

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit – Pressemitteilung

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

**Nürnberg, 8. Juli 2025** – **Was werden wir in Zukunft essen? Was kommt auf unsere Teller?   
Die Ausstellung Essen neu denken. NewFoodSystems befragt unsere Ernährung:   
vom 9. Juli 2025 bis 1. März 2026 im Deutschen Museum Nürnberg – Das Zukunftsmuseum.**

**„Essen ist eine Zukunftsfrage – und diese ist hochgradig emotional, denn: Essen ist weit mehr als Nahrungsaufnahme. Essen ist ein Spiegel der Gesellschaft und ihrer Werte. Mit unserer Ausstellung Essen neu denken. NewFoodSystems zeigen wir nicht nur technologische Möglichkeiten auf, sondern beleuchten die ethische und kulturelle Dimension unserer Ernährung.“ Marion Grether, Museumsleitung.**

  
Key Visual: Essen neu denken. NewFoodSystems  
Credit: Deutsches Museum Nürnberg / UNIMAK; KI-Prompting: Maren Burghard

Selbst wenn in Deutschland alles jederzeit verfügbar scheint: Unsere Ernährung und unsere Lebensmittelsysteme sind im Wandel. Globale Entwicklungen wie Erderwärmung, begrenzte Ressourcen und neue gesellschaftliche Anforderungen stellen die Art, wie wir Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und konsumieren vor Herausforderungen. Neue Produktionsmethoden wie vertikale Landwirtschaft, kultiviertes Fleisch aus Zellkulturen oder pflanzliche Ersatzprodukte versprechen eine ressourcenschonendere Lebensmittelproduktion. Gleichzeitig bleibt die Frage: Welche Lebensmittel sind wir bereit zu akzeptieren? Welche lehnen wir ab? – Und aus welchen Gründen?

**Herausforderungen und Chancen neuer Lebensmittelsysteme**

Die Sonderausstellung zeigt, welche technologischen Entwicklungen unsere Ernährung in den kommenden Jahren prägen könnten. Die Ergebnisse aus rund 20 aktuellen Forschungsprojekten des „Innovationsraums NewFoodSystems“ fließen ein. Drei Themenbereiche laden Besuchende dazu ein, mehr über neue Zutaten auf dem Teller, kontrollierte Anbaumethoden und Abfallvermeidung zu erfahren. „Weg vom Abfall“, „volle Kontrolle“ und „Alles neu“ sind diese betitelt. Technik-ethische Fragen bringen die Herausforderungen auf den Punkt, denn Technologien können zwar helfen, Ressourcen zu schonen, sie sind derzeit aber nur mit hohem Einsatz von (fossiler) Energie umsetzbar. Viele Produkte stehen zudem nur der kaufkräftigen Mittelschicht zur Verfügung, die auch den Wunsch nach gesunder, naturverbundener Ernährung zum Ausdruck bringt.

**Essen und Emotion – Was uns schmeckt ist erlernt**

Es sind kulturell geprägte Emotionen, die unser Verhältnis zum Essen bestimmen. Essen ist ein Ausdruck sozialer Zugehörigkeit. Die Einstiegsinszenierung **„Bauchgefühle“** macht deutlich, wie stark unser Geschmack kulturell geprägt ist. Denn was wir als schmackhaft empfinden, hängt nicht nur von biologischen Prozessen ab, sondern auch von Erinnerungen, sozialen Einflüssen und überlieferten Esskulturen. So bringen vielleicht auch Sie duftend frisches Popcorn mit Kino in Verbindung? Das war nicht immer so.

**Essen ist ein soziokulturelles Phänomen**

Unsere Esskultur verändert sich stetig. Kulturelle Einflüsse und Innovationen tragen dazu bei.Neue Lebensmittel führen zu neuen Essgewohnheiten. **Der Epilog der Ausstellung „Schmeckt´s noch?“** zeigt Speisen, die früher beliebt waren, solche, die heute bevorzugt werden und verweist auf Trends, die sich abzeichnen: Ernährung ist zunehmend ein Ausdruck des individuellen Lebensstils. Wir präsentieren uns mit und definieren uns über die von uns ausgewählten Lebensmittel und Speisen.

Die Ausstellung ermöglicht es den Museumsgästen, die eigene Perspektive zu formulieren, fördert Austausch und Gespräch. Dazu laden verschiedene interaktive Stationen in der Ausstellung ein, an denen Stimmungsbilder erfasst und Essensvorstellungen der Zukunft abgefragt werden.: „Wie stehst Du zu ungewohntem Essen“, „Wonach wählst Du Deine Lebensmittel aus?“ und „Welche Rolle hat Essen in Deinem Leben?“.

**Begleitprogramm**

Ein umfangreiches Begleitprogramm ergänzt die Ausstellung. Die Museumsgäste können Pilze zum Wachsen bringen, Seitan selbst herstellen und sind zum Insektenbuffet eingeladen. Denktouren sind buchbar und ein Actionbound (digitale Schnitzeljagd) führt Kinder und Jugendliche auf die Spur ihrer eigenen Ernährung. Blinden und sehbehinderten Menschen steht eine HoloAudioTour zur Verfügung. Sie ermöglicht es, die Sonderausstellung eigenständig zu erkunden. Ein Kinoprogramm (in Kooperation mit dem Babylon Kino am Stadtpark, Fürth) und „Feed me smart“, eine Folge der DenkShow „Interspecies Families“ im Zukunftsmuseum am 24. Juli, spricht einen erweiterten Interessentenkreis an. Auf YouTube ist der Zukunftsplausch „Zukunft mit Biss – erobern Algen, Insekten und Co. unsere Teller?“, abrufbar, den das Museum, gemeinsam mit der FAU Erlangen-Nürnberg, als Appetizer zur Sonderausstellung gestaltet hat.

Die Ausstellung, eine Eigenproduktion des Deutschen Museums Nürnberg, vertieft technik-ethische Fragen, die auch in der Dauerausstellung des Museums angesprochen werden, genannt seien Vertical und Smart Farming sowie die Medieninstallation „Aufgetischt“ im Ausstellungsbereich „System Erde“.

**NewFoodSystems**

Die wissenschaftliche Beratung lag beim Innovationsraums „NewFoodSystems – Neue Lebensmittelsysteme“. NewFoodSystems wird vom **Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt** im Rahmen der **Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030** gefördert. Der Innovationsraum „NewFoodSystems“ bündelt Forschungs- und Entwicklungsprojekte, die sich etwa mit der Verwertung von Reststoffen, pflanzlichen und zellbasierten Fleischalternativen oder kontrollierter Landwirtschaft beschäftigen. Ziel ist es, Produktionssysteme zu entwickeln, die Ressourcen schonen, die Umwelt weniger belasten und zugleich Akzeptanz bei Verbraucherinnen und Verbrauchern finden.

**Ausstellungsgestaltung**

Die Ausstellungsgestaltung (Franke Steinert GmbH) veranschaulicht mit ihren geometrischen Grundformen das technisch geprägte Zusammenspiel innerhalb von Lebensmittelsystemen - von der Erzeugung über die Erschließung bis zur Nutzung biologischer Ressourcen. Daneben ermöglichen runde Wissensspeicher einen Blick in die Statistik. Der grüne Farbton der Ausstellungselemente erinnert an ein Experimentier-Labor.

Einladend ist der magentafarbene Dome am Ausstellungseingang gestaltet, der – gleichsam als Prolog – unsere individuelle Verknüpfung von Lebensmitteln mit verschiedenen Lebenssituationen und Emotionen einfängt. Im blau gehaltenen Epilog kommt das Thema Ernährung dann buchstäblich auf den Tisch. Eine Faltwand zeigt die Chronologie bevorzugter Lebensmittel von 1950 bis heute. Und an der interaktiven Station „Welche Lebensmittel willst Du in Zukunft essen?“ beschriftet der Museumsgast seinen eigenen Wunsch-Teller.

|  |  |
| --- | --- |
| Link zur digitalen Version der  **Pressemitteilung** und  Download der **Abbildungen** | Link zum **Begleitprogramm** |
| www.deutsches-museum.de/ nuernberg/aktuell/ essen-neu-denken-new-food-systems | www.deutsches-museum.de/ nuernberg/ausstellungen/ sonderausstellung-essen-neu-denken-2025 |

Link zu NewFoodSystems: [**newfoodsystems.de**](https://newfoodsystems.de/)

**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