

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?

Pädagogisches Begleitmaterial

Für Lehrerinnen und Lehrer des 2. Zyklus

Inhaltsverzeichnis

Willkommen im Alimentarium!	5
SYSTEMA ALIMENTARIUM. Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?	6
1. Wir haben die Natur aufgegessen.	
Anthropogene Landschaft, Landschaft des Anthropozäns	8
2. Die Welt im Zeitalter des Anthropozäns ernähren	10
3. Das Rohe, das Gekochte und das Verfaulte.	
Das „kulinarische Dreieck“ der menschlichen Ernährung	12
4. Die Nahrungsmittelproduktion	14
5. Geniessbar machen	16
6. Zu Gleichen Teilen. Ernährungssicherheit und Rationierung	18
7. Die Lebensmittelindustrie. Von „Revolution“ zu „Revolution“	20
8. Ernährungsgewohnheiten	22
9. Die Menschheit ernähren. Eine harte Arbeit	24
10. Die Menschen, die uns ernähren	26
11. Kommensalität im Zentrum der Kulturen. Feste und Orte des Konsums	28
12. Zucker: Eine chronische Abhängigkeit unserer Welt	30
13. Der Körper: Sinne und Ernährung	32
14. Ernährungssystem und planetarische Grenzen. Der kritische Bereich	34
15. Purer Genuss. Die Zutaten zum Wohlfühlen?	36
Anhang 1 – Globale Gesundheitsernährung	38
Anhang 2 – Nachhaltige Ernährung	39
Anhang 3 – Schweizer Ernährungsempfehlungen	42
Anhang 4 – Einige wichtige Zahlen	43
Vor und/oder nach dem Besuch: Einige Diskussionsansätze	44
Lernziele	48
Praktische Informationen	49
Lageplan des Museums	52



JuniorAcadem

Willkommen im Alimentarium!

Seit nun mehr als vierzig Jahren stellt sich das Alimentarium der Herausforderung, Spass und Bildung miteinander zu verbinden. Getreu seiner Bildungsmission sensibilisiert das Museum junge Besucher für die Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung mit einem partizipativen Ansatz, der für alle Altersgruppen geeignet ist. Schulklassen stehen im Mittelpunkt unseres Programms zur kulturellen und wissenschaftlichen Vermittlung. Anlässlich der Eröffnung der neuen Dauerausstellung **SYSTEMA ALIMENTARIUM. Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?** bieten wir ein Hilfsmittel für den Museumsbesuch an, dass sich an **Lehrerinnen und Lehrer des 2. Zyklus** richtet.

Dieses **pädagogische Begleitmaterial** lädt Sie ein, die Ausstellung anhand einer detaillierten Präsentation zu entdecken, die mit thematischen Anhaltspunkten angereichert ist, um die entwickelten Begriffe und Konzepte zu erläutern und Ihnen geeignete Interpretationshilfen zur Verfügung zu stellen. Sie finden darin eine Auswahl wichtiger Objekte und räumliche Orientierungspunkte, um Ihren Rundgang nach Ihren eigenen Vorstellungen zu strukturieren.

Anregungen für die Reflexion und Diskussion im Unterricht, vor oder nach dem Besuch der Ausstellung, ergänzen die Unterlagen. Sowie Dokumentationsmaterial und Referenzzahlen. Schliesslich sind alle praktischen Informationen, die für die Organisation Ihres Besuchs zusammengestellt, um Ihnen die Vorbereitung Ihres Schulausflugs zu erleichtern.

Um Ihnen zu helfen, diese Erfahrung in den Lehrplan 21 zu integrieren, haben wir die Verbindungen zwischen den Botschaften der Ausstellung und den **pädagogischen Zielen des Lehrplans 21 hervorgehoben**. Das Dossier stellt somit klare Bezüge zu den Kompetenzen und Lernzielen des Lehrplans 21 her, damit Ihr Museumsbesuch vollständig in die im Unterricht geleistete Arbeit eingefügt wird. Ein **Aktivitätenheft** für Schüler ermöglicht es ihnen, das Museum auf spielerische, aktive und eigenständige Weise zu erkunden. Es steht auf unserer Website zum Download bereit. Wir empfehlen Ihnen, es vor Ihrem Besuch auszudrucken.

www.alimentarium.org/fr/knowledge/resources

Der Besuch der Ausstellung SYSTEMA

ALIMENTARIUM bietet den Schülern eine hervorragende Gelegenheit, eine Vielzahl von Kompetenzen zu entwickeln: sie können ihre Beobachtungsgabe schärfen, ihren analytischen Sinn trainieren, Verbindungen zu ihrem Alltag herstellen und lernen, die heutige Welt kritisch zu betrachten. Durch die Auseinandersetzung mit den Herausforderungen einer nachhaltigen, gesunden und fairen Ernährung werden die Schüler für Umwelt – , Gesundheits – und Gesellschaftsfragen sensibilisiert.

Dieser Ansatz trägt zu ihrer Bildung als bewusste und verantwortungsvolle Bürgerinnen und Bürger bei und ermutigt sie, zu informierten Konsumentinnen und Konsumenten zu werden, die in der Lage sind, grundlegende menschliche Werte in ihrer Beziehung zur Welt zu integrieren. Wir freuen uns, Sie und Ihre Schüler im Alimentarium zu einem bereichernden Besuch begrüssen zu dürfen, der die Neugier weckt, die Sinne anregt, den Austausch fördert und zum Nachdenken anregt.

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?



Plakat für die Ausstellung SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Was bedeutet „gutes Essen“ im Zeitalter des Anthropozäns? Eine insgesamt unausgewogene Ernährung ist mittlerweile die Ursache für die grössten Gesundheitsprobleme, die die gesamte Menschheit betreffen und die Lebenserwartung bei guter Gesundheit verkürzen. Die Nahrungsmittelproduktion wiederum ist der wichtigste Faktor für die Schädigung der Ökosysteme der Erde, was sich ebenfalls auf die Gesundheit auswirkt. Die meisten Prozesse, die zu dieser Situation geführt haben, sind seit Mitte des 20. Jahrhunderts gut verstanden, und die ersten Warnungen der Wissenschaft

wurden bereits Anfang der 1970er Jahre an die Öffentlichkeit weitergegeben. Dennoch haben sich die menschliche Gesundheit und die globalen Ökosysteme seither kontinuierlich verschlechtert! Was muss man also wissen, um die wichtigsten Herausforderungen des Ernährungssystems zu verstehen? Und wie können wir uns vorstellen, eine stetig wachsende Weltbevölkerung, die bis 2050 auf zehn Milliarden Menschen anwachsen könnte, gesund, gerecht und nachhaltig zu ernähren? **Ist eine Ernährungs(r)evolution im Gange?**



Eingangshalle mit dem Foto von Fabrice Monteiro, Untitled #1, Serie *The Prophecy* (2013).



Industriehalle mit Messinstrumenten aus der Nahrungsmittelindustrie.

Die Ausstellung in wenigen Worten...

SYSTEMA ALIMENTARIUM lädt Sie ein, Ernährung als globales Thema neu zu überdenken und dabei ernährungsphysiologischen, ökologischen, kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Dimensionen zu betrachten. Die Ausstellung beleuchtet die Grenzen des derzeitigen Ernährungssystems und ruft zu einem kollektiven Bewusstseinswandel auf: Wie können wir eine immer grösser werdende Menschheit ernähren und gleichzeitig unsere Gesundheit und die Ökosysteme schützen sowie soziale Gerechtigkeit gewährleisten?

Anhand von Videoinstallationen, Fotografien, zeitgenössischen Werken und mehr als 500 Objekten aus den Sammlungen des Museums taucht die Ausstellung SYSTEMA ALIMENTARIUM in eine zentrale Frage ein: Was bedeutet es heute, sich „gut zu ernähren“? Sie hinterfragt unser Verhältnis zur Ernährung und lädt jeden dazu ein, über seine Entscheidungen und deren Auswirkungen nachzudenken.



Plakat für die Ausstellung SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Etappen des Rundgangs

1. Wir haben die Natur aufgegessen. Anthropogene Landschaft, Landschaft des Anthropozäns
2. Die Welt im Zeitalter des Anthropozäns ernähren
3. Das Rohe, das Gekochte und das Verfaulte. Das „kulinarische Dreieck“ der menschlichen Ernährung
4. Die Nahrungsmittelproduktion
5. Geniessbar machen
6. Zu Gleichen Teilen. Ernährungssicherheit und Rationierung
7. Die Lebensmittelindustrie. Von „Revolution“ zu „Revolution“
8. Ernährungsgewohnheiten
9. Die Menschheit ernähren. Eine harte Arbeit
10. Die Menschen, die uns ernähren
11. Kommensalität im Zentrum der Kulturen. Feste und Orte des Konsums
12. Zucker: Eine chronische Abhängigkeit unserer Welt
13. Der Körper: Sinne und Ernährung
14. Ernährungssystem und planetarische Grenzen. Der kritische Bereich
15. Purer Genuss. Die Zutaten zum Wohlfühlen?

1. Wir haben die Natur aufgegessen

Anthropogene Landschaft, Landschaft des Anthropozäns



Besichtigung des Gartens.

Eine „anthropogene Landschaft“ ist ein durch den Menschen stark veränderter Raum. Es handelt sich um eine „Natur“, in der die Existenz und der Lebensraum der meisten Tier- und Pflanzenarten seit Jahrtausenden durch die Anwesenheit des Menschen bestimmt wird. Die Landschaft, die Sie von hier aus sehen können, ist das Ergebnis komplexer Wechselwirkungen zwischen natürlichen Lebensräumen und menschlichen Aktivitäten, die hauptsächlich der Nahrungsmittelproduktion dienen: Getreideanbau, Obst- und Gartenbau, Viehzucht.

Felder, Obstgärten, Weinberge und Bewässerungssysteme verwandeln natürliches Land in Produktionsgebiete. Die Viehzucht verändert die Biodiversität durch Weiden, Almen, Bauernhöfe und die Infrastruktur, in der die Tiere untergebracht werden, stark. Auch wenn wir es nicht „sehen“, haben Jagd und Fischfang, die seit prähistorischen Zeiten betrieben werden, durch ihre Auswirkungen auf die Tierpopulationen tiefe Spuren in der Landschaft hinterlassen.



Hirtenbienenstock.



Tomaten „Green Zebra“.



Quittenbaum voller Früchte.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Anthropogene Landschaft

Vom Gemüsegarten aus können Sie die **Landschaft** beobachten, die im Laufe der Jahrtausende vom Menschen verändert wurde, insbesondere für die Nahrungsmittelproduktion. Der Genfer **See** bildet da keine Ausnahme, denn er wird für sein Wasservorkommen und zum Fischen genutzt.

Der **Gemüsegarten** des Museums ist Teil dieser Landschaft, eine Insel domestizierter Vegetation in einer **städtischen Umgebung**.

Biodiversität und Ökosysteme

Neben einer grossen **Vielfalt** an Pflanzen beherbergt der Gemüsegarten eine Vielzahl von Insekten, Spinnen und anderen Tieren sowie zahlreiche Mikroorganismen, die im Boden, in der Luft und im Wasser leben. Diese gesamte **Artenvielfalt** bildet ein **Ökosystem**, in dem jedes Lebewesen von dem anderen **abhängig** ist.

Was gibt es zu sehen?

Der Gemüsegarten des Alimentariums umfasst mehr als **300 Arten und Sorten essbarer Pflanzen**. Obst und Gemüse, Getreide und Knollen, Kräuter, Beeren und Honigpflanzen wechseln sich im Laufe der **Jahreszeiten** ab.

Ein **Bienenstock** und ein **Insektenhotel** ermöglichen es, die Rolle der Bestäuber für die Artenvielfalt zu thematisieren. *La Pomme* und *La Vie*, zwei imposante **Skulpturen**, bereichern den Besuch des Gemüsegartens, indem sie einen künstlerischen Blick auf unsere Beziehung zum Leben bieten, ebenso wie *La Fourchette: Héroïne du Léman*, die im See steht.

Was kann man tun?

Der Besuch des Gemüsegartens ist ein wahres **Erlebnis für die Sinne**: Düfte riechen, Blätter streicheln und ihre Formen und Farben vergleichen... Die Schüler erkennen Obst und Gemüse, das sie gewohnt sind zu essen, und betrachten die Pflanze als Ganzes, von der Wurzel bis zum Blatt.

Diese Erkundung wirft viele **Fragen** auf: Wie verläuft der Lebenszyklus einer Pflanze? Was ist ein „Unkraut“? Welche Insekten helfen dem Gärtner, welche stören ihn? Wozu dient Kompost? Der Gemüsegarten wird so zu einem Ort der Erkundung und Entdeckung, der **Neugier** und **Lernen** fördert.



Der Apfel (1985), Skulptur von Noël Devaud.



Artischocken in Blüte im Juni.



Honigpflanzen im Mai.



Die Landschaft einrahmen, um sie besser beobachten zu können.

2. Die Welt im Zeitalter des Anthropozäns ernähren



Raum "Die Welt im Zeitalter des Anthropozäns ernähren".

Eine Welternährung zu entwerfen, die bis zum Jahr 2050 die globale Gesundheit und die Erhaltung der biologischen Vielfalt miteinander in Einklang bringen kann. Dies war die Aufgabe des Konsortiums von Wissenschaftlern, das 2019 die „EAT-Lancet-Kommission“ bildete. Die Kommission hat die Herausforderungen des Ernährungssystems radikal in eine neue Perspektive gerückt und eine „Great Food Transformation“ gefordert. Sie wies auf die tiefgreifenden Veränderungen hin, die bei der Produktion und dem Konsum von Lebensmitteln erforderlich sind, um die Herausforderungen der Unterernährung, des Klimawandels und des Verlusts der biologischen Vielfalt zu bewältigen.

Die wichtigsten Gesundheitsziele sind die Umstellung auf eine überwiegend pflanzliche Ernährung und eine deutliche Reduzierung des Verzehrs von rotem Fleisch, raffiniertem Zucker und Palmöl. Diese sogenannte „Planetary Health Diet“ basiert auf Ernährungsempfehlungen, die darauf abzielen, zahlreichen ernährungsbedingten Krankheiten vorzubeugen, die Überernährung zu bekämpfen, von der heute 25% der Weltbevölkerung betroffen sind, und den Zugang zu ausreichender Nahrung für die mehr als 800 Millionen Menschen sicherzustellen, die derzeit unterernährt sind.

Aus ökologischer Sicht bedeutet dies, die landwirtschaftlichen Praktiken zu ändern, um die Treibhausgasemissionen zu halbieren, die Wasser- und Anbaressourcen zu schonen, regenerative Methoden für Wasser und Boden anzuwenden und die Nahrungsmittelverluste und –verschwendung zu verringern, um die natürlichen Ökosysteme zu erhalten. Der Bericht der „EAT-Lancet-Kommission“ unterstreicht die Notwendigkeit, eine Nahrungsmittelproduktion zu antizipieren, die bis 2050 10 Milliarden Menschen ernähren kann – 25% mehr als heute – und dabei die „planetarischen Grenzen“ respektiert, insbesondere indem zwei Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche für den Anbau von pflanzlichen Nahrungsmitteln und nicht für intensive Viehzucht oder für nicht nahrhafte Kulturen reserviert werden.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Gesunde Ernährung für den Planeten

Im Jahr 2019 hat die „**EAT-Lancet-Kommission**“ Empfehlungen für eine gesündere und umweltfreundlichere Ernährung weltweit vorgelegt.

Die „**globale Gesundheitsdiät**“ empfiehlt, unseren Konsum von Fleisch, insbesondere von rotem Fleisch, aber auch Zucker, Salz und Palmöl zu reduzieren.

Was kann man sehen?

Dieser Bereich präsentiert sich wie eine riesige **Speisekammer**. In grossen horizontalen Vitrinen sind **nachgebildete Gerichte** aus aller Welt ausgestellt, während sich der Rest der Szenografie um **11 Lebensmittelkategorien** dreht:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| > Wasser | > Knollen |
| > Salz | > Obst |
| > tierische Proteine | > Getreide |
| > pflanzliche Proteine | > Fette |
| > Milchprodukte | > Zugesetzte Zucker |
| > Gemüse | |

Reproduktionen von **Gemälden, Fotografien** oder **Stichen** aus dem 16. bis 20. Jahrhundert erinnern uns daran, dass die meisten Lebensmittel, die wir heute kennen, schon seit langem verzehrt werden.

Was kann man tun?

Von Paella über Sushi bis hin zu Fondue – die nachgebildeten Gerichte wecken den Appetit der jungen Besucher, die einige bekannte Speisen **wiedererkennen** und sich vielleicht von denen faszinieren lassen, die sie normalerweise nicht essen.

Die Schüler können beeindruckende Zahlen zu den weltweit am meisten produzierten und konsumierten Lebensmitteln sowie die Ernährungsempfehlungen der Eat-Lancet-Kommission **entdecken** und anschliessend Infografiken zur Produktion und zum Konsum von Lebensmitteln **analysieren**, die in sehr grossem Umfang konsumiert werden. Dieser Teil der Ausstellung bietet die Möglichkeit, sich mit den **Ernährungsbedürfnissen** und den Grundlagen einer **ausgewogenen** und **nachhaltigen Ernährung** für den Planeten und die Weltbevölkerung auseinanderzusetzen.



Raum „Die Welt ernähren“, Detail.



Künstliche Sushi-Platte, die in den Schaufenstern japanischer Restaurants verwendet wird.



Stilleben mit Käse (ca. 1615), Floris Claesz van Dijck.

3. Das Rohe, das Gekochte und das Verfaulte

Das „kulinarische Dreieck“ der menschlichen Ernährung



Raum „Das Rohe, das Gekochte und das Verfaulte“.

Das Kochen von Lebensmitteln vor dem Verzehr ist eine menschliche Eigenheit. Um Lebensmittel leichter verdaulich und nahrhafter als im rohen Zustand zu machen, werden sie physisch bearbeitet, meist gekocht oder fermentiert, was in vielen Fällen den Vorteil hat, dass sie haltbarer werden.

„Roh“ ist der ‚natürlichste‘ Zustand von Lebensmitteln. Rohe Lebensmittel, die zumeist aus Anbaukulturen stammen, werden jedoch in der Regel geschnitten, gehobelt, gerieben, gemahlen oder gepresst und dann zu Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr verarbeitet. Ein Fisch-Sashimi oder ein einfacher Salat sind bereits „Esskulturen“, die Know-how und Küchengeräte erfordern.

Das „**Gekochte**“ verkörpert „Kultur“. Die Umwandlung von Nahrung durch die Beherrschung des Feuers ist ein eminent kultureller Akt. Der älteste Nachweis des Kochens ist 760.000 Jahre alt! Es gibt drei Hauptkategorien: „gekocht“, wie Nudeln oder ein Eintopf, „gebraten“, wie eine Lammkeule oder ein im Ofen gebackenes Brot, und „geräuchert“, wie das Boucané-Huhn aus Guadeloupe oder Speck. Man kann sie auch „kalt“ zubereiten: sauer mit Zitrone wie beim peruanischen „Ceviche“, mit Salz wie beim schwedischen „Gravlax“, mit Zucker wie beim japanischen „Koso“, mit Essig wie bei der spanischen „Escabeche“ oder dem belgischen „Rollmops“, usw.

Das „**Verfaulte**“, d.h. das Fermentierte, veranschaulicht die „Zersetzung“, die „Rückkehr zur Natur“ der Lebensmittel durch kontrollierte biochemische Umwandlungen, ein komplexes Know-how, das seit der Jungsteinzeit entwickelt wurde. Die „Milchsäuregärung“ wird durch Bakterien ausgelöst, die Joghurt, Käse, Trockenwurst, Kimchi, Sauerkraut usw. herstellen. Die „alkoholische Gärung“ wird durch Hefen aus der Ordnung der Pilze hervorgerufen. Sie ermöglicht die Herstellung von Sauerteigbrot, Wein, usw. Die „Essigsäuregärung“ erfolgt durch Bakterien, die eine Vielzahl von Essigsorten und fermentierten Sossen herstellen.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Das kulinarische Dreieck

Es ist typisch für den Menschen, Lebensmittel vor dem Verzehr zuzubereiten. Alle Lebensmittel müssen zubereitet werden, egal ob sie **roh**, **gekocht** oder **fermentiert** sind (oder eine Kombination aus allen dreien), damit sie besser verdaulich sind oder sich besser aufbewahren.

Was ist zu sehen?

Siebzehn grossformatige **Bilder von Fotojournalisten** zeigen verschiedene Schritte der Zubereitung oder des Verkaufs von gekochten, rohen oder fermentierten Lebensmitteln.

Renommierte Fotografen wie **Martin Parr**, **Alex Webb**, **Bruno Barbey** und viele andere haben Momente eingefangen, die die Vielfalt der **Zubereitungs-, Koch- und Fermentationsverfahren** zeigen: Austernöffnen in London, Pekingente in Hongkong, Polenta-Brei in den Alpen, Heringsräuchern an der Ostsee...

Aufmerksame Betrachter werden vielleicht einen **Eindringling** entdecken: Eines der Fotos zeigt die Zubereitung eines **molekularen Gerichts**.

Was kann man tun?

Die Schüler können die Fotos aufmerksam **betrachten**, insbesondere die Hände und Gesten der Köche, **sich fragen**, was roh gegessen wird, verschiedene Kochmethoden **entdecken** und **sich** über die Bedeutung der Fermentierung in unserer täglichen Ernährung **wundern**.

Die jungen Besucherinnen und Besucher können auch **Verbindungen** zwischen diesen Handgriffen und Techniken und einer Reihe von Objekten **herstellen**, die weiter hinten in der Ausstellung präsentiert werden, insbesondere den Utensilien, die zur **Zubereitung** von rohen Lebensmitteln dienen, oder den verschiedenen Behältern, die zum **Kochen**, Fermentieren oder **Räuchern** von Fleisch und Fisch verwendet werden.



Herstellung von Apfelessig, Foto von Richard Kalvar.



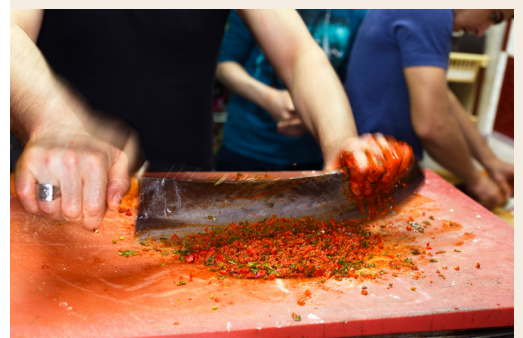
Geräucherte Makrelen, Foto von Martin Parr.



Küchenmeissel, zum Räuchern von Fleisch.



Mezzaluna-Hackmesser, wird in einer Schaukelbewegung gebraucht.



Wiegenmesser, Foto von Martin Parr.

4. Die Nahrungsmittelproduktion



Fernglas im Raum „Nahrungsmittelproduktion“.

Pflüge, Erntemaschinen und Lastwagen

Während Ameisen den Boden bewirtschaften und andere Arten züchten, haben Menschen lange Zeit gesammelt und gejagt, bevor sie Landwirte werden. Dann verbesserten sie die Techniken, produzierten mehr als nötig und tauschten die Überschüsse. Mit der Industrialisierung entstanden riesige Systeme der Lebensmittelproduktion, und unser tägliches Brot kommt heute aus aller Welt.

Im Schweisse deines Angesichts

Vor etwa 10'000 Jahren stellten einige menschliche Gesellschaften von der Jagd auf die Landwirtschaft um. Je nach ihrer Umgebung schufen die Menschen verschiedene Agrarsysteme: auf Wiesen, in Wäldern, in den Bergen und sogar im Meer mit Algenkulturen. Seit zwei Jahrhunderten haben die Mechanisierung der Arbeit, chemische Düngemittel und Gentechnik eine jahrtausendealte Entwicklung beschleunigt.

Das ewige Sammeln

Als Erbe der Sammler legten die Bauern Gemüsegärten und Obstgärten an und entwickelten den Ackerbau, der die Nahrungsgrundlage jeder Zivilisation bildet. Auch wenn die technische Entwicklung eine Steigerung der Produktion ermöglicht hat, wird Gartenarbeit nach wie vor entweder aus Notwendigkeit oder als Freizeitbeschäftigung betrieben.

Unsere Nutztiere Ob aus Notwendigkeit, Privileg, Freizeitvergnügen oder sogar als Industriezweig – Jagd und Fischerei wurden schon immer betrieben. Durch die Domestizierung der Tiere ist Fleisch ebenso wie Milch oder Eier leichter verfügbar. Die industrialisierte Tierhaltung sichert heute einen Grossteil unserer Fleischversorgung.

Die Reise unserer Lebensmittel Nach ihrer Produktion müssen die Lebensmittel auf unseren Tellern landen. Auf lokaler Ebene erfolgt der Handel mehr oder weniger direkt. Global gesehen zirkulieren die Lebensmittel innerhalb komplexer, marktorientierter Lebensmittelsysteme. Verarbeiter, Transportunternehmen, Händler, aber auch Finanzinstitute und öffentliche Dienste sorgen für die Versorgung und den Handel mit Lebensmitteln.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Die neolithische Revolution

Zwischen 3000 und 10 000 v. Chr. begannen die menschlichen Gesellschaften je nach Kontinent neben der **Jagd** und dem **Sammeln** auch mit **Ackerbau** und **Viehzucht**.

Die Menschen **domestizieren** Pflanzen und Tiere, **lassen sich nieder** und erfinden neue **Werkzeuge**. Dieser Wendepunkt zeigt sich in mehreren **Regionen** weltweit: im Fruchtbaren Halbmond, wo sich die **Weizenzivilisation** entwickelt, im Norden Chinas mit dem **Reisanbau**, in den Anden, wo **Kartoffeln** angebaut werden, und in Mesoamerika, der Wiege des **Mais**.

Was kann man sehen?

Die **Sammlungen des Museums** umfassen Objekte aus **verschiedenen Regionen** und **Epochen**. Es ist überraschend, eine römische Amphore neben einem PVC-Hühnerkäfig zu sehen oder traditionelle landwirtschaftliche Werkzeuge – Hacken, Beile, Entkörnungsbretter – neben einem Kanister Glyphosat, das in der modernen konventionellen Landwirtschaft verwendet wird. Andere Objekte erinnern an das Sammeln, Jagen, Fischen und die Viehzucht. **Interaktive Terminals** ermöglichen es, sie zu identifizieren.

Mit **einem Fernglas** kann man Agrarlandschaften beobachten, in denen in der Schweiz oder anderswo auf der Welt Fischerei, Jagd und Gemüseanbau betrieben werden.

Ein **interaktives Gerät** verfolgt die „Wanderungen der Lebensmittel“ von der Ernte bis zum Vertrieb, um ihren CO₂-Fussabdruck zu bewerten.

Was kann man tun?

Die jungen Besucher und Besucherinnen können die Objekte **identifizieren** und anhand der zur **Verfügung gestellten Ressourcen** ihre Verwendung erraten. Sie können die Gegenstände mit den Tieren, die gezüchtet oder gejagt werden, und den Pflanzen, die gepflückt oder angebaut werden, in **Verbindung bringen**. Dieser Teil der Ausstellung bietet auch Gelegenheit, **ethische Fragen** zu stellen. Unsere Beziehung zu Nutztieren und **ökologische Fragen** können thematisiert werden, indem beispielsweise die „**Lebensmittelkilometer**“ der importierten Lebensmittel und deren **CO₂-Bilanz** berechnet werden.



Raum „Nahrungsmittelproduktion“ mit Ausstellung „Die Reise der Lebensmittel“.



Römische Amphore aus Terrakotta.



Brett zum Dreschen von Getreide, das seit der Antike bis ins 20. Jahrhundert im Mittelmeerraum verwendet wurde.



Reis-Sichelmesser aus Südostasien mit dem Bildnis von Naga, einer mythischen Schlange, die die Reisfelder bewacht.



Bogen, Köcher und Pfeile, traditionelle Jagdausrüstung aus Kamerun.

5. Geniessbar machen



Raum „Geniessbar machen“.

Mühlen, Konserven und Töpfe

Bevor sie verzehrt werden, werden die meisten Lebensmittel verarbeitet. Die Herstellung bestimmter Produkte, wie z. B. Getreide, macht sie geniessbar. Die Konservierung ermöglicht die Lagerung und den Transport. Und die Zubereitung von Speisen besteht darin, Gerichte zu kochen. Diese Vorgänge werden von spezialisierten Handwerkern durchgeführt, in der Industrie oder im Haushalt durchgeführt.

Geniessbar machen

Um Getreide geniessbar zu machen, ist ein langwieriger und mühsamer Herstellungsprozess erforderlich, der heute in industriellen Mühlen durchgeführt wird. Bei anderen Lebensmitteln erfordert die Verarbeitung zu Fertigprodukten wie Käse oder Brot komplexere Herstellungsverfahren und ausgefeiltes *Know-how*.

Aufbewahren, um zu entsorgen

Es gibt zahlreiche traditionelle Techniken, um den Verfall von Lebensmitteln zu verlangsamen oder zu kontrollieren. Durch die Konservierung können Lebensmittel verfügbar gemacht und transportiert werden. Im 19. Jahrhundert haben die künstliche Kälteerzeugung und das Verständnis von Mikroorganismen unsere Ernährungspraktiken verändert.

Das Zubereiten von Speisen ist eine Kunst!

Die Zubereitung ist der letzte Schritt, bevor das Essen auf den Tisch kommt. Mit der Beherrschung des Feuers und später der Töpferei wurden die Küchenutensilien immer weiter perfektioniert und diversifiziert, ebenso wie die Kochtechniken. Das Ergebnis ist eine unendliche Anzahl von Rezepten, die sich ständig erneuern.

Herstellen, konservieren und kochen

Bis zum Beginn des Industriezeitalters dominierte die häusliche und handwerkliche Verarbeitung. Die meisten Herstellungs- oder Konservierungsprozesse wurden im familiären Rahmen durchgeführt. Bestimmte Geräte konnten gemeinschaftlich genutzt werden, wie beispielsweise der Brotbackofen. Ansonsten stellten Handwerker zahlreiche Produkte her, insbesondere in Städten, wo nicht jeder über eine Küche verfügte.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Verarbeitung und Konservierung

Die **Verarbeitung** von Lebensmitteln umfasst alle Prozesse, die ein **Rohprodukt** verändern, um es **geniessbar** zu machen, wie beispielsweise das Mahlen von Weizenkörnern zu Mehl oder das Schälen von Nüssen.

Die Konservierung von Lebensmitteln ist eine der grossen Herausforderungen der Ernährung und nach wie vor einer der Hauptgründe für deren Verarbeitung. Durch die Konservierung bleiben Lebensmittel länger haltbar, da ihr Verfall verlangsamt oder kontrolliert wird. Ausserdem erleichtert sie deren **Lagerung** und **Transport**.

Was gibt es zu sehen?

In einer ersten Vitrine werden alte und moderne **Gegenstände** präsentiert, mit denen **Rohstoffe** zu **Fertigprodukten** verarbeitet werden können: Butterfass, Nudelwalze, Fleischwolf, Wurstfüller ...

In einer zweiten Vitrine können verschiedene **Konservierungsmethoden** wie Salzen, Räuchern, Einmachen, Fermentieren oder Dehydrieren anhand vertrauter oder ungewöhnlicher Gegenstände erkundet werden, vom Sterilisierkessel über den Joghurtbereiter bis hin zu gefriergetrockneten Snacks für Astronauten!

Eine dritte Vitrine zeigt anhand von **Küchenutensilien** die Kunst des Zubereitens von Speisen. Sie wird von zwei **Filmen** begleitet, in denen Handwerker von ihrem kulinarischen Know-how berichten.

Was kann man tun?

Um die **Diskussion** anzuregen, kann die Lehrkraft die Schüler dazu auffordern, **sich Fragen zu stellen**. Welche **Lebensmittel** können nicht **roh** konsumiert werden? Welche **Lebensmittel** sind am leichtesten **verderblich**? **Wie wurden sie** vor der Erfindung des Kühlschranks **aufbewahrt**?

Durch die **Betrachtung** der ausgestellten Objekte können sie diese mit ihnen bekannten Lebensmitteln **in Verbindung bringen**, versuchen, ihre Funktionsweise **zu verstehen** oder verschiedene **Konservierungsmethoden ableiten**. Sie können die Objekte auch nach ihrer Verwendung **ordnen** und eine **Zeitleiste** vom ältesten zum neuesten Objekt erstellen.



Reiben, ob fein oder grob, sind grundlegende Küchenutensilien.



Gefriergetrocknete Snacks, hergestellt für die Mission „Apollo 11“.



Salzstreuer aus dem Baskenland, aus einem Baumstamm geschnitzt.



Schneebesen aus dem 19. Jahrhundert und moderner Mixer.



Drehen Sie die Kurbel! Fleischwolf, Nudelmaschine und Bonbonform.

6. Zu gleichen Teilen

Ernährungssicherheit und Rationierung



Raum „Zu gleichen Teilen“.

Der Begriff „Ernährungssicherheit“ wurde 1974 auf der ersten Welternährungskonferenz geprägt, um auf die Hungersnöte in der Welt zu reagieren.

Er bezog sich auf die globale Governance, die notwendig ist, um sicherzustellen, dass „jederzeitige Verfügbarkeit einer angemessenen weltweiten Versorgung mit Grundnahrungsmitteln, um eine Ausweitung des Lebensmittelverbrauchs zu unterstützen und Produktions- und Preisschwankungen auszugleichen“ gewährleistet ist. Infolgedessen wurden bedeutende Produktionsanstrengungen unternommen, insbesondere bei Getreide, um die Verfügbarkeit und Stabilität der globalen Versorgung zu gewährleisten.

1996 erweiterte der Welternährungsgipfel in Rom die Definition von Ernährungssicherheit auf den physischen, sozialen und wirtschaftlichen Zugang zu ausreichender und nahrhafter Nahrung für alle Menschen. Die Herausforderungen haben sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und umfassen nun auch Fragen des gleichberechtigten Zugangs und der Widerstandsfähigkeit gegenüber aktuellen Krisen. Seither wird die Ernährungssicherheit auf verschiedenen Ebenen bewertet: individuell, familiär, gemeinschaftlich, national und kontinental. Denn selbst in den wohlhabendsten Ländern leiden Teile der Bevölkerung an Hunger oder Unterernährung.

Jährlich sterben durchschnittlich neun Millionen Menschen an Hunger und Unterernährung, wobei in der Zwischenzeit Umweltveränderungen und bewaffnete Konflikte die dominierenden Risikofaktoren sind. Der Krieg in einem wichtigen Nahrungsmittelexportland wie der Ukraine oder globale Klimaphänomene wie *El Niño* haben Auswirkungen auf viele Länder der Welt. Sehr lang andauernde bewaffnete Konflikte wie im Jemen, in Syrien, Gaza oder im Sudan können ganze Bevölkerungsgruppen in Ernährungsunsicherheit bringen. Die Gewährleistung von Ernährungssicherheit stellt eine globale Herausforderung dar, die von politischer Stabilität, Infrastruktur und der Bewirtschaftung natürlicher Ressourcen, insbesondere von Wasser und Land, abhängt.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Ernährungssicherheit und Rationierung

Die **Ernährungssicherheit** ist gewährleistet, wenn die gesamte Bevölkerung Zugang zu **gesunden und nahrhaften Lebensmitteln in ausreichender Menge** hat. Sie kann in **Krisenzeiten** wie bei Missernten, Naturkatastrophen, Epidemien oder bewaffneten Konflikten **gefährdet** sein. Eine Situation der Ernährungsunsicherheit kann zu **Hungersnöten** führen.

Die Rationierung ist ein **Verteilungssystem**, dessen Ziel es ist, bei **Knappheit** eine **gerechte Verteilung** der Grundnahrungsmittel zu gewährleisten.

Was kann man sehen?

Alte Stiche und **Gedenkbrote** zeugen von Hungerperioden im Laufe der Geschichte, wie beispielsweise der Hungersnot, die 1816 ganz Europa heimsuchte, oder dem Deutsch-Französischen Krieg von 1870. **Gutscheine, Tickets, Konservengläser** und **Ersatzprodukte** für Honig oder Kaffee veranschaulichen fünfzehn Jahre Rationierung in der Schweiz während und um die beiden Weltkriege herum. Schliesslich stehen **Überlebensrationen** des Zivilschutzes neben Proben zeitgenössischer **Nahrungsmittelhilfe**. In der zentralen Vitrine erinnert **das Werk „Weizenfeld“ der ukrainischen Künstlerin Daria Koltsova** an die Auswirkungen, die ein bewaffneter Konflikt auf die weltweite Ernährungssicherheit haben kann.

Was kann man tun?

Die Schülerinnen und Schüler können Stiche und Fotos **analysieren**, die Szenen von Hungersnöten oder Lebensmittelverteilungen zeigen, für Kriegszeiten geeignete Rezepte **lesen**, Lebensmittelmarken **betrachten**, Gemüsekonserven aus den 1940er Jahren untersuchen oder Ersatzstoffetiketten **analysieren**, um die Ernährungspraktiken in der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs **zu rekonstruieren**.

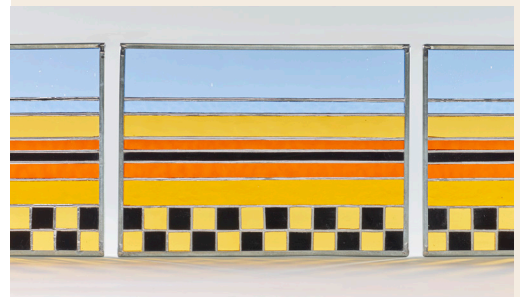
Diese Erkundung ermöglicht es ihnen, sich der Herausforderungen der Ernährungssicherheit **im Laufe der Geschichte bewusst zu werden** und **Verbindungen zur Gegenwart** herzustellen, insbesondere in den Bereichen Kriegsgebiete. Die Lehrkraft kann eine **Diskussion** über grundlegende Menschenrechte anregen, indem sie die Schüler dazu auffordert, über Gerechtigkeit und Solidarität beim **Zugang zu Nahrungsmitteln** nachzudenken.



Etui für Lebensmittelmarken aus dem Ersten Weltkrieg.



Brotverteilung an Flüchtlinge, Stich aus dem 18. Jahrhundert.



Weizenfeld (2025), Glasmalerei von Daria Koltsova, ukrainische Künstlerin.



Mein Haushalt in schwierigen Zeiten, Kochbuch aus dem Zweiten Weltkrieg.

7. Die Lebensmittelindustrie

Von „Revolution“ zu „Revolution“



Industriehalle.

Sobald die Lebensmittel nicht mehr direkt vom Erzeuger zum Verbraucher gelangen, sind verschiedene kleine und grosse Unternehmen an der Herstellung, Verarbeitung, Beschaffung, Konservierung, Verpackung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beteiligt. Alle diese Aktivitäten bilden zusammen die sogenannte „**Lebensmittelindustrie**“. Historisch gesehen, seit der Entstehung von Städten und Märkten in der Antike, hat dieser Wirtschaftszweig stetig an Bedeutung gewonnen und profitiert von der Befriedigung der Bedürfnisse und des Appetits der Verbraucher. In der Geschichte der Lebensmittelindustrie gab es viele Meilensteine, die ihren Weg geprägt und die weltweite Lebensmittelproduktion sowohl in quantitativer als auch in qualitativer Hinsicht beeinflusst haben. Vier dieser Meilensteine werden hier erläutert.

Der erste ist die „**industrielle Revolution**“, die im 18. Jahrhundert begann und zur Mechanisierung der Produktion, zur Massenproduktion und zur Konservierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln führte. Der zweite Meilenstein ist die „**Grüne Revolution**“ Mitte des 20. Jahrhunderts, in der die Entwicklung von landwirtschaftlichen Techniken und Werkzeugen, Hybridsaatgut und synthetischen Düngemitteln die Ernteerträge erheblich steigerte. Der dritte ist der Aufstieg der **Fast-Food-Ketten** und die Etablierung grosser Restaurantketten, die Mitte des 20. Jahrhunderts an Popularität gewannen und die Art und Weise veränderten, wie die städtische Bevölkerung an Lebensmittel gelangt und sie konsumiert. Der vierte schliesslich ist zeit genössisch. Er versucht, Produktivität und Wirtschaftlichkeit mit **Nachhaltigkeit**, Gesundheit und Transparenz in Einklang zu bringen. Diese Phasen veranschaulichen mehrere entscheidende Wendepunkte in der Geschichte der Lebensmittelindustrie und spiegeln Veränderungen in der Produktion, dem Vertrieb, den Konsummustern und den gesellschaftlichen Werten wider.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Lebensmittelindustrie

Von Lebensmittelindustrie spricht man, wenn Lebensmittel nicht mehr direkt vom Erzeuger zum Verbraucher gelangen, sondern eine **Kette** durchlaufen, an der mehrere kleine und grosse **Unternehmen** beteiligt sind, von der **Erzeugung** über die **Verarbeitung**, **Konservierung** und **Verpackung** bis hin zum **Vertrieb**. Dieser Wirtschaftssektor war geprägt von der „industrielle Revolution“ des 18. Jahrhunderts. Die „grüne Revolution“, die die **Landwirtschaft** zwischen 1960 und 1990 erfasste, hatte auch erhebliche Auswirkungen auf die Lebensmittelindustrie und steigerte die Produktion durch die Entwicklung moderner landwirtschaftlicher Techniken, von **Hybridsaatgut** und **synthetischen Düngemitteln**.

Was gibt es zu sehen?

In der Mitte des Raumes sind alte **Messinstrumente** ausgestellt, die in Laboren oder Fabriken zur Entwicklung neuer Produkte oder zur Kontrolle ihrer Sicherheit und Qualität verwendet wurden.

Vitrinen zeigen vier **Etappen der Lebensmittelindustrie**. Die erste widmet sich **Konserven**: Milchprodukte, Gewürze, Getränke, Gemüse, Fleisch und Desserts. Die zweite erinnert an die „grüne Revolution“ mit den drei weltweit am häufigsten produzierten Getreidesorten: Weizen, Reis und Mais. Eine **grosse Leuchtreklame** mit dem Bildnis eines Fast-Food-Giganten nimmt die dritte Vitrine ein. Die letzte Vitrine schliesslich erinnert an die Herausforderungen, denen sich die Lebensmittelindustrie im Hinblick auf Nachhaltigkeit stellen muss: biologisch abbaubare Verpackungen, Abfallreduzierung, fairer Handel...

Was kann man tun?

Was verbinden Ihre Schüler mit den Begriffen „Industrie“ oder „Technologie“ im Zusammenhang mit Ernährung? Welche **Innovationen** könnte die Lebensmittelindustrie ihrer Meinung nach anstreben? Sind die hier vorgestellten „Revolutionen“ wirklich solche? Die **Wortwolke** im letzten Schaufenster kann als Grundlage für die **Diskussion** dienen.

Das Thema **Fast Food** wird zu einem **reichen Austausch** führen und bietet die Gelegenheit, ihre Vorstellung von „gesunder Ernährung“ im Lichte der bisher behandelten Konzepte einer ausgewogenen Ernährung **zu hinterfragen**.



Die KUB-Bouillon kam Ende des 19. Jahrhunderts auf den Markt.



Viskosimeter, Messgerät, das in der Lebensmittelindustrie zur Qualitätssicherung von Produkten eingesetzt wird.



Ovomaltine-Dose, ein zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfundenes Schokoladengetränkpulver, das bei Kindern nach wie vor beliebt ist.



Leuchtreklame einer bekannten Fastfood-Kette.

8. Ernährungsgewohnheiten



Raum „Ernährungsgewohnheiten“.

Wie ernähre ich mich?

Über das reine Lebensbedürfnis hinaus ist die Ernährung des Menschen ein sozialer und kultureller Marker. Sie ist ein Medium, durch das wir unseren sozialen Status zeigen, Beziehungen knüpfen und unsere Praktiken ritualisieren. Wie ein Kaleidoskop spiegelt sie unsere Identität und die der anderen wider, egal ob wir einladen oder eingeladen werden – eine subtile Art, über sich selbst zu sprechen und sich mit anderen auseinanderzusetzen.



Brotstempel, um vor dem Backen Muster in den Laib zu drücken.

Essen in der Privatsphäre

Unsere kulinarische Ausbildung beginnt schon in jungen Jahren. Die Auswahl der Lebensmittel, die Art und Weise, wie sie zubereitet und verzehrt werden, sind zunächst einmal die unseres privaten Umfelds, das wir annehmen. Sie prägen uns zutiefst und beeinflussen unsere Beziehung zur Welt, die sich jenseits der vertrauten Schwelle unserer gewohnten Küche auftut.



Halal-Fleischspieß.

Essen und Glauben

Unsere Essgewohnheiten entstehen aus dem Zusammenspiel unzähliger sozialer und kultureller Einflüsse. Ob Religionen oder Ernährungstrends – sie bestimmen und begrenzen unsere Essgewohnheiten. Dadurch schaffen und pflegen sie das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft.



Opferplatte, die in hinduistischen Ritualen verwendet wird.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Ernährungsregeln und kulinarische Kulturen

Ein Ernährungsgrundsatz ist eine **Regel**, die angibt, was man essen oder vermeiden sollte, und oft mit einem **Glauben** verbunden ist.

Die Esskultur umfasst die **Spezialitäten, Gewohnheiten, Traditionen** und **Verhaltensregeln** einer Gruppe und prägt das **Zusammenleben** und das Zugehörigkeitsgefühl zu einer **Gemeinschaft**.

Was gibt es zu sehen?

Mehrere audiovisuelle Geräte laden dazu ein, **Erfahrungsberichten** anzuhören: Erinnerungen an Familienessen, Ermahnungen, sich bei Tisch gut zu benehmen...

Ein **Touchscreen-Tisch** bietet **Spiele** rund um die Tischkultur und die Küchen der Welt.

In den Vitrinen ermöglichen **Kultgegenstände, Festbesteck** und **liturgisches Geschirr** einen Einblick in die Essgewohnheiten und Traditionen des Hinduismus, Judentums, Islam und Christentums.

Was kann man tun?

Dieser Teil der Ausstellung beleuchtet die **sozialen und kulturellen Dimensionen** der Ernährung. Die Schüler können hier Geschichten über kulinarische Kulturen hören und ihre eigenen **Erfahrungen austauschen**, sei es aus dem Familienleben, von Reisen oder aus ihren religiösen Praktiken.

Über das Essen hinaus geht es darum, die **Regeln und Gewohnheiten zu hinterfragen**, die unsere Mahlzeiten prägen: den Ort, an dem wir essen, und seine Gestaltung, das verwendete Geschirr, die Rollenverteilung, was als gute Manieren gilt... Diese Beobachtungen regen dazu an, **darüber nachzudenken**, was Geselligkeit und die impliziten Regeln des **Zusammenlebens ausmacht**.

Lieblingsgerichte, die mit der Familiengeschichte verbunden sind, regionale Spezialitäten oder auch Festtagsgerichte bieten eine reichhaltige Grundlage, um die **Vielfalt der Kulturen zu schätzen**. Die Schüler werden so dazu angeregt, ihre eigenen Erfahrungen **auszutauschen** und zu **teilen**, in einem **Dialog**, der von der Vielfalt der Essgewohnheiten geprägt ist.



Raum „Ernährungsgewohnheiten“.



Der Koran gibt an, welche Lebensmittel halal (erlaubt) und haram (verboten) sind.



Statuette, die eine heilige Kuh darstellt.



Beutel mit Halal-Bonbons, ohne Schweinegelatine.



Hallah oder Challah, traditionelles geflochtenes Brot, das am Sabbat und an jüdischen Feiertagen serviert wird.

9. Die Menschheit ernähren

Eine harte Arbeit



Raum „Die Menschheit ernähren“.

Laut den Vereinten Nationen sind **3,83 Milliarden Menschen** auf die Nahrungsmittelindustrie angewiesen, um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten. Der „primäre Sektor“ ist der wichtigste. Er ist das Rückgrat vieler Volkswirtschaften, umfasst die Landwirtschaft mit Viehzucht sowie Fischerei und Aquakultur und beschäftigt über eine Milliarde Menschen, hauptsächlich in Asien und Afrika. Ausserdem produziert er jedes Jahr rund elf Milliarden Tonnen Rohmaterial an Nahrungsmitteln. Der „sekundäre Sektor“ umfasst die Verarbeitung, Verpackung und den Transport von Lebensmitteln, vor allem in Ländern, in denen die Lebensmittelindustrie und der Handel mit verarbeiteten Produkten stark entwickelt sind. Der „tertiäre Sektor“, der mit dem Verkauf in Geschäften und der Gastronomie verbunden ist, ist in grossen Volkswirtschaften wie den USA, Europa und Asien stärker entwickelt, wo die Nachfrage nach Gastronomie- und Lieferdiensten stetig wächst.

Was die **Arbeitsbedingungen** betrifft, so ist das globale Ernährungssystem nach wie vor durch Ungleichheiten zwischen den Ländern des globalen Nordens und Südens sowie durch eine grössere Vulnerabilität der Beschäftigten im Primärsektor gekennzeichnet, während sich höher qualifizierte Arbeitsplätze in den industrialisierten Regionen konzentrieren. Trotz ihrer wesentlichen Rolle geniessen diese Arbeiterinnen und Arbeiter in der Regel keine nennenswerte sozioökonomische Anerkennung. Sie sind mehrheitlich vom Eigentum an dem Land, das sie bewirtschaften, den Produktionsmitteln, die sie verwenden, und den Produkten, die sie ernten, ausgeschlossen. Gewerkschaften, Bauernverbände, Unternehmen, die sich der Nachhaltigkeit verschrieben haben, sowie Verträge und Gesetze, die die Rechte von Arbeitnehmenden regeln, wie beispielsweise die von der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) gefördert, setzen sich für eine Verbesserung ihrer Arbeitsbedingungen ein.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Primärer, sekundärer und tertiärer Sektor

Die mit Lebensmitteln verbundene Wirtschaftstätigkeit lässt sich in drei Sektoren unterteilen. Der **Primärsektor** umfasst die Produktion von Lebensmitteln: Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei usw. Der **Sekundärsektor** umfasst die Verarbeitung, Verpackung und den Transport von Lebensmitteln. Der **Tertiärsektor** schliesslich umfasst Dienstleistungen wie Verkauf, Gastronomie und Lieferung an Verbraucher.

Was gibt es zu sehen?

In drei Vitrinen werden **Arbeitskleidung** und **Werkzeuge** aus den **Berufen** des Lebensmittelsektors vorgestellt.

Die erste zeigt einen Overall und Stiefel **eines Landwirts**. **Archivdokumente** einer Zuckerplantage, auf der Sklavenarbeit betrieben wurde, versetzen uns in die koloniale Geschichte von Produkten wie Zucker, die auch in dem **Künstlerbuch** von **Mireille Mercanton-Wagnières** beleuchtet wird.

Die zweite Vitrine vereint **Kochmützen** und -jacken, Schürzen und Fleischermesser, um die Berufe der Lebensmittelverarbeitung zu veranschaulichen.

In der dritten Vitrine versetzen uns eine **Verkäuferuniform**, eine Registrierkasse und **Siebdrucke** von **Nicolas Noverraz**, die Ikonen der Schweizer Esskultur darstellen, in die Welt des **Supermarkts**, die auch durch Playmobil-Spielzeug dargestellt wird.

Was kann man tun?

Die Schüler können die ausgestellten Gegenstände und Uniformen **betrachten, beschreiben, vergleichen** und dann die **Berufe** identifizieren, denen sie entsprechen.

Jeder kann **Verbindungen** zu den Arbeitsbedingungen dieser Berufe **herstellen**, sei es in Bezug auf Sicherheit, Hygiene oder auch Unterscheidungsmerkmale, und **sich fragen**, wie diese Berufe in der Gesellschaft **wahrgenommen und geschätzt werden**.



Kasse.



Kettenhemd eines Metzgers.



Der Playmobil-Supermarkt ersetzt die Kassiererin durch „Self-Scanning“.



INNOMMABLE (2018), eine Kreation von M. Mercanton-Wagnières als Hommage an die afrikanischen Sklaven.

10. Die Menschen, die uns ernähren



Bildwand mit einer Auswahl von Fotografien der Agentur Magnum Photos.

Eine grosse Anzahl von Arbeiterinnen und Arbeitern machen jede unserer Mahlzeiten möglich. Vom Arbeiter auf einer Plantage bis zum Restaurantkoch, vom Konditor bis zum Essenslieferanten – diese Menschen üben eine Vielfalt von anspruchsvollen und oft exponierten Berufen aus. Obwohl sie komplexe Techniken beherrschen und über spezifische Kenntnisse verfügen, die sie im Laufe ihrer Karriere erworben und manchmal von Generation zu Generation weitergegeben haben, werden ihre Leistungen häufig unterschätzt und sozial kaum gewürdigt. Sie ernähren den Planeten unter Bedingungen, die gesellschaftliche, wirtschaftliche und rechtliche Fragen und manchmal sogar Menschenrechts-Themen aufwerfen. So gibt es beispielsweise in einigen Regionen der Welt nach wie vor Kinderarbeit. Lange Tage, die von Stress, Saisonalität und Produktivitätsanforderungen geprägt sind, sind häufig. Darüber hinaus tragen klimatische Unwägbarkeiten,

Marktschwankungen und wirtschaftliche Unsicherheit zu ihrer problematischen Situation bei. In der Landwirtschaft wirkt sich der Kontakt mit Pflanzenschutzmitteln und Chemikalien negativ auf die Gesundheit aus, während schwere körperliche Aufgaben und die Belastung durch Witterungseinflüsse die Arbeit erschweren. Diese oft saisonal verdrängten Arbeitskräfte in der Landwirtschaft, die für die globale Ernährungssicherheit von entscheidender Bedeutung sind, haben eine unterdurchschnittliche Lebenserwartung.

Jedes Lebensmittel, das uns zur Verfügung steht, gibt uns die Möglichkeit, die Arbeit zu betrachten, die von diesen vielen Menschen geleistet wurde.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Arbeitsbedingungen

Berufe in der Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie sind oft **anspruchsvoll** und **beschwerlich**, insbesondere aufgrund der **Sicherheitsrisiken** für die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und der **Belastungen**, denen sie ausgesetzt sein können. **Die Organisation dieser Arbeit** erfordert strenge Arbeitszeiten und ein hohes Arbeitstempo. Die **Vergütung**, der **Sozialschutz** und die **Arbeitsplatzsicherheit** sind **prekär**, insbesondere bei **Saisonarbeit**, die oft von **Migranten** verrichtet wird. **Kinderarbeit** ist leider in einigen Regionen der Welt trotz der Gesetze, die sie verurteilen, immer noch vorhanden.

Was ist zu sehen?

Eine grosse **Fotowand** der Agentur Magnum Photos beleuchtet die Vielfalt der **Berufe im Lebensmittelbereich** und zeigt gleichzeitig die harten **Bedingungen** auf. Man sieht Arbeiter, die sich unter dem Gewicht von Bananenstauden biegen, andere, die schwere Reissäcke tragen, eine Arbeiterin, die dem Tempo der Maschinen in einer Fischkonservenfabrik folgt, Fischer auf hoher See oder Saisonarbeiter bei der Weinernte. All diese **Alltagsszenen**, in allen Teilen der Welt aufgenommen, zeugen von der oft beschwerlichen Realität der Menschen, die uns ernähren.

Was kann man tun?

Die Schüler können die Bilder **analysieren**: die Szenen **beschreiben**, **interpretieren**, was dort geschieht, die Härte der **Arbeitsbedingungen** und die **Risiken**, denen die Arbeiter ausgesetzt sind, **bewerten**.

Die jungen Besucher können auch die Berufe der Lebensmittelbranche **erkunden**, indem sie die Berufe nach Sektoren **ordnen**, **beobachten**, in welchen Regionen der Welt die verschiedenen Produktionsschritte stattfinden, und sogar die Produktionskette **rekonstruieren**, indem sie **Verbindungen** zwischen den Fotos **herstellen**.

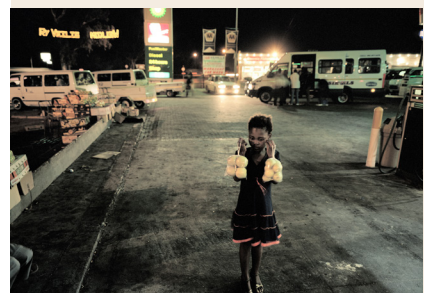
Dieser Ansatz sensibilisiert für **die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Herausforderungen** der Lebensmittelproduktion und fördert die **Wertschätzung** und **Anerkennung** der Berufe im Lebensmittelbereich, indem er **Empathie** entwickelt.



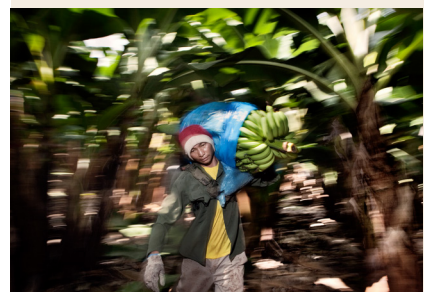
Eine Arbeiterin in einer Thunfischkonservenfabrik, Foto von Ian Berry.



Eine junge Verkäuferin vor ihrem Fleischstand, Foto von Jonas Bendiksen.



Dieses Foto von Mikhael Subotzky wirft die Frage nach Kinderarbeit auf.



Ein Bananenstrauch kann bis zu 50 kg wiegen. Foto von Paolo Pellegrin.

11. Kommensalität im Zentrum der Kulturen

Feste und Orte des Konsums



Bereich Gesellschaft mit Vitrine und Touchscreen-Tisch mit Spielen.

Der Begriff „Kommensalität“ bezeichnet den Akt des **gemeinsamen Essens**, das Teilen eines Tisches. Mit Ausnahme der Eremiten und anderer Menschen, die sich für die Einsamkeit entschieden haben, ist der Mensch ein Herdentier, das es vorzieht, in Gesellschaft zu essen. Die Vielfalt der Orte, an denen Speisen und Getränke eingenommen werden, zeugt vom Reichtum der Kulturen, Traditionen und Momente des Teilens, die unser Leben prägen. An erster Stelle steht der häusliche, familiäre Bereich, in dem es unzählige Formen von Küchen und Esszimmern gibt.

Auswärts essen, sei es zum Vergnügen oder aus Notwendigkeit, erfordert eine gewisse Organisation, die sich in einer grossen Vielfalt spezialisierter Objekte manifestiert. Von den Lunchboxen der Schulkinder bis zu den Speisekarten der Autobahnraststätten, vom ausgeklügelten Picknickkorb bis zum Campingkocher - der Einfallsreichtum, mit dem versucht wird, das Essen fern der Heimat so angenehm wie möglich zu gestalten, ist bemerkenswert. Es sei denn, es handelt sich um Einrichtungen wie Gefängnisse, Militär, Schulen und Krankenhäuser, in denen Essensauswahl und -zeiten nicht frei sind und oft als eintönig, langweilig oder sogar eklig empfunden werden.

Mahlzeiten bestimmen sowohl den Tagesrhythmus als auch das Leben. Sie markieren bestimmte Lebensabschnitte, wie die Feier einer Geburt, ein gemeinsames Essen bei einer Beerdigung oder ein Hochzeitsbankett. Ob weltlich oder religiös und kalendarisch, überall bieten Feste Anlass, besondere Speisen zuzubereiten. Die Bedeutung des Augenblicks, ob feierlich oder ausgelassen, geht Hand in Hand mit den speziellen Gerichten, die für den Anlass zubereitet und ritualisiert mit speziellem Besteck und Geschirr serviert werden.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Geselligkeit

Gemeinsames Essen bedeutet, eine **Mahlzeit** zu teilen, am selben Tisch zu sitzen. Es geht über den einfachen Akt des Essens hinaus, denn es drückt **soziale und emotionale Bindungen** sowie Formen des **Zusammenlebens** aus, die die familiären, freundschaftlichen, religiösen oder gemeinschaftlichen Beziehungen prägen.

Was gibt es zu sehen?

In der Mitte des Raumes dient ein grosses **Gewächshaus** aus Glas und Stahl als Vitrine und beherbergt die **Videoinstallation** von Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #1*, ein **Kaleidoskop** aus Pflanzenbildern.

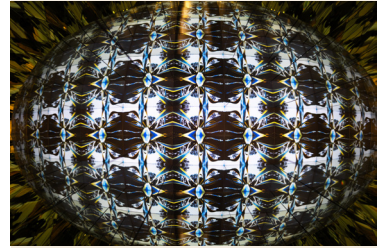
Zahlreiche Objekte erinnern an **religiöse Feste und Feiertage**: slawische Brotkronen, mexikanische Calaveritas, Osterschokoladenformen... Andere veranschaulichen die Vielfalt der **Verzehrorte**: Picknickkörbe, Restaurantmenüs, Tablett für die Mahlzeit...

Die Schüler können das Thema vertiefen, indem sie an interaktiven Terminals die **Fotografien von Yvonne Duivenvoorden** über Schulkantinen oder die Serie *Hungry Planet* von **Peter Menzel**, die Familien mit ihren Vorräten für eine Woche zeigt.

Was kann man tun?

Die Schüler können die ausgestellten Objekte anhand ihrer Funktionen **identifizieren**: Sie können sie mit kalendarischen oder religiösen Festen **in Verbindung bringen**, ihre Verwendung **vergleichen** oder **Gemeinsamkeiten und Unterschiede** zwischen ähnlichen Objekten aus verschiedenen Epochen oder mit unterschiedlicher Herkunft herausarbeiten.

Die Wertschätzung des Reichtums der materiellen Kultur rund um die Ernährung bietet einen weiteren Ansatzpunkt: von den trivialsten bis zu den wertvollsten Objekten, von den rudimentärsten bis zu den raffiniertesten, von den ältesten bis zu den vergänglichsten, ja sogar den Wegwerfobjekten... Die **Materialität** jedes einzelnen Stücks und seine ästhetischen Qualitäten sind ebenso Merkmale zu **betrachten**.



Die Kaleidoskope von Theo Eshetu, Videoinstallation *The Garden of Life and Death #1* (2025).



Calaveritas, Zuckerskulpturen zur Feier des Totenfestes „Día de los muertos“.



Weihnachtskranz, aus Brot.



Zwei Bentos, Japanische Snackboxen.



Tabletts mit Fächern.

12. Zucker

Eine chronische Abhängigkeit unserer Welt



Sammlung von Getränkedosen.

Zunächst im Zuge der arabisch-islamischen Kolonialisierung im 7. Jahrhundert über den Mittelmeerraum verstreut, wurde **die Zuckerindustrie ab dem 16. Jahrhundert zur Speerspitze des europäischen Kolonialunternehmens.**

Die grossflächige Produktion von Rohrzucker in den Sklavenkolonien Amerikas und der Karibik hat in ihrer Schnelligkeit und Unmenschlichkeit Welt- und Wirtschaftsgeschichte geschrieben, da ein Grossteil der 12 Millionen afrikanischer Sklaven, die nach Amerika verschleppt wurden, in der Zuckerproduktion eingesetzt wurde. Der in Europa produzierte Rübenzucker diversifizierte im 19. Jahrhundert das weltweite Angebot und förderte den Aufschwung der Back- und Süßwarenindustrie. Seither werden auch Dattel-, Gersten-, Kokos-, Trauben-, Sorgo-, Kürbis- und Fruchtzucker sowie Industriezucker aus Mais und Weizen hergestellt.

Der **Zuckerkonsum** ist im Laufe der Jahrhunderte stetig gestiegen und erreichte in den USA nach dem Zweiten Weltkrieg mit rund 50 Kilogramm pro Kopf und Jahr einen absoluten Spitzenwert! Im Jahr 2021 lag der weltweite Durchschnittsverbrauch bei 23kg pro Person, in der Schweiz bei über 36 kg pro Person. Während sich der Konsum heute weltweit stabilisiert hat, steigt er in den Schwellenländern weiter an, wo die Bevölkerung neue Ernährungsgewohnheiten annimmt.

Der **übermässige Zuckerkonsum** in der heutigen Ernährung ist zur Hauptursache der weltweiten Epidemie von Übergewicht und Fettleibigkeit geworden. Etwa 39% der Erwachsenen weltweit sind übergewichtig und 13% fettleibig. Der rapide Anstieg von Typ-2-Diabetes, von dem 10% der erwachsenen Weltbevölkerung betroffen sind, steht in direktem

Zusammenhang mit diesem übermässigen Konsum und hat verheerende gesundheitliche, soziale und wirtschaftliche Folgen. Bestimmte Vorschriften und die Förderung einer ausgewogenen Ernährung tragen dazu bei, diese negativen Auswirkungen auf die globale Gesundheit zu mildern.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Wunsch und Bedürfnis

Aus ernährungsphysiologischer Sicht **brauchen** wir keinen raffinierten Zucker: Die Menschheit ist jahrtausendlang ohne ihn ausgekommen! Der Aufstieg dieses Lebensmittels **ist mit der Kolonialgeschichte und der Sklaverei** verbunden. Heute ist sein übermässiger Konsum die Hauptursache für die weltweite Epidemie **von Fettleibigkeit und Diabetes**. Zucker hat weltweit zu einer regelrechten **Sucht** geführt und stellt ein echtes **Problem für die öffentliche Gesundheit** dar. Grund genug, unsere **Gelüste** ernsthaft zu hinterfragen...

Was gibt es zu sehen?

Acht Vitriken überlaufen von **Zucker in allen Formen**: Zuckerwürfel, Bonbons, Tütchen, Dragees, Kaugummis, Bonbonieren, Getränkedosen und Marmeladengläser... Überdimensionale *Sugus*-Bonbons, eine **Serigraphie von Nicolas Noverraz**, runden diese Explosion der Farben ab. Das Thema des Überflusses wird durch eine Auswahl von **Filmausschnitten** weitergeführt.

Im Zentrum steht ein Dokument aus dem Jahr 1787, das die **Konten einer Zuckerplantage mit Sklavenarbeit** in Saint-Domingue aufzeigt, wo die Sklaven neben Zugtieren, Melasse und den Gewinnen des Betriebs aufgeführt sind. Dieses Archivdokument erinnert an die tragische Facette der Geschichte des Zuckers.

Was kann man tun?

Die „Zuckerkaskade“ in der Ausstellung mit ihren leuchtenden Farben wird die Schüler und Schülerinnen zweifellos begeistern – was jedoch durch den Gedanken **des Überflusses** relativiert werden muss.

Die erste Herausforderung besteht darin, die jungen Besucher für die bittere Geschichte des Zuckers, seine Verbindungen zum Dreieckshandel und zur Sklaverei **zu sensibilisieren**.

Der zweite besteht darin, ihnen **bewusst zu machen**, dass in unserer Gesellschaft zu viel zuckerhaltige Produkte konsumiert werden und welche Folgen dies für die Gesundheit hat. Kurz gesagt geht es darum, **zwischen Bedürfnissen und Wünschen zu unterscheiden und unsere Konsumgewohnheiten zu überdenken**.



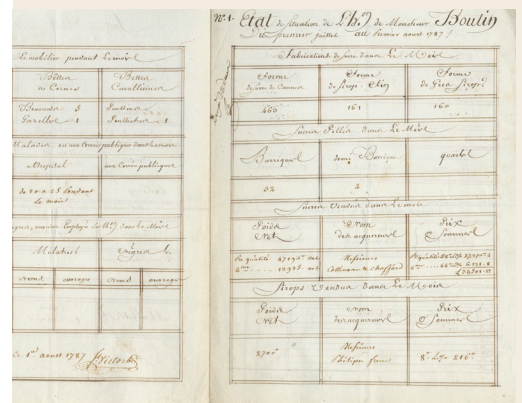
Bonbonglas.



Vitrine mit Zucker in verschiedenen Formen. Links ein Zuckerhut, in dieser Form wurde Zucker bis im 20. Jahrhundert verkauft.



Sugus (2023), Siebdrucke von Nicolas Noverraz.



Buchhaltungsunterlagen einer Zuckerplantage, auf der Sklavenarbeit geleistet wurde.

13. Der Körper: Sinne und Ernährung



Game Room.

Warum esse ich?

Die für den Aufbau und die Funktion unseres Körpers wesentlichen Nährstoffe werden durch die Vielfalt der Lebensmittel und deren Zubereitungsart bereitgestellt. Essen ist ein gesellschaftlicher Akt, der von unserem kulturellen Erbe und unseren Ritualen abhängt und bei dem alle unsere Sinne angeregt werden.

Unser Gehirn erschafft die Welt dank unserer fünf Sinne.

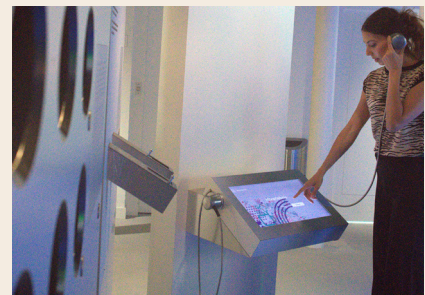
Das Gehirn erstellt anhand sensorischer Informationen sein eigenes Bild von der Welt. Diese Informationen zirkulieren in Form von elektrischen Impulsen durch unseren Körper. Wenn wir essen, strömen Millionen von Informationen über unsere Sinnesorgane in unser Gehirn. Am Ende eines einzigartigen Prozesses entsteht in unserem Gehirn ein kohärentes Bild der Welt.

Was passiert mit dem, was ich esse?

Die Lebensmittel, die wir essen, werden, nachdem sie alle unsere Sinne angesprochen haben, im Verdauungstrakt zerlegt. Die Nährstoffe werden vom Blut aufgenommen und transportiert und liefern die notwendigen Stoffe zum Aufbau unseres Körpers und die für seine Funktion notwendige Energie.



Geruchserlebnisse.



Das Labyrinth der Sinne.



Kalorimeter-Fahrrad.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Ernährung und Stoffwechsel

Lebensmittel enthalten **Nährstoffe** – **Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente** — die unserem Körper **die Energie, die Bausteine und die Funktionselemente** liefern, die er benötigt. Die Nährstoffe werden während der **Verdauung** im Darm **aufgenommen** und anschliessend über das Blut zu den Zellen unseres Körpers transportiert.

Energie kann in **Kalorien** oder **Kilojoule** gemessen werden. Der **Energiebedarf** variiert je nach Alter, Geschlecht und Grad der körperlichen Aktivität.

Was ist zu sehen?

Der dunkle Raum ist mit grossen farbigen Röhren aufgeteilt, die die **Neuronen** darstellen, welche die von unseren **fünf Sinnen** wahrgenommenen Informationen an das Gehirn weiterleiten.

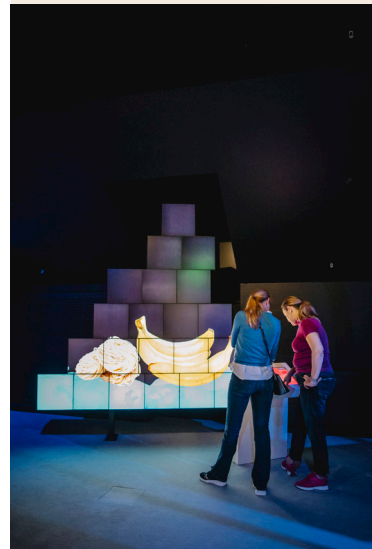
Ein **riesiger Verdauungstrakt** ermöglicht es, anhand kurzer Filme die einzelnen Schritte der **Verdauung** zu entdecken, während **interaktive Terminals** Informationen über **Gesundheit, ausgewogene Ernährung und Ernährungsempfehlungen** verschiedener Länder liefern.

Was kann man tun?

Dieser Bereich der Ausstellung bietet **interaktive**, insbesondere **sensorische** Experimente, bei denen die Schüler die Rolle des Sehens, Hörens, Fühlens, Riechens und Schmeckens bei der Ernährung kennenlernen können.

Die Informationen an den Terminals ermöglichen es auch, Themen rund um Ernährung und Gesundheit **zu vertiefen**, beispielsweise durch **den Vergleich** der Ernährungsempfehlungen verschiedener Länder.

Lust auf Bewegung? Treten Sie in die Pedale des **Kalorimeter-Fahrrads** oder besuchen Sie den **Spielraum**. **Nutrix** und **Digestix**, zwei kooperative Spiele, laden die ganze Klasse dazu ein, die Funktionsweise der Organe des Verdauungstrakts und die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu verstehen.



Ernährungspyramide.



Neuronen des Körperbereichs.



Der riesige Verdauungstrakt.

14. Ernährungssystem und planetarische Grenzen

Der kritische Bereich



Raum „Der kritische Bereich“.

Wie können wir eine Weltbevölkerung, die bis 2050 zehn Milliarden Menschen erreichen könnte, gesund und gerecht ernähren und dabei die Grenzen der Ökosysteme unseres Planeten respektieren?

Wie kann man sich das Zusammenleben von Menschen und dem Rest der Artenvielfalt, von Menschen und „Nicht-Menschen“, in unserer gemeinsamen „kritischen Zone“ vorstellen, jener dünnen Schicht des Lebens auf der Erdoberfläche, deren Gleichgewicht bedroht ist? Verschärft wird diese Herausforderung noch durch die sich bereits im Gange befindenden Umweltveränderungen, deren Auswirkungen auf das Klima nur eine Dimension darstellen. Muss die Landwirtschaft ihre Nahrungsmittelproduktion um ein Viertel steigern, um 25% mehr Menschen zu ernähren, obwohl sie gleichzeitig eine der Hauptquellen für Treibhausgasemissionen, Entwaldung und die Verschlechterung der Boden- und Wasserqualität ist? Wird die Intensivierung der Viehzucht und der extensiven Monokulturen die Ökosysteme zusätzlich belasten und zu einem unwiederbringlichen Verlust an biologischer Vielfalt führen?

Die wissenschaftliche Gemeinschaft hat seit Langem schon die Notwendigkeit eines komplexen Übergangs zu einer nicht nur nachhaltigen, sondern auch regenerativen Landwirtschaft aufgezeigt. Dazu gehört die Einführung von Verfahren wie Agrarökologie, Agroforstwirtschaft und integriertes Pflanzenmanagement, um die Bodengesundheit wiederherzustellen, die Widerstandsfähigkeit der Landwirtschaft zu verbessern und die Abhängigkeit von „Produktionsmitteln“ zu verringern. Darüber hinaus muss eine Reform des Bodenwesens mit einer gerechten Umverteilung der landwirtschaftlichen Ressourcen einhergehen. Um diese Übergänge zu unterstützen und den sozialen, wirtschaftlichen und gesundheitlichen Schutz der im Lebensmittelsystem Beschäftigten zu erhöhen, sind auch robuste Formen der lokalen und globalen Governance erforderlich. Ehrgeizige Massnahmen, Investitionen in die Agrar-, Wirtschafts- und Sozialforschung sowie internationale Zusammenarbeit sind unerlässlich, um weltweit eine nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei zu fördern.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

Planetarische Grenzen und Ernährungssystem

Der Anthropologe Bruno Latour bezeichnete die dünne Schicht auf der Erdoberfläche, die Leben beherbergt, als «kritische Zone».

Die **Ressourcen** sind **begrenzt** und ihr **empfindliches Gleichgewicht** wird durch unsere Aktivitäten bedroht.

Das **Ernährungssystem** umfasst alle Aspekte der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, **vom Feld bis auf den Teller**, einschliesslich der **Abfallentsorgung**! Als **Verbraucher** sind wir Teil dieses Systems, und unsere **Entscheidungen** haben Auswirkungen auf die **Umwelt**. Die Produktion und der Konsum unserer Lebensmittel unter Berücksichtigung der Grenzen unseres Planeten stellen eine **grosse Herausforderung für die Menschheit** dar.

Was gibt es zu sehen?

In der Mitte des Raumes präsentiert ein zweites **Gewächshaus** den zweiten Teil der **Videoinstallation „The Garden of Life and Death“** von **Theo Eshetu**, die Bilder, die den Kreislauf von Leben und Tod evozieren, mit Reproduktionen alter Karten verbindet. Entlang der Wände behandelt eine **Bilderserie neun Umweltprobleme**, die jeweils durch eine **Satellitenaufnahme der Erde** und zwei **Fotos vor Ort** illustriert werden.

Schliesslich ermöglicht eine **Camera obscura** den Blick auf die Landschaft des Genfer Sees in umgekehrter Perspektive und bietet so einen Perspektivwechsel. Beim Hinabsteigen der Treppe sollte man sich die monumentale **Fotografie** von **Fabrice Monteiro** nicht entgehen lassen, die Fragen zur Abfallwirtschaft aufwirft.

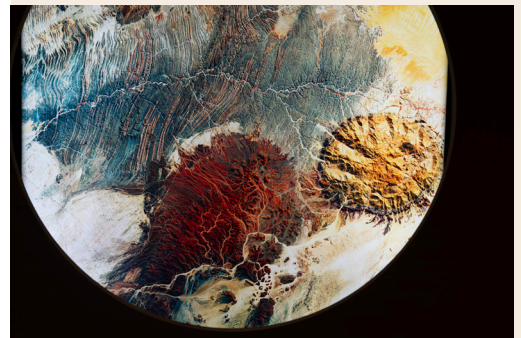
Was kann man tun?

Anhand von Fotos und Infografiken können die Schüler **Ursache-Wirkungs-Zusammenhänge** in Bezug auf ökologische Probleme des Lebensmittelsystems **herstellen**.

Rund um das Gewächshaus laden Bänke dazu ein, sich hinzusetzen und **sich in die Rolle eines Akteurs des Lebensmittelsystems zu versetzen**. Die Lehrkraft leitet die Diskussion anhand eines Fragebogens in Form eines Rollenspiels. Die Schülerinnen und Schüler können Lösungen für ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem **vorschlagen** und **sich verpflichten**, als Konsumentinnen und Konsumenten konkrete Massnahmen zu ergreifen.



Mit Reis und Mais gefütterte Schweine, Foto von Chien-Chi Chang.



Die beeindruckenden Landschaften im Nordwesten Namibias, einem riesigen Wüstengebiet.



Nehmen Sie Platz! Jeder Sitzplatz weist Ihnen eine Rolle im Lebensmittelsystem zu.



Perspektivwechsel? Die *Camera obscura* lädt dazu ein, die umgekehrte Landschaft des Genfer Sees zu betrachten.

15. Purer Genuss

Die Zutaten zum Wohlfühlen?



Epilog der Ausstellung.
Im Herzen des Museumscafés befindet sich eine Vitrine.

Tee, Kaffee und Kakao sind Symbole der Moderne und des Kolonialismus. Bis heute gehören sie zu den wichtigsten Lebensmitteln im Welthandel. Diese Lebensmittel sind einzigartig, weil sie auf allen fünf Kontinenten eine ausserordentliche Vielfalt an Konsummustern hervorgebracht haben! Ausserdem sind sie fast untrennbar mit Zucker verbunden und haben die Entwicklung zahlreicher Konditorei- und Süswarentraditionen begleitet. Die hier ausgestellten Objekte legen davon Zeugnis ab. Sie verdeutlichen, dass in den letzten vier Jahrhunderten eine phänomenale Begeisterung für Getränke entstanden ist, die nicht den Ernährungsbedürfnissen, sondern dem spezifischen Appetit einer Genusskultur entsprechen! Anzumerken ist auch, dass die rasche Zunahme der Produktion und des weltweiten Konsums dieser Getränke den Beginn dessen markiert, was manche Autoren als „Plantagenozän“ bezeichnen: die historische Epoche, die ab dem 16. Jahrhundert durch die koloniale Ausbeutung und Versklavung tropischer Länder und deren Bewohner geprägt war.

Das „Plantagenozän“ beschreibt auch die erste rasche und weltweite Umwandlung grosser, bisher ungenutzter Naturlandschaften in Gebiete mit Monokulturen für den Export. Die Rodung und Abholzung der Wälder für diese Pflanzungen beschleunigten sich zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert in einem in der Geschichte der Menschheit noch nie dagewesenen Ausmass. Hauptfokus der Landwirtschaft war nun nicht mehr die Sicherstellung der Ernährung, sondern die Förderung des Handels. Mit diesen Waren wurde die Landwirtschaft global zu einem Bereich, in den die Kolonialmächte ihr Kapital investierten. Bis heute werfen diese Monokulturen weltweit heikle Fragen zu den Arbeitsbedingungen auf.

Kernbotschaften und thematische Orientierungspunkte

„Die Zutaten für Trost“

Schokolade, Kaffee, Tee, Kuchen und Süßigkeiten...

Ein Grossteil unserer Ernährung ist noch immer vom Aufschwung der Produktion „**kolonialer Waren**“ zu Beginn der Moderne geprägt. Innerhalb weniger Jahrhunderte haben diese einen bedeutenden Stellenwert eingenommen, obwohl sie keinen Nährwert haben. Es handelt sich um eine Wirtschaft des **Verlangens** und des **Konsums**.

Was gibt es zu sehen?

Eine dritte Vitrine, in der sich ein letztes hypnotisches **Kaleidoskop** befindet, eine Videokreation von **Theo Eshetu**, *The Garden of Life and Death #3*.

Eine reichhaltige **Sammlung von Gegenständen**, Eismaschinen in barocken Formen, antike Kaffeekannen, Teeservices, reich verzierte Bonbonniere, Kekseimer...

Eine Reihe **fotografischer** Stillleben, die vom verdorbenen Apfel, der nach dem Marktbesuch auf den Boden gefallen ist, bis zum McDonald's-Menü reichen.

Eine „**Landschaftsbar**“, von der aus man den Blick auf den See und die zu Beginn des Rundgangs erwähnte, anthropogene Landschaft geniessen oder Fiktionsbücher entdecken kann, die alle das Thema Essen zum gemeinsamen Punkt haben.

Was kann man tun?

Die Lehrpersonen können die Schülerinnen und Schüler dazu anregen, die Landschaft **zu betrachten** und darüber zu **sprechen**, wie der zu Ende gehende Besuch ihre Sichtweise darauf verändert hat.

Die Schüler können die im Café ausgehängten literarischen Zitate **lesen** und über den Begriff des **Genusses** beim Essen **nachdenken**, wobei sie die bisher in der Ausstellung angesprochenen Aspekte berücksichtigen sollten. Nun ist es an der Zeit, die Ausgangsfrage erneut zu stellen und eine Diskussion anzuregen: **Was bedeutet es, sich gut zu ernähren?**



Cornichon (2014), ein Stillleben von Louise te Poele.



McDo (2011), Fotografie von Joachim Lapôtre.



Eine Teekanne von Dalí.



Tasse mit Schnurrbart!

Anhang 1 – Globale Gesundheitsernährung

Globale Durchschnittsempfehlungen der EAT-Lancet-Kommission (2019) für eine Nahrungsaufnahme von 2'500 kcal pro Tag.

Ernährung für eine gesunde Welt

Tierische Proteine

		g/Tag	kcal/Tag
Rind und Lamm		7 (0 → 14)	15
Schweinefleisch		7 (0 → 14)	15
Geflügel		29 (0 → 58)	62
Eier		13 (0 → 25)	19
Fisch		28 (0 → 100)	40

Pflanzliche Eiweisse

		g/Tag	kcal/Tag
getrocknete Bohnen und Erbsen, Linsen...		50 (0 → 100)	172
Sojabohnen		25 (0 → 50)	112
Erdnüsse		25 (0 → 75)	142
Schalenfrüchte		25	149

Milchprodukte

		g/Tag	kcal/Tag
Vollmilch, Käse und andere Derivate		250 (0 → 500)	153

Gemüse

		g/Tag	kcal/Tag
dunkelgrünes Gemüse		100	23
rotes und oranges Gemüse		100	30
anderes Gemüse		100	25
Gemüse aller Art		300 (200 → 600)	78

Knollen und stärkehaltiges Gemüse

		g/Tag	kcal/Tag
Kartoffeln, Maniok...		50 (0 → 100)	39

Obst

		g/Tag	kcal/Tag
Obst aller Art		200 (100 → 300)	126

Getreide

		g/Tag	kcal/Tag
Reis, Weizen, Mais oder andere Körner		232	811

Fett*

		g/Tag	kcal/Tag
Palmöl		6,8 (0 → 6,8)	60
ungesättigte Öle		40 (20 → 80)	354
Schweineschmalz und Talg (tierische Fette)		5 (0 → 5)	36

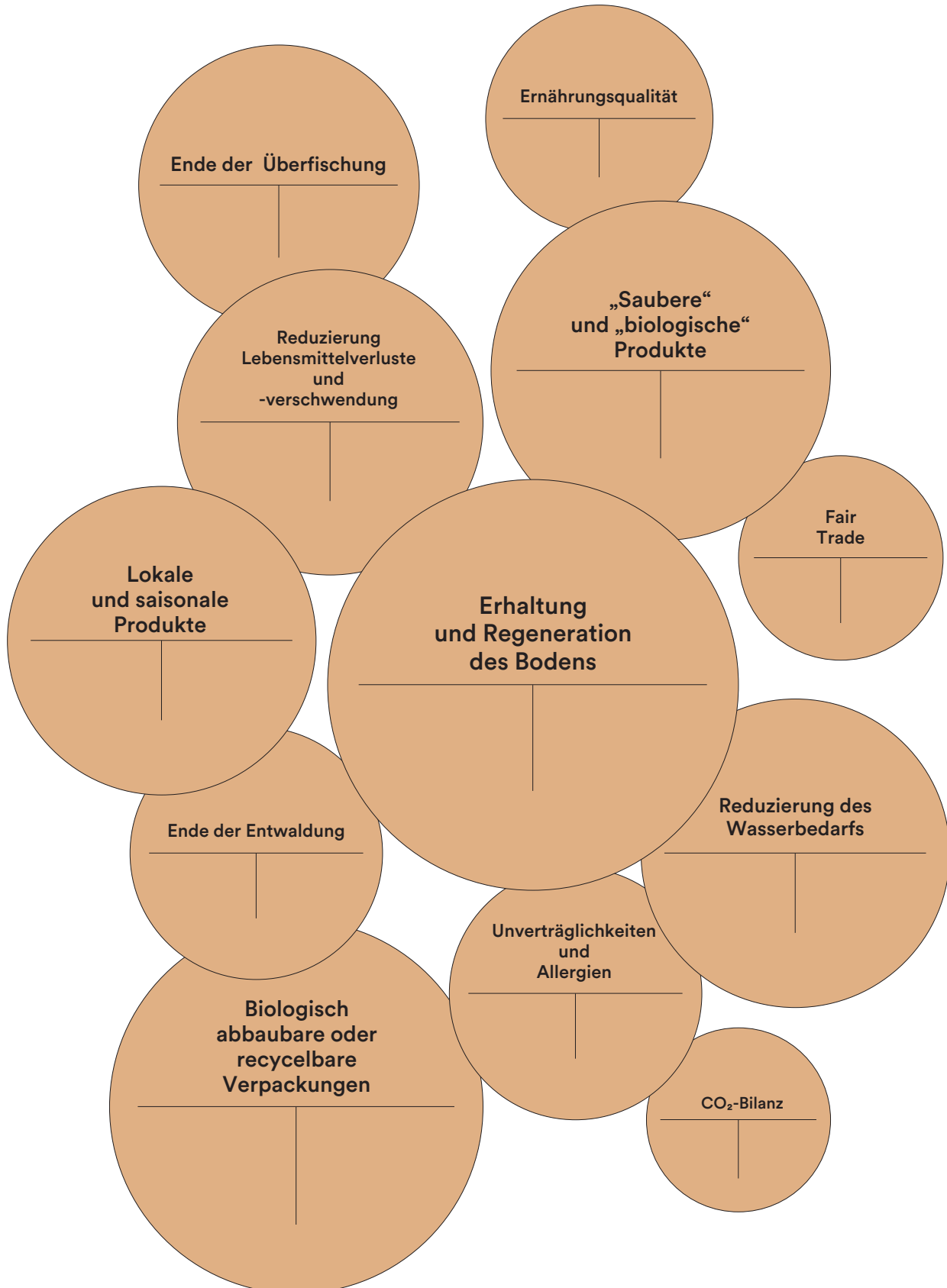
*Butter ist in den Milchprodukten enthalten

Zucker

		g/Tag	kcal/Tag
alle Zuckerarten		31 (0 → 31)	120

Anhang 2 – Nachhaltige Ernährung

Einige Diskussionsansätze: die wichtigsten Herausforderungen der Nachhaltigkeit in den Bereichen Gesundheit, Soziales und Umwelt.



Auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem? Wer sollte eine Auswahl treffen? Wer muss die Verantwortung übernehmen?

Das globale Ernährungssystem ist ein komplexes Netzwerk mit einer Vielzahl von Akteuren, die alle eine entscheidende Rolle für sein Funktionieren und seine Entwicklung spielen. Es bietet mehr als einer Milliarde Menschen Arbeit.

Je nach Kontext bestimmen Landwirt*innen sowie Eigentümer*innen von landwirtschaftlichen Betrieben, andere Lebensmittelhersteller*innen und -verarbeiter*innen mehr oder weniger frei die Anbau- und Produktionsmethoden. Diese haben einen direkten Einfluss auf die Ökosysteme und die menschliche Gesundheit.

Vertriebsunternehmen und Einzelhändler gestalten die Lieferketten und den Zugang zu Lebensmitteln. Industrielle Produzenten sowie professionelle Köche wählen Zutaten und Verfahren aus, die mehr oder weniger umwelt- oder gesundheitsfördernd sind. Sie bestimmen das „Angebot“.

Staaten und internationale Organisationen erlassen Gesetze und Vorschriften, die die Arbeitsbedingungen in verschiedenen Wirtschaftszweigen, landwirtschaftliche und kommerzielle Praktiken sowie die Qualitätskontrolle der auf den Markt gebrachten Lebensmittel regeln (sog. Governance). Darüber hinaus geben sie Empfehlungen für die Ernährung heraus. Wissenschaftler*innen und NGOs sensibilisieren und sind innovativ, um gesundheits- und umweltverträgliche Lösungen zu finden.

Die Verbraucher*innen schaffen durch ihr Kaufverhalten die „Nachfrage“. Sie tragen direkt dazu bei, dass sich das Ernährungssystem in Richtung nachhaltigerer Praktiken entwickelt. Grundsätzlich bestimmt jeder Mensch mehr oder weniger frei und aufgeklärt, wie er sich ernähren möchte. Jede Familie kann entscheiden, was sie ihren Mitgliedern bieten möchte, hat jedoch nicht notwendigerweise die Mittel dafür.

Durch ihre Wahl, ihre Entscheidungen und ihre Handlungen haben alle Akteurinnen und Akteure des Ernährungssystems und der Governance die Macht, zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung beizutragen.

Also, wie positionieren Sie sich als Konsumentin oder Konsument, Bürgerin oder Bürger, Elternteil oder Ernährungsfachkraft? In Bezug auf die aktuelle Entwicklung des Ernährungssystems und dessen Nachhaltigkeits Herausforderungen?

Welche Erwartungen oder Forderungen haben Sie an die anderen Protagonist*innen bzw. Stakeholder dieses Systems im Hinblick auf einen gerechteren Zugang zu Nahrungsmitteln?

Wie wünschen Sie sich die Weiterentwicklung der individuellen oder kollektiven „Nahrungsmittelauswahl“, um die Gesundheit des Einzelnen und des Planeten zu erhalten?

Jede Wahlmöglichkeit abschaffen?

Die Vorschriften werden so gestaltet, dass sie gesundheits- oder umweltschädliche Nahrungsmittelentscheidungen für den Einzelnen unmöglich machen, z. B. durch ein formelles Verbot, bestimmte Nahrungsmittel herzustellen oder zu verzehren...

Die Auswahl einschränken?

Das Ziel der Regulierung besteht darin, das Angebot an Nahrungsmitteln für den Einzelnen einzuschränken, um die Gesundheit oder die biologische Vielfalt zu schützen. Zu diesem Zweck werden beispielsweise bestimmte Produkte vom Markt genommen...

Negativanreize setzen, um die Auswahl zu beeinflussen?

Gewisse Massnahmen zielen darauf ab, die Menschen vom Verzehr bestimmter Nahrungsmittel abzuhalten. Andere Massnahmen sollen den Zeitraum, in dem sie gegessen werden, begrenzen (z.B. Saisonalität) oder die Versorgung rationieren...

Menschen zur Auswahl ermuntern?

Aufklärende oder verkaufsfördernde Massnahmen sollen das Verhalten bei der Auswahl dergestalt lenken, dass es vorteilhaft für die Gesundheit und die Umwelt ist...

Die Auswahl durch Veränderung der Norm beeinflussen (als Standardoption)?

Diese Möglichkeit zielt darauf ab, die gesündeste und nachhaltigste Nahrungsmittelauswahl zur vorgegebenen Standardoption zu machen...

Die Auswahl erleichtern?

Den Menschen wird dabei geholfen, ihr Verhalten in Bezug auf Nahrungsmittel und Ernährung freiwillig zu ändern...

Menschen über ihre Wahlmöglichkeiten informieren?

Durch Information und Aufklärung wird eine gesunde und nachhaltige Ernährung gefördert...

Nichts hinsichtlich der Nahrungsmittelwahl unternehmen?

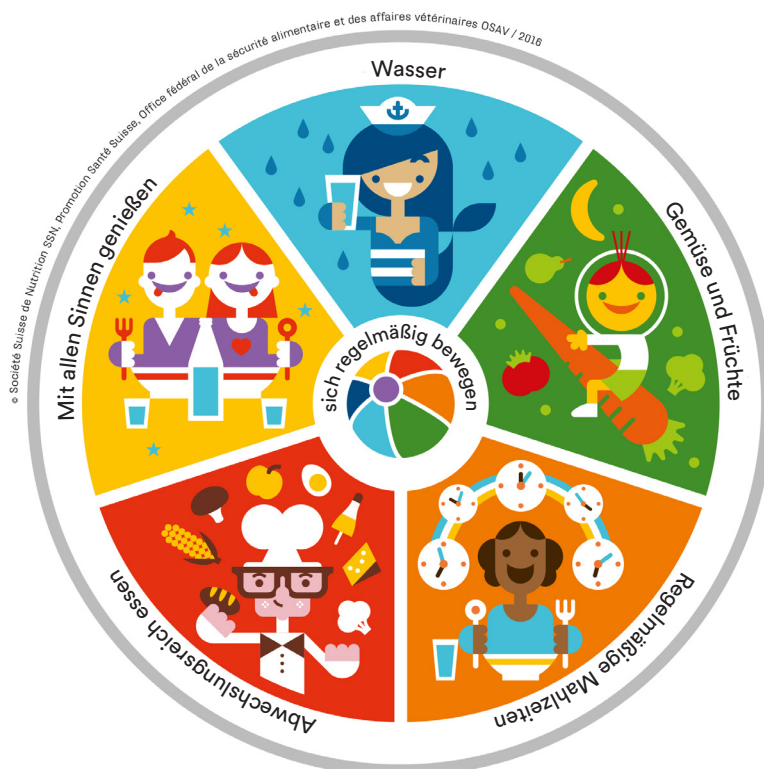
Gegebenenfalls werden lediglich die Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Gesundheit und Umwelt beobachtet...

Anhang 3 – Schweizer Ernährungsempfehlungen

Ernährungspyramide: Empfehlungen für Erwachsene.



Ernährungsscheibe: Empfehlungen für Kinder von 4 bis 12 Jahren.



Empfehlungen entwickelt von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE,
dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und Gesundheitsförderung Schweiz.
https://www.sge-ssn.ch/media/5vyb1rzi/recommandations-nutritionnelles_version-courte_f.pdf
https://www.sge-ssn.ch/media/juqhsvyc/merkblatt_ernaehrungsscheibe_fr.pdf

Anhang 4 – Einige wichtige Zahlen

WELTBEVÖLKERUNG UND ERNÄHRUNG

25% der Weltbevölkerung sind **überernährt**, das sind **2 Milliarden Menschen**.

10% der Weltbevölkerung sind **unterernährt**, das sind **820 Millionen Menschen**.

Die **Weltbevölkerung** könnte bis 2050 um fast **20%** wachsen und **in 25 Jahren 10 Milliarden Menschen erreichen, die ernährt werden müssen...**

ZUCKER

Weltweit werden pro Person und Jahr **23 kg Zucker** konsumiert, das sind 63 g pro Tag.

In der Schweiz werden jährlich **36 kg Zucker** pro Person konsumiert, das sind 100 g pro Tag!

11,3 kg Zucker pro Jahr und Person, also 31 g pro Tag, ist die Menge, die laut den **Empfehlungen** der EAT-Lancet-Kommission nicht überschritten werden sollte.

Laut WHO sind weltweit **39%** der Erwachsenen **übergewichtig** und **13% fettleibig**.

10% der erwachsenen Weltbevölkerung sind von **Typ-2-Diabetes** betroffen, der in direktem Zusammenhang mit übermässigem Zuckerkonsum steht.

Jährlich werden **150 Millionen Tonnen** raffinierter Zucker aus 1,9 Milliarden Tonnen Zuckerrohr hergestellt.

Auch wenn sich derzeit der Zuckerkonsum weltweit stabilisiert hat, steigt er in den Schwellenländern weiter an.

SÜSSWASSER

72% der Erdoberfläche sind mit Wasser bedeckt.

Nur **2,8%** des Wassers auf der Erde ist **Süsswasser**: Dazu gehören Gletscher, Grundwasser und Flüsse.

Weniger als 1% des Süsswassers ist für den Menschen **zugänglich**.

70% des Süsswassers der Erde wird für die Landwirtschaft genutzt.

35% der Weltbevölkerung haben keinen garantierten Zugang zu Trinkwasser, davon **17%** in schwerwiegender Weise.

UMWELT UND BIODIVERSITÄT

Jedes Jahr werden **180 Millionen Tonnen** Pflanzenschutzmittel eingesetzt.

Jährlich werden **190 Millionen Tonnen Düngemittel** eingesetzt.

40% der **Landfläche der Erde** werden **landwirtschaftlich genutzt** oder dienen als Weideland für die Viehzucht und den Anbau von Futtermitteln.

75 Millionen Tonnen Meeresfische werden jedes Jahr gefangen.

Vor und/oder nach dem Besuch: einige Anregungen für Diskussionen

Sie können Ihren Besuch mit Ihren Schülern vorbereiten oder Ihre Reflexion nach dem Besuch der Ausstellung fortsetzen, indem Sie aus den hier vorgeschlagenen Themen auswählen.

DER URSPRUNG UNSERER ERNÄHRUNG

Woher kommt das, was wir essen? Bitten Sie Ihre Schüler, die Lebensmittel aufzulisten, die sie zum Frühstück oder zu ihren Mahlzeiten essen. Welche Lebensmittel sind pflanzlichen oder tierischen Ursprungs? Welche stammen aus der Schweiz oder aus einem anderen Land? Im Laufe der Diskussion können Sie Begriffe wie die Saisonabhängigkeit von Obst und Gemüse einführen.

Zahlreiche Aktivitäten ermöglichen es Ihnen, die Reflexion auf spielerische Weise fortzusetzen, indem Sie beispielsweise eine Weltkarte der Lebensmittel erstellen oder ein Rad mit Obst und Gemüse der Saison gestalten. Sie können auch die „Reise“ eines lokalen und eines importierten Lebensmittels verfolgen, beispielsweise eines Apfels und einer Banane, indem Sie die einzelnen Schritte von der Produktion über den Transport bis hin zum Verkauf vergleichen und die damit verbundenen Auswirkungen auf die Umwelt betrachten.

Woher kommt das Wasser, das wir trinken? Führen Sie mit Ihren Schülern eine Untersuchung durch, um herauszufinden, woher das Leitungswasser in Ihrer Stadt stammt. Erkunden Sie gemeinsam die verschiedenen Verwendungszwecke von Wasser in der Ernährung und identifizieren Sie mögliche Verschmutzungsquellen. Diese Aktivitäten werden ihnen den Wert dieser kostbaren und begrenzten Ressource bewusst machen.

→ In Verbindung mit den Bereichen 1, 2, 4 und 14.

VIelfalt der Lebensmittel und Ausgewogene Ernährung

Welche verschiedenen Lebensmittelgruppen gibt es? Bitten Sie Ihre Schüler, eine Liste der Lebensmittel zu erstellen, die sie normalerweise zu einer Mahlzeit zu sich nehmen, und diese dann nach den wichtigsten Makronährstoffen zu identifizieren und zu klassifizieren: Fette, Kohlenhydrate, Proteine. Um diese drei Lebensmittelgruppen zu veranschaulichen, können Sie im Unterricht Kartenspiele mit Farbcodes erstellen. Mit diesem Trick können Sie die verschiedenen Lebensmittelgruppen in einer Ernährungspyramide oder auf einem Teller in Form eines Spiels darstellen: Das Ziel dabei ist seinen Teller mit seinen Lieblings Speisen zusammenzustellen, wobei die angegebenen Mengenverhältnisse einzuhalten sind.

Essen wir zu viel Zucker? Schaffen Sie ein kollektives Bewusstsein für den übermässigen Zuckerkonsum mit Aktivitäten wie der gemeinsamen Zubereitung von Snacks ohne Zuckerzusatz.

→ In Verbindung mit den Bereichen 2, 3, 7, 12 und 13.

→ Siehe Anhang 3.

DIE FÜNF SINNE UND DAS VERDAUUNGSSYSTEM

Was sind unsere fünf Sinne? Wie helfen sie uns bei der Auswahl und Bewertung unserer Lebensmittel? Wie geben uns Sehen, Riechen oder Hören Informationen über Lebensmittel? Probieren Sie im Unterricht einige Sinneserfahrungen aus, wie zum Beispiel:

- Vergleichen Sie zwei verschiedene Brotsorten, indem Sie ihr Aussehen (Form, Farbe) beschreiben und sie dann anfassen. Probieren Sie sie nacheinander und beschreiben Sie dann die Empfindungen, die Sie mit Ihren verschiedenen Sinnen wahrnehmen, indem Sie das Brot zunächst an die Lippen führen, es dann auf die Zunge legen und erst dann kauen.
- Diese Übung kann auch mit einer Frucht wie einer Kiwi oder einem Apfel durchgeführt werden, indem man das Äussere und das Innere der Frucht vergleicht.
- Um noch einen Schritt weiter zu gehen, kann man auch eine Verkostung mit verbundenen Augen durchführen!

Und um etwas Unerwartetes hinzuzufügen, schlagen Sie Ihren Schülern vor, sich beim Verkosten der Frucht die Nase zuzuhalten, sie nach einigen Augenblicken wieder loszulassen und zu beobachten, wie der Geruchssinn zum Geschmackserlebnis beiträgt.

Diese kleinen Experimente ermöglichen es den Kindern, auf ihre Empfindungen zu achten und sich ihrer bewusst zu werden, während sie gleichzeitig ihren Wortschatz erweitern.

Was sind die Organe des Verdauungssystems? Wozu dient der Magen? Wo befindet sich die Leber? Was passiert im Darm? Ob in Form eines Puzzles oder eines Modells – laden Sie Ihre Schüler ein, die verschiedenen Organe des Verdauungssystems zu erkunden, den Weg der Nahrung nachzuvollziehen und zu verstehen, wie Nährstoffe von unserem Körper aufgenommen und in Energie umgewandelt werden.

→ In Verbindung mit dem Bereich 13.

UNSERE BEZIEHUNG ZUM ESSEN

Warum essen wir? Listen Sie mit Ihren Schülern alle Gründe auf, die sie nennen werden – weil wir Hunger haben, um zu wachsen, weil es gut schmeckt, weil es Essenszeit ist, um ein Ereignis zu feiern ... Es wird schnell deutlich, dass Essen nicht nur ein lebenswichtiges Bedürfnis ist, sondern auch ein Moment des Miteinanders, der manchmal eine tiefe symbolische Bedeutung hat. Suchen Sie Gerichte oder Backwaren heraus, die mit bestimmten Feiertagen oder Ereignissen verbunden sind und nur zu diesen besonderen Anlässen gegessen werden, und erstellen Sie dann gemeinsam mit Ihren Schülern einen kulinarischen Kalender.

Was wir essen, ist auch ein Zeichen kultureller Zugehörigkeit. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um die Vielfalt der kulinarischen Kulturen Ihrer Schüler zu würdigen, indem Sie ihnen vorschlagen, ein Familienrezept oder eine regionale Spezialität vorzustellen, begleitet von einem Gegenstand wie einer Kuchenform, einem Tischschmuck, einem Foto... Sie können auch ein Klassenkochbuch zusammenstellen!

Wo essen wir? Bitten Sie Ihre Schüler, alle Orte zu nennen, an denen sie ausserhalb ihres Zuhauses essen: Schulkantine, Restaurant, öffentliche Verkehrsmittel, Picknick... Ist das eine Notwendigkeit oder ein Vergnügen? Welche Unterschiede beobachten sie beim Essen, bei der Organisation oder beim verwendeten Material? Setzen Sie Ihre Beobachtungen um, indem Sie ein Frühstück in der Klasse organisieren!

→ In Verbindung mit den Bereichen 8 und 11.

BERUFE IN DER LEBENSMITTELBRANCHE

Wer versorgt uns mit Nahrung? Welche Berufe im Lebensmittelbereich kennen Ihre Schüler? Unterscheiden Sie gemeinsam mit ihnen zwischen Berufen, die zum Produktionssektor gehören (Landwirt, Fischer, Viehzüchter), denen aus dem Bereich der Verarbeitung (Metzger, Chocolatier, Bäcker, Käser) und denen aus dem Bereich Verkauf und Gastronomie (Lebensmittelhändler, Koch, Kellner, Lieferant ...). Besprechen Sie, wie diese Berufe sowie ihre jeweiligen Arbeitsbedingungen (Ausbildung, Arbeitszeiten, Vergütung, Arbeitsplatzsicherheit, Arbeitsbelastung usw.) wahrgenommen werden. Sie können mit Ihren Schülern die Produktionskette eines Lebensmittels nachstellen, um alle Schritte und Personen zu verstehen, die an seiner Herstellung beteiligt sind, bis es auf unseren Tellern landet. Versuchen Sie sich an Rollenspielen, um sich die verschiedenen Interaktionen zwischen diesen Berufen und ihre gegenseitigen Abhängigkeiten vorzustellen. Sie können Ihren Schülern auch vorschlagen, Fachleute aus verschiedenen Bereichen zu interviewen, damit sie über ihren Alltag berichten.

Entdecken Sie gemeinsam mit Ihren Schülern die Entwicklung der Berufe im Lebensmittelbereich. Welche Berufe waren vor 100 Jahren weiter verbreitet? Welche sind zugunsten einer industriellen und mechanisierten Produktion verschwunden? Tauchen Sie ein in die Geschichte, um die Rolle der Sklaverei bei der Produktion kolonialer Lebensmittel wie Rohrzucker, Kaffee oder Kakao zu thematisieren, und hinterfragen Sie die Existenz moderner Formen der Sklaverei oder Zwangsarbeit heute, wie beispielsweise Kinderarbeit. So können Sie den Begriff des fairen Handels einführen.

→ In Verbindung mit den Bereichen 3, 4, 5, 7 und 12.

ERNÄHRUNGSSICHERHEIT: GESTERN, HEUTE UND MORGEN

Was ist Ernährungssicherheit? Fragen Sie Ihre Schüler zunächst, was die Begriffe „Hungersnot“ und „Rationierung“ für sie bedeuten. Mit welchen historischen Ereignissen oder Regionen der Welt verbinden sie diese Begriffe? Haben sie von Zeiten gehört, in denen Menschen Hunger litten, sei es in ihrem Land oder anderswo auf der Welt? Diskutieren Sie mögliche Ursachen für eine Hungersnot: Kriege, Naturkatastrophen, Dürren, Überschwemmungen, Wirtschaftskrisen... Vertiefen Sie die Diskussion, indem Sie historische Dokumente wie Rationierungskarten betrachten. Welche Lebensmittel waren knapp und warum waren sie schwer zu bekommen?

Befassen Sie sich anschliessend mit der Frage der heutigen Ernährungssicherheit: In welchen Regionen der Welt herrscht Nahrungsmittelknappheit? Welche Risiken bestehen für die Zukunft? Überlegen Sie gemeinsam, welche Innovationen oder Initiativen das Risiko einer Hungersnot in Zukunft verringern könnten.

→ In Verbindung mit den Bereichen 6, 7 und 14.

→ Siehe Anhänge 1, 2 und 4.

NAHRUNGSMITTELPRODUKTION UND AUSWIRKUNGEN AUF DIE UMWELT

Wie schadet die Lebensmittelproduktion der Umwelt? Verfolgen Sie mit Ihren Schülern die Produktionskette eines Lebensmittels mit all ihren Schritten zurück, von der Produktion über die Verarbeitung, Verpackung und den Transport bis hin zum Verkauf, Verbrauch und schliesslich zur Abfallentsorgung. Identifizieren Sie für jeden Schritt die möglichen Auswirkungen auf die Umwelt: Umweltverschmutzung durch Luft, Wasser, Böden oder auch der Verlust der Artenvielfalt. Wie sieht es mit Rindfleisch aus? Mit Fisch? Mit dem Anbau von Getreide, Obst oder Gemüse? Bitten Sie die Schüler, über Alternativen oder bewährte Praktiken nachzudenken, mit denen diese Auswirkungen verringert werden könnten. Bilden Sie kleine Gruppen und geben Sie ihnen im Rahmen eines gemeinsamen Spiels ein Lebensmittel, das sie unter die Lupe nehmen sollen.

→ In Verbindung mit den Bereichen 2, 3, 5, 7 und 14.

→ Siehe Anhänge 2 und 4.

Pädagogische Ziele

ZIELE DES LEHRPLANS 21 FÜR DAS 2. ZYKLUS

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Natur und Ernährung

NMG 1 – Identität, Körper, Gesundheit - sich kennen und sich Sorge tragen.

› In Verbindung mit den Bereichen 1, 2, 3, 12 und 13.
› Siehe Anhänge 1 und 3.

NMG 2 – Tiere, Pflanzen und Lebensräume erkunden und erhalten.

› In Verbindung mit dem Bereich 1.
› Siehe Anhang 4.

NMG 2.6 – Einflüsse des Menschen auf die Natur und nachhaltige Entwicklung.

› In Verbindung mit den Bereichen 1, 4, 7, 10 und 14.
› Siehe Anhang 4.

Mensch und Gesellschaft

NMG 5 – Technische Entwicklungen und Umsetzungen erschliessen, einschätzen und anwenden.

› In Verbindung mit den Bereichen 3, 4, 5, 7 und 9.

NMG 6 – Arbeit, Produktion und Konsum - Situationen erschliessen.

› In Verbindung mit den Bereichen 4, 9 und 10.
› Siehe Anhang 2.

NMG 7 – Lebensweisen und Lebensräume von Menschen erschliessen und vergleichen.

› In Verbindung mit den Bereichen 2, 3, 6, 8 und 11.

NMG 8 – Menschen nutzen Räume - sich orientieren und mitgestalten.

› In Verbindung mit den Bereichen 1, 4, 6, 7, 10 und 14.
› Siehe Anhang 4.

NMG 9 – Zeit, Dauer und Wandel verstehen - Geschichte und Geschichten unterscheiden.

› In Verbindung mit den Bereichen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 und 14.
› Siehe Anhang 2.

NMG 10 - Gemeinschaft und Gesellschaft - Zusammenleben gestalten und sich engagieren.

› In Verbindung mit den Bereichen 6, 10 und 11.
› Siehe Anhang 2.

NMG 12 - Religionen und Weltansichten begegnen.

› In Verbindung mit den Bereichen 8 und 11.

Praktische Informationen

ÖFFNUNGSZEITEN DES MUSEUMS

Sommer (April bis September):
Dienstag bis Sonntag 10:00 – 18:00 Uhr
Winter (Oktober bis März):
Dienstag bis Sonntag 10:00 – 17:00 Uhr

DAUER DES BESUCHS

Bei einem freien Besuch mit dem Aktivitätenheft:
rechnen Sie vor Ort mit etwa 1,5 bis 2 Stunden.
Bei einer Führung: 50 Min. Besichtigung, rechnen
Sie vor Ort mit mindestens 1,5 Stunden.

ANFAHRT

Mit dem Zug

Haltestelle SBB Vevey.
Vom Bahnhof aus Bus 201 Richtung „Rennaz“ oder
202 Richtung „Charmontey“, Haltestelle
„Hôtel-de-Ville“ oder 15 Minuten zu Fuss entlang
der Quais Richtung „Montreux“.

Mit dem Bus

Von Vevey aus Bus 201 Richtung „Rennaz“ oder
202 Richtung „Charmontey“, Haltestelle
„Hôtel-de-Ville“.
Von Montreux aus Bus 201 Richtung „Vevey funi“,
Haltestelle „Cour-au-Chantre“.

Mit dem Auto

Anfahrt über die Autobahn A9 (von Genf
oder dem Wallis) oder A12 (von Bern), Ausfahrt
„Vevey“.
Am Kreisverkehr Richtung „Vevey Centre“ folgen.
Die Parkplätze „Vieille Ville“ und „Place du
Marché“ sind weniger als 10 Gehminuten vom
Museum entfernt.

Mit dem Schiff

Anlegestelle „Vevey-La-Tour“, dann 5 Minuten zu
Fuss in Richtung „Lausanne“.
Anlegestelle „Vevey-Marché“, dann 10 Minuten zu
Fuss in Richtung „Montreux“.

Zugang für Menschen mit eingeschränkter Mobilität

Zugang über die „Rue du Léman“ östlich des
Museums.
Behindertenparkplätze stehen in der Nähe des
Museums in der „Rue d'Italie“ zur Verfügung.

PREISE FREIE BESICHTIGUNGEN – GRUPPEN

Wir bitten Sie, Ihre Gruppe für eine freie
Besichtigung mindestens eine Woche im Voraus
anzumelden unter:

<https://www.alimentarium.org/de/activities/schulgruppen>

Kinder von 6 bis 15 Jahren

CHF 4.-

Begleitperson

1 Begleitperson pro Gruppe von
12 Kindern kostenlos

Zusätzliche Begleitperson

CHF 12.-

Begleitperson für Sonderschulen

1 Begleitperson pro Kind kostenlos

PREISE FÜR FÜHRUNGEN – GRUPPEN

Wir bitten Sie, Ihre Führung mindestens eine
Woche im Voraus unter folgender Adresse
buchen: [https://www.alimentarium.org/de/activities/
gefuehrte-besichtigung-der-ausstellung](https://www.alimentarium.org/de/activities/gefuehrte-besichtigung-der-ausstellung)

Schulen mit Schulpflicht, Pauschalpreis für Führung, Eintritt inbegriffen

12 Kinder + 1 Begleitperson CHF 120.-

24 Kinder + 2 Begleitpersonen CHF 240.-

Aktivitäten für Schulen

Im Alimentarium finden Schulklassen zahlreiche pädagogische Aktivitäten, mit denen sie die verschiedenen Facetten der Ernährung auf spielerische und interaktive Weise entdecken können. Alle unsere Aktivitäten sind auf die Lernziele des Lehrplans 21 abgestimmt.

ENTDECKUNGSTOUREN		
Die Entdeckungsreise für die Kleinsten – Die Geschichte eines Apfels		4-6 Jahren
Die Sinnesführung – Mit geschlossenen Augen		4-6 Jahren
THEMATISCHE BESICHTIGUNGEN DER AUSSTELLUNG		
Zucker: Chronik einer globalen Abhängigkeit		Ab 6 Jahren
Wer ernährt die Welt? Die Akteure des Lebensmittelsystems		Ab 6 Jahren
Zu viel oder zu wenig? Wie kann man alle ernähren?		Ab 8 Jahren
Zwischen den Arten: Im Einklang mit dem, was wir essen		Ab 12 Jahren
FÜHRUNGEN DURCH DEN GEMÜSEGARTEN		
ESCAPE GAME AL2049		12-15 Jahren
KOCHWORKSHOPS		
Vormittags für Junioren		6-12 Jahren
Vormittage für Jugendliche		12-15 Jahren

So reservieren Sie eine Aktivität: <https://www.alimentarium.org/de/visit/aktivitaeten-fuer-schulklassen>

Auf Anfrage bieten wir auch sensorische Führungen und Kochworkshops an, die speziell auf Gruppen von Kindern mit besonderen Bedürfnissen zugeschnitten sind.

Schreiben Sie uns gerne an reservation@alimentarium.org, damit wir gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Angebot ausarbeiten können.

Ausstattung

Das Museum verfügt über **Garderoben**, in denen die Schüler ihre Jacken, Roller und Rucksäcke verstauen können. Die Lehrer können ihre persönlichen Gegenstände in Schliessfächern aufbewahren.

Das Museum ist mit einem **Aufzug** und **barrierefreien Toiletten** für Menschen mit eingeschränkter Mobilität ausgestattet.

Für Ihr **Picknick** steht Ihnen eine schattige Terrasse zur Verfügung. Auch die Umgebung des Museums, insbesondere die Uferpromenaden und Parks, eignen sich dafür. Bei Regen empfehlen wir Ihnen, unter der Grenette auf dem Marktplatz („Place du Marché“) Schutz zu suchen.

Eine Fachbuchhandlung bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Büchern rund um das Thema Ernährung. Im ersten Ausstellungsraum finden Sie ausserdem frei einsehbare **Referenzdokumente** sowie eine Broschüre in **Leichter Sprache** an der Museumskasse.

Empfehlungen für Schulklassen

Um Ihrer Gruppe und den anderen Museumsbesuchern einen angenehmen Besuch zu ermöglichen, bitten wir Sie, Rucksäcke in der Garderobe abzugeben, in den Ausstellungsräumen keine Speisen zu verzehren und Ihre Klasse zusammenzuhalten.

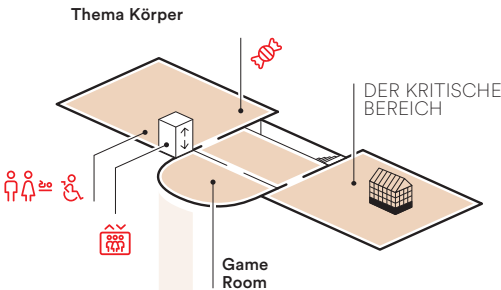
Wir danken Ihnen für Ihre Pünktlichkeit. Bei Verspätungen bitten wir Sie, das Museum telefonisch unter +41 (0) 21 924 44 25 zu benachrichtigen.

Die Besuchsordnung finden Sie hier:

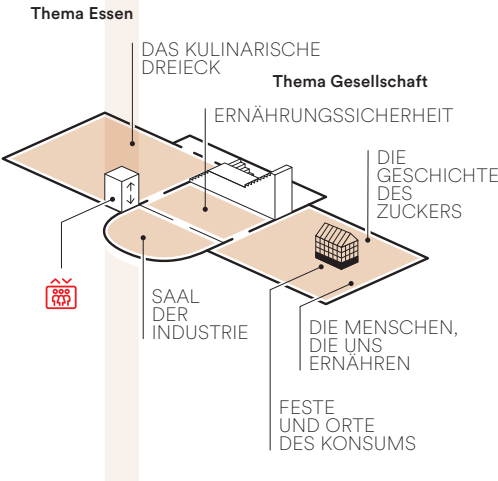
www.alimentarium.org/fr/basic-page/reglement-de-visite

Lageplan des Museums

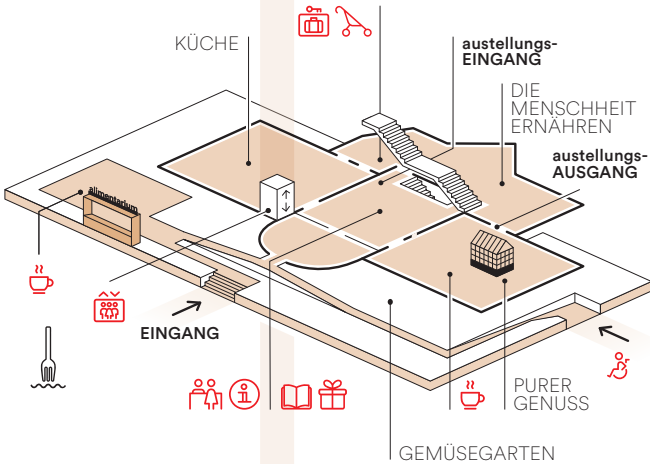
2



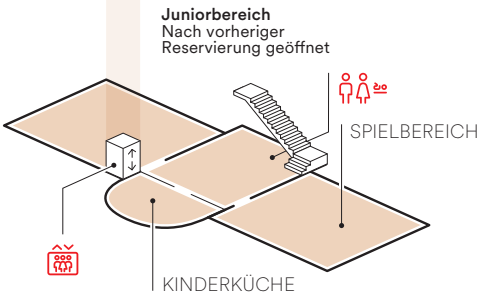
1



0



-1



Praktische Informationen

Quai Perdonnet 25
CH-1800 Vevey
info@alimentarium.org
www.alimentarium.org

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag:
April – September: 10:00 bis 18:00 Uhr
Oktober – März: 10:00 bis 17:00 Uhr
Montags geschlossen, außer an kantonalen Feiertagen im Kanton Waadt.

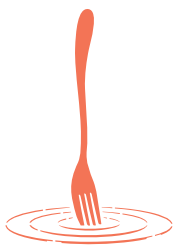
	Empfangstheke Informationen		Buch- und Geschenkläden	Schliesse dich an!
	Aufzug		Café	
	Rollstuhlgerecht		Geschmacker- lebnis	
	WC Wickeltisch		Gabel	
	Garderobe Kinderwagenpark			

FOTONACHWEISE

1. Eingangshalle mit der Fotografie von Fabrice Monteiro, *Untitled #1, The Prophecy*, 2013. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
2. Plakat der Ausstellung „SYSTEMA ALIMENTARIUM. Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?“, mit Fotografien von: Andries Beeckman, Marktstand in Batavia, Reproduktion mit freundlicher Genehmigung des Rijkstudio, Amsterdam; Cristina de Middel, *Edmar, Arbeiter auf einem kleinen Bauernhof in der Kolonie Victoria*, Brasilien, 2019 © Cristina de Middel / Magnum Photos.
3. Industriehalle. Fotografie: Laetitia Gessler © Alimentarium, Vevey.
4. Plakat der Ausstellung „SYSTEMA ALIMENTARIUM. Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?“ mit Fotografien von: Moises Saman, *Abbruch von Ernten in der Provinz Ninive*, Irak, 2019. © Moises Saman / Magnum Photos; Stuart Franklin, *Reisfelder im zentralen Hochland*, Indonesien, 2000 © Stuart Franklin / Magnum Photos.
5. Besichtigung des Gartens. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
6. Hirtenbienenstock auf dem Land. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
7. Tomaten „Green Zebra“. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
8. Quittenbaum voller Früchte. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
9. Noël Devaud, *Der Apfel*, AL10198. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
10. Artischocken in Blüte im Juni. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
11. Honigpflanzen im Mai. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
12. Die Landschaft einrahmen, um sie besser beobachten zu können. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
13. Raum „Die Welt im Zeitalter des Anthropozäns ernähren“. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
14. Raum „Die Welt ernähren“, Detail. Fotografie: Audrey Beyeler © Alimentarium, Vevey.
15. Künstliche Sushi-Platte, AL7620. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
16. Floris Claesz van Dijck, *Stilleben mit Käse*, Reproduktion mit freundlicher Genehmigung des Rijkstudio, Amsterdam.
17. Raum „Das Rohe, das Gekochte und das Verfauten“, mit der Fotografie von: Bruno Barbey, *Fenster des Restaurants Yung Kee mit dem Küchenchef. Gebratenes Schwein und Pekingente*, Hongkong, 2008 © Bruno Barbey / Magnum Photos.
18. Richard Kalvar, *Äpfel werden auf der Skypia-Farm fermentiert*, Südkorea, 2015 © Richard Kalvar / Magnum Photos.
19. Martin Parr, *Räuchern von Makrelen*, Polen, 2019 © Martin Parr / Magnum Photos.
20. Küchenmeissel, AL3380. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
21. Martin Parr, *Ein Hackmesser wird zur Zubereitung eines türkischen Salats verwendet*, Türkei, 2016 © Martin Parr / Magnum Photos.
22. Fernglas im Raum „Nahrungsmittelproduktion“. Fotografie: Aurélie Felli © Alimentarium, Vevey.
23. Mezzaluna-Hackmesser, AL1513. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
24. Raum „Nahrungsmittelproduktion“. Fotografie: William Gammuto © Alimentarium, Vevey.
25. Amphore, AL3281. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
26. Brett zum Dreschen von Getreide, AL4923. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
27. Reis-Sichelmesser, AL9824. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
28. Bogen, Köcher und Pfeile, AL7061 und AL7062. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
29. Raum „Geniessbar machen“. Fotografie: Audrey Beyeler © Alimentarium, Vevey.
30. Gemüsereiben, AL3511 und AL3476. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
31. Gefriergetrocknete Lebensmittel für Astronauten, AL6244. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
32. Salzstreuer, AL1426. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
33. Schneebesen, AL3920. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
34. Mixer, AL9845. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
35. Fleischwolf, AL983. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
36. Nudelmaschine, AL7268. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
37. Bonbonform, AL1452. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
38. Raum „Zu gleichen Teilen“. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
39. Etui für Lebensmittelmarken aus dem Ersten Weltkrieg, AL1484.33. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
40. Stich, der die Verteilung von Brot an deutsche Flüchtlinge zeigt, die 1709 in England ankamen, aus Johann Georg Schreiber, *Neu eröffnete Historischer Bildersaal*, Band VII, Leipzig, Deutschland, 1727.
41. Daria Kolotsova, *Weizenfelder* aus der Serie *Postkarten vom Haus*, 2023, AL10374. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
42. *Mein Haushalt in diesen schwierigen Zeiten*, AL9109. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
43. Industriehalle. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
44. KUB-Bouillon, AL6153. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
45. Viskosimeter, AL6522. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
46. Ovomaltine-Dose, AL5340. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
47. Burger King-Leuchtreklame, AL10197. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
48. Raum „Ernährungsgewohnheiten“. Fotografie: Aurélie Felli © Alimentarium, Vevey.
49. Brotmarke, AL3607. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
50. Halal-Fleischspieß, AL9788. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
51. Opferplatte, AL9819. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
52. Raum „Ernährungsgewohnheiten“. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
53. Koran in seiner Hülle, AL7193. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
54. Statuette einer heiligen Kuh, AL7045. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
55. Beutel mit Halal-Bonbons, AL9081. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.

56. Geflochtene Hallah, AL4519. Fotografie: Pierre Matthey © Alimentarium, Vevey.
57. Raum „Die Menschheit ernähren“. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
58. Kasse, AL10377. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
59. Kettenhemd eines Metzgers, AL10391. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
60. Playmobil Mania Migros, der Supermarkt, AL10369. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
61. Mireille Mercanton-Wagnières, *INNOMABLE*, 2018. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
62. Bildwand mit einer Auswahl von Fotografien der Agentur Magnum Photos. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
63. Ian Berry, *Arbeiterin in einer Thunfischkonservenfabrik*, Spanien, 2008 © Ian Berry / Magnum Photos.
64. Jonas Bendiksen, *Ein kleiner Fleischstand*, China, 2017 © Jonas Bendiksen / Magnum Photos.
65. Mikhael Subotzky, *Junge Obstverkäuferin an einer BP-Tankstelle*, Südafrika © Mikhael Subotzky / Magnum Photos.
66. Paolo Pellegrin. *Thailändische Arbeiter beim Bananenpflücken auf einer Plantage in Afiqim* © Paolo Pellegrin / Magnum Photos.
67. Bereich Gesellschaft. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
68. Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #1*, 2025. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
69. Calaveritas, AL10393. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
70. Weihnachtskranz, AL4216. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
71. Bento, AL10278 und AL10277. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
72. Tabletts mit Fächern, AL10166. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
73. Sammlung von Getränkedosen, AL6740. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
74. Bonbonglas, AL2863. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
75. Vitrine mit Zucker in verschiedenen Formen. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
76. Nicolas Noverraz, *Sugus*, 2023, AL10183. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
77. Buchhaltungsunterlagen einer Zuckerplantage, Cul-de-Sac, Isle St-Domingue, AL5369. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
78. Game Room. Fotografie: Aurélie Felli © Alimentarium, Vevey.
79. Geruchserlebnisse. Fotografie: Audrey Beyeler © Alimentarium, Vevey.
80. Das Labyrinth der Sinne. Fotografie: Mercedes Gulin © Alimentarium, Vevey.
81. Kalorimeter-Fahrrad. Fotografie: Mercedes Gulin © Alimentarium, Vevey.
82. Ernährungspyramide. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
83. Neuronen des Körperbereichs. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
84. Der riesige Verdauungstrakt. Fotografie: Nicolas Jutzi © Alimentarium, Vevey.
85. Raum „Der kritische Bereich“. Fotografie: Laetitia Gessler © Alimentarium, Vevey.
86. Chien-Chi Chang, *Mit Reis und Mais gefütterte Schweine*, Vietnam, 2015 © Chien-Chi Chang/Magnum Photos.
87. Die beeindruckenden Landschaften im Nordwesten Namibias. Fotografie: Copernicus Sentinel data, 2024 © ESA
88. Raum „Der kritische Bereich“. Fotografie: Mercedes Gulin © Alimentarium, Vevey.
89. Camera obscura. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
90. Museumscafé. Fotografie: Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey.
91. Louise te Poele, *Cornichon*, 2014, AL10263 © Louise te Poele / Alimentarium, Vevey.
92. Joachim Lapôtre, *McDo*, 2011, AL9596 © Joachim Lapôtre / Alimentarium, Vevey.
93. Teekanne, AL 10149. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.
94. Tasse und Untertasse, AL10145. Fotografie: Luis Lourenço © Alimentarium, Vevey.

alimentarium



Redaktion: Séverine Altairac, Mercedes Gulin

Korrekturlesen: Marie Desmartis

Übersetzung mit Hilfe der künstlicher Intelligenz und
Korrekturlesen durch Florence Schenk

Grafische Gestaltung: Ariane Nicollier