Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur

Arbeitsblätter
als Diskussionsanregung für die Mittelstufe

Zur Ausstellung vom 2.12.2018 bis 28.4.2019

Food Revolution 5.0
Gestaltung für die Gesellschaft von morgen

GEWERBEMUSEUM

Zum Ausstellungsbesuch

Ausstellungsthemen

Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus? Werden wir In-vitro-Fleisch essen, Gemüse in Indoor-Farmen züchten oder Algenproteine und Mehlwürmer geniessen? 50 internationale Designer zeigen Konzepte zum globalen Ernährungssystem von morgen.

Critical Design

Viele der gezeigten Objekte gehören zur Gruppe des «spekulativen Designs» oder des «Critical Designs». Diese Objekte gibt es meist nur ein einziges Mal – hier in der Ausstellung. Einige sind funktionstüchtig, andere nicht. Indem diese Exponate mögliche zukünftige Entwicklungen und Anwendungen illustrieren oder diese pointiert aufzeichnen, provozieren sie und regen uns zum Nachdenken an.

Arbeitsblätter

Drucken Sie im Voraus die Seiten 3–12 einseitig und farbig aus. Sie erhalten 10 Aufgaben, die in 2er- bis 3er-Gruppen bearbeitet werden können. Die Seiten 13–14 werden schwarz-weiss und doppelseitig ausgedruckt. Sie laden zu einer Werkbetrachtung nach Wahl ein.

Vorschlag zum Ablauf

Zum Einstieg ins Thema stellen wir Ihnen Infografiken, die auch in der Ausstellung gezeigt werden, zur Benutzung im Unterricht zur Verfügung. Die Grafiken bilden den Ist-Zustand zum Thema Ernährung ab, auf die Schweiz bezogen und global gesehen. Die Dokumente finden Sie als Download auf www.gewerbemuseum.ch.

Lassen Sie den SuS 10 Minuten Zeit, um die Ausstellung zu entdecken. Danach werden die Arbeitsblätter in Gruppen bearbeitet. Die SuS suchen mit Hilfe der Fotos auf den Arbeitsblättern die entsprechenden Bereiche in der Ausstellung auf und bearbeiten die Fragestellungen vor den Objekten. Ziel ist, dass sich die SuS untereinander zu den Themen austauschen. Im Anschluss können die erarbeiteten Themen im Plenum vorgestellt werden.

FARM & MARKT

Menschen in Grossstädten leben — ähnlich wie Hühner in Legebatterien — auf engstem Raum. Menschen können sich mittels Virtual Reality in eine Traumwelt versetzen. Sollte man dem lieben Vieh nicht dieselbe Möglichkeit bieten? Dass es nämlich mithilfe einer speziellen Brille vom freien Auslauf auf der grünen Wiese träumen kann?

Kann man Mensch und Huhn vergleichen?

Wie sieht in euren Augen ein gutes Hühnerleben aus?

Ist das Huhn mit einem solchen Leben glücklicher und legt es mehr Eier?

Welche Rechte haben Tiere generell?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

FARM

Hoch oben in den Bergen, mitten in der Stadt oder sogar auf dem Mond: Lebensmittel anbauen an Orten, wo eigentlich nichts wächst. – Wie geht das?

Von was leben die Fische in dieser «Aquaponikanlage»?

Wie erhält in dieser Anlage das Gemüse Nährstoffe?

Solche Anlagen gibt es, beispielsweise in der Stadt Zürich, in unterirdischen Räumen.

Aquaponik bezeichnet ein Verfahren, das Techniken der Aufzucht von Fischen in Aquakultur und der Kultivierung von Nutzpflanzen mittels Hydrokultur verbindet. Bei einer Aquaponikanlage handelt es sich immer um die Kombination einer geschlossenen Kreislaufanlage zur Fischproduktion und einer Hydroponikanlage zur Pflanzenzucht, zum Beispiel für Gemüse und Kräuter. Das Prinzip des Kreislaufes kennen wir aus der Natur, zum Beispiel vom Kreislauf des Wassers auf der Erde.

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

FARM

Hast du dich schon mal gefragt, wie Tomaten im Winter wachsen? Oder Peperoni, Gurken oder Erdbeeren?

Die Gewächshäuser, in denen sehr viel von unserem Gemüse und unseren Kräutern wachsen, sehen so aus wie dieses Gestell, einfach riesig. Ganze Hallen sind gefüllt damit.

Wie stellt ihr euch die Herkunft eurer Cherrytomaten vor? So?

Spielt es für euch eine Rolle, wie das Gemüse wächst, das ihr esst?

GEWERBEMUSEUM

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

FARM

Die Künstler dieser Arbeit haben sich überlegt, wie wir Menschen uns in den Nahrungskreislauf einfügen könnten.

Wir selber trinken Milch, die von Kühen kommt. Wie könnten wir Menschen anderen Lebewesen Nahrung zur Verfügung stellen?

Was müssten wir tun, damit wir als Essen gut schmecken würden?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

MARKT

Bei uns wird viel Fleisch gegessen, es werden viele Eier verschlungen und es wird viel Milch getrunken. Die Tiere, von denen diese Lebensmittel stammen, leben aber nicht im Freien.

Auf den Fotos siehst du ungefähr, wie diese Tiere leben.
Was hältst du davon?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

FARM

Glaubt man Umweltforschern, wird die Zukunft kein Honigschlecken. Denn wenn wir so weitermachen, wird es bald keine Bienen mehr geben. Schon Albert Einstein hat festgestellt, dass der Mensch ohne die Bestäubungsarbeit von Insekten gerade mal vier Jahre überleben kann. Was also tun?

Kennst du ähnliche Ideen, um den Insekten Lebensraum in der Stadt zu geben?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

KÜCHE

Essen aus dem 3D-Drucker:
Jede Paste aus Lebensmitteln kann gedruckt werden. Das ist zum Beispiel Schokolade, Teig oder auch eine Paste aus Insekten.

Isst du Insekten? Mehlwürmer oder Grillen?

Würdest du es bevorzugen, Insekten zu essen, die in eine hübsche Form gebracht wurden? Als Hase, als Kugel, als Spaghetti ...?

Aus zehn Kilo Tierfutter erhalten wir ein Kilo Rindfleisch. Keine gute Bilanz. Die Designerin Carolin Schulze hat das Problem angepackt, das Resultat ist sehr gut: Mit derselben Futtermenge lassen sich neun Kilo Insektenfleisch produzieren. Einzige Schwierigkeit: Besonders wir Europäer schrecken vor Heuschrecken auf dem Teller zurück, bei Würmern kriegen wir das Kribbeln und Käfer essen wir nur als Mutprobe.

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

GEWERBEMUSEUM

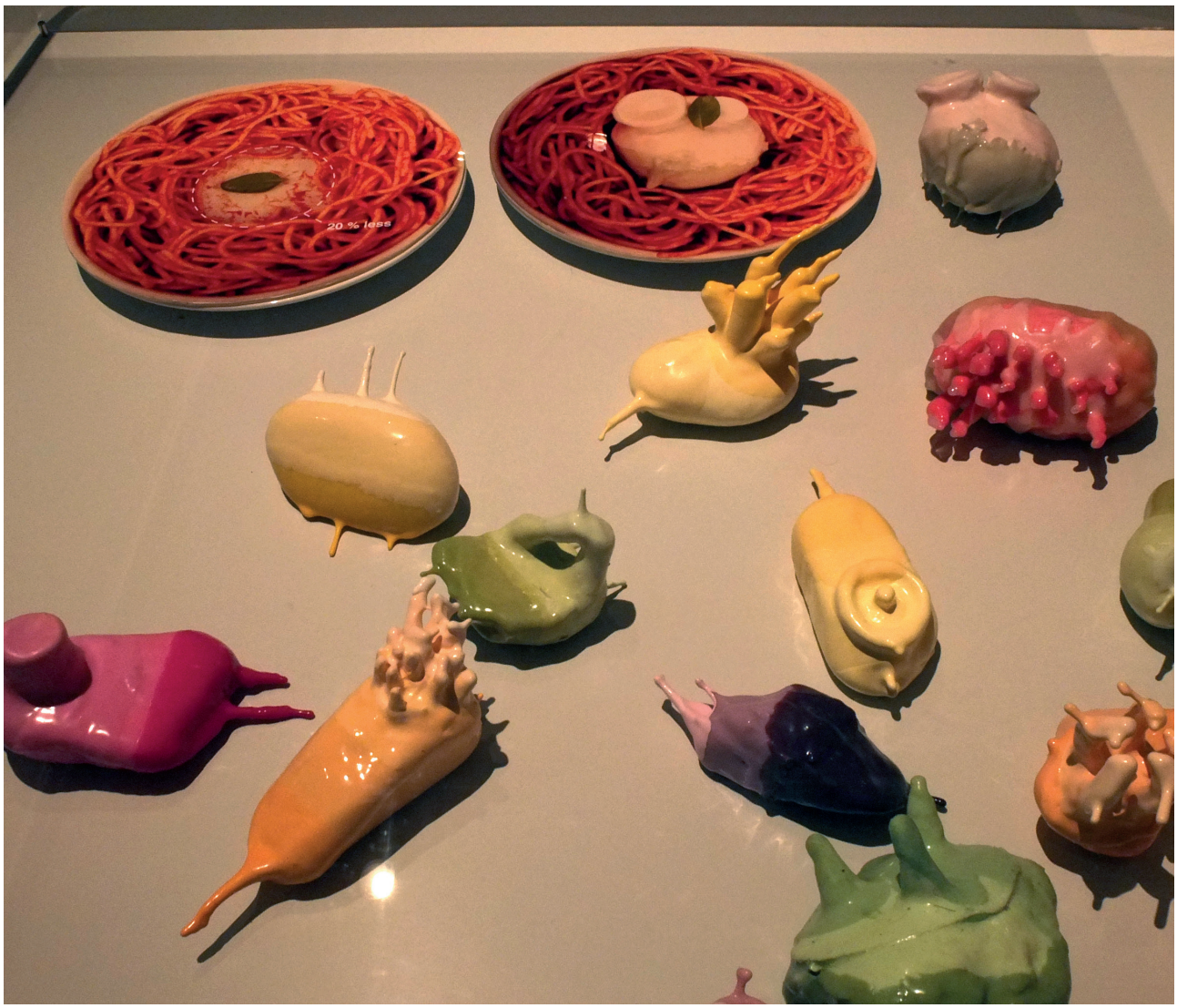
Blumentopf und Sandwich in einem!

Was ist die Idee zu diesem Essen?

Diese Art von Esswaren gibt es (noch) nicht in Wirklichkeit, es ist eine Idee. Aber ein Kebab in einer Brottasche ist ein bisschen ähnlich. Welcher Teil dieser Idee ist gleich wie beim Kebab?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

TISCH



Manche Menschen essen mehr als gesund ist. Diese Dinger könnten helfen.

Schau den Film an der Wand. Er erklärt diese Idee.
Wie funktioniert es?

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

Weisst du, was dein Körper braucht? Was gesund für dich ist?

Vielleicht wird in Zukunft ein Computer deinen Körper überwachen. Er teilt deinem Nahrungs-3D-Drucker mit, was du brauchst und du erhältst ganz exakt auf dich abgestimmte Nahrungsportionen.

Was würdest du davon halten? Was wäre daran praktisch? Was vielleicht eher unangenehm?

GEWERBEMUSEUM

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

Ein selbst gewählter Ausstellungsbereich

Wähle ein Exponat (Ausstellungsstück), das dir speziell auffällt.

Warum fällt es dir auf?

Wie heisst das Exponat?

Lies die Legende (den Ausstellungstext). Schau, falls vorhanden, den Film dazu und mach dir Notizen zum Inhalt des Exponates:

Mach dir eigene Gedanken:

Bilde dir eine Meinung zum Thema.
Das finde ich daran interessant und gut:

Das finde ich daran schwierig oder gar nicht gut:

So stelle ich der Klasse die bearbeitete Thematik vor:

Ausgewähltes Exponat:

Stichworte zur Erklärung:

bitte wenden

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»

Das sind meine persönlichen Überlegungen zum Thema:

Vermittlung Gewerbemuseum Winterthur, Kathrin Keller, 01_2019
Einige Einleitungstexte: © Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg
Bilder: Ausstellungsansichten aus «FOOD REVOLUTION 5.0»