**FOODPRINTS. Die interaktive Ausstellung über Ernährung**

**Vielfältiges Vermittlungsprogramm stillt den Wissenshunger**

Für alle, die die Weisheit mit Löffel fressen wollen, mit nachhaltigen Denkanstößen über den Tellerrand schauen möchten und bei der Thematik Ernährung, Technik und Nachhaltigkeit ans Eingemachte gehen wollen, bietet das Technische Museum Wien ein facettenreiches Vermittlungsprogramm für jeden Geschmack, sowohl online und vor Ort als auch für Einzelpersonen und Schulen.

#### PROGRAMM IM INTERAKTIVEN VERMITTLUNGSBEREICH „TASTELAB“

Das kulinarische Rahmenprogramm der FOODPRINTS zeigt, wie köstlich Nachhaltigkeit schmecken kann. Denn die eigenen Ernährungsgewohnheiten nachhaltig positiv zu beeinflussen, muss keineswegs mit Verzicht zu tun haben. In unterschiedlichen Workshopreihen, Thementagen und Schwerpunkten gibt es im interaktiven Vermittlungsbereich tasteLAB eine Reihe von Möglichkeiten, mitzukochen, mitzureden und Neues zu entdecken.

**Workshops mit den Seminarbäuerinnen**

In diesen interaktiven Workshops für Erwachsene und Kinder stehen nachhaltiges und klimaschonen­des Denken und Handeln im Mittelpunkt. Die Seminarbäuerinnen geben außerdem Einblicke in den Arbeitsalltag am Bauernhof und schaffen Bewusstsein für Genießen mit allen Sinnen, aber auch für die Kostbarkeit von Lebensmitteln und Ressourcen.

**Klima-Kochwerkstatt**

Das interaktive Programm soll besonders jungen Menschen zeigen, dass Klimaschutz Spaß macht und richtig gut schmecken kann. Mit anschaulichen Beispielen erfahren Kinder und Erwachsene spielerisch, wie wichtig eine gesunde Ernährung mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln für das Klima und die Umwelt sind, lernen mehr über den ökologischen Fußabdruck unseres Essens und erproben gemeinsam nachhaltige Rezepte.

**Präsentationen und Workshops mit LebensmittelproduzentInnen**

Ob Verkostungen und Präsentationen von regionalen LebensmittelherstellerInnen aus dem Netzwerk Kulinarik oder innovativen ErzeugerInnen wie Hut & Stiel, Spirulix oder Zirp – der Fokus dieser Pro­gramme liegt auf Nachhaltigkeit. Hier erfahren BesucherInnen, was alles in diesen Lebensmitteln steckt und was man alles damit machen kann.

**VERMITTLUNGSPROGRAMM IN DER AUSSTELLUNG FOODPRINTS**

**Führung „Vom Mehl zur Semmel – wer macht was?“**

**Welche Arbeitsschritte und Techniken braucht es, um all die Lebensmittel herzustellen, die wir täglich essen?**

Was hat fünf Zehen, ist außen goldgelb und knusprig und innen voller weicher Schmolle? Richtig, es geht um die Semmel! Wie ist der Weg vom Korn übers Mehl bis zum Gebäck auf unserem Frühstückstisch? In dieser Führung für Kinder und Erwachsene schauen wir hinter die Kulissen der Lebensmittelherstellung. Wir erforschen, wie Nahrungsmittel entstehen, woher sie kommen und wie lange sie haltbar sind. Gemeinsam überlegt die Gruppe, wie unterschiedliche Lebensmittel zu jenen Produkten verarbeitet werden, die im Supermarkt, auf dem Markt, in der Bäckerei oder in der Fleischhauerei verkauft werden.

**Führung „Nachhaltiges Essen“**

**Pilzzucht im Keller, Algenbecken auf der Fensterbank oder Schokokuchen aus Insektenmehl? Welche Zutaten werden zukünftig in unseren Lieblingsgerichten verarbeitet sein?**

Wie können KonsumentInnen nachhaltige Kaufentscheidungen bei einer riesigen Auswahl an Lebens­mitteln treffen? Können sie überhaupt unterscheiden, zum Beispiel zwischen Produkten mit Gen­technik und Bioprodukten? In dieser interaktiven Tour durch die Ausstellung für Jugendliche und Erwachsene dreht sich alles um die Zukunft der Nahrungsmittelproduktion. Was bedeutet „natürlich“ in diesem Zusammenhang und können Lebensmittel überhaupt nachhaltig produziert und trans­portiert werden? Gibt es Alternativen zur herkömmlichen Lebensmittelproduktion, was sind „Future Foods“ und wird bald ein 3D-Drucker in unseren Küchen einziehen?

**DIGITALES VERMITTLUNGSPROGRAMM**

**Digitale Publikation: FOODPRINTS-ZINE**

Die Sonderausstellung FOODPRINTS wird von einer digitalen Publikation begleitet, die die Thematik noch umfassender beleuchtet und während der gesamten Ausstellungsdauer stetig weiterwächst. Im FOODPRINTS-ZINE präsentiert das Technische Museum Beiträge und Interviews mit KuratorInnen und externen ExpertInnen über Themen wie klimafreundliches Essen, Regionalität und technische Möglichkeiten für Urban Farming. Mit spannenden Video-Reportagen, exklusiven Einblicken hinter die Kulissen der Ausstellung und Kochvideos bietet das FOODPRINTS-ZINE auch mitreißende Inhalte auf seinem Youtube-Channel. Außerdem werden Rezept-Ideen vorgestellt – wie etwa Klassiker aus den neun Bundesländern – und Experimente mit Geschmacks- und Gehörsinnen angeregt.

**Museums-App: TMW ToGo**

Auch die neue Museums-App TMW ToGo bietet eine aufregende Tour durch die Sonderausstellung FOODPRINTS, in der den alltäglichen Fragestellungen und Entscheidungen rund ums Essen nach­gegangen wird. Dabei erfahren BesucherInnen auch mehr über Ernährung in Krisenzeiten oder lernen neue Einsätze von alten Technologien kennen – wie Segelschiffe, die Lebensmittel nachhaltig transportieren.

**VERMITTLUNGSPROGRAMM FÜR SCHULEN UND PÄDAGOGINNEN**

**Schulführung „Vom Mehl zur Semmel“**

Am Beispiel der Semmel zeigt die interaktive Führung für die 1.–6. Schulstufe, welche Arbeitsschritte und Techniken notwendig sind, um jene Lebensmittel herzustellen, die täglich auf unserem Speiseplan stehen. Ein Blick hinter die Kulisse der Lebensmittelherstellung klärt aber nicht nur darüber auf, wie Nahrungsmittel entstehen, sondern auch woher sie kommen und wie lange sie haltbar sind.

**Schulführung „Nachhaltiges Essen“**

Diese interaktive Führung für die 7.–13. Schulstufe wagt einen Blick in die Zukunft: Wie könnte die zukünftige Nahrungs­mittelproduktion aussehen? Werden wir bald Algen auf der Fensterbank ziehen oder Brownies aus Insektenmehl backen? Die Führung geht aber auch der Frage nach, was „natürlich“ eigentlich meint und wie Lebensmittel nachhaltig produziert und transportiert werden können. Gemeinsam mit den SchülerInnen wird erörtert, welche Alternativen es zu herkömmlichen Lebens­mitteln gibt, was „Future Foods“ sind und ob der 3D-Drucker bald auch ein Küchengerät sein wird.

**Schulworkshop „Wer hat noch Energie zu kochen?“**

**Das Wasser kocht, der Kuchen geht im Ofen auf – all das braucht Energie! Können wir das Kochen auch umweltfreundlicher angehen und Sonnenenergie nützen? Wir bauen einen Solarkocher!**

Gemeinsam erforscht die Gruppe, wie Nahrungsmittel hergestellt und zu jenen Produkten verarbeitet werden, die im Supermarkt oder in der Bäckerei verkauft werden. Vom Semmeldrücker über den Schlachthof bis hin zur Drohne erkundet dieser Workshop für die 1.–6. Schulstufe die aktuelle Lebensmittelproduktion. Welche Geräte und Techniken werden verwendet, um große Mengen Lebensmittel für viele Menschen zu produzieren? Und wie viel Energie wird dabei verbraucht? Im zweiten Teil stellen die SchülerInnen in Gruppen einen Solarkocher her!

**Schulworkshop „Future Food“**

**Insekten, Algen und Soja als zukünftige Grundnahrungsmittel? In diesem Workshop experimen­tieren die Teilnehmenden mit überraschenden Zutaten, Formen und Geschmäckern!**

Im Mittelpunkt des Workshops steht die aktuelle Nahrungsmittelproduktion sowie ethische Fragen, die damit zusammenhängen: Müssen wir in Zukunft auf Fleisch verzichten? Welche Alternativen gibt es? Was bedeuten Begriffe wie „nachhaltig” und „natürlich” in der industriellen Herstellung von Lebensmitteln? Welche „Future Foods“ gibt es heute schon und welche Rolle spielen 3D-Drucker in der Nahrungsmittelproduktion? Der Workshop für die 7.–13. Schulstufe stellt auch Alternativen für die Verpackung von Lebensmitteln vor und nutzt Rezepte aus der Molekularküche zum Selbst­ausprobieren.

**Vorbereitungsführung für PädagogInnen**

**Diese Preview-Führung für PädagogInnen bietet einen ersten Einblick in die Ausstellung FOODPRINTS und das Vermittlungsprogramm dazu.**

Das Vermittlungsprogramm nimmt Ideen der Ausstellung auf und vertieft diese mit den Kindern und Jugendlichen. In den Führungen und Workshops beschäftigen sich die SchülerInnen damit, welche Arbeitsschritte überhaupt nötig sind, um aus Lebensmitteln kauf- bzw. verzehrfertige Produkte zu machen. Die Teilnehmenden gehen Fragen nach Alternativen für eine zukünftige Ernährungssicherheit nach und überlegen, was ein 3D-Drucker in der Küche macht. Im Hands-on-Prinzip bauen die SchülerInnen Solarkocher oder probieren Rezepte der Molekularküche aus – nahe am Chemie­experiment! Die PädagogInnen-Führung stellt weitere Vermittlungsangebote zum TMW-Fokus Nachhaltigkeit vor und informiert über organisatorische Aspekte.

**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