

Pressemitteilung Pressegespräch am Donnerstag, 8. Oktober 2026, ab 10.00 Uhr

Eröffnung der Ausstellung – Was ist der wahre Preis einer günstigen Mahlzeit?

Wertschöpfungsketten und versteckte Kosten des Ernährungssystems

Eine riesige Förderkette durchquert den Raum. Rund um sie: ein siebzig Jahre alter Traktor, ein intelligenter BOTINKIT-Küchenroboter direkt aus Shenzhen, Fotografien unter anderem von Alessandro Bianchi (Reuters) und Peter van Agtmael (Magnum), Sammlungsobjekte, ein Stuhl des Künstlers Frank Schreiner (alias Stiletto), *Die Ruhe des Konsumenten* (Le repos du consommateur) sowie *Eisbrecher* (Brise-Glace) von Grégoire Vorpe. Das Alimentarium macht sichtbar, was oft verborgen bleibt: die Abfolge von Ressourcen, Handgriffen, Techniken und Entscheidungen, die einer Mahlzeit vorausgehen, sowie die Kosten, die der Preis nicht erkennen lässt.

VEVEY, SCHWEIZ – 1. September 2026. Das Alimentarium eröffnet am Donnerstag, 8. Oktober, einen neuen Bereich der Ausstellung „SYSTEMA ALIMENTARIUM. *hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?*“ der den Wertschöpfungsketten und den versteckten Kosten unserer Ernährung gewidmet ist. Der Rundgang folgt sechs Etappen.

Bei der Vernissage präsentieren die Co-Kuratoren **Boris Wastiau** und **Marie Desmartis**, die Szenografin **Milena Bovet** sowie der Pixel-Künstler **Grégoire Vorpe** einen Ausstellungsparcours, der Wissenschaft, Sammlungen, Fotografie, zeitgenössische Kunst und sinnliche Erfahrungen miteinander verbindet. Die sechs Stationen sind: Betriebsmittel, landwirtschaftliche Produktion, Handel, Lagerung und Verarbeitung, Einzelhandel sowie Zubereitung von Mahlzeiten. Immer wieder stellt sich dieselbe Frage: Welcher Wert wird geschaffen, wer profitiert davon und welche Kosten bleiben ausserhalb des an der Kasse bezahlten Preises?

Der Preis ist sichtbar. Die tatsächlichen Kosten weit weniger.

Ein Lebensmittel hat mindestens zwei Geschichten. Die erste lässt sich relativ gut an seinem Preis ablesen: Rohstoffe, Arbeit, Maschinen, Energie, Verarbeitung, Transport und Handel. Die zweite bleibt weitgehend unsichtbar. Konsequenzen von wasserverschmutzung, Bodendegradation, Verlust der biologischen Vielfalt, Treibhausgasemissionen, Auswirkungen auf die Gesundheit oder prekäre Arbeitsbedingungen bestimmter Berufsgruppen können andernorts, zu einem späteren Zeitpunkt, von anderen Menschen oder von Ökosystemen getragen werden. Diese versteckten Kosten macht die Ausstellung sichtbar.

Der Rundgang reduziert das Ernährungssystem jedoch nicht auf seine Schäden. Er erinnert zunächst an seinen Erfolg: Heute ernährt es mehr als acht Milliarden Menschen, schafft Milliarden von Arbeitsplätzen und stützt sich auf wissenschaftliche Erkenntnisse, Infrastrukturen und logistische Kapazitäten wie nie zuvor. Die zentrale Herausforderung lautet: Wie kann diese Fähigkeit erhalten bleiben, die Welt zu ernähren, während gleichzeitig die Wertschöpfung gerechter verteilt und die Kosten reduziert werden, die der Markt oft nicht sichtbar macht?

Eine Förderkette macht das System sichtbar

Im Zentrum der Ausstellung steht eine riesige Förderkette, die gleichzeitig Produktion, Verarbeitung und den kontinuierlichen Fluss von Lebensmitteln symbolisiert. Sie bildet die Wirbelsäule des Rundgangs. Die sechs Etappen des Systems folgen aufeinander, ohne voneinander getrennt zu sein: Entscheidungen über Saatgut oder Energie beeinflussen die Produktion; Handelsentscheidungen lenken Warenströme; Lagerung und Verarbeitung verändern Haltbarkeit und Wert der Produkte; der Vertrieb organisiert das Angebot; und die Küche schliesst den wirtschaftlichen Kreislauf ab, ohne die vorausgehenden Schritte auszulöschen.

Rund um diese industrielle Struktur treffen unterschiedliche Grössenordnungen und Zeitepochen aufeinander. Ein siebzig Jahre alter Traktor steht einem intelligenten BOTINKIT-Küchenroboter aus Shenzhen gegenüber. Fotografien verorten die Warenströme in Landschaften, Arbeitswelten und menschlichen Realitäten. Unerwartete Objekte eröffnen neue Perspektiven, etwa *Die Ruhe des Konsumenten*, ein Stuhl des Künstlers Frank Schreiner. Die Sammlungen zeigen, dass Ernährung stets eine Frage von Technik, Arbeit, Erfindungskraft und gesellschaftlichen Entscheidungen war.

Mit *Eisbrecher* verdichtet Grégoire Vorpe dieses Gefühl der Überwältigung zu einem Bild. Das Werk besteht aus 1'600 Kartonfragmenten aus Verpackungsmaterialien. Sie formen ein riesiges Containerschiff, das auf eine winzige Eisscholle zusteuert. Das Material, das Waren schützt und transportiert, wird hier zum Medium, um die Macht globaler Warenströme und die Zerbrechlichkeit natürlicher Gleichgewichte zu hinterfragen.

Sechs Etappen. Tausende Entscheidungen.

Der Rundgang beginnt noch vor Ackerbau oder Viehzucht. Wasser, Saatgut, Dünger, Energie, Maschinen und Technologien machen die Produktion überhaupt erst möglich. Dann folgen Felder und Viehhaltungen sowie der Handel, der Rohstoffe kauft, verkauft, finanziert und lenkt. Lagerung und Verarbeitung verlängern die Haltbarkeit, gewährleisten Sicherheit, portionieren, kochen, fermentieren oder setzen Lebensmittel neu zusammen. Der Einzelhandel wählt aus und präsentiert das Angebot. Schliesslich werden Lebensmittel in privaten oder professionellen Küchen zu Mahlzeiten.

Jede Etappe fügt etwas hinzu: Ertrag, Verfügbarkeit, Sicherheit, Haltbarkeit, Praktikabilität, Auswahl und Genuss. Jede Etappe kann aber auch Kosten auf die nächste Stufe oder ausserhalb des Wirtschaftssystems verlagern. Genau diesen Wechselwirkungen widmet sich die Ausstellung. Kein Glied der Kette funktioniert allein; kein Akteur verfügt allein über sämtliche Steuerungsmöglichkeiten.

„Was deine Nase nicht riecht“

Kann man ein Lebensmittel erkennen, ohne seine Geschichte zu kennen? Eine olfaktorische Installation basiert auf diesem Widerspruch. Besucherinnen und Besucher riechen an Paaren vertrauter Lebensmittel, Banane und Erdbeere, Sauerteigbrot und Cornflakes, Kartoffeln und Pasta oder Karottensticks und Barbecue-Chips, und entdecken anschliessend alles, was der Geruch nicht verrät.

Der Duft einer Banane erzählt nichts von Plantagen, Reifungszentren, Frachtschiffen oder den Menschen, die sie bis in die Schweiz gebracht haben. Das Röstaroma von Cornflakes berichtet weder von der Reinigung des Maises noch von dessen Kochen, Walzen, Rösten, Anreicherung oder Verpackung. Die Nase erkennt das Endprodukt; die Ausstellung rekonstruiert die Kette, die es hervorgebracht hat. Nimmt man das Lebensmittel nach dieser Reise noch auf dieselbe Weise wahr?

Wenn Lebensmittel verloren gehen, bleiben die Ressourcen verbraucht

Lebensmittelverluste beginnen lange vor dem häuslichen Abfalleimer. Nach Angaben von Organisationen der Vereinten Nationen gehen rund 13 % der weltweiten Lebensmittelproduktion zwischen Ernte und Einzelhandel verloren, insbesondere während Transport, Lagerung und Verarbeitung. Im Jahr 2022 wurden zusätzlich 1,05 Milliarden Tonnen Lebensmittel auf Ebene des Einzelhandels, der Gastronomie und der Haushalte verschwendet. Das entspricht 19 % der für Konsumentinnen und Konsumenten verfügbaren Nahrungsmittel.

Ein weggeworfenes Lebensmittel macht die bereits verbrauchten Ressourcen nicht rückgängig. Boden, Wasser, Energie, Arbeit, Verpackung und Transport wurden eingesetzt, selbst wenn niemand davon profitiert. Diese Erkenntnis verbindet wirtschaftliche Effizienz unmittelbar mit versteckten Kosten: Mehr zu produzieren genügt nicht, wenn ein erheblicher Teil der Erzeugnisse unterwegs oder nach dem Kauf verloren geht.

Wer kann was verändern?

Die Ausstellung sucht keinen einzelnen Schuldigen. Landwirtinnen und Landwirte handeln ebenso wenig allein wie Industrieunternehmen, Händler, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe oder Konsumentinnen und Konsumenten. Normen, Preise, Forschung, Infrastrukturen und öffentliche Politiken bestimmen ebenfalls, was auf jeder Stufe möglich ist.

Die Hebel für Veränderungen sind vielfältig: Böden und Biodiversität schützen, die Abhängigkeit von bestimmten Betriebsmitteln reduzieren, Arbeit fairer entlohnen, Lieferketten transparenter gestalten, Nebenprodukte besser nutzen, Verluste begrenzen, industrielle und kommerzielle Praktiken verändern oder entsprechend dem tatsächlichen Bedarf einkaufen und kochen. Die Ausstellung bietet keine einzige Lösung. Sie zeigt vielmehr auf, wo Handlungsspielräume bestehen und weshalb oft mehrere Massnahmen gleichzeitig erforderlich sind.

„Niemand entkommt dem Ernährungssystem, aber jede und jeder kann darin eine Rolle spielen: durch seine Entscheidungen, seine Ansprüche und sein Engagement.“

Boris Wastiau, Anthropologe und Direktor des Alimentarium

Ein neues Kapitel von „SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?“

Die 2025 eröffnete Dauerausstellung „SYSTEMA ALIMENTARIUM. Hin zu einer grossen Ernährungsrevolution?“ betrachtet Ernährung als lebendiges, technisches, wirtschaftliches und kulturelles System. Sie untersucht die Fähigkeit, eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und gleichzeitig die ökologischen und gesundheitlichen Voraussetzungen zu erhalten, die durch unsere Ernährungsweisen unter Druck geraten.

Der neue Ausstellungsbereich richtet den Blick auf die Schaffung und Verteilung von Wert. Er ergänzt die Themen planetare Grenzen, Biodiversität, Gesundheit und Transformation der Ernährung um eine wirtschaftliche und ethische Fragestellung: Was geschieht mit dem entlang des Systems geschaffenen Wert, und wer trägt die Kosten, die nicht im Preis enthalten sind?

Diese Erweiterung ist Teil der museografischen Roadmap des Alimentariums für den Zeitraum 2026–2029, die die Ausstellungsräume und Vermittlungsformate des Museums schrittweise erneuert. Die neue Ausstellung befindet sich im Bereich «Gesellschaft» im ersten Stock und verbindet Objekte, Kunstwerke, Fotografie, interaktive Installationen, wissenschaftliche Daten und sinnliche Erfahrungen.

Projektteam

Co-Kuratoren: Boris Wastiau und Marie Desmartis

Szenografie: Milena Bovet

Grafikdesign: Juliette Dussart

Wissenschaftliche Mitarbeiterin: Elise Duchmann

Leiterin Wissenschafts- und Kulturvermittlung: Mercedes Gulin-Koch

Technischer Leiter: Emmanuel Turchany

Praktische Informationen

Eröffnung: Donnerstag, 8. Oktober 2026

Für Journalistinnen und Journalisten: durchgehender Empfang von 10.00 bis 18.00 Uhr

Vernissage: Donnerstag, 8. Oktober 2026, um 18.00 Uhr

Alimentarium

Quai Perdonnet 25

1800 Vevey

Vorstellung des Projekts durch die Co-Kuratoren Boris Wastiau und Marie Desmartis in Anwesenheit des Pixel-Künstlers Grégoire Vorpe. Die Referierenden sowie Mitglieder des Projektteams stehen den Medienschaffenden den ganzen Tag für Gespräche zur Verfügung.

Über das Alimentarium

Das Alimentarium ist ein Museum in Vevey, das sich der Ernährung widmet. Es beleuchtet das Thema an der Schnittstelle von Wissenschaft, Kulturgeschichte und gesellschaftlichen Herausforderungen. Ausstellungen, Sammlungen, kulinarische Vermittlung und digitale Werkzeuge stellen Verbindungen zwischen natürlichen Ressourcen, Technologien, Ernährungspraktiken, Gesundheit und den Veränderungen von Ernährungssystemen her. Die Institution verfolgt einen fundierten, zugänglichen und nicht normativen Ansatz, um dem Publikum Orientierungshilfen zu bieten und ein besseres Verständnis der heutigen Ernährungswelt zu ermöglichen.

Fotografien der Installation

Link zum Download der hochauflösenden Bilder sowie Informationen zu den Bildnachweisen:

https://drive.google.com/drive/folders/173-7ta3Dvc2ojoq4cN4k_pZeEMevJbrG

Pressekontakt Alimentarium

Chiara Corazza

Responsable Communication et Marketing

+41 21 924 94 76 | +41 77 530 00 96

chiara.corazza@alimentarium.org | Quai Perdonnet 25 - 1800 Vevey