellung eines
Roboters als Bedienung aus
den 1950er Jahren

Im Alltag helfen uns mehr und mehr Maschinen und Roboter – beim Kommunizieren, Fortbewegen und Essen. Es gibt sogar Roboterhunde aus Japan, die *Aibo* heißen. Das Wort *Roboter* kommt aus dem Tschechischen und bedeutet ‚Arbeit‘, ‚Mühe‘ oder ‚Schinderei‘. Technischer Fortschritt und industrieller Einsatz der Robotik seit den 1960er Jahren haben neue Berufe geschaffen, aber auch die Aufgaben neu definiert. Fertiggerichte halten Einzug in die Lebensmittelgeschäfte. Ravioli aus der Dose und Obst- oder Gemüsekonserven finden immer mehr Anhänger.

Denk mal an Deine Küche. Kannst Du ungefähr sagen, wie viele Haushaltsgeräte sie enthält (zum Beispiel Mixer, Waffeleisen...)? Isst Du Fertiggerichte?

Was ist Deiner Meinung nach der Grund für diese Änderungen?

- Um Zeit zu gewinnen und die Freizeit gut zu nützen.
- Um Küche und Kühlschrank für den Katastrophenfall zu füllen.
- Um Freunde und Nachbarn zu beeindrucken.

Bereich *Gesellschaft*

In diesem Bereich findest Du eine Küche aus den 50er Jahren. **Setz Dich hin und lies diesen kurzen Text:**

Vor nicht allzu langer Zeit war die Küche der Ort, an dem Frauen arbeiteten, da die meisten von ihnen keine bezahlte Tätigkeit ausserhalb des Haushalts ausübten. Von Gesetzes wegen stehen heute alle Berufe allen Geschlechtern offen, auch wenn sie in der Praxis differenziert sind. Während Männer in den meisten Branchen tätig sind, arbeiten Frauen eher in der Dienstleistung, im Sozial- oder Gesundheitsbereich, in Bildung und Unterricht. Es gibt bisher nur wenige Frauen, die als Metzgerin oder Fischerin arbeiten.

Warum gibt es diese Unterschiede?

Sieh Dir an der Medienstation *Jedem seine Rolle!* die verschiedenen Werbeanzeigen aus den 1950er Jahren an und suche nach dieser hier.

Vergleiche sie mit dem Bild aus dem Jahr 2017.



Welchen Werbespruch hat der Hersteller in beiden Bildern eingesetzt?

Wer macht laut diesen Werbeanzeigen die Arbeit in der Küche?

Bereich Körper

In der zweiten Etage wird der Beruf des Aromatikers vorgestellt. Geh zur Aroma-Orgel. Nahrungsmittel werden schon lange aromatisiert. Bereits die Ägypter würzten und aromatisierten ihre Nahrungsmittel mit Kräutern. Die Römer verwendeten dagegen Zimt und Ingwer. Sie entwickelten ausserdem bestimmte Aromen wie Garum und nutzten dafür die noch heute übliche Technik der Fermentation.

Die Entdeckungen des 19. Jh. in der Chemie ermöglichten die Herstellung von künstlichen aromatischen Molekülen wie dem heute noch verwendeten Vanillin. Nach und nach wurde die Palette der Aromen immer grösser.

Wann wurden diese verschiedenen Aromen verwendet? Als Hilfe kannst Du zwischen Antike und Moderne wählen.

Zimt
Szechuanpfeffer
Tagetes
Ingwer
Baobab
Yuzu
Wacholder
Myrrhe
Zypresse
Matcha

	Antike	20. Jh.

An der Medienstation über den Sensoriker, der die *Empfindungen entschlüsselt*, nimm das am *Museumsempfang* erhaltene Bonbon zur Hand und mache den Test.

Um Lebensmittel an unseren Geschmack und unsere Vorlieben anzupassen, muss man die Empfindungen messen können, die sie in uns auslösen. Das ist die Aufgabe des Sensorikers. Um aber Produkte richtig zu beurteilen, müssen die Bedingungen stimmen und die eigenen Sinne gut vorbereitet sein.

Jetzt musst Du die richtigen Tipps finden! Unterstreiche sie!

- Sich vor dem Einatmen der Aromen kräftig die Nase putzen.
- Zwischen den verschiedenen Produkten einige Sekunden lang am Handrücken riechen.
- Zwischen zwei Verkostungen ein kleines Stück Apfel kauen und den Mund mit Wasser ausspülen.
- Zwischen zwei Verkostungen ein Stück Bitterschokolade kauen und den Mund mit Wasser ausspülen.
- Im Dunkeln kosten.
- Den Raum mit einer roten Lampe ausleuchten.
- Das Nahrungsmittel ohne Verpackung präsentieren.

Weitere gute Tipps erfährst Du an der Medienstation!