**FOODPRINTS**

**Die interaktive Ausstellung über Ernährung**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Text, Person, drinnen, Tisch enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_1.jpg*  In diesem Bereich werden BesucherInnen „zu Tisch gebeten“, um den Inhalt unserer Nahrung in vier Gängen aus unter­schiedlichen Perspektiven unter die Lupe zu nehmen. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, drinnen, Person, Restaurant enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_2.jpg*  Es ist angerichtet: Auf der Tafel im Kapitel „Was ist da drin?“ entdecken BesucherInnen, was in den Lebensmitteln eigent­lich steckt. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Person, Tisch, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_3.jpg*  Beim Thema Pflanzenzüchtung und Gentechnologie lohnt sich ein genauer Blick. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_4.jpg*  In der Ausstellung können technische Gadgets entdeckt werden, die versprechen, zu einer ausgewogenen Ernährung beizutragen. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_5.jpg*  Auch die SDGs sind maßgeblich in die Ausstellung integriert, wie zum Beispiel durch Impressionen, wie nachhaltige Ver­packungslösungen aussehen können. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, drinnen, Tisch, Restaurant enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_1.jpg*  Besonderes Highlight der Ausstellung ist das „tasteLAB“ mit durchgehend betreuter Demoküche. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, Restaurant enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_2.jpg*  In Workshops und Vorführungen können BesucherInnen ausgefallene Kochtechniken und ungewohnte Geschmacks­herausforderungen kennenlernen. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, Essen, Gericht, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_3.jpg*  Werden wir Insekten künftig in unsere Speisepläne aufnehmen? Interessierte erhalten im tasteLAB einen Vorgeschmack auf unser „Future Food“. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, drinnen, Mahlzeit enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_4.jpg*  Es müssen nicht immer Nüsse sein – Insekten in der Schokolade. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_5.jpg*  Im tasteLAB gibt es unterschiedlichste Verkostungen – von Insekten oder Algen bis hin zu regional und nachhaltig erzeugten Produkten. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Person, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_6.jpg*  Campari-Caviar auf Basis der Molekularküche sorgen gemeinsam mit Orangensaft nicht nur für ein visuelles, sondern auch ein geschmackliches Erlebnis. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, drinnen, Küche, Person enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_7.jpg*  Selbst gezogene Pflanzen aus dem SmartGrow sorgen für immer frische Kräuter in der Küche. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *tasteLAB\_8.jpg*  Im tasteLAB erfahren BesucherInnen, wie einfach und wohlschmeckend nachhaltig Ernährung sein kann. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, drinnen, Küchengerät enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_6.jpg*  In der Ausstellung wachsen Austernpilze auf Kaffeesatz – als Beispiel, wie nachhaltige, urbane Landwirtschaft der Zukunft funktionieren kann. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Person, drinnen, Personen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_7.jpg*  Eingangsbereich der Ausstellung FOODPRINTS | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das drinnen, Boden, Person, Gebäude enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_8.jpg*  Im Einkaufsspiel können BesucherInnen selbst Entschei­dungen treffen: Welches Produkt nehme ich? Am Check-out 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. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Boden, drinnen, Decke enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_9.jpg*  Im Kapitel „Ist das noch gut?“ geht es auch um die Geschichte der Haltbarmachung und Konservierung. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Person enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_10.jpg*  Postkarten mit brennenden Fragen und Denkanstößen zur Ernährung können mitgenommen werden. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, Boden enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_11.jpg*  Verpackungsmaterialien aus alternativen Rohstoffen wie Algen, Essensabfällen und Zucker zeigen, wie unsere Ernährung mit weniger Abfallstoffen einhergehen kann. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Boden, drinnen, stehend, Decke enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_12.jpg*  Im Kapitel „Wer hat’s gebacken?“ wird anhand von Brot und Semmeln den Arbeitsprozessen hinter der Nahrungsmittel­produktion nachgegangen. Mithilfe einer Semmelkerb­maschine erhält die Kaisersemmel ihr typisches Muster. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das drinnen, Boden enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_13*.jpg  Welche Rollen spielen Mensch, Maschine und Zeit in unter­schiedlichen Produktionsstätten? Dabei werden auch die Arbeitsbedingungen in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie im Sinne der sozialen Nachhaltigkeit reflektiert. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, Boden, drinnen, stehend enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_14.jpg*  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. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, drinnen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_15.jpg*  Ein Blick in Geschichte und Zukunft der Landwirtschaft – vom Traktor Steyr Modell 180 aus dem Jahr 1951 bis zur Drohne, die gezielt Schädlinge bekämpft. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Person, drinnen, stehend enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_16.jpg*  Ernährungspyramiden sollen zeigen, wie eine ausgewogene Ernährung aussieht und wie sich die Auffassung von „Gesundem Essen“ je nach Zeitgeist und Kultur ändert. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_17.jpg*  Im Kapitel „Wer hat’s gebacken?“ dreht sich alles um die Kaisersemmel und die Arbeit, die darin steckt. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_18.jpg*  Am Eingang können BesucherInnen nachvollziehen, wo sie als KonsumentInnen im System Ernährung stehen. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text, drinnen, Boden, Personen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Ausstellung\_FOODPRINTS\_19.jpg*  Am Check-out können BesucherInnen ihren „Einkaufszettel“ scannen und erfahren 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. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Foodsniffer.jpg*  Der **Foodsniffer** ist ein elektronischer Fleischtester. Er misst mithilfe eines Sensors den Gehalt an Gasen, der von rohem Fleisch bzw. Fisch ausgeschieden wird, um so zu analysieren, ob diese zum Verzehr geeignet oder verdorben sind. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Gabel Hapifork.jpg*  **Gabel „Hapifork“**: Die batteriebetriebene, kabellose, elektronisch steuerbare Gabel misst, wie schnell man isst. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Diorama\_Schokoladenfabrik.jpg*  **Diorama einer Schokoladenfabrik**  In einer Schokoladenfabrik wird mithilfe von Maschinen Schokolade in großen Stückzahlen produziert. Menschen bedienen die Maschinen, kontrollieren die Produktions­schritte und die Qualität und sind für den Verkauf zuständig. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Tisch enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Mustertafel\_Getreidesorten.jpg*  **Mustertafel mit verschiedenen Getreidesorten**  Durch Züchtung werden bestimmte Merkmale, z. B. die von Getreide- oder Gemüsesorten, künstlich verstärkt und andere unterdrückt. Oft tritt dabei der Geschmack in den Hintergrund. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das grün, LKW, draußen, Landmaschine enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Traktor\_Steyr.jpg*  **Traktor Steyr Typ 180, Baujahr 1951**  Der ausgestellte Traktor war von 1951 bis in die frühen 1970er-Jahre als einzige Zugmaschine in einem 40 Hektar großen Betrieb im Einsatz. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
| Ein Bild, das Text enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | *Werbeschild.jpg*  **Werbeschild für Rhenania-Phosphat**  Aufschrift: „Rhenania-Phosphat der zitrat-lösliche Phosphorsäure Dünger“.  Email auf Metall, Oberfläche gewölbt  Die Entdeckung der Wirkung von Phosphor und Stickstoff für das pflanzliche Wachstum war die Grundlage für die Pro­duktion von Kunstdüngern. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Semmelkerbmaschine.jpg*  **Semmelkerbmaschine Ringl, Baujahr 1930**  Das Verfahren des Kerbens von Semmeln hat sich im Prinzip bis heute erhalten. Die Maschine ist eine der ältesten, die nach diesem Prinzip arbeitet. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Kakaobohnen.jpg*  **Rohe Kakaobohnen „Ariba“ im Glas**  Roher Kakao ist die Grundlage (fast) jeder Schokolade. Als gebrochene „Nibs“ gilt er nicht als Dickmacher, sondern Superfood. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |
|  | *Glasflasche Spiritus Vitriol.jpg*  **Vierkant-Glasflasche „Spiritus Vitrioli (in alchemistischen Zeichen)“, Mitte 18. Jahrhundert**  „Vitriolgeist“ (verdünnte Schwefelsäure) war seit dem 16. Jahrhundert in Verwendung und gehörte zur Gruppe der „sauren Arzneien“. „Vitriolgeist“ wurde bei verschiedenen Fiebern angewandt.  Verarbeitungshilfsstoffe, darunter auch Schwefelsäure, dürfen bei der Lebensmittelherstellung zum Einsatz kommen. Da sie im Endprodukt nicht mehr enthalten sein sollten, müssen sie auch nicht als Zutat deklariert werden. | © Technisches Museum Wien  Abdruck honorarfrei im Rahmen der Berichterstat­tung zur Sonder­ausstellung FOODPRINTS |

**Download der Pressebilder:**

[www.technischesmuseum.at/presse](http://www.technischesmuseum.at/presse)

**Bilder zur Presseführung am 15. Dezember 2021 finden Sie hier:**

[https://www.apa-fotoservice.at/galerie/27552](https://eur05.safelinks.protection.outlook.com/?url=https%3A%2F%2Fwww.apa-fotoservice.at%2Fgalerie%2F27552&data=04%7C01%7Cstephan.schulz%40tmw.at%7C02a587fd542d407dba5308d9bb29f74c%7C727beb435e84472e96758598cc7bc2c7%7C0%7C0%7C637746611192205518%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%3D%7C3000&sdata=9w1uoMgFlnN4E2JN%2B7WvU5y5sNOy7jEFk%2BWurnIyXQE%3D&reserved=0)

**Presse-Kontakt:**

Technisches Museum Wien

Madeleine Pillwatsch

Mariahilfer Straße 212, 1140 Wien

Tel. 01/899 98-1200

[presse@tmw.at](mailto:presse@tmw.at)

[www.technischesmuseum.at/presse](http://www.technischesmuseum.at/presse)