

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

**Essen neu denken. NewFoodSystems**Sonderausstellung: 9.7.2025 – 1.3.2026

### ****Datenblatt****

**Format:** Sonderausstellung, konzipiert als Wanderausstellung (inkl. Begleitprogramm)

**Ort:** Deutsches Museum Nürnberg – Das Zukunftsmuseum  
Augustinerhof 4, 90403 Nürnberg   
www.deutsches-museum.de/nuernberg

**Fokus: •** Veränderung der Essgewohnheiten.   
 **•** Durch neue Technologien entstehen neue Möglichkeiten der Lebensmittelproduktion.  
 **•** Deutsche / europäische Perspektive auf Ernährung.

**Förderung:** Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des   „Innovationsraums: NewFoodSystems – Neue Lebensmittelsysteme“,   
basierend auf der „Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030“  
newfoodsystems.de

**Fläche:** 150 Quadratmeter

**Ausstellungsgestaltung:** Franke Steinert GmbH, Berlin / www.franke-steinert.de  
**Grafische Gestaltung der Ausstellung: Christina Kitta  
Key Visual:** UNIMAK / KI-Prompting: Maren Burghard  
**Beratung zu taktilen Stationen:** bbs nürnberg – Bildungszentrum für Blinde und Sehbehinderte  
**Prüfung Leichte Sprache:** Lebenshilfe Landesverband Hessen e.V.

www.deutsches-museum.de/nuernberg/ausstellungen/sonderausstellung-essen-neu-denken-2025

**Facts & Figures – aus der Ausstellung (Auswahl)**

**Essen auf Abwegen**

* **Lebensmittelverschwendung weltweit**: ca. 1/3 aller Lebensmittel geht verloren
* **Deutschland**: 10,8 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr (58 % Haushalte,   
  18 % Außer-Haus-Verpflegung, 15 % Verarbeitung, 7 % Handel, 2 % Primärproduktion)
* **Ursachen**: falsche Lagerung, MHD, Überportionierung
* **Lösungsansätze**: bewusster Einkauf / Resteverwertung / kritischer Umgang mit MHD
* **Nebenprodukte in der Lebensmittelverarbeitung:** z. B. Pflanzenfasern, Molke /   
  oft ungenutzt, dabei nährstoffreich
* **Forschung**: Nährstoffe aus Resten extrahieren / Fütterung von Insekten/Pilzen → neue Lebensmittel oder Tierfutter / Ziel: mehr Menschen mit weniger Ressourcen versorgen

**Insekten essen?**

* **Insekten als Nahrungsmittel**: nährstoffreich, platz- und wassersparend /   
  verwerten Nebenprodukte effizient
* **In der EU zugelassen (Stand 2025)**: Gelber Mehlwurm / Europäische Wanderheuschrecke / Hausgrille / Buffalowurm
* **In Zulassung beantragt**: Larve der Schwarzen Soldatenfliege / Bienendrohnenlarve / Kurzflügelgrille
* **Verwendung**: ganze Insekten oder verarbeitet (z. B. Riegel, Nudeln, Pulver) / Kennzeichnungspflicht in Zutatenliste

**Fleisch ohne Tier**

* **Kultiviertes Fleisch**: echtes Fleisch aus tierischen Zellen / gezüchtet in Bioreaktoren
* **Vorteile**: weniger Tierleid / potenziell ressourcenschonender
* **Herausforderungen**: hohe Produktionskosten / komplexe Nährlösungen   
  (teils aus Kälberblut) / keine EU-Zulassung (Stand 2025)
* **Forschungsschwerpunkt**: essbare, sichere Trägergerüste für Zellwachstum (z. B. aus Pflanzenprotein, 3D-Druck) / alternative Nährlösungen (z. B. aus Pilzen oder Algen)
* **Ausstellungsstück**: Trägerstruktur für Zellkulturen (TU München, 2025)

**KONTAKT**

Claudia Luxbacher M.A.

Presse und Kommunikation

Deutsches Museum

von Meisterwerken der Naturwissenschaft und Technik (AdÖR)

Zweigstelle Nürnberg – „Das Zukunftsmuseum“

Augustinerhof 4

90403 Nürnberg

Tel. +49 911 21548 - 890

Mobil +49 152 08271359

[c.luxbacher@deutsches-museum.de](mailto:c.luxbacher@deutsches-museum.de)

[www.deutsches-museum.de/nuernberg](http://www.deutsches-museum.de/nuernberg)

Instagram: www.instagram.com/deutschesmuseumnuernberg

Facebook: www.facebook.com/DeutschesMuseumNuernberg

LinkedIn: [de.linkedin.com/company/deutsches-museum-nuernberg](https://de.linkedin.com/company/deutsches-museum-nuernberg)

Tiktok: www.tiktok.com/@daszukunftsmuseum