

Food Revolution 5.0

Gestaltung für die Gesellschaft von morgen

Ausstellung im Gewerbemuseum Winterthur

2. Dezember 2018 bis 28. April 2019

Medienorientierung: Freitag, 30. November 2018, 11 Uhr

Vernissage: Samstag, 1. Dezember 2018, 16 Uhr



Was und wie wollen wir in Zukunft essen? Braucht die Welt eine weltweite Ernährungsdemokratie oder gar eine globale Food Revolution? Wie wird im Zeichen von Klimawandel, stetig wachsender Weltbevölkerung und zunehmender Verstädterung die Versorgung der Menschheit sichergestellt? Welche Ernährungsgewohnheiten werden wir aufgeben, zu welchen zurückkehren? Oder werden wir womöglich ganz neue Formen entwickeln, mit denen wir überlebenswichtige Nährstoffe zu uns nehmen? Ob In-vitro-Fleisch, Gemüse aus Indoor-Farmen, Algenproteine oder auch Mehlwürmer: Mit rund 50 internationalen Design- und Forschungsprojekten präsentiert «Food Revolution 5.0» zukunftsweisende Konzepte und Visionen oder formuliert kritische Kommentare.

Essen, Ernährung und Nahrungsmittel berühren wichtige Themen unserer Gesellschaft, erfreuliche wie auch beunruhigende. Das sind zum einen Wohlbefinden und Gesundheit, kulturelle Identität und soziale Zugehörigkeit, aber auch Kreativität und Innovation. Demgegenüber stehen globale Herausforderungen und Krisenszenarien: Klimawandel und Treibhauseffekt, Endlichkeit der natürlichen Ressourcen und Wasserknappheit, Armut und Hunger, Überproduktion und Verschwendung, Landraub (land grabbing) sowie Handelsabkommen und Protektionismus.

Unsere Gesellschaft wird durch Essen in all seinen Facetten von der Ressource bis hin zur Konsumation sozial gestaltet und konditioniert. Unser Essen ist dabei nichts anderes als in Form gebrachtes Material, es ist also «designed». Somit gehört «Food Design» zu den frühesten Gestaltungsaufgaben überhaupt und das Kochen von Nahrung gilt als erste kulturelle Handlung des Menschen, die auch den Beginn von Zivilisation und Handwerk markiert.

Die weltweite Industrialisierung hat im Verlauf des 20. Jahrhunderts die Entwicklung unserer Ernährung und unseren Umgang mit Essen massgeblich bestimmt. Lebensmittel sind inzwischen Massenprodukte und das Ergebnis eines höchst arbeitsteiligen, globalisierten Herstellungsverfahrens. Sie werden in der Regel nicht für den eigenen Bedarf erzeugt, sondern gehandelt und verkauft. Vom Grundprodukt bis zum Esstisch durchlaufen Nahrungsmittel verschiedenste Stationen.

Daneben ist heute Essen im öffentlichen Raum überall präsent. Lebensmittelproduktion und Gastronomie sind diejenigen Bereiche, in denen der Wettstreit zwischen Kultur und Kommerz immer heftiger ausgetragen wird und die Konsumenten werden mit ständig neuen Food-Konzepten und Lifestyle-Anregungen umworben. In einer dramatisch ansteigenden Verschwendung von Lebensmitteln manifestiert sich die Kehrseite dieses Überflusses. Neben einer unnötigen Inanspruchnahme von Ressourcen und den damit verbundenen Treibhausgasemissionen stellt die Lebensmittelverschwendung gleichzeitig ein ethisches Problem dar: Weltweit leidet noch immer knapp eine Milliarde Menschen an Hunger.

Die Welt braucht eine globale Food Revolution – so die These der Ausstellung –, die zukünftige Technologien mit alten handwerklichen Kulturtechniken und kulturellem Wissen um die Besonderheit der Lebensmittelherstellung verbindet. Vor allem aber braucht es eine globalere Ernährungsdemokratie. So sind wir am Ende alle zu dieser Revolution aufgerufen, denn wir sind, was wir essen – und ohne Essen können wir nicht existieren. Mit rund 50 internationalen Design- und Forschungsprojekten präsentiert «Food Revolution 5.0» zukunftsweisende Konzepte und Visionen oder auch kritische Kommentare zur Gestaltung notwendiger Veränderungen.

«Food Revolution 5.0» ist eine Zusammenarbeit vom Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg und dem Gewerbemuseum Winterthur. Die Ausstellung wurde von Dr. Claudia Banz kuratiert und wurde in Hamburg und Berlin bereits gezeigt. Das Gewerbemuseum Winterthur vertieft einzelne Themenbereiche der Ausstellung, erweitert sie mit zahlreichen Arbeiten und Projekten aus der Schweiz sowie mit schweizspezifischen Fragen. Ein dichtes Veranstaltungsprogramm rundet die Schau ab.

Mit Werken von:

Miho Aikawa (US) / Hanan Alkhouh (KW) / Kosuke Araki (JP) / Bastian Austermann & Luisa Hilmer (DE) / Bee Collective (NL) / Dan Bossin & Tony Pilz (DE) / Bioncraft Co. (TW) / Burton Nitta (UK) / The Center for Genomic Gastronomy (IE) / Coopérative d'habitation Équilibre (CH) / Dycle (DE) / Andrew Forkes & Susana Soares (UK) / Fraunhofer Institut (DE) / Julian Frey (CH) / Paul Gong (TW) / Gottlieb Paludan Architects (DK) / Martí Guixé (ES/DE) / Noël Hochuli (CH) / René Kuntzag (DE) / Pei-Ying Lin (TW) / Livin Studio (AT/HK) / Julia Lohmann & Marcis Ziemins (DE/UK) / Isabel Mager (DE/NL) / Marina Mellado (UK) / Maurizio Montalti (IT) / Museo della Merda (IT) / Carolien Niebling (NL/CH) / José de la O (MX) / Klaus Pichler (AT) / Pro Specie Rara (CH) / Chloé Rutzerveld (NL) / Johanna Schmeer (DE) / Carolin Schulze (DE) / Gregg Segal (US) / Andrea Staudacher (CH) / George Steinmetz (US) / Austin Stewart (US) / Ina Turinsky & Andreas Wagner (DE) / Marije Vogelzang (NL) / Henk Wildschut (NL) / WormUp (CH) / Youtrition (CH) / Maria Zimmermann (CH) / u. a.

Veranstaltungen

Ausstellungseröffnung

Food Revolution 5.0

Samstag, 1. Dezember 2018, 16 Uhr

Begrüssung: Susanna Kumschick, Co-Leitung Gewerbemuseum Winterthur

Einführung: Dr. Claudia Banz, Kuratorin Kunstgewerbemuseum Berlin

Mit anschliessenden Degustationen: Stadthonig und Insekten, Brotbier und kalter Kaffee, Reste von gestern und eine Widmung an die Butter.

Thematische öffentliche Führung

Food Waste – ein Luxusphänomen?

Sonntag, 9. Dezember 2018, 11 Uhr

Mit Mario Pellin, wissenschaftlicher Mitarbeiter Gewerbemuseum Winterthur

Durch die Ausstellungen «Food Revolution 5.0» und «Times of Waste – Was übrig bleibt»

Schon immer haben der Mensch und seine Vorfahren Abfall produziert. Eine jüngere Erscheinung ist jedoch, dass es sich dabei vermehrt um noch brauchbare oder geniessbare Abfälle handelt: ein nicht mehr topaktuelles Smartphone, ein Joghurt mit überschrittenem Ablaufdatum oder ein kaum mehr knackiger Blumenkohl aus dem Kühlschrank. Letztere Beispiele werden auch mit dem Begriff «Food Waste» diskutiert. Muss heute neu entdeckt oder gelebt werden, was vor einigen Generationen noch selbstverständlich war? Sind Erscheinungen wie beispielsweise «Reste-Rüsten», «From Nose to Tail», «Foodsharing» oder auch Garten- und Kompost-Kooperativen eine romantische Rückbesinnung einer Überflussgesellschaft?

Workshop für alle**Powerfood für den Winter****Sonntag, 9. Dezember 2018, 13–15.30 Uhr****Sonntag, 24. März 2019, 13–15.30 Uhr (Wiederholung)**

Workshop für Erwachsene und Kinder ab 7 Jahren, ab 12 Jahren selbstständiger Besuch möglich.
Mit Claudia Winteler, Museum Mühlerama, Zürich

Erstaunlich viele Gemüsesorten gedeihen auch in der kargen Jahreszeit, dazu noch sehr gesunde wie beispielsweise die Wintergemüse Federkohl, Grünkohl, Bodenkohlrabi, Randen oder auch Winterrettich. In diesem Workshop wird so manches über diese Gemüse als Power Food erzählt, aber auch einiges an Leckereien wie Kale Chips selbst zubereitet und verspiessen.

Kosten und Anmeldung www.gewerbemuseum.ch

Dialogische öffentliche Führung**Insekten, Algen, Blut. Alternativen der Zukunft?****Donnerstag, 17. Januar 2019, 18.30 Uhr**

Mit Laura Schälchli, Gründerin von Sobre Mesa und Mario Pellin, wissenschaftlicher Mitarbeiter
Gewerbemuseum Winterthur

Die Kartoffel stiess in der Schweiz zunächst auf Ablehnung, ebenso wurde Sushi von vielen erst einmal argwöhnisch betrachtet. Beides wird heute selbstverständlich gegessen und genossen. Und wie sehen in Zukunft unsere Ernährungsweisen aus? Werden wir aus ethischen und ökologischen Gründen unseren Ekel vor Algen, Mehlwürmern, Grillen oder sogar Blut überwinden?

Workshop für alle**Fermentation and Bacteria. Kochen ohne Hitze****Sonntag, 27. Januar 2019, 13–15.30 Uhr**

Workshop für Erwachsene und Kinder ab 7 Jahren
Mit Serena Gadaleta, TCM-Therapeutin und Maya Minder, Künstlerin

Dieser Workshop richtet sich an alle, die mehr über das Wissen von Fermentationen, Bakterien und lebendigen Kulturen in unserem Essen wissen wollen. Was ist der Unterschied zwischen Gärung und Fermentation? Wie kann ich darauf vertrauen, dass meine selber konservierten Lebensmittel tatsächlich noch lange Zeit geniessbar sind? Fermentationsrezepte aus unterschiedlichen Ländern und Kulturen werden ausprobiert als kleine Einführung in die ältesten Techniken der Menschheit, Essen und Getränke haltbar und nahrhaft zu machen.

Kosten und Anmeldung www.gewerbemuseum.ch

Talk: Next Generation im Dialog**Food – ein Lifestyle-Thema im Design?****Donnerstag, 21. Februar 2019, 18.30 Uhr**

Mit:

- Noël Hochuli, Designer, Hochschule Luzern HSLU
 - Nikolas Kerl, Designer, Zürcher Hochschule der Künste ZHdK und Gründer von Slow Goods GmbH
 - Carolien Niebling, Designerin, ArtEZ University of the arts/NL und ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne
 - Ina Turinsky und Andreas Wagner, Designstudent/innen, Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
- Moderation: Lilia Glanzmann, Redaktorin Design und Kultur, Hochparterre, Zürich

Essen und Kochen, Ernährung und Zubereitung sind heute allgegenwärtig, auch im Design, sowohl an Hochschulen als auch in der Praxis. Erkennen wir einen Sinneswandel oder handelt es sich eher um eine Lifestyle-Erscheinung? In einer Talkrunde mit jüngeren Designerinnen und Designern werden solche Fragen anhand ihrer Projekte, ihrer Herausforderungen sowie ihrer Leidenschaften erörtert.

Eine Kooperation mit dem Design Forum Winterthur

Dialogische öffentliche Führung**Gespült und entsorgt? Das Klo im Kreislauf****Donnerstag, 7. März 2019, 18.30 Uhr**

Mit Pauline Dayer, Umweltingenieurin/ETH Zürich, Coopérative d'habitation Équilibre und Mario Pellin, wissenschaftlicher Mitarbeiter Gewerbemuseum Winterthur

45 Liter Wasser mit Trinkqualität verwenden wir täglich allein für die WC-Spülung. Die Wohngenossenschaft Équilibre hat sich diesem Problem gestellt und praktikable Lösungen für ein urbanes Umfeld entwickelt, beispielsweise die lokale Kompostierung aller Abwasser und Fäkalien im Innenhof der Siedlung. Andere Projekte in der Ausstellung präsentieren Ansätze für eine Kreislaufsymbiose, unter anderem zwischen Schweinemist und Tomaten (Greenhouse Pigs), oder Fischausscheidungen und Salat (Aquaponik).

Museumskonzert**Musik-Menü in 5 Gängen****Sonntag, 14. April 2019, 10.30 Uhr**

Schräg arrangierte Popmusik zum Geniessen von Sebastian Müller & Co. sowie literarische Leckereien

Öffentliche Führungen

Sonntag, 10. Februar 2019, 11 Uhr

Donnerstag, 4. April 2019, 18.30 Uhr

Sonntag, 28. April 2019, 11 Uhr

Ausserhalb des Museums: Kino Cameo**The End of Meat, DE 2017****Freitag, 7. Dezember 2018, 20.15 Uhr**

Dokumentarfilm von Marc Pierschel, mit Podium im Anschluss. Detailprogramm folgt.

Eine Kooperation mit dem Kino Cameo, Lagerplatz 19, Winterthur, www.kinocameo.ch

Ausstellungskatalog

Food Revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen

Zwei zusammengehörige Kataloge mit zahlreichen Textbeiträgen und Farbabbildungen, deutsch/englisch.

Band I: 224 S., Hg. Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg (Sabine Schulze, Claudia Banz), 2017, Verlag Kettler, Dortmund, ISBN 978-3-86206-645-2

Band II: 88 S., Hg. Kunstgewerbemuseum – Staatliche Museen zu Berlin, 2018, Verlag Kettler, Dortmund, ISBN 978-3-86206-703-9

Beide Kataloge werden im Shop des Gewerbemuseums Winterthur verkauft.

Workshops für Schulklassen

Ernährung von morgen – ein Zukunftslabor**Januar bis April 2019**

Eine Einladung zum Erfinden von Essvisionen, geeignet für die Mittel- und Sekundarstufe I + II

Eine Kooperation mit der Theaterpädagogik Winterthur

Informationen und Anmeldung: www.gewerbemuseum.ch / Angebote für Schulen & Lehrpersonen

Einführung für Lehrpersonen in die Ausstellung «Food Revolution 5.0»**Donnerstag, 24. Januar 2019, 17.30 Uhr**

Für den selbstständigen Besuch mit der Klasse, geeignet für alle Stufen

Anmeldung erwünscht bei gewerbemuseum.vermittlung@win.ch oder Telefon +41 52 267 51 3

Informationen für Medienschaffende

Medienorientierung

Freitag, 30. November 2018, 11 Uhr

Mit einer Einführung von Susanna Kumschick, Co-Leiterin Gewerbemuseum Winterthur und Dr. Claudia Banz, Kuratorin Kunstgewerbemuseum Berlin sowie einem gemeinsamen Ausstellungsrundgang. Vielen Dank für Ihre Anmeldung bei der Medienstelle.

Medienstelle

Luzia Davi, gewerbemuseum.medien@win.ch, Telefon +41 (0)52 267 51 36 (direkt: 68 83)

Pressemappe

An der Medienorientierung wird eine ausführliche Pressemappe mit weiteren Informationsmaterialien abgegeben, sie kann auch bei der Medienstelle bestellt werden. Der Versand erfolgt kurz vor Ausstellungseröffnung.

Medienbilder

Auf www.gewerbemuseum.ch (→ Angebote für / Medien) finden Sie hochaufgelöste jpg-Dateien zum Download. Wenn nicht anders angegeben, haben die Fotos ein Format von 300dpi/A5. Bitte verwenden Sie die Medienbilder nur in Zusammenhang mit einer Berichterstattung über die Ausstellung «Food Revolution 5.0» im Gewerbemuseum Winterthur und nur während der Ausstellungsdauer unter Angabe der Copyrights und der Fotografennachweise. Vielen Dank!

Anlässlich der Ausstellungseröffnung folgen weitere Medienbilder.



Johanna Schmeer: «Bioplastic Fantastic», 2014.
 Bilddatei: 300dpi, 20 x 11 cm
 © Johanna Schmeer



Paul Gong: «Human Hyena», 2014.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Paul Gong; Foto: Andrew Kan



Chloé Rutzerveld: «Edible Growth», 2014.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Chloé Rutzerveld



Ina Turinsky & Andreas Wagner: «Nutrient Solution – growing algae with spit and breath», 2016/17.
 Bilddatei: 300dpi, 16 x 9 cm
 © Ina Turinsky, Andreas Wagner



Officina Corpuscoli – Maurizio Montalti: «System Synthetics – Installation Overview», 2011.
 Bilddatei: 300dpi, 20 x 10 cm
 © Maurizio Montalti



Michael Burton & Michiko Nitta: «Near future algae symbiosis suit», 2010.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Burton Nitta



Hanan Alkhouh: «Sea-Meat Seeweed», 2016.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Tom Mannion



Klaus Pichler: «Erdbeeren, Sorte «Elsanta»»,
 2010–2012.
 Produktionsort: San Giovanni Lupatoto, Verona,
 Italien; Transportweg: 741 km; Transportart:
 LKW; Anbauart: Foliengewächshaus; Erntezeit:
 Jun-Okt; CO²-Bilanz (Prod. & Transp.): 0,35 kg;
 Wasserbedarf (Prod. & Transp.): 348 l.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Klaus Pichler



Carolin Schulze: «Hase aus einer
 Mehlwurmpaste», 2014.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Carolin Schulze



Austin Stewart: «Second Livestock», 2014.
 Ausgestopftes Huhn mit VR-Headset.
 Bilddatei: 300dpi, 17,5 x 13 cm
 © Austin Stewart



Noël Hochuli: «Die Stadtnessel», 2015.
 Bachelorarbeit in Objekt-Design, Hochschule
 Luzern HSLU.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 Foto: Severin Bigler



Carolien Niebling: «Mortadella with vegetables»,
 2017.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Carolien Niebling; Foto: Jonas Marguet Shawn



Carolien Niebling: «Insect pâté», 2017.
 Bilddatei: 300dpi, A5
 © Carolien Niebling; Foto: Jonas Marguet Shawn

Gewerbemuseum Winterthur
 Kirchplatz 14 / CH-8400 Winterthur
 Telefon +41 (52) 267 51 36
 www.gewerbemuseum.ch

Öffnungszeiten / Eintritt Gewerbemuseum
 Di bis So 10–17 Uhr / Do 10–20 Uhr / Mo geschlossen.
 Besondere Öffnungszeiten Feiertage: www.gewerbemuseum.ch
 CHF 12.– / 8.–, Kinder + Jugendliche bis 16 J. + Schulklassen gratis