**Technik geht durch den Magen**

**Neue, interaktive Sonderausstellung „FOODPRINTS“ geht dem Essen auf die Spur**

Essen ist alltäglich, aber vielschichtig. Essen ist ein menschliches Grundbedürfnis und Ausdruck von Genuss und Lebensstil. Essen ist Ressource und Ressourcenverbrauch. Beim Thema Nahrung stehen Hunger und Unterversorgung auf der einen Seite und Lebensmittelverschwendung auf der anderen Seite. Unsere Nahrungsmittelproduktion belastet unsere Ökobilanz stark und ist gleichzeitig durch die Auswirkungen der Klimakrise mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Unsere Ernährung folgt unterschiedlichen Trends und was und wie wir essen hat seinen Preis – für unsere Geldbörse, unseren Körper, andere Menschen und für Umwelt und Klima. Essen verfügbar, haltbar, genießbar und leistbar zu machen, war seit jeher Triebfeder für technologische Innovationen – nun ist die Frage, wie traditionelle und moderne Technologien, das globale Ernährungssystem nachhaltiger gestalten können.

Mit FOODPRINTS lädt das Technische Museum Wien sein Publikum auf eine spannende Reise durch die Geschichte und Zukunft von Technik und Ernährung ein, in der BesucherInnen die facettenreiche Thematik mit allen Sinnen entdecken können. Die Ausstellung liefert nachhaltige Denkanstöße, ermutigt BesucherInnen zu kritischer Reflexion und zeigt auf, wie historisches und globales Wissen Innovationen hervorbringen kann, die zur Lösung von aktuellen und zukünftigen Herausforderungen beitragen.

**Nachhaltigkeit geht durch den Magen**

Ein Ende des Hungers, sichere und ausgewogene Ernährung für alle und die Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft wurden als globale Ziele formuliert. Die Agenda 2030, der Aktionsplan der Vereinten Nationen (UN) für ein menschenwürdiges Leben bei gleichzeitigem Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen, definiert 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (SDGs). Die Ernährung nimmt dabei eine zentrale Rolle ein, denn wie heute gegessen wird, beeinflusst die Welt von morgen.

Mit der Ausstellung FOODPRINTS zeigt das Technische Museum Wien, das die SDGs in Leitbild und inhaltlicher Ausrichtung integriert hat, wie weitreichend und eng unsere Ernährung mit den nach­haltigen Entwicklungszielen verknüpft ist. „Das geht weit über *SDG 2 Kein Hunger* hinaus“, erklärt Generaldirektor Peter Aufreiter. „Da spielt selbstverständlich ökologische Nachhaltigkeit eine große Rolle, aber auch faire Arbeitsbedingungen und weniger Ungleichheiten ebenso wie Informationen und Bewusstseinsbildung über gesunde Ernährung oder globale Verflechtungen in der Lebensmittel­produktion. Und natürlich auch SDG 9 – Wie können Innovationen zu nachhaltigen Lösungsansätzen für unsere derzeitigen und zukünftigen Herausforderungen beitragen?“

**Wissen geht durch den Magen**

Besonderes Highlight der Ausstellung ist das vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus unterstützte „tasteLAB“. In diesem interaktiven Vermittlungsbereich mit durchgehend betreuter Demoküche gibt es Verkostungen von ungewohnten Geschmacksherausforderungen wie Insekten oder Algen ebenso wie von regional und nachhaltig erzeugten Produkten. In Workshops und Vorführungen können BesucherInnen ausgefallene Kochtechniken wie 3D-Druck kennenlernen oder in der Klima-Kochwerkstatt entdecken, wie einfach und wohlschmeckend nachhaltig kochen sein kann. Im tasteLAB wird mit den Ohren Schokolade geschmaust, mit der Nase verkostet und dem Gemüse beim Wachsen in der vertikalen Farm zugesehen. BesucherInnen erfahren außerdem mehr über die Arbeit von Seminarbäuerinnen und von regionalen LebensmittelherstellerInnen aus dem Netzwerk Kulinarik, erhalten einen Vorgeschmack auf mögliches „Future Food“ und erleben anhand von Austernpilzen, die auf Kaffeesatz gezüchtet werden, wie nachhaltige urbane Landwirtschaft funktionieren kann.

„Unsere bäuerlichen Produkte mit allen Sinnen erleben, genau das wollen wir mit dem tasteLAB erreichen. Vom traditionellen steirischen Apfel bis zu den kleinen Insekten - das Spektrum unserer Lebensmittel ist so groß wie nie zu vor. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren 365 Tage im Jahr heimische Lebensmittel in höchster Qualität. Dieses Bewusstsein zu schärfen und somit unsere Landwirtschaft sicher in die Zukunft zu führen, wird eine unserer größten Herausforderungen sein. Weg vom Einheitsbrei hin zur Qualität, das ist unser Erfolgsweg, den wir auch weiterhin mit den Konsumentinnen und Konsumenten gehen wollen“, so Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger.

Während im tasteLAB Ausstellungsinhalte mit allen Sinnen erlebt werden können, geht die Ausstellung FOODPRINTS den Themen Essen, Nachhaltigkeit und Technologie anhand jener Fragen auf die Spur, die wir uns tagtäglich rund ums Sattwerden und Genießen stellen und die uns ständig mit Ent­scheidungen konfrontieren:

**Was gibt’s? Kann ich mir das leisten?**

Wenn sich der Hunger regt, ist die erste Frage, die uns begegnet, welche Lebensmittel überhaupt verfügbar sind. Zuhause und im Restaurant ist das höchstens durch den Inhalt des Kühlschranks oder durch die Speisekarte determiniert, während wir im Supermarkt inmitten voller Regale vor der Qual der Wahl stehen. Die Ausstellung zeigt, dass dieser gewohnte Überfluss weder historisch noch global eine Selbstverständlichkeit ist und wie während der Corona-Krise zuletzt unbekannte Ängste vor Lebensmittelknappheit auch in unseren Breitengraden wieder wach wurden und trotz sicherer Ver­sorgung „gehamstert“ wurde. Der Frage nach dem Preis von Lebensmitteln wird am Beispiel unseres Fleischkonsums nachgegangen. Dabei wird ebenfalls beleuchtet, welche Kosten die Umwelt trägt und wie sich die Lebensmittelproduktion auf unseren Planeten auswirkt. Angesichts der Klimakrise und des steigenden Nahrungsmittelbedarfs sollen technische Innovationen zu Lösungen beitragen.

**Ist das gesund?**

Eine ausreichende, gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zu sichern, ist globale Herausforderung und Ziel. Darüber hinaus fragt sich auch jedes Individuum, was für den eigenen Körper gut und gesund ist. Was wir als gesundes Lebensmittel wahrnehmen, unterliegt aber auch einem steten Wandel. In diesem Ausstellungsbereich wird gezeigt, welche Faktoren in unsere Vorstellung von gesunder Er­nährung einfließen und wie technische Hilfsmittel – von Alchemie bis Hightech – uns gestern, heute und morgen in unserer Gesundheit unterstützen sollen.

**Wo kommt das her? Und wie kommt es zu mir?**

Bevor Lebensmittel auf dem Teller landen, haben sie bereits einen – längeren oder kürzeren – Weg hinter sich. Durch moderne Transportmittel konnten sich die Anbaugebiete unserer Nahrungsmittel immer weiter von unserem Lebensraum entfernen und in unserem globalen Ernährungssystem haben wir uns bereits an die Verfügbarkeit von exotischen Lebensmitteln gewöhnt. Dieser Ausstellungs­bereich zeigt, wie auch alte Technologien Transportketten nachhaltiger gestalten können oder wie durch Blockchain die Herkunft unserer Lebensmittel transparenter gemacht werden kann. Damit nachhaltige Innovationen in der Landwirtschaft auch direkt erlebbar gemacht werden, wächst und gedeiht es auch in der Ausstellung: In einer ressourcenschonenden, vertikalen Farm wird zum Beispiel Salat angebaut, während Pilze auf Kaffeesatz wachsen und sich auf diese Weise „Abfall“ in Nährboden verwandelt.

**Was ist drin?**

Die hochtechnisierte Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln machen es kompliziert, alle Zutaten eines fertigen Gerichts im Supermarkt zu identifizieren. Aber auch abseits von Zusatz- und Farbstoffen, Aromen und Konservierungsmitteln stecken durch Zucht und Gentechnologie bereits komplexe technische Vorgänge im Saatgut unserer Nahrung. Dadurch wird nicht nur Aussehen, Haltbarkeit, Geschmack und Nährwert unserer Mahlzeiten beeinflusst, sondern auch ihre Wechsel­wirkungen mit der Umwelt. In diesem Bereich werden BesucherInnen „zu Tisch gebeten“, um den Inhalt unserer Nahrung in vier Gängen aus unterschiedlichen Perspektiven unter die Lupe zu nehmen.

**Wer hat’s gebacken?**

Zusätzlich zu Anbau und Aufzucht stellt sich auch die Frage der Nahrungsmittelverarbeitung. Da mittlerweile schon längst nicht mehr nur zu Hause gekocht und gebacken wird, werden die technischen Abläufe und die Arbeit hinter der Nahrung immer unsichtbarer. Am Beispiel von Brot und Semmeln wird hier erörtert, welche Arbeitsschritte, Technologien und AkteurInnen hinter diesen Grund­nahrungsmitteln stehen und welche Rollen Mensch, Maschine und Zeit in unterschiedlichen Produktionsstätten spielen – vom Backen im Holzofen über die Handwerksbäckerei bis hin zum Hightech-Betrieb. Dabei werden auch die Arbeitsbedingungen in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie im Sinne der sozialen Nachhaltigkeit reflektiert.

**Ist das noch gut?**

Techniken der Haltbarmachung von Lebensmittel haben eine lange Tradition – Einkochen, Räuchern, Dörren, Fermentieren oder Kühlen und Gefrieren. Dazu kommen nun auch innovative Technologien – Kühlschrankkameras oder „smarte“ Eierablagen und Haltbarkeitsetiketten, die Frische und Tem­peratur der Lebensmittel im Blick haben. Dennoch landet ein Drittel der weltweit produzierten Nahrungsmittel im Müll. Ressourcen, die in ihre Produktion geflossen sind – wie Land, Energie oder Wasser – sind damit verschwendet, bei gleichzeitigem Entstehen enormer Umweltbelastungen durch Treibhausgase, Transport oder Verpackung. Hier entdecken BesucherInnen, wie wir Lebens­mittel­verschwendung schon beim Einkauf vermeiden können und wie wir durch den Einsatz von nach­haltigen Materialien unseren Verpackungsmüll – beträgt er doch 159 Kilogramm pro Kopf und Jahr – reduzieren können.

**Geschmacksverstärkende Perspektiven und Erlebnisse**

Anhand dieser Fragen lädt FOODPRINTS BesucherInnen ein, dem Essen auf die Spur zu gehen. Dabei soll bewusst gemacht werden, wie vielfältig die Faktoren sind, die unsere Entscheidungen im Supermarkt, in der Küche oder im Restaurant beeinflussen. Zusätzlich will die Ausstellung auch sichtbar machen, welche Auswirkungen die von uns getroffene Wahl hat – auf andere, auf die Umwelt und das Klima, auf den eigenen Körper. Um dieses Prinzip spielerisch und persönlich erlebbar zu machen, erhalten BesucherInnen am Beginn der Ausstellung eine Einkaufsliste und werden in den unter­schiedlichen Bereichen vor diverse Wahlmöglichkeiten gestellt. Dabei erfahren sie nicht nur mehr über die Implikationen der gewählten Option, sondern erhalten am Ende auch ein passendes Rezept, das als Inspiration für eine erweiterte Perspektive dienen soll.

Mit zahlreichen weiteren interaktiven Erlebnissen und multimedialen Installationen können BesucherInnen die unterschiedlichen Aspekte der facettenreichen Thematik auskosten und ent­decken, was alles in unserem Essen steckt – an Technologie, an Ressourcen, an Arbeitsprozessen – und welche ökologischen, sozialen, ökonomischen und gesundheitlichen Effekte unsere Ernährung mit sich bringt. Dazu werden historische Objekte und Technologien aktuellen Innovations- und Forschungs­projekten gegenüberstellt. So lernen BesucherInnen verschiedene innovative Ansätze kennen, die versuchen, den globalen und lokalen Herausforderungen zu begegnen: vom Roboter, der Tomaten erntet, über nachhaltiges Verpackungsmaterial aus Algen bis zum „Faked Meat“ aus Fantasietieren. Von innovativen Bewässerungssystemen über Drohnen, die gezielt Schädlinge bekämpfen, bis hin zu einer Live-Demonstration von Urban Farming, wo Salat, Pilze und Algen direkt in der Ausstellung wachsen.

**Vermittlungsprogramm in abwechslungsreichen Geschmacksrichtungen**

Um das Thema noch umfassender zu beleuchten, wird die Ausstellung von einer digitalen Publikation begleitet, die sich während der Laufzeit der Ausstellung stetig erweitert. Im FOODPRINTS ZINE warten Reportagen zu nachhaltigen Initiativen, historischen Perspektiven und technologischen Entwicklungen ebenso wie regionale Rezepte zum Nachkochen und exklusive Einblicke hinter die Kulissen der Ausstellung. Zusätzlich zum vielfältigen Vermittlungsprogramm für Schulen und Einzelpersonen und dem interaktiven Vermittlungsbereich tasteLAB bietet auch die neue Museums-App TMW ToGo eine Tour durch die Ausstellung.

**Heute lokal, morgen global**

Unter dem Motto #Alliance4Science ist die Ausstellung FOODPRINTS Teil einer europäischen Kooperation zwischen dem Technischen Museum Wien, der DASA Dortmund und dem Parque de las Ciencias in Granada. Ziel der Kooperation ist, internationalen Austausch und nachhaltige Museumspraxis zu fördern, während die Themen Nachhaltigkeit und Innovation inhaltlich im Mittelpunkt stehen. „Zwei unserer Schwerpunktthemen innerhalb dieser internationalen Kooperation zu vertiefen, ist eine wunderbare Chance, einen globaleren Horizont einzunehmen. So kann FOODPRINTS ein größeres, europäisches Publikum erreichen, während unser heimisches Publikum im Rahmen von zukünftigen Ausstellungen auch um die internationalen Perspektiven der Partnermuseen bereichert wird“, freut sich die Wirtschaftliche Geschäftsführerin Karin Skarek über die gelungene Kollaboration. „Außerdem können wir dadurch auch die Museums­arbeit nachhaltiger und ressourcenschonender gestalten“.

FOODPRINTS ist bis Ende August 2022 im Technischen Museum Wien zu sehen, danach wird die Aus­stellung durch Europa reisen. Im Rahmen der Kooperation werden von 2022 bis 2025 Ausstellungen zu den Themen Biomimesis und Künstlicher Intelligenz im Technischen Museum Wien gezeigt.

**Presse-Kontakt:**

Technisches Museum Wien

Madeleine Pillwatsch

Mariahilfer Straße 212, 1140 Wien

Tel. +43 1 899 98-1200

presse@tmw.at

www.technischesmuseum.at/presse

https://twitter.com/tmwpress