



## «Erlebnis Nahrung» rät zum Essen mit Sti(e)l

Die Sonderschau «Erlebnis Nahrung» an der OLMA zeichnet den Weg des Obstes vom Boden bis zum Teller nach. Eindrücklich inszeniert lässt sie Kinder und Erwachsene in die Welt von Früchten und Beeren eintauchen, vermittelt Wissen, lässt über den Konsumstil nachdenken und lädt auch zum kulinarischen Genuss ein.

Zu wissen, woher das Essen kommt und auf welchem Weg es vom Boden bis zum Teller geht, ist heute für viele nicht selbstverständlich. Das wäre aber wichtig für einen verantwortungsvollen Lebensmittelkonsum. Dieses Grundwissen zu vermitteln ist das Anliegen der Sonderschau «Erlebnis Nahrung» an der OLMA, Halle 6. Sie präsentiert es leicht bekömmlich, als Erlebnis und Genuss für Besucherinnen und Besucher jeden Alters.

### Stilfragen rund um Gestieltes

«Erlebnis Nahrung» stellt vor, was «Stiel» hat – Früchte und Beeren – und in der Schweiz wächst und reift. Die Sonderschau zeigt, wie Obst produziert, verarbeitet und vermarktet wird und sich frisch, gekocht oder gebacken auf den Tisch bringen lässt. Dazu stellt sie die Frage des «Stils»: Wer wählt welchen Stil punkto Wirtschaftlichkeit, Naturverträglichkeit, Fairness beim Angebot, welche Ansprüche und Prinzipien prägen den Konsum?

### Von der Obstanlage bis zum Backrezept

Die Themenwelt «Erlebnis Nahrung» inszeniert den Weg des Obstes in vier Bildern. Der Obstbetrieb der Schweizer Bauern lädt zum Gang durch eine Obstanlage und Gewächshäuser ein, verpackt Wissen in Obsthasen und betreibt eine kleine Mosterei für die Kinder. Die Verarbeitungsbetriebe Bischofszell Nahrungsmittel AG und JOWA AG führen Besucherinnen und Besucher über einen Wissensparcours und geben mit Filmen einen Einblick in die Produktion von Konfitüren, Apfelmus und vielem mehr. Der Detailhandel (Migros) setzt seinen Schwerpunkt bei der Begegnung mit Produzentinnen und Produzenten aus der Region, die ihre Produkte vorstellen und zum Versuchen abgeben. Die Ostschweizer Bäuerinnen begeistern in der Schauküche mit ihren Obstrezepten und -gebäcken.

### Forschen für eine nachhaltige Landwirtschaft

Mit der Frage nach dem Stil im Umgang mit Lebensmitteln befasst sich auch die ETH Zürich. In der Ausstellung «Wo Zukunft entsteht» macht sie spielerisch erlebbar, wie sich die Forschung für nachhaltige Produktionsmethoden in der Landwirtschaft einsetzt. Sie zeigt, wie beim «Smart Farming» Drohnen und Roboter auf dem Feld zusammenarbeiten, und so zur Reduktion von Pestiziden und Düngemitteln beitragen, oder wie neue Futterkombinationen den Methanausstoss bei Kühen verringern.

### Ferkel streicheln, Obstfitz werden und Kulinarisches geniessen

«Erlebnis Nahrung» mit Wissen, Erleben und Geniessen alle Altersgruppen an. Der Entdeckerweg macht aus Kindern gefitzte Obstkenner, «Obstfitze», und stellt Erwachsene vor den Konsumstil-Spiegel. Für Kinder attraktiv ist der hautnahe Kontakt mit Ferkel, Kalb und Ziege im Tiergehege. Familien dürfen sich in den Verweilzonen auch mit Mitgebrachtem verpflegen, der Migros Take-Away, die Bäuerinnen und der kleine Bauernmarkt warten aber vom Zmorge bis zum Zvieri mit einem feinen Verpflegungsangebot auf.

### Bewährte Partnerschaft

«Erlebnis Nahrung» ist ein Gemeinschaftsprojekt der Genossenschaft Migros Ostschweiz, des Schweizer Bauernverbandes SBV, des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes LID und der OLMA. Die Sonderschau zeigt seit 2014 den Weg der Lebensmittel vom Boden zum Teller anhand verschiedener Grundprodukte.

Kontakt: Jürg Rindlisbacher, Projektleiter «Erlebnis Nahrung», [juerg.rindlisbacher@lid.ch](mailto:juerg.rindlisbacher@lid.ch), 079 771 62 71

## Wo Zukunft entsteht Forschung für eine nachhaltige Landwirtschaft

Mit der Frage nach dem Stil im Umgang mit Lebensmitteln befasst sich in der Themenwelt «Erlebnis Nahrung» auch die ETH Zürich.



Ein Hexacopter nimmt im Juli 2020 auf einem Feld in der Schweiz Wärme- und Farbbilder von Weizenparzellen auf. (Bild: © ETH Zürich / Norbert Kirchgessner, Helge Aasen and Achim Walter)

In der Ausstellung «Wo Zukunft entsteht» gewährt die Hochschule einen spannenden Einblick in die modernen Agrarwissenschaften und macht spielerisch erlebbar, wie die Forschung zu nachhaltigen Produktionsmethoden in der Landwirtschaft beiträgt. Vier interaktive Games (Drohnen-Parcours, Pansensimulator, Jenga und Morph Tales) führen in die zentralen Forschungsfragen aus den Bereichen Kulturpflanzen, Nutztiere und Agrarökonomie ein:

Wie können wir klimatolerante und krankheitsresistente Sorten unserer Kulturpflanzen züchten? Wie lässt sich das Feld vor Schädlingen schützen, ohne die Umwelt zu belasten? Was müssen unsere Kühe fressen, damit sie möglichst wenig Treibhausgase ausstossen? Und wie können wir auf möglichst wenig Fläche möglichst viele Nahrungsmittel produzieren?

Besucherinnen und Besucher erfahren auf unterhaltsame Weise, wie digitale Technologien und künstliche Intelligenz helfen, die Schweizer Landwirtschaft umwelt- und ressourcenschonend zu gestalten, zum Beispiel indem smarte Drohnen auf dem Feld das Pflanzenwachstum dokumentieren und mit Robotern zusammenarbeiten, um Pestizide und Düngemittel zu reduzieren. Weiter können die Besuchenden erkunden, mit welchen Futtermitteln sich der Methanausstoss von Kühen am besten senken lässt. Wer es sich zutraut, kann sich im verzwickten Geschicklichkeitsspiel der Agrarökonomie versuchen, bei dem man das Ernährungssystem so auszubalancieren muss, dass es die Konsumenten mit günstigen und gesunden Nahrungsmitteln versorgt, Landwirtinnen ein Auskommen ermöglicht und dabei unsere Lebensgrundlagen langfristig erhält.

Das ETH-Spin-off [Yasai](#) zeigt zudem, warum vertikaler Ackerbau die Ressourcen besonders stark schonen kann. Jüngere Kinder können einen Wurm im Apfel ausmalen und dreidimensional darstellen.

Kontakt: Michael Keller, Hochschulkommunikation ETH Zürich, [michael.keller@hk.ethz.ch](mailto:michael.keller@hk.ethz.ch), 079 686 87 54