

Freitag, 10. Juni 22

## Termine MIK Juli 2022

**Das MIK Museum Industriekultur Osnabrück ist mittwochs bis sonntags von 10 bis 18 Uhr für Besucher\*innen geöffnet.**

**Aktuelle Informationen unter [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Bildmaterial zu unserem Programm finden Sie hier**

**<https://mik-osnabrueck.de/pressebereich/pressemeldungen-termine/>**

**24. April – 13. November 2022, mittwochs-sonntags, 10-18 Uhr**

**Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: Wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun? Im vielfältigen Begleitprogramm sind die Besucher\*innen eingeladen, gemeinsam mit Wissenschaftler\*innen, Initiativen und Institutionen sowie Unternehmer\*innen über neue Ideen zu diskutieren.

**Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Magazingebäude, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück**

**Verlängert bis 31. Juli 2022, mittwochs-sonntags, 10-18 Uhr**

**Sonderausstellung:**

**„Industriekultur andernorts. Die Wäschefabrik Bielefeld – Wo die Zeit stillsteht“**

Fotografien von Lothar Gröne, Fotografische Gesellschaft Osnabrück

Mit der losen Folge kleiner Sonderausstellungen präsentiert das MIK unter dem Titel „Industriekultur andernorts“ Industriekulturlandschaften anderer Regionen. Dies erlaubt interessante Vergleiche mit den Gegebenheiten vor der eigenen Haustür am Piesberg. Die aktuelle Ausstellung zeigt Fotografien aus einer ehemaligen Wäschefabrik. Versteckt im Hinterhof des Bielefelder Spinnereiviertels erwartet die Besucher\*innen eine Reise in die Vergangenheit! 1913 erbaut und gegründet war die kleine Fabrik bis in die 1980er Jahre in Betrieb, wurde dann stillgelegt und blieb bis heute nahezu unverändert – im Dornröschenschlaf. Ein ehrenamtlich arbeitender Verein machte sie zu einem Museum und damit wieder für die Öffentlichkeit zugänglich. Der Fotograf Lothar Gröne hat den aktuellen Zustand dieses Kleinods der Industriekultur fotografiert und die Aufnahmen im Nachhinein bearbeitet. Seine Arbeiten zeigen die Fabrikräume, die so wirken, als hätten die dort tätigen Menschen nur kurz ihren Arbeitsplatz verlassen, um eine kleine Pause zu machen. Ein Ort, an dem die Zeit stillsteht.

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

**Bis 31. August 2022, mittwochs-sonntags, 10-18 Uhr**

**Ausstellungsminiatur „Abenteuer Spielplatz – Kinder planen den künftigen Spielplatz am MIK“**

Zur großen Freude des MIK wird die Stadt Osnabrück auf dem Museumsareal am Fürstenauer Weg im kommenden Jahr einen neuen Spielplatz errichten. Allen Beteiligten ist es ein besonderes Anliegen, Kinder in die Spielplatzplanungen mit einzubeziehen. Denn wer weiß am besten, wie ein Spielplatz aussehen muss, damit er so richtig gut wird? Natürlich die Kinder selbst, die dort spielen werden! Sie sind die wahren Expert\*innen. In der Herbstferienbetreuung des MIK wurden mit den teilnehmenden Grundschulkindern Ideen für den ultimativen „Traumspielplatz“ entwickelt. In einem kreativen Prozess sind spannende Ergebnisse entstanden. Die verantwortliche Planerin der zuständigen Abteilung des Osnabrücker ServiceBetriebs war begeistert und hat versprochen, möglichst viele der Ideen umzusetzen. In einer kleinen Ausstellung präsentiert das MIK jetzt die kreativen und fantasievollen Modelle und Entwürfe der Kinder.

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

**Freitag, 1. Juli 2022, 14-16 Uhr**

**Betriebsbesichtigung bei „AMAZONEN-WERKE H. DREYER SE & Co. KG“ in Hasbergen-Gaste**

Im Rahmen der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ bietet das MIK Besichtigungen bei verschiedenen Ausstellungspartner\*innen an. Die AMAZONE-Gruppe ist ein Familienunternehmen der Landmaschinen- und Kommunalmaschinenindustrie in der 4. Generation der Familie Dreyer. Im Werk Hasbergen-Gaste bei Osnabrück, dem 1883 gegründeten Stammsitz des Unternehmens, werden Anbaustreuer gefertigt.

**Preis: frei**

**Anmeldung über das MIK erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

**Individuelle Anreise, Treffpunkt: AMAZONEN-WERKE H. DREYER SE & Co. KG,  
Am Amazonenwerk 9-13, 49205 Hasbergen-Gaste**

**Samstag, 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 7 mittelgroße, sterile Einmachgläser, Schneidebrett, Messer und Gemüseschäler.

**Preis: 20 Euro (inkl. Lebensmittelpauschale)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 3. Juli, 9-16 Uhr**

**KULTurflohMARKT am Piesberg**

Nach zwei Jahren Pause geht es bei dem beliebten KULTurflohMARKT am Piesberg endlich wieder ums Feilbieten, Stöbern, Plauschen und Tauschen – und das bei bester kultureller Unterhaltung. Wie gewohnt sind die Flohmarktstände am Piesberger Gesellschaftshaus zu finden und in diesem Jahr erstmals auch am Magazingebäude des MIK Museum Industriekultur. Folgende Künstler\*innen sind u.a. auf dem Gelände unterwegs: Etta Streicher präsentiert mit ihrem „Kabarett der guten Wünsche“ Kleinpoesie und Mutmaßungen. Christian Pradel spielt in seinem musikalischen Kinderprogramm „Unsinn und andere Sinne“ mit der Sprache – von O wie Ohrenbohren bis Z wie Zehendreihen. Digger & Dig sind zwar auf dem Weg nach Acapulco, verirren sich aber an jeder musikalischen Abzweigung – und davon gibt es am Piesberg viele. Schneller als eine lachende Hyäne wirbelt Jeff Hess über den Flohmarkt und löst Lachsälven durch ein bloßes Augenzwinkern aus. Und das Duo flexible wandert musizierend durch das Publikum und kann auf Zuruf (fast) jede Melodie dieser Welt spielen.

Auch im MIK wird zum KULTurflohMARKT einiges geboten! Die Dauerausstellung sowie die Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ können von 10-18 Uhr zu ermäßigtem Eintritt besucht werden. Der historische Tante-Emma-Laden im Pferdestall ist von 10-18 Uhr geöffnet. Bei freiem Eintritt erleben große und kleine Gäste hier ein Stück Geschichte hautnah: Eine lebendige Zeitreise in die Einkaufswelt vergangener Tage, die so ganz anders war, als unsere heutigen

Supermärkte mit ihrer endlosen Vielfalt an Angeboten. Um 14.30 Uhr findet eine Führung in der Ausstellung „Future Food“ statt. Und natürlich gibt es auch etwas zu Essen. Vor dem Magazingebäude sorgen Helge Weber und sein Team vom Café MIK/ Food et Event für das leibliche Wohl der Gäste. Am Piesberger Gesellschaftshaus können selbstgebackener Kuchen und Pizza genossen werden.

**Preis: Der Eintritt zum KULTurflohMARKT ist frei!**

**Eintritt Ausstellungen MIK: ermäßigt 3 Euro, Kombiticket 6 Euro**

**Infos unter: Piesberger Gesellschaftshaus e. V., 0541 /120 88 88, [info@piesberger-gesellschaftshaus.de](mailto:info@piesberger-gesellschaftshaus.de)**

**Ort: Piesberger Gesellschaftshaus, Glückaufstraße 1 und**

**MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Süberweg 50a, 49090 Osnabrück**

**Sonntag, 3. Juli 2022, 14.30-15.30 Uhr**

**„Future Food. Essen für die Welt von morgen“ – Führung**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: zum KULTurflohMARKT: ermäßigt 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erwünscht.**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Donnerstag, 7. Juli 2022, 18-19.30 Uhr**

**MIK After Work – Führung Future Food**

Nach der Arbeit noch auf einen Sprung ins Museum? In entspannter Atmosphäre gibt die Führung interessante Einblicke in die Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“. Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift

das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt. 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Samstag, 9. Juli 2022, 14-16 Uhr**

**Wie kommt das Blatt in den Stein? Geführte Fossiliensuche ab ca. 6 Jahren**

Steine, Fossilien und Landschaften sind Zeugen einer längst vergangenen Zeit – sie erzählen spannende Geschichten und werfen Fragen auf: Wie hat sich das Osnabrücker Land entwickelt? Warum ist unsere Landschaft so geformt? Wir begeben uns auf die Suche und erforschen, wie Fossilien entstanden sind und was man an ihnen erkennen kann. Das Museum Industriekultur Osnabrück lädt Kinder und Erwachsene auf einen Ausflug in die Erdgeschichte ein.

**Kosten: Erwachsene 8 Euro, Kinder 5 Euro**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 10. Juli 2022, 10-13 Uhr**

**Bergfrühstück im Café MIK**

Das Museumscafé im MIK bietet zweimal im Monat ein leckeres Sonntagsfrühstück an. Für die Frühstücksgäste gibt es ein Kombiticket: Frühstück mit ermäßigtem Eintritt in die Dauerausstellung. Um 11 Uhr findet jeweils ein Aktiv-Angebot für Kinder im Museum statt – so können Eltern in Ruhe frühstücken und der Nachwuchs begibt sich mit unseren Museumspädagog\*innen auf Entdeckungstour.

**Anmeldung erforderlich: Bis Freitag, 14 Uhr!**

**Infos unter: MIK 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 10. Juli 2022, 11-12.30 Uhr**

**Mit Helm und Lampe – Aktiv-Angebot**

Eine abenteuerliche Entdeckungstour im Bergwerksstollen – 30 Meter unter der Erde! Wie echte Bergleute mit Helm und Stirnlampe ausgestattet, erhalten die Kinder im knapp 300 Meter langen, unter Tage verlaufenden Hasestollen einen Einblick in die Lebenswelt der Menschen, die früher im Bergwerk gearbeitet haben.

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt. 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

**Sonntag, 10. Juli 2022, 11-12.30 Uhr**

**Wildkräutertour am Piesberg**

Wussten Sie, dass zahlreiche Pflanzen unserer Wiesen und Wegränder echte Delikatessen sind? Giersch, Knoblauchsrauke, Vogelmiere und Gundermann – wie erkenne ich sie und wie kann ich sie verarbeiten? Das Museum Industriekultur bietet eine Wildkräuterführung am Piesberg an. Die Bestimmung und Sammlung von heimischen Wildkräutern stehen im Vordergrund der Veranstaltung.

**Preis: Erwachsene 8 Euro, Kinder 5 Euro**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 10. Juli 2022, 14.30-15.30 Uhr**

**„Future Food. Essen für die Welt von morgen“ – Führung**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten

bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Samstag, 16. Juli 2022, 14-16 Uhr**

**Repair Café für elektrische Kleingeräte mit Dipl.-Ing. Roland Grahn**

Offener Treff für alle, die Lust am Basteln haben und lieber reparieren statt wegwerfen.

Mit dem Repair Café möchte das MIK Hilfe zur Selbsthilfe anbieten und damit unnötiges Wegwerfen vermeiden. Falls möglich, wird gemeinsam eine Analyse durchgeführt und ggf. vor Ort repariert, soweit keine speziellen Ersatzteile nötig sind. Es können einfache Reparaturen vorgenommen werden, die in einem überschaubaren Zeitrahmen durchführbar sind.

**Kosten: frei**

**Anmeldung erwünscht**

**Online-Tickets: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Samstag, 16. Juli von 14.30-17 Uhr und Sonntag, 17. Juli 2022, 11-17 Uhr**

**Aktionstage zur Haltbarmachung von Lebensmitteln für Besucher\*innen mit der Universität Vechta**

In Kooperation mit Studierenden und Dozenten des Studienfachs Designpädagogik der Universität Vechta wird die Ideenschmiede des MIK zum Ort des Dialogs und der Praxis. Unter dem Titel „halt:bar“ thematisieren die Studierenden in offenen Workshops mit dem Publikum den Umgang mit Lebensmitteln. Wie wird eingekocht? Wie kann ein haltbares Brot gebacken werden und wie beurteilen wir den Umgang mit Nahrung? Der Clou: Ein Teil des Programms findet im sogenannten „Mo•Ku•Lab“ (einem mobilen Kultur-Labor) statt. Dahinter verbirgt sich ein umgebauter amerikanischer Schulbus, ein „Erprobungsvehikel“ für die pädagogische Arbeit und die Professionalisierung von Studierenden im Bereich der Kulturellen und Interkulturellen Bildung. Dieser Bus erwartet die Besucher\*innen auf dem Gelände des MIK. Er ist ein Mittel der Expedition, der Kommunikation, der Erforschung, der Kooperation und der Gestaltung. Und passt damit wunderbar ins Konzept der Ideenschmiede.

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 17. Juli, 10-17 Uhr**

**Historisches Treffen „Rund um Osnabrück“**

Nach zwei Jahren Pause findet am 17. Juli 2022 wieder das „Historische Treffen Rund um Osnabrück“ der Oldtimer IG Osnabrück am MIK Museum Industriekultur Osnabrück statt. Ab 10 Uhr werden rund 1.000 Oldtimer auf dem Magazingelände des Museums am Süberweg erwartet. Die Bandbreite der Klassiker reicht vom Vorkriegsoldtimer bis zum Youngtimer aus den frühen 1990er Jahren. Ob eleganter Karmann Ghia aus Osnabrücker Produktion, hubraumstarker US-Klassiker oder Kleinwagen der Wirtschaftswunderzeit – für alle Automobilfreund\*innen wird etwas geboten und viele Besucher\*innen werden sich freuen, Fahrzeuge aus ihrer Kindheit zu entdecken. Neben Automobilen werden auch historische Motorräder und Roller werden präsentiert. Der Verein „Osnabrücker Traditionsbus“ ist mit zwei Oldtimerbussen vertreten. **Parallel können die Besucher\*innen den historischen Tante-Emma-Laden im Pferdestall erkunden, der von 10-17 Uhr kostenlos geöffnet hat.**

Weitere Informationen unter [www.oldtimer-ig-osnabrueck.de](http://www.oldtimer-ig-osnabrueck.de).

**Preis: frei. Keine Anmeldung erforderlich**

**Infos unter: [www.oldtimer-ig-osnabrueck.de](http://www.oldtimer-ig-osnabrueck.de) und**

**MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 17. Juli 2022, 10.00-17 Uhr**

**Entdeckungsreise zu Tante Emma – Heute geöffnet!**

**Offenes Programm für Kinder ab 6 Jahren**

Wie war das eigentlich früher, als es noch keine Supermärkte gab?

Mit dem ehemaligen Tante-Emma-Laden Tackenberg (früher Vitihof Osnabrück) gibt es im MIK jetzt ein weiteres Stück Geschichte hautnah zu erleben: Die Kinder begeben sich auf eine lebendige Zeitreise in die Einkaufswelt vergangener Tage, die so ganz anders als unsere heutigen Supermärkte mit ihrer endlosen Vielfalt an Angeboten war. In dem Ladenensemble erfahren sie hautnah, wie früher in kleinen Geschäften Lebensmittel und Haushaltswaren verkauft wurden: Hier passt das Angebot noch hinter eine Theke. Gewogen wird mit einer analogen Waage und statt mit Bankkarte wird mit Bargeld in DM bezahlt. Spielerisch erschließen sich die Kinder, wie sich Warenwelt und Lebensmittelhandel von der Nachkriegszeit bis heute verändert haben.

**Preis: frei. Keine Anmeldung erforderlich**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 17. Juli 2022, 14.30-15.30 Uhr**

**„Future Food. Essen für die Welt von morgen“ – Führung**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist



eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Samstag, 23. Juli, 15/16/17 Uhr (Dauer je 45 Min.)**

**Wie kommt der Honig ins Glas?**

**Mitmachaktion für Kinder mit Imker Golo Martin**

In kleinen Gruppen haben Kinder die Gelegenheit, das Imkerhandwerk hautnah zu erleben. Je nach Wetter können sie sogar gemeinsam mit Imker Golo Martin den Honig aus dem Bienenvolk holen. Martin zeigt ihnen, wie die Waben entdeckelt und geschleudert werden. Nachdem der Honig gemeinsam gesiebt wurde, kann er ins Glas gefüllt werden. Lecker!

**Preis: 3 Euro pro Kind.**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 24. Juli 2022, 10-13 Uhr**

**Bergfrühstück im Café MIK**

Das Museumscafé im MIK bietet zweimal im Monat ein leckeres Sonntagsfrühstück an. Für die Frühstücksgäste gibt es ein Kombiticket: Frühstück mit ermäßigtem Eintritt in die Dauerausstellung. Um 11 Uhr findet jeweils ein Aktiv-Angebot für Kinder im Museum statt – so können Eltern in Ruhe frühstücken und der Nachwuchs begibt sich mit unseren Museumspädagog\*innen auf Entdeckungstour.

**Anmeldung erforderlich: Bis Freitag, 14 Uhr!**

**Infos unter: MIK 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 24. Juli 2022, 11-12.30 Uhr**

**Mit Helm und Lampe – Aktiv-Angebot**

Eine abenteuerliche Entdeckungstour im Bergwerksstollen – 30 Meter unter der Erde! Wie echte Bergleute mit Helm und Stirnlampe ausgestattet, erhalten die Kinder im knapp 300 Meter langen, unter Tage verlaufenden Hasestollen einen Einblick in die Lebenswelt der Menschen, die früher im Bergwerk gearbeitet haben.

**Kosten: 8 Euro (inkl. Eintritt), Ermäßigt 6 Euro, Kinder 3 Euro**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447; [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 24. Juli 2022, 14.30-15.30 Uhr**

**„Future Food. Essen für die Welt von morgen“ – Führung**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Samstag, 30. Juli, 10-11.30 Uhr**

**Entdeckungsreise zu Tante Emma!**

**Programm für Kinder ab 6 Jahren**

Wie war das eigentlich früher, als es noch keine Supermärkte gab?

Mit dem ehemaligen Tante-Emma-Laden Tackenberg (früher Vitihof Osnabrück) gibt es im MIK jetzt ein weiteres Stück Zeitgeschichte hautnah zu erleben: Die Kinder begeben sich auf eine lebendige Zeitreise in die Einkaufswelt vergangener Tage, die so ganz anders als unsere heutigen Supermärkte mit ihrer endlosen Vielfalt an Angeboten war. In dem Ladenensemble erfahren sie hautnah, wie früher in kleinen Geschäften Lebensmittel und Haushaltswaren verkauft wurden. Hier passt das Angebot noch hinter eine Theke. Gewogen wird mit einer analogen Waage und statt mit Bankkarte wird mit Bargeld in DM bezahlt. Spielerisch erschließen sich die Kinder, wie sich Warenwelt und Lebensmittelhandel von der Nachkriegszeit bis heute verändert haben.

**Kosten: 8 Euro (inkl. Eintritt), Ermäßigt 6 Euro, Kinder 3 Euro**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 31. Juli 2022, 10-12 Uhr**

**Wie kommt das Blatt in den Stein? Geführte Fossiliensuche ab ca. 6 Jahren**

Steine, Fossilien und Landschaften sind Zeugen einer längst vergangenen Zeit – sie erzählen spannende Geschichten und werfen Fragen auf: Wie hat sich das Osnabrücker Land entwickelt? Warum ist unsere Landschaft so geformt? Wir begeben uns auf die Suche und erforschen, wie Fossilien entstanden sind und was man an ihnen erkennen kann. Das Museum Industriekultur Osnabrück lädt Kinder und Erwachsene auf einen Ausflug in die Erdgeschichte ein.

**Kosten: Erwachsene 8 Euro, Kinder 5 Euro**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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

**Sonntag, 31. Juli 2022, 14.30-15.30 Uhr**

**„Future Food. Essen für die Welt von morgen“ – Führung**

Essen ist für uns alle lebensnotwendig! Darüber hinaus stiftet es Genuss und Gemeinschaft, es ist Teil unserer Kultur und Ausdruck unseres Lebensstils. Essen ist eine sehr persönliche Handlung, die gleichzeitig Einfluss auf Ökologie, Ökonomie und Klima weltweit hat. Mit der Ausstellung „Future Food“ greift das MIK eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit auf: wie kann das weltweite Ernährungssystem gerechter, nachhaltiger und gesünder werden? Die hochaktuelle Schau wurde vom

renommierten Deutschen Hygienemuseum Dresden konzipiert. In Osnabrück darf sich das Publikum auf eine Erweiterung um Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -forschung in unserer Region freuen, die sich in jüngerer Zeit zu einem wichtigen Zentrum dieses Sektors entwickelt hat. Die komplexen Zusammenhänge hinter unseren Speisen in Geschichte, Gegenwart und Zukunft werden anschaulich dargestellt. In drei Kapiteln folgen die Besucher\*innen dem Weg unserer Lebensmittel vom Stall oder Feld bis auf den Tisch. Wie kann die Ernährung der Zukunft durch neue Ideen und Verfahren gestaltet werden? Welche Möglichkeiten bieten wissenschaftliche und technische Innovationen? Was kann jede und jeder Einzelne tun?

**Preis: 8 Euro (inklusive Eintritt), ermäßigt 6 Euro (inklusive Eintritt)**

**Anmeldung erforderlich!**

**Online-Tickets unter: [www.mik-osnabrueck.de](http://www.mik-osnabrueck.de)**

**Das Angebot ist auf Anfrage für Gruppen auch individuell buchbar.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, [info@mik-osnabrueck.de](mailto:info@mik-osnabrueck.de)**

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