

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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

### ****Ausstellungstexte****

#### ****Einleitung: „Essen neu denken“****

NewFoodSystems verändert unser Verständnis von Lebensmitteln. Joghurt aus Soja, Limonade mit Algen oder Fleisch aus Zellkulturen – neue Anbau- und Produktionsmethoden ermöglichen Lebensmittel mit weniger Umweltbelastung und geringerem Rohstoffverbrauch. Doch nicht alles findet automatisch Akzeptanz. Die Ausstellung lädt Besucher dazu ein, sich mit der Frage auseinanderzusetzen: Was essen wir in Zukunft – und warum?

### ****Bereich 1: Essen und Emotion****

#### ****Bereichstext: „Bauchgefühle“****

Geschmack ist mehr als eine reine Wahrnehmung – unsere Essgewohnheiten sind erlernt und geprägt von Kultur, Emotionen und sozialem Umfeld. Ob wir eine Mahlzeit als genussvoll empfinden, hängt nicht nur von den Inhaltsstoffen ab, sondern auch von unseren Erwartungen und Erinnerungen.

**Bereich 2: Neue Lebensmittelangebote**

#### ****Bereichstext: „Essen auf neuen Wegen“****

Lebensmittelproduktion verbraucht viele Ressourcen. Umweltschonendere Alternativen sind gefragt. Neue Technologien wie vertikale Farmen, Zellkulturen oder 3D-Druck ermöglichen innovative Nahrungsmittel. Doch wie offen sind wir für diese Veränderungen?

* **„Weg vom Abfall“** – Lebensmittelreste enthalten wertvolle Nährstoffe. Forscher entwickeln Verfahren, um Nebenprodukte sinnvoll weiterzuverarbeiten – von Insekten- und Pilzfutter bis hin zu direkten Zutaten für unsere Ernährung.
* **„Alles neu?“** – Ersatzprodukte aus Pflanzen oder Zellkulturen bieten Alternativen zu tierischen Lebensmitteln. Doch sind wir bereit für den Wandel? Vertraute Geschmäcker und Konsistenzen sollen möglichst erhalten bleiben.
* **„Volle Kontrolle“** – Geschlossene Anbausysteme ermöglichen eine exakte Steuerung von Licht, Temperatur und Nährstoffen. Das sichert Qualität und spart Ressourcen – erfordert aber viel Energie.

### ****Bereich 3: Wandel der Essgewohnheiten****

#### ****Bereichstext: „Schmeckt’s noch?“****

Esskultur ist im stetigen Wandel. Früher waren Mettigel und Toast Hawaii beliebt, heute dominieren Sushi, Döner und Bowls. Technologische Innovationen, kulturelle Einflüsse und gesellschaftliche Trends bestimmen, was auf unseren Tellern landet.

* **„Geschmack im Wandel“** – Nach dem Zweiten Weltkrieg war Nahrung knapp, das Ziel war Sättigung. Mit wachsendem Wohlstand erweiterte sich das Angebot. Heute drücken Menschen mit Essen auch ihre Werte und Zugehörigkeit aus – Ernährung ist mehr denn je ein Spiegel der Gesellschaft.

**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