

Wir essen die Welt

Ka Marti | Naturama Aargau | 062 832 72 81

Der Mensch muss essen, will er leben. Er kann dies ganz unterschiedlich tun. Wir entscheiden täglich aufs Neue, was auf den Teller kommt. Woher stammen die Nahrungsmittel? Wie wurden sie produziert? Unsere Kaufentscheidungen haben Auswirkungen auf unsere Gesundheit, beeinflussen aber auch die Umwelt und das Leben anderer Menschen – hier in der Schweiz, in Afrika oder an anderen Orten der Welt. Eine Wanderausstellung über Genuss, Geschäft und Globalisierung nimmt diese Themen unter die Lupe, vom 3. Mai 2013 bis 9. Februar 2014 im Naturama Aargau.

Die Ausstellung, konzipiert von Helvetas in Zusammenarbeit mit dem Naturama, startet in Aarau. Sie lädt zu einer kulinarischen Weltreise der besonderen Art ein und beleuchtet Facetten rund um das Essen, Nahrungsproduktion und Handel, Genuss und Geschäft, Hunger und Überfluss, vom frisch Gepflügten bis zum vollen Teller. Besucherinnen und Besucher finden eine Erlebniswelt vor, die sie aus verschiedenen Perspektiven spielerisch erkunden können.

Eine Reise mit neuem Pass

Die Besucher starten im Foyer in der vertrauten aargauischen Umgebung mit einem gedeckten Tisch und einer einheimischen Küchenfront, gefüllt mit Informationen und Fragen zum eigenen Essen, Wasserverbrauch, Einkaufen und Kochen.

Im ersten Stock erhalten sie den Pass einer Person aus einem anderen Land. Nun geht es auf die Reise, die über den Zoll in acht Länder führt. Hier werden die verschiedenen Per-

naturama
das Aargauer Naturmuseum

sonen vorgestellt. Man erfährt etwas über den Wasser- und Nahrungsverbrauch, das Lieblingsmenü, über typische Nahrungsmittel und Produktionsweisen der jeweiligen Länder. Gleichzeitig erhält man Hintergrundinformationen zu grösseren Themen wie Biodiversität, Fairer Handel, Subventionen, Agrobusiness, Biologischer Anbau, Wasser für Nahrung, Landraub in Entwicklungsländern und Ausfischung der Meere. Bevor es ins nächste Land geht, kann man sich im Pass notieren, was einen überrascht hat, und gleich das Visum hineinstempeln.

Im Zukunftsraum macht ein Forscher Prognosen zur möglichen Entwicklung der verschiedenen Länder bis 2050. Wenn man den Pass an den



Foto: Thomas Flory

Unsere Essgewohnheiten haben Auswirkungen auf unsere Gesundheit, beeinflussen aber auch die Umwelt und das Leben anderer Menschen.



Foto: fabian scheffold, scheffold.vizner photographers

Wir essen die Welt: Die Wanderausstellung über Genuss, Geschäft und Globalisierung bietet viele spannende und überraschende Entdeckungen.

Strichcode-Leser hält, bekommt man zwei Szenarien präsentiert: ein optimistisches und ein pessimistisches. Man sieht und hört, wie die Nahrung der Zukunft aussehen könnte: funktionale und veränderte Lebensmittel, nachhaltige Produktion und Slow Food, Urban Farming und Protein in Form von Heuschrecken, dazwischen auch Facts und Figures zu Ernährung und Unterernährung. Am Schluss kehren die Besucher zurück in die Schweiz. Hier reflektieren sie ihr persönliches Konsumverhalten und haben die Möglichkeit, eine Videobotschaft abzugeben.

Spannendes und vielseitiges Begleitprogramm

Wichtiger Bestandteil der Ausstellung ist die Online-Plattform www.wir-essen-die-welt.ch. Sie ermöglicht eine Vor- oder Nachbereitung des Ausstellungsbesuchs, einen Austausch mit anderen und bringt periodisch neue Informationen zum Thema.

Ausstellung und Begleitprogramm vermitteln sinnlich, emotional und intellektuell Hintergründe zur nachhaltigen Ernährung, zum Konsumverhalten und zur Vernetzung der globalen Nahrungsmittelproduktion. Sie widmen sich sozialen und ökologischen Fragen, zeigen Lösungsansätze und

positive Beispiele auf und motivieren Erwachsene, Jugendliche sowie Schülerinnen und Schüler zum Mitmachen und Handeln.

Im Begleitprogramm bitten wir zu Tisch und präsentieren ein vielfältiges Veranstaltungsgedeck mit starkem Bezug zum heimischen Herd, gewürzt mit Geist und Aargauer Pfiff. Neue Formate wie das Speed Dating, das soziokulinarische Experiment «dinner-for-more» oder die Kocharena werden ergänzt mit Podiumsdiskussionen, Filmabenden im Untergrund, Vorträgen, Exkursionen und einem speziellen Angebot für Schulen.

Zu Tisch:

Dienstag, 18. Juni 2013, 18.30–20.30 Uhr, IBAarau Kocharena, Aarau

Ernten statt jäten und geniessen statt ärgern

«Unkraut» aus dem Garten kann man in der Küche verwenden. In der IBAarau Kocharena zeigt die Wildpflanzenexpertin Margrith Montalta, welche Kräuter essbar sind und wie sie zubereitet werden. In Zusammenarbeit mit IBAarau AG, Obere Vorstadt 37, Aarau.

Jeden letzten Freitagabend im Monat, August 2013 bis Januar 2014

dinner-for-more

Bei einem unbekanntem Gastgeber treffen sich unbekannte Gäste. Sind Sie neugierig und kochen oder essen gerne? Dann machen Sie mit beim dinner-for-more: www.dinner-for-more.ch.

Samstag, 26. Oktober 2013, 10.00–14.00 Uhr, Küttigen

Alte Wurzel neu entdeckt: Küttiger Rüebli

Exkursion auf den Rüebliacker der Küttiger Landfrauen, die über die Geschichte der alten Rüebliorte und den heutigen Anbau informieren. Degustation von Küttiger Rüebli und Mittagessen mit Suppe, Brot und Rüebliorte. In Zusammenarbeit mit dem Jurapark Aargau.

Herbstmarkt

Samstag und Sonntag, 21./22. September 2013, 10.00–17.00 Uhr, Naturama

Tolle Knollen, knackige Äpfel, rassige Würste

Traditionelles Handwerk bekommt am Herbstmarkt eine moderne, regionale und nachhaltige Zukunft. Ein Fest für Auge und Gaumen. Mit Spielen, Basteln und Eselreiten für Kinder.

Podiumsdiskussion

Mittwoch, 22. Mai 2013, 19.30–21.30 Uhr, Kultur- und Kongresshaus Aarau

Wer ernährt die Welt?

Im Jahr 2050 leben neun Milliarden Menschen. Wer ernährt sie? Die Industrie oder die Kleinbauernfamilien? Der biologische Landbau oder der gezielte Einsatz von technischen und chemischen Mitteln in der Landwirtschaft? Mit Prof. Nina Buchmann, ETH Zürich; Paul Castle, Syngenta Foundation; Hanspeter Egler, Seco; Melchior Lengsfeld, Helvetas; Jean Ziegler, Autor; Moderation: Esther Girsberger, Publizistin.

Donnerstag, 19. September 2013, 19.30–21.30 Uhr, Mühlberg-Saal

Lebensmittel: Wie viel sind sie wert?

Wir geben immer weniger für unsere Lebensmittel aus. Was bezahlen wir nicht, wenn wir einkaufen? Lohnt sich der Einkaufstourismus? Unter der Leitung von Hans Fahrländer, Redaktor «Aargauer Zeitung», diskutieren Cornelia Diethelm, Leiterin der Direktion Nachhaltigkeit bei der Migros, und weitere Fachleute.

Mittwoch, 27. November 2013, 20.00–21.30 Uhr, Mühlberg-Saal

Bauer: Nahrungsmittelproduzent oder Landschaftsgärtner?

88% der Aargauer Landwirtschaftsfläche werden intensiv genutzt. Die Bevölkerung wünscht aber mehr Naherholungsgebiete. Woher stammt die Ablehnung vieler Landwirte, wertvolle Lebensräume für Tiere und Pflanzen zu produzieren? Oder die Angst, als Landschaftsgärtner abgestempelt zu werden? Fachleute diskutieren und analysieren.

Film ab!

Kino Underground im Aufschluss Meyerstollen, Bahnhof Aarau:

Von «Babettes Fest» bis «Taste the Waste»

Gluschtige Spielfilme, spannende Dokumentarfilme und eine 1-Minute-Clip-Night im Kino Underground: 11./14./19. September 2013 und 16./24. Oktober 2013, Beginn 19.30 Uhr.

Eine Kooperation von Helvetas, Stadtmuseum Schössli Aarau, Freier Film Aarau und Naturama Aargau.

Filmprogramm: www.wir-essen-die-welt.ch

Speed Dating über Ernährung

Donnerstag, 14. November 2013, 19.30–21.30 Uhr, Mühlberg-Saal

Ein Date mit...

...einer Pionierin des fairen Handels, einem Mülltaucher, der sich von Frischprodukten aus Abfallcontainern von Grossverteilern ernährt, und weiteren Persönlichkeiten aus Kultur, Wissenschaft und Landwirtschaft. Das Publikum zirkuliert in kleinen Gruppen und im 10-Minuten-Takt von Tisch zu Tisch.

Für Ohren und Geschmacksnerven

Sonntag, 25. August 2013, FiBL Frick

Tag der offenen Tür im Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Das FiBL zeigt seine vielfältigen Tätigkeiten für den biologischen Landbau in der Schweiz, in Osteuropa, Indien, Lateinamerika und Afrika. Um 14 Uhr: Führung durch die bunten Stände der FiBL-Forschung, die nicht nur Gehirnzellen, sondern auch Geschmacksnerven kitzeln.

Donnerstag, 17. Oktober 2013, 19.30–21.00 Uhr, Mühlberg-Saal

Schokolade: Bio. Fair. Fein?

Zwei junge Experten erzählen, wie man Edelschokolade auf den Schweizer Markt bringt, die biologisch produziert und fair gehandelt ist. Mit Degustation im Anschluss an den Vortrag.

Donnerstag, 5. Dezember 2013, 19.30–21.00 Uhr, Mühlberg-Saal

Wann ist genug genug?

In Schweizer Haushalten wandert ein Drittel der Lebensmittel vom Kühlschrank in den Kehrriech. Der Theologe und Sozialethiker Hans Ruh spannt den Bogen von frühchristlichen Ideen über Askese und Völlerei bis zur modernen Ökonomie von Mangel und Überfluss. Vortrag mit Apéro in Zusammenarbeit mit der Reformierten Landeskirche Aargau.

Donnerstag, 23. Januar 2014, 19.30–21.30 Uhr, Mühlberg-Saal

Auf den Geschmack kommen!

Albi von Felten ist Gastronom im Landhotel Hirschen in Erlinsbach, Buchautor und Botschafter für unverfälschte Lebensmittel und alte Gemüsesorten. Er gibt Tipps, wie man mit dem Einkaufskorb das Lebensmittelangebot steuern und die Vielfalt in der Natur fördern kann. Degustation im Anschluss an den Vortrag.

Kinder und Familien

Mittwoch, 22. Mai 2013, 14.00–16.30 Uhr, Naturama

Kinderclub

Wir entführen dich auf eine Reise zu Tisch um die ganze Welt. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren.

Sonntag, 12. Mai 2013, 10.00–17.00 Uhr, Naturama

Internationaler Museumstag: «Ideen? Finden Sie im Museum!»

Kurzführung durch die Ausstellung um 11.00 und 15.00 Uhr. Spielerisches für Kinder und Familien durchgehend von 11 bis 17 Uhr. Gratiseintritt am Museumstag.

27. Oktober 2013, 24. November 2013, 12. Januar 2014, jeweils 14.00–17.00 Uhr

Familiensonntage im Naturama

Erwachsene mit Kindern ab 5 Jahren werden auf eine kulinarische Weltreise geschickt: vom Aargauer Rüeblü über die afrikanische Okra bis zum Kakao aus Honduras. Staunen, nachdenken und mit den Sinnen erfahren.

Schulen

Mittwoch, 15. Mai, 21. August, 20. November 2013, um 18.00–20.00 Uhr, Naturama

Einführung für Lehrpersonen

Lehrpersonen (ab Mittelstufe) lernen Inhalt und Konzept der Ausstellung kennen. Sie erhalten eine Einführung in die Arbeit mit den Lernmaterialien im Schulraum und auf der Plattform <http://www.wir-essen-die-welt.ch>, damit sie einen spannenden Ausstellungsbesuch mit dem Unterricht in der Schule verbinden können.

Weitere Informationen unter www.naturama.ch/bildung. Schuldokumentation im Naturama-Shop erhältlich.

Führungen

Vereine, Gruppen und Schulklassen buchen eine Reise durch die globalisierte Welt der Nahrung. Von Äthiopien bis USA begegnet man Bäuerinnen, Fischern, Rohstoffhändlern, Kindern und Grossgrundbesitzern. Im Zukunftsraum orakelt ein Professor über die Ernährung im Jahr 2050, und zurück in der Schweizer Gegenwart, werden die Reiseerlebnisse auf Video oder Postkarte festgehalten.

Kosten und Konditionen: www.naturama.ch/info

Öffentliche Führungen ohne Anmeldung:

Mittwoch, 12. Juni 2013, 12.30–13.30 Uhr

Samstag, 21. September 2013, 14.00–15.00 Uhr

Sonntag, 10. November 2013, 14.00–15.00 Uhr

Sonntag, 9. Februar 2014, 14.00–15.00 Uhr