

Foodprints

Die Sonderausstellung „**Foodprints**“ ist bis Ende August 2022 im **Technischen Museum Wien** zu sehen und Teil einer europäischen Kooperation zwischen dem *Technischen Museum Wien*, dem *Tekniska museet Stockholm*, der *DASA Dortmund* und dem *Parque de las Ciencias* in Granada. Das Ziel der Zusammenarbeit ist, den internationalen Austausch und die nachhaltige Museumspraxis zu fördern, während die Themen Nachhaltigkeit und Innovation inhaltlich im Mittelpunkt stehen.

Die Ausstellung ist sowohl für Jung als auch Alt geeignet und zeigt, wie der Name vermuten lässt, anhand interaktiver und multimedial informativ aufgebauter Themenbereiche, wie komplex das Thema Ernährung mit den nachhaltigen Entwicklungszielen der Vereinten Nationen verknüpft ist und wie traditionelle sowie moderne Technologien das globale Ernährungssystem nachhaltiger gestalten können.

Wichtige Themenbereiche der Lebensmittelkette werden in einzelnen Stationen beleuchtet. Dazu passend gibt es Einblicke in die Umsetzung innovativer, nachhaltiger österreichischer Geschäftsmodelle. Am Beispiel der Herstellung der Grundnahrungsmittel Brot und Semmel wird erörtert, welche Arbeitsschritte, Technologien und Akteur*innen hinter diesen Nahrungsmitteln stehen und welche Rolle Mensch, Maschine und Zeit in unterschiedlichen Produktionsstätten spielen, angefangen vom Backen im Holzofen über die Handwerksbäckerei bis hin zum Hightech-Betrieb.

In puncto Herkunft werden anhand unterschiedlicher Methoden Möglichkeiten aufgezeigt, Lebensmittel direkt auch in Ballungszentren in großen Mengen umweltschonend zu produzieren. Dabei geht es um Vertical Farming, die Aufzucht von Spirulina-Algen, die Produktentwicklung aus Insekten oder die Pilzaufzucht mithilfe eines Substrats basierend auf dem Kaffeesatz heimischer Kaffeehäuser. Die hochtechnisierte Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln machen es kompliziert, alle Zutaten eines fertigen Gerichts im Supermarkt zu identifizieren. Die Besucher*innen können bei diesem Themenschwerpunkt den Inhalt unserer Nahrung in vier Gängen aus unterschiedlichen Perspektiven unter die Lupe nehmen. Im Themenbereich Lebensmittelverschwendung erfahren Besucher*innen Wissenswertes über innovative Techniken (z.B. Kühlschrankschrankkameras, „smarte“ Eierablagen oder Haltbarkeitsetiketten, die Frische und Temperatur der Lebensmittel im Blick behalten) sowie nachhaltige Verpackungsmaterialien (z.B. aus Algen).

Die Besucher*innen können sich darüber hinaus auf eine visuelle Einkaufstour begeben und dabei zu den unterschiedlichen Themenbereichen eigenständige Kaufentscheidungen treffen. Am Ende bekommen sie ihren persönlichen „*Foodprint*“ präsentiert und erfahren, welche Auswirkungen die getroffene Wahl in ökologischer, sozialer, ökonomischer und gesundheitlicher Hinsicht hat. Das am Ende der Ausstellung platzierte „*tasteLab*“ lädt die Besucher*innen ein, regionale und nachhaltig erzeugte Produkte mit allen Sinnen zu erleben.

Ergänzend zur Ausstellung können verschiedene Führungen oder Workshops gebucht werden, etwa „*Nachhaltiges Essen*“ oder „*Vom Mehl zur Semmel – wer macht was?*“. Oder beispielsweise „*Seminarbäuerinnen geben Antwort*“, wo Nahrungsmittel, saisonales Kochen, Kochtechniken wie 3D-Druck oder in Stickstoff gegarte Äpfel im Mittelpunkt stehen.

Information: www.technischesmuseum.at/ausstellung/foodprints