

Pressemappe „Future Food. Essen für die Welt von morgen“

Das MIK Museum Industriekultur Osnabrück präsentiert eine Ausstellung des Deutschen Hygiene-Museums Dresden, kuratiert von Dr. Viktoria Krason.
Gestaltung: Groenlandbasel, Basel
Ausstellungsgrafik: Studio Adén / Design & Strategy, Berlin



Die Osnabrücker Schau wird um regionale Bezüge erweitert.

Die Ausstellung im MIK Osnabrück wird gefördert durch:



Kooperationspartnerin:



Ausstellungsort:

MIK Museum Industriekultur Osnabrück
Magazingebäude, Süberweg 50a
49080 Osnabrück

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINE PRESSEINFORMATION
 2. FUTURE FOOD IM OSNABRÜCKER LAND
 3. KONZEPTION DER AUSSTELLUNG: VON DER HERSTELLUNG BIS AUF DEN TELLER
 - a) PRODUZIEREN – ZWISCHEN FELD UND LABOR
 - b) HANDELN – IM NETZWERK DES WELTMARKTS
 - c) WÄHLEN – DER SUPERMARKT DER ZUKUNFT
 4. EPILOG – DAS MIK BITTET ZU TISCH
 5. REICHHALTIGES RAHMENPROGRAMM
-

1. ALLGEMEINE PRESSEINFORMATION

WAS SOLLEN WIR IN ZUKUNFT ESSEN?

MIK OSNABRÜCK ZEIGT HOCHAKTUELLE AUSSTELLUNG „FUTURE FOOD. ESSEN FÜR DIE WELT VON MORGEN“

Derzeit erleben wir es hautnah: Als Folge des schrecklichen Krieges in der Ukraine drohen auch uns reale Lebensmittelkrisen, auf die wir nicht vorbereitet sind. Vom 24. April bis 13. November 2022 zeigt das MIK Museum Industriekultur Osnabrück die Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“. Damit greift das Museum eines der wichtigsten Themen unserer Zeit auf. Die Ausstellung wurde 2021 im Deutschen Hygiene-Museum Dresden entwickelt und präsentiert. Jetzt wird sie in Osnabrück gezeigt und um regionale Aspekte bereichert.

Schon im 18. Jahrhundert schrieb der französische Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin: **„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, was du bist“!** Essen ist für uns alle lebensnotwendig, es ist Genuss und stiftet Gemeinschaft. Essen ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Es ist eine sehr persönliche Handlung – und hat gleichzeitig unmittelbar Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit.

Mit der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ widmet sich das MIK einer der wichtigsten Fragen unserer Zeit: Wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die zukunftsweisende Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygiene-Museum Dresden konzipiert. In

Osnabrück wird sie in leicht abgewandelter Form gezeigt. Hier erwarten das Publikum außerdem Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung der Region, die nicht nur traditionell ein wichtiges Zentrum der Branche ist, sondern in der sich auch immer mehr innovative Startup-Unternehmen ansiedeln.

Die Ausstellungsbesucher*innen folgen dem Weg der Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. In den Kapiteln „Produzieren“, „Handeln“ und „Wählen“ werden die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft anschaulich vermittelt.

Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren nachhaltiger gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun und wie beeinflussen wir mit unseren Kaufentscheidungen den Markt?

Ein reichhaltiges Vermittlungs- und Veranstaltungsprogramm rundet die Osnabrücker Präsentation ab.

Die Ausstellung ist barrierefrei gestaltet und bietet Informationen in Englisch, Einfacher Sprache, Deutscher Gebärdensprache sowie Tastobjekte mit Audiodeskription.

Stationen der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“:

Deutsches Hygiene-Museum Dresden, *Dresden*
Museum Brot und Kunst. Forum Welternährung, *Ulm*
MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Osnabrück
Museum Arbeitswelt, *Steyr (Österreich)*

Mai 2020 - Sept. 2021
Okt. 2021 - Febr. 2022
24. April - 13. Nov. 2022
Febr. - Juli 2023

2. FUTURE FOOD IM OSNABRÜCKER LAND

Das MIK ergänzt die Dresdener Ausstellung um Bezüge zur Osnabrücker Region. Diese hat eine lange Tradition im Lebensmittelsektor – neben einer ausgeprägten Landwirtschaft haben hier bedeutende Unternehmen der Agrartechnik und Nahrungsmittelerzeugung sowie zahlreiche Forschungsinstitutionen ihren Sitz.

In Quakenbrück ist mit dem „Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL)“ die deutschlandweit größte außeruniversitäre Forschungseinrichtung auf diesem Gebiet verortet; die Hochschule Osnabrück weist nicht nur mehrere nahrungsmittelbezogene Studiengänge auf, sondern forscht mit dem „Food Future Lab“ praxisnah zu zukunftsfähigen Technologien, Geschäftsmodellen, Produkten und Serviceleistungen entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln.

Darüber hinaus sind in den vergangenen Jahren viele Startups entstanden – die Region gilt als „Hot Spot“ der Gründerszene in der Agrar- und Ernährungstechnik. Initiativen wie das „Agrotech Valley Forum“ vernetzen Unternehmen, Landwirtschaft und

Wissenschaft und engagieren sich für die Weiterentwicklung der Region zu einem Inkubator für nachhaltige, innovative Lebensmittelproduktion.

3. KONZEPTION DER AUSSTELLUNG: VON DER HERSTELLUNG BIS AUF DEN TELLER

In der Osnabrücker Ausstellungspräsentation treffen die Besucher*innen zur Einstimmung im Prolog als erstes auf ein „geplündertes“ Buffet – auf Essensreste und Spuren einer geselligen Runde. Von dort folgen sie entlang der Wertschöpfungskette dem Weg der Lebensmittel von der Produktion über den Handel bis in einen nachempfundenen Supermarkt, wo es um die Qual der Wahl und deren Auswirkungen auf das große Ganze geht. Die eigens für die Osnabrücker Ausstellung entwickelte „Regionalspur“, bei der innovative Projekte der regionalen Lebensmittelforschung und -produktion vorgestellt werden, ist in die drei großen Ausstellungskapitel **PRODUZIEREN, HANDELN, WÄHLEN** eingeflochten.

Neben musealen Exponaten aus Geschichte und Gegenwart präsentiert „Future Food“ interaktive Medien, Videoinstallationen, wissenschaftliche Prototypen sowie künstlerische Positionen. Nützliches Faktenwissen vermittelt die Ausstellung in anschaulichen Wandgrafiken. Historische Dokumente und Objekte erzählen von Ideen, die ihrer Zeit weit voraus waren, und von solchen, die an den Gesetzen des Markts und den Gewohnheiten der Konsument*innen scheiterten.

Als Epilog zum Abschluss der Ausstellung bittet das MIK die Besucher*innen selbst zu Tisch. An einer langen, festlich eingedeckten Tafel haben Vereine, Schulklassen, Künstler*innen und viele mehr ihre Perspektive zum Thema Ernährung kreativ umgesetzt. Wer möchte, kann hier einen eigenen Beitrag gestalten, der dann selbst Teil der Ausstellung wird.

a) PRODUZIEREN – ZWISCHEN FELD UND LABOR

VON DER NATUR LERNEN
VORHANDENES OPTIMIEREN
LAND IN DER STADT
ANDERES ESSEN

Was werden wir in Zukunft essen? Und wie werden wir es produzieren? Das sind drängende Fragen, denn die Ressourcen schwinden, die Artenvielfalt ist gefährdet und durch den Klimawandel drohen ernstzunehmende Konsequenzen. Wissenschaft und Praxis reagieren auf solche Herausforderungen. Spitzentechnologie und spezialisiertes Wissen scheinen dabei einem ganzheitlichen Denken und Forderungen nach mehr Naturnähe gegenüberzustehen. Welche Chancen und Risiken hängen mit den Zukunftsvisionen von heute zusammen? Und welche Rolle spielen dabei Mensch und Natur?

In diesem Kapitel erhalten die Besucher*innen Einblicke in innovative Methoden der

Nahrungserzeugung und alternative Konzepte der Produktion. Macht es Sinn Lebensmittel in der Stadt zu produzieren? „Vertical Farming“ oder schwimmende Ställe wie die „Floating Farm“ in Rotterdam sind erfolgreiche Beispiele. Wie stark Massentierhaltung und Fleischkonsum Klima und Gesundheit schädigen ist bekannt. Wie aber sehen realistische Alternativen aus?

Günstiges Essen und Ernährungsstabilität verdanken wir hier im globalen Norden vor allem der industriellen Landwirtschaft. Im 20. Jahrhundert stieg die Produktionsmenge durch Pflanzen- und Tierzucht, Dünger, Pestizide und Maschinen proportional zur Weltbevölkerung. Gleichzeitig geht dieses System mit der Verschwendung von Lebensmitteln einher und wirkt sich dramatisch auf Umwelt und Klima aus: Bereits in den 1950er Jahren fand ein drastisches Artensterben statt. Welche Methoden können die industrielle Landwirtschaft nachhaltiger machen?

Die Ausstellung stellt unter anderem das nachhaltige Anbaukonzept der „Permanent culture“, also der „dauerhaften Landwirtschaft“ vor. Gärten werden so angelegt, dass sich darin natürliche Kreisläufe bilden. Das erzielt hohe Erträge und macht künstliche Dünger wie Pestizide entbehrlich.

Ingenieurwesen, Informatik und Biologie arbeiten heute daran, das Tierwohl zu fördern, Abläufe zu präzisieren und Pflanzen gegen extreme Wetterlagen zu wappnen.

EXPONATBEISPIELE:

Automatischer Ernteroboter CROPS

Lehrstuhl für Angewandte Mechanik der TU München im Rahmen des Europäischen Projekts CROPS (Clever Robots for Crops)

2011, Video, 3:22 Min., und Roboter

Seit 2011 arbeiten Forscher*innen an einem Roboter, um Früchte gezielt besprühen und ernten zu können. Dazu entwickeln sie eine leicht konfigurierbare modulare Trägerplattform mit mechanischen Bestandteilen (Manipulatoren) und „intelligenten“ Systemkomponenten (Sensoren, Algorithmen, Sprühköpfe, Greifer). Vor allem die Bilderkennung und der Greifer werden seit 2015 im Projekt SWEEPER optimiert.

Sojawurst um 1915, Nachbildung, und britisches Patent auf Sojawurst für Konrad Adenauer (1876–1967), 1919, Faksimile

Stiftung Bundeskanzler-Adenauer-Haus, Bad Honnef-Rhöndorf

Während des Ersten Weltkriegs wird in Deutschland die erste Sojawurst entwickelt, um die Bevölkerung in Zeiten des Mangels günstig mit proteinreicher Nahrung zu versorgen. Der Erfinder ist der Kölner Ernährungsdezernent und spätere Bundeskanzler Konrad Adenauer. Zwar nicht in Deutschland, aber in England erhält Adenauer ein Patent auf das Produkt. Es bleibt auf dem Markt dennoch erfolglos.

Osnabrücker Regionalspur

Von der Pflanze zum Fleischersatz

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., Quakenbrück

Proteinreiche Pflanzen wie die Hülsenfrüchte Soja und Erbse bilden die Grundlage für vegetarischen oder veganen Fleischersatz. Als Proteinpulver oder -konzentrat werden diese Ausgangsstoffe zusammen mit Wasser im sogenannten Extruder je nach Prozessbedingungen zu Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften verarbeitet: Bei der Kochextrusion entstehen bei Temperaturen von über 100°C und geringem Wassergehalt Trockenextrudate mit langer Haltbarkeit, aus denen beispielsweise pflanzliches Hackfleisch erzeugt werden kann. Die Kochextrusion wird auch zur Herstellung von Frühstückszerealien und gepufften Snacks genutzt. Bei der sogenannten Nassextrusion erfolgt die Verarbeitung mit vergleichsweise hohem Wassergehalt, und die Masse wird bei Austritt aus dem Extruder schnell heruntergekühlt, sodass Zwischenprodukte mit faseriger, fleischähnlicher Struktur entstehen. Diese eignen sich hervorragend zur Nachahmung von Muskelfleisch, z. B. für pflanzenbasierte Chicken Nuggets.

b) HANDELN – IM NETZWERK DES WELTMARKTS

GLOBALER HANDEL MIT NAHRUNG
ALTERNATIVES UNTERNEHMERTUM
ALTERNATIVE WIRTSCHAFTSMODELLE

Der Weg von Lebensmitteln in den Supermarkt ist lang und etappenreich. Nur wenige Großkonzerne dominieren dabei Produktion, Verarbeitung und Einzelhandel. Weltweit können kleine Betriebe mit den Preisen der Global Player kaum konkurrieren. Zudem verstärken Börsenspekulationen mit Rohstoffen die Schwankungen der Marktpreise. Im globalen Süden trägt der einseitig beherrschte Weltmarkt zur Zerstörung von Ökosystemen und Lebensgrundlagen bei. Wie ist ein Handel mit Nahrung möglich, der weltweit auf Nachhaltigkeit und Fairness baut?

Täglich wird tonnenweise Nahrung über alle Kontinente gehandelt. So ist nahezu jedes Lebensmittel überall und jederzeit erhältlich. Wer über ausreichend Geld verfügt, kann zu Hause Speisen aus aller Welt genießen. Doch es ist immer schwerer zu durchschauen, wo Lebensmittel hergestellt werden und unter welchen Bedingungen. Die Spielregeln unseres komplexen Handelssystems mit seinen unzähligen Abkommen tragen oft dazu bei, dass in der Kolonialzeit entwickelte Ausbeutungsverhältnisse fortbestehen. Im Handel mit Hähnchenfleisch und Soja wird das besonders deutlich.

EXPONATBEISPIELE:

Block Bird's – Das transparenteste Hähnchen der Welt The Future Market, The Alpha Food Lab, New York 2020, Prototyp aus Hähnchen-Attrappe, Verpackungsmaterial

Das Etikett dieser Verpackung legt mehr Informationen offen als üblich: vom Geburtsdatum des Hähnchens bis zu seiner Ankunft im Kühlregal. Weitere Angaben, etwa zur Fütterung und Medikamentierung des Tieres, sind über einen Code abrufbar. Durch Daten der „Blockchain“-Technologie wird jede Etappe der Lieferkette digital erfasst. Noch ist „Block Bird“ in der Entwicklung, es soll 10,99 US\$ kosten.

Osnabrücker Regionalspur

Consum-Verein Piesberg, Glasscherbe einer Wasserflasche, ca. 1890, MIK Konsum der Firma Kämmerer, Fotografie, G. Bosselmann, 1950er Jahre, MIK

Eine Stimme für jeden, gleiche Beitrittsbedingungen für alle, Lieferung unverfälschter Ware, politische sowie religiöse Neutralität – dies waren die Grundsätze der Konsumvereine, die in Deutschland im 19. Jahrhundert in wachsender Zahl gegründet wurden. Mit dem vereinten Ziel, die Lebenshaltung durch günstigere Warenversorgung zu verbessern, schlossen sich v. a. Arbeiter*innen zusammen und schufen eine Massenbewegung, die sich gegen überhöhte Preise, schlechte Herstellungsbedingungen wie auch mindere Qualität wehren wollte.

Konsumvereine gab es auch in Osnabrück, u. a. bei der Steinkohlenzeche Piesberg und der Papierfabrik Kämmerer. Sie boten ihren Mitgliedern die Möglichkeit, die wichtigsten Produkte des täglichen Bedarfs auf eine vorteilhafte Weise und in guter Qualität zu beziehen.

Die Genossenschaftsidee erlebt gegenwärtig eine Renaissance. Waren in der Vergangenheit traditionell die klassischen Aufgabenfelder Landwirtschaft, Wohnen und Konsum vertreten, betreffen die Neugründungsinitiativen vermehrt erneuerbare Energien, Dienstleistungen und das Gesundheitswesen. Aber auch über genossenschaftlich organisierte Supermärkte wird derzeit diskutiert.

c) WÄHLEN – DER SUPERMARKT DER ZUKUNFT

ERNÄHRUNGSKRITERIEN:

GESCHMACK

PREIS

NACHHALTIGKEIT

GESUNDHEIT

Essen ist heute ein hart umkämpftes Feld. Zahllose Entscheidungen sind zu treffen, die gegen die Meinungen und Handlungen anderer verteidigt werden müssen. Wornach wähle ich meine Lebensmittel aus? Was bedeutet das für mich und für andere?

Warum liegen Wunsch und Wirklichkeit oft so weit auseinander, wenn es darum geht, was wir in den Einkaufswagen legen? Dort, wo die meisten Menschen genug zu essen haben, werden aus Ernährungsentscheidungen Ernährungsstile. Ihre Spanne reicht von Lifestyle und digitalen Esskulturen bis hin zu Bewegungen, die sich mit der Wahl ihrer Lebensmittel für Tierwohl und Klimaschutz einsetzen. Lässt sich mit dem Essen von heute die Welt von morgen gestalten?

Die Freiheit, sich nach dem eigenen Willen zu ernähren, scheint für viele Menschen unermesslich zu sein – zumindest in den Industriestaaten, in denen Lebensmittel im Überfluss vorhanden und relativ erschwinglich sind. Auch jenseits des Einkommens bestimmen jedoch zahlreiche Einflüsse unsere kulinarischen Entscheidungen: von wissenschaftlichen Empfehlungen über Werbung und gesellschaftliche Trends bis hin zu familiärer Prägung und Genetik. So bilden wir Entscheidungskriterien aus, vorrangig Geschmack, Gesundheit, Preis und Nachhaltigkeit. Welche davon sind heute für die Mehrheit am wichtigsten? Welche von ihnen verstärken und welche widersprechen einander? Welche Vorstellungen gibt es, um mündige Entscheidungen und genussreiches Essen für alle zu unterstützen?

EXPONATBEISPIELE:

Plantcube Agrilution GmbH, München

2019, Metall, Aluminium, Glas, künstliche Pflanzen

Der „Plantcube“ bringt die Vertical Farming-Technologie in die eigene Küche. Unter digital kontrollierten Bedingungen wachsen darin Salate und Kräuter. Das soll Transportwege verringern und Nutzer*innen mit frischeren und gesünderen Lebensmitteln versorgen. Ob das teure Gerät künftig die Fahrt zum Supermarkt erspart oder Lifestyleprodukt für technikbegeisterte Hobbyköch*innen bleibt, ist offen.

Interaktive Station: Versteckter Zucker in Lebensmitteln

Empfohlen wird heute, nicht mehr als 50 g „freien“ Zuckers täglich zu essen. Das entspricht 17 Zuckerwürfeln. An dieser Station kann man Produkte auf eine Waage legen und über eine Anzeige erfahren, wie viel Zucker sie enthalten.

Osnabrücker Regionalspur

Das grüne Pflanzensalz „SALS“, Salifaktur, Magdeburg

Auf Pflanzenbasis produziertes Salz? Das Startup-Unternehmen Salifaktur entwickelte 2020 ein neuartiges Salz – SALS, das aus Salicornia gewonnen wird, einer Seepflanze, die auch als „Seespargel“ bekannt ist. Salicornia wird auf Salzwiesen mit Meerwasser angebaut und verwertet wertvolle Mineralien aus salzhaltigen Böden und Wasser. Dadurch werden nicht nur Frischwasserreserven geschont, sondern gleichzeitig auch unbrauchbares und versalzene Ackerland wieder nutzbar gemacht.

SALS ist aber nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch gesund für den Menschen. Seespargel enthält 50% weniger Natrium als gewöhnliches Speisesalz, das bekanntermaßen ein erhöhtes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen

birgt. Und SALS ist dank der Wurzelbarriere des Seespargels frei von Mikroplastik, das des Öfteren in Meersalz enthalten ist.

Salifaktur ist heute in Magdeburg ansässig, wurde aber im Osnabrücker Seedhouse gegründet – einem Startup-Zentrum, das Gründerteams insbesondere im Bereich Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Digitalisierung dabei unterstützt, ihre Business-Ideen zu entwickeln und auf den Markt zu bringen.

4. EPILOG – DAS MIK BITTET ZU TISCH

Der partizipative „Mitmachraum“ lädt zum gemeinsamen Tafeln ein! Essen ist ein beliebtes Gesprächsthema, aber auch oft ein Streitpunkt. So individuell wie die Geschmacksvorlieben, so unterschiedlich sind die Meinungen dazu, wie wir uns ernähren sollten. Essen ist aber auch ein sozialer Akt, es stiftet Gemeinschaft und ermöglicht Kommunikation – am Esstisch besprechen Familien ihren Tag, lernen Paare sich kennen und handeln Politiker*innen Deals aus.

Warum also nicht am Esstisch über Essen reden? In diesem Raum bitten Osnabrücker*innen die Ausstellungsbesucher*innen zu Tisch, um mit ihnen in einen Austausch über die Ernährung der Gegenwart und der Zukunft zu treten. Vereine, Schulklassen, Künstler*innen und viele mehr haben die Tafel mit ihren jeweiligen Perspektiven fantasievoll eingedeckt – eine kreative „Mahlzeit“.

Auch die Besucher*innen selbst sind gefragt. Sie können hier eigene Teller gestalten, diese ins Regal stellen und so ihre Sichtweise in die Ausstellung einbringen.

Zum Thema Mitmachen steht in diesem Raum auch eine Sensorikkabine, die von der Hochschule Osnabrück zur Bewertung von Lebensmitteln mit Hilfe der menschlichen Sinnesorgane in der Praxis genutzt wird.

EXPONATBEISPIELE:

Ernährungsprobleme im Alter HelpAge Deutschland e. V., Osnabrück

Über 100 Millionen ältere Menschen haben weniger als einen Euro am Tag zum Überleben. Viele von ihnen kümmern sich nicht nur um ihre Kinder, sondern auch um ihre Enkelkinder. Was glauben Sie, für wen kaufen die Großeltern Essen von dem einen Euro?

Gesundheit und Ernährung sind auch im Alter wichtige Bausteine für ein erfülltes, selbstbestimmtes Leben, aber nicht selbstverständlich. Während es für Säuglinge und Kinder in internationalen Hilfsprogrammen spezielle Ernährungspakete gibt, fehlen diese bisher für ältere Menschen.

Eine der Großmütter, mit denen HelpAge zusammenarbeitet, ist Generoza aus Tansania. Sie ist 77 Jahre alt, hat fünf Kinder und zehn Enkel. Sie sagt: „Es ist schwierig für mich, in den Schlaf zu finden. Ich Sorge mich um meine Tochter und dass wir nicht genug Essen haben.“

Fehlt im Alltag das Geld, wird das Essen knapp, was in der Folge zu Mangel-

oder Unterernährung führen kann. Zudem stehen z. B. alte oder kranke Menschen mit Gehbehinderungen vor dem Hindernis, stetig einkaufen und sich mit dem nötigsten versorgen zu können. Wie sieht also wohl der Teller einer älteren Person aus?

Tarhana – Suppenpulver

Irmak Uzunoğlu, als Städtebotschafterin in Osnabrück aus Çanakkale, Türkei

Die Tarhana-Suppe ist für mich der Urahn der Fertigsuppen! Die pulverartige Suppenmischung besteht aus Mehl, Joghurt, Gemüse, verschiedenen Gewürzen und Zutaten. Solange die Mischung luftdicht und trocken gelagert wird, ist sie sehr lange haltbar.

Obwohl das Grundrezept in der gesamten Türkei gleich ist, schmeckt die Suppe in jeder Region anders. Das liegt v. a. an den regionalen Produkten, die verwendet werden. Dem Rezept aus Çanakkale verleihen aromatische Tomaten einen unglaublich leckeren Geschmack.

Aus der fertigen Mischung kann schnell eine leckere Suppe zubereiten werden – wie eine Tütensuppe. Doch ein großer Vorteil der Tarhana-Suppe ist, dass keine Zusatzstoffe enthalten sind!

Lebensmittel testen – mit allen Sinnen

Sensorikkabine Hochschule Osnabrück, Labor für Lebensmittelensorik

Die Hochschule Osnabrück beschäftigt sich im Fachbereich Lebensmittelensorik mit der Bewertung von Lebensmitteln mit Hilfe der Sinnesorgane: Augen, Ohren, Nase, Mund und Haut. Der Mensch dient als „Messinstrument“, indem er sieht, hört, riecht, fühlt und schmeckt. Um Ablenkungen durch äußere Einflüsse zu vermeiden, finden sensorische Verkostungen in Sensorikkabinen statt. Diese haben eine neutrale Farbe, eine Schiebetür, durch die das Laborpersonal das zu untersuchende Produkt der testenden Person (Proband) anreichen kann und einen Rufknopf, über den der Proband auf sich aufmerksam machen kann. Über die Beleuchtung mit unterschiedlichen Lichtfarben kann Tageslicht simuliert werden, mit Rotlicht die Produktfarbe retuschiert oder mit Schwarzlicht das gesamte Produkt „unsichtbar“ gemacht werden. An der Hochschule Osnabrück werden regelmäßig Studierende und Bürger*innen eingeladen, Produkte mit den Sinnen zu bewerten. So soll herausgefunden werden, wie ein neues Produkt am Markt angenommen wird oder wie bereits gehandelte Produkte optimiert werden können.

5. REICHHALTIGES RAHMENPROGRAMM

Sonntag, 24. April, 11 Uhr
Eröffnungsfeier

Begrüßung: Dr. Vera Hierholzer, Direktorin MIK

Grußworte: Eva-Maria Westermann, Bürgermeisterin der Stadt Osnabrück

Michael Lührmann, stellv. Landrat, Landkreis Osnabrück

Dr. Susanne Tauss, Landschaftsverband Osnabrücker Land e. V.

Einführung: Dr. Doreen Hartmann, Deutsches Hygiene-Museum Dresden

Barbara Kahlert, Projektleiterin MIK

Wissenschafts-Häppchen: Forscher*innen der Hochschule Osnabrück

Ort: Haseschachtgebäude, Fürstenauer Weg 171, 49090 Osnabrück

Im Anschluss freuen sich das MIK-Team und die Forscher*innen der Hochschule Osnabrück mit den Besucher*innen in der Ausstellung im Magazingebäude (gegenüber dem Stollenausgang) ins Gespräch zu kommen! Natürlich gibt es auch eine kleine kulinarische Überraschung!

Anmeldung über mik-osnabrueck.de erwünscht.

Museumspädagogische Projekte

Generationenküche

Das MIK bringt Jugendliche und Senior*innen an einen Tisch. Sie treffen sich regelmäßig zum Austausch über Kochen, Lieblingsgerichte früher und heute, regionale und internationale Rezepte, Schönheitsideale, Trends und vieles mehr! Die Ergebnisse werden digital und in der demnächst öffnenden „Ideenschmiede“ im Haseschachtgebäude des MIK präsentiert.

Junges Gemüse!

In dieser Mission ist derzeit Museumspädagoge Jan Tönnies an der Grundschule Pye unterwegs und legt mit den Kindern eigene Gemüsebeete an. Bei dem Projekt bauen die Kinder ihr eigenes Gemüse an und kümmern sich in der Schule selbst darum! Wie toll das klappt, sieht man im eigenen Museumsgarten. Hier sprießt schon das erste Grün aus dem Hochbeet. Im Sommer ist ein eigener Stand auf dem Markt geplant!

Kooperation mit dem Fachbereich Designpädagogik der Universität Vechta

Student*innen des Studiengangs Designpädagogik entwickeln im Rahmen der Ausstellung gemeinsam mit Jan Tönnies (Museumspädagoge am MIK) Vermittlungsprogramme für Schulklassen.

14. Mai bis 18. Mai 2022

**Ideenschmiede „Future Food“: Aktionstage von MIK und Hochschule Osnabrück
Öffentliches Angebot für alle Interessierten und Schulklassen**

Im Rahmen der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ veranstalten das MIK Osnabrück und das „Food Future Lab“, Forschungslabor für nachhaltige Lebensmittelwertschöpfung, der Hochschule Osnabrück gemeinsame Aktionstage zum Thema Ernährung der Zukunft. Die Kooperation mit dem Forschungslabor ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen zukunftsweisender Forschungs- und Praxisprojekte der Region Osnabrück.

Welche Rolle spielt der Einsatz von Enzymen in der Lebensmittelindustrie? Wie sieht die gesunde und klimafreundliche „Mahlzeit 2050“ aus? Wo stehen wir als Verbraucher*innen zwischen Verantwortung und Genuss? Kann Lebensmittelverschwendung schon beim Anbau vermieden werden?

Mit Pflanzaktionen, Wildkräutertouren, Mitmach-Workshops, Design-Thinking-Sprints, Vorträgen und Führungen in der Ausstellung und im Tante-Emma-Laden im Pferdestall wird das MIK zur Forschungs- und Erfahrungswerkstatt für jede Altersstufe.

Das „Food Future Lab“ gibt Besucher*innen (am 14. und 15. Mai) und Schulklassen (vom 16. bis 18. Mai) spannende Einblicke in aktuelle Forschungsprojekte. Regionale Start-ups mit nachhaltiger Lebensmittelproduktion stellen sich vor. Es besteht die Gelegenheit, mit Expert*innen über wichtige Zukunftsfragen ins Gespräch zu kommen und selbst innovative Ideen zu entwickeln und zukunftsweisende Produkte zu testen.

Das Programm am Wochenende rund um den Internationalen Museumstag (14./15. Mai) ist öffentlich für alle zugänglich. Die Angebote für Schulklassen finden von Montag bis Mittwoch (16.-18. Mai) statt. Hier ist eine Anmeldung erforderlich!

Ausführliches Veranstaltungsprogramm unter: mik-osnabrueck.de

REGELMÄSSIGE ANGEBOTE :

Jeden Sonntag, 14.30-15.30 Uhr

Öffentliche Führung in der Ausstellung

Jeden ersten Donnerstag im Monat, 18 Uhr

MIK After Work

Öffentliche Führung in der Ausstellung mit Gastgesprächen zu besonderen Terminen

28. Mai // 25. Juni // 30. Juli // 21. August, jeweils 10-11.30 Uhr

Zu Besuch im Tante-Emma-Laden

Zeitreise in den historischen Einkaufsladen im MIK

weitere regelmäßige Termine unter mik-osnabrueck.de

6. Mai, 15-16.30 Uhr // 29. Mai, 11-12.30 Uhr // 17. Juni, 15.30-17 Uhr // 10. Juli, 11-12.30 Uhr // 15. August, 17-18.30 Uhr

Wildkräutertour am Piesberg

Kräuter entdecken und sammeln mit Kräuter-Expertin Maria Glaubke

weitere regelmäßige Termine unter mik-osnabrueck.de

**Diese Führungen sind auch zu individuellen Terminen für Gruppen über den Besucherservice des MIK buchbar: 0541 122 447 (Mi-So) und info@mik-osnabrueck.de
Weitere Informationen und Online-Tickets unter www.mik-osnabrueck.de**

Museumspädagogisches Programm für Schulen und Gruppen

Altersspezifische Ausstellungsführungen, Besuch im Tante-Emma-Laden, Brötchen backen, Ferienbetreuung, Kindergeburtstage und vieles mehr!

VORTRÄGE UND DISKUSSIONEN:

Dienstag, 17. Mai, 15.30-16.30 Uhr

Gesunde Erde – Gesunde Menschen, Vortrag von Dr. Eckart von Hirschhausen

Im Rahmenprogramm der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ hält der bekannte und beliebte Arzt, Wissenschaftsjournalist und Gründer der Stiftung „Gesunde Erde – Gesunde Menschen“ einen Vortrag und signiert im Anschluss seine Bücher.

Dr. Eckart von Hirschhausen studierte Medizin und Wissenschaftsjournalismus und arbeitet als Autor, Moderator, Redner und Impulsgeber auf Bühnen, auf Podien und im Fernsehen. Seit 2018 engagiert er sich für eine medizinisch und wissenschaftlich fundierte Klimapolitik. Er ist Mitbegründer von „Scientists for Future“ und Unterstützer der „Deutschen Allianz Klimawandel und Gesundheit“ (KLUG).

2020 gründete er seine zweite Stiftung „Gesunde Erde – Gesunde Menschen“, um Zusammenhänge von Klimawandel, Umwelt und Gesundheit anschaulich machen. In seinem aktuellen Buch „Mensch Erde, wir könnten es so schön haben“ beschreibt er, warum das Handeln gegen die Klimakrise so dringlich ist. Denn: Gesunde Menschen gibt es nur auf einer gesunden Erde.

Preis: 25 Euro (inklusive Ausstellungseintritt. Vortragsbesucher*innen haben nach dem Vortrag bis 18 Uhr Gelegenheit die Ausstellung zu besuchen.)

Anmeldung erforderlich! Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Treffpunkt: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Fürstenauer Weg 171, 49090 Osnabrück

Freitag, 24. Juni, 18-20 Uhr

Foodsharing – Eine Organisation im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

Vortrag von Uwe Werther, Foodsharing Osnabrück

Preis: frei

Anmeldung erwünscht. Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Treffpunkt: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück

18. August, 18-19 Uhr

Neuartige Lebensmittel: Insekten und In-vitro-Fleisch

Vortrag von Dr. Florian Fiebelkorn, Biologiedidaktik Universität Osnabrück

6. Oktober, 13.15-14.45 Uhr

Öffentliche Vorlesung: „Welternährung“

Extended Classroom: Prof. Dr. Dorothee Straka, Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Hochschule Osnabrück, verlegt ihre Vorlesung ins MIK.

10. November, 18 Uhr

Podiumsgespräch „Die Ernährung der Zukunft“

Expert*innen diskutieren die Ernährung der Zukunft aus verschiedenen Blickwinkeln. Eine Kooperation mit der VHS Osnabrück

FÜHRUNGEN/ WORKSHOPS

Freitag, 6. Mai, 17-20 Uhr // 2. Juli, 15-18 Uhr

Fermentieren – Praxis-Workshop zur traditionellen, heute wieder beliebten Haltbarmachung von Lebensmitteln

Fermentieren – was war das eigentlich nochmal genau? Der Workshop vermittelt die Grundlage der traditionellen Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Die Workshopleiterin und angehende Ökotrophologin Melina Fehring gibt spannende Tipps rund um das Thema und zeigt die gesundheitlichen Vorteile der Methode auf. Die Teilnehmer*innen fermentieren verschiedene Gemüsesorten und stellen das beliebte Gärgetränk Kombucha selbst her. Die Lebensmittel werden vorab eingekauft. Mitzubringen sind Einmachgläser, Schneidebrett und Messer.

Preis: 20 Euro (inkl. Lebensmittelpauschale)

Anmeldung erforderlich! Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Treffpunkt: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück

5. Juni, Pfingstsonntag

Wunderkammer Piesberg

Programm und Führungen rund um die Ausstellung

10. Juni, 15/16/17 Uhr und 23. Juli, 15/16/17 Uhr (Dauer je 45 Min.)

Wie kommt der Honig ins Glas?

Mitmachaktion für Kinder mit Imker Golo Martin

12. Juni, 15-18.30 Uhr

MIK-Kochschule

Für Kinder im Alter von ca. 9 bis 12 Jahren mit Helge Weber (Food et Event/ Café MIK). Wir kochen und essen gemeinsam ein leckeres Menü mit regionalen Produkten.

Preis: 20 Euro (inkl. Essen und Getränke)

Anmeldung erforderlich! Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Pferdestall, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück

19. August, 15-17 Uhr

Einmachen und Einkochen

Praxis-Workshop mit Maria Glaubke

3. September, 15-18.30 Uhr

MIK-Kochschule

Für Jugendliche im Alter von ca. 13 bis 17 Jahren mit Helge Weber (Food et Event/ Cafe MIK). Wir kochen und essen gemeinsam ein leckeres Menü mit regionalen Produkten.

Preis: 20 Euro (inkl. Essen und Getränke)

Anmeldung erforderlich! Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Pferdestall, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück

11. September, 10-18 Uhr

Tag des offenen Denkmals

Führungen rund um die Ausstellung

2. November, 18-20 Uhr

Kreativ kochen: Was mache ich mit dem, was im Kühlschrank liegt?

Inspirationen und Wege der eigenen Rezeptentwicklung mit Kochbuchautorin Stefanie Hiekmann

VERANSTALTUNGEN:

Sonntag, 29. Mai 2022 // Sonntag, 19. Juni, jeweils 10-13 Uhr

Veganes Bergfrühstück

Im Rahmen der Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ bietet das Café MIK ein leckeres und ausgefallenes veganes Bergfrühstück an! Für die Frühstücksgäste gibt es ein Kombiticket: Frühstück mit ermäßigtem Eintritt in die Sonderausstellung.

Anmeldung erforderlich: Bis Freitag, 14 Uhr!

Infos unter: MIK 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Haseschachtgebäude, Fürstenauer Weg 171, 49090 Osnabrück

Samstag, 11. Juni, 18-22 Uhr

Bergdinner

Beim Bergdinner im Rahmen der Ausstellung „Future Food“ erleben die Gäste einen kulturell-kulinarischen Gaumenschmaus! Bei einem Apéro gibt es zu Beginn der Veranstaltung einen kurzweiligen Blick in die neue Sonderausstellung. Danach geht es durch den historischen Bergwerksstollen zum Haseschachtgebäude, wo der Koch Helge Weber (Catering Food et Event und Betreiber des Café MIK) seine Gäste an gedeckter Tafel empfängt.

Jetzt heißt es: genießen! Bei stimmungsvoller Live-Musik werden sie vor der beeindruckenden Kulisse historischer Industriearchitektur mit einem köstlichen,

mehrgängigen Bergdinner aus regionalen Zutaten verwöhnt. Bei schönem Wetter findet das Essen im Freien statt.

Preis: 54,50 Euro (Aperitif, Ausstellungseintritt, Menü und Mineralwasser inklusive)

Anmeldung erforderlich! Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de

Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de

Treffpunkt: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück

3. Juli, 9-16 Uhr

KULTurflohMARKT am Piesberg

Flohmarkt, Aktionen und Leckereien rund um die Ausstellung. Eine Kooperation mit dem Piesberger Gesellschaftshaus und den Osnabrücker Dampflokkfreunden

12.-21. August

Basislager Piesberg

Urlaub vor der eigenen Haustür! Natur-, Kultur- und Mitmachwoche mit Filmen, Führungen und Vorträgen zur Ausstellung. Eine Kooperation mit dem Piesberger Gesellschaftshaus sowie dem Café MIK

4. September, 10-18 Uhr

Großer „Anheizertag“ am Piesberg mit Street Food Festival am MIK

Aktionen und Leckereien rund um die Ausstellung. Eine Kooperation mit den Osnabrücker Dampflokkfreunden und dem Piesberger Gesellschaftshaus

13. November, 11-12 Uhr

Kinderkino ab 6 Jahre

Filme für Kinder rund ums „Essen“.

Eine Kooperation mit dem Unabhängigen FilmFest Osnabrück

MIK AUSSER HAUS:

31. August, 18.30 Uhr

Food for future: Agrobiodiversität im Botanischen Garten der Universität Osnabrück

Vortrag von Prof. Dr. Sabin Zachgo

Eine Kooperation mit dem Botanischen Garten Osnabrück

Besichtigungen bei unseren Ausstellungspartner*innen:

Informationen zum Treffpunkt und Anmeldung unter mik-osnabrueck.de. Die Anreise erfolgt individuell.

1. Juli // 07. Oktober, jeweils 14 Uhr

AMAZONEN-WERKE H. DREYER SE & Co. KG

10. Juni // 23. September, jeweils 15 Uhr

DIL, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

4. Mai // 7. September, jeweils 14.30 Uhr

Die Gemüsegärtner

→ Online-Tickets unter: www.mik-osnabrueck.de
Weiterführende aktuelle Informationen zu den einzelnen Terminen,
Preise und Buchung unter: mik-osnabrueck.de

FUTURE FOOD

Essen für die Welt von morgen

Eine Ausstellung des Deutschen Hygiene-Museums Dresden



Kuratorin: Dr. Viktoria Krason, Deutsches Hygiene-Museum Dresden
Ausstellungsgestaltung: Groenlandbasel, Basel/Schweiz

Präsentiert und
erweitert um eine
Regionalspur vom MIK
Museum Industriekultur
Osnabrück

MIK
OSNABRÜCK

Die Konzeption und Präsentation im Deutschen Hygiene-Museum wurde unterstützt von:



Förderer der Vermittlungsangebote:



Station im MIK Osnabrück

Projektleitung: Barbara Kahlert

Konzept & Koordination der Regionalspur: Barbara Kahlert, Dr. Vera Hierholzer

Ausstellungsbau: Ralf Westphal, Philipp Lautenschläger, Jürgen Weith, Julian Tischer, Jan Tönnies, Felix Weghorst

Museumspädagogik: Jan Tönnies, Felix Weghorst

Öffentlichkeitsarbeit & Rahmenprogramm: Birgit Scheidecker

Leihverkehr & Verwaltung: Una-Maria Brokmann

Ausstellungsgrafik: Catherina Müller-Scheessel

Gedeckter Tisch

- Grüne Schule, Botanischer Garten der Universität Osnabrück
- BUND Kreisgruppe Osnabrück
- DBU Deutsche Bundesstiftung Umwelt
- Evangelisch-lutherische Kirchengemeinde St. Katharinen Osnabrück
- Foodsharing Osnabrück e. V.
- Grundschule Pye
- Hauptverband Osnabrücker Landvolk – Kreisbauernverband e. V. – HelpAge Deutschland e. V.
- Integrierte Gesamtschule Osnabrück
- KunstSprung, Osnabrück
- Landwirtschaftskammer, Bezirksstelle Osnabrück
- Maschen-Gilde, Osnabrück
- Montessori-Schule Osnabrück
- Musik- und Kunstschule der Stadt Osnabrück
- Osnabrücker Tafel e. V.
- Schreibwerkstatt „Hämmern, sägen und feilen am Text“ an der Volkshochschule Osnabrück
- Städtepartnerschaftsbüro der Stadt Osnabrück
- terre des hommes Deutschland e. V.
- Universität Osnabrück – Abteilung Biologiedidaktik
- Ursula Tönnies, Elsten
- ZEHN - Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen, Oldenburg

Wir danken allen Beitragenden sehr herzlich für ihre Mitwirkung:

Regionalspur

- Food Future Lab, Hochschule Osnabrück
- Agrotech Valley Forum e. V., Bohmte
- AMAZONEN-WERKE H.DREYER SE & Co. KG, Hasbergen
- Die Gemüsegärtner, Bramsche
- DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., Quakenbrück
- Farmerscent GmbH, Osnabrück
- Frudist, Osnabrück
- Fuchs GmbH & Co. KG, Dissen a. T. W.
- Hochschule Osnabrück – Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik
- Salifaktur GbR, Magdeburg

Für großzügige Unterstützung danken wir:



Kooperationspartnerin: