

# Informationsbroschüre

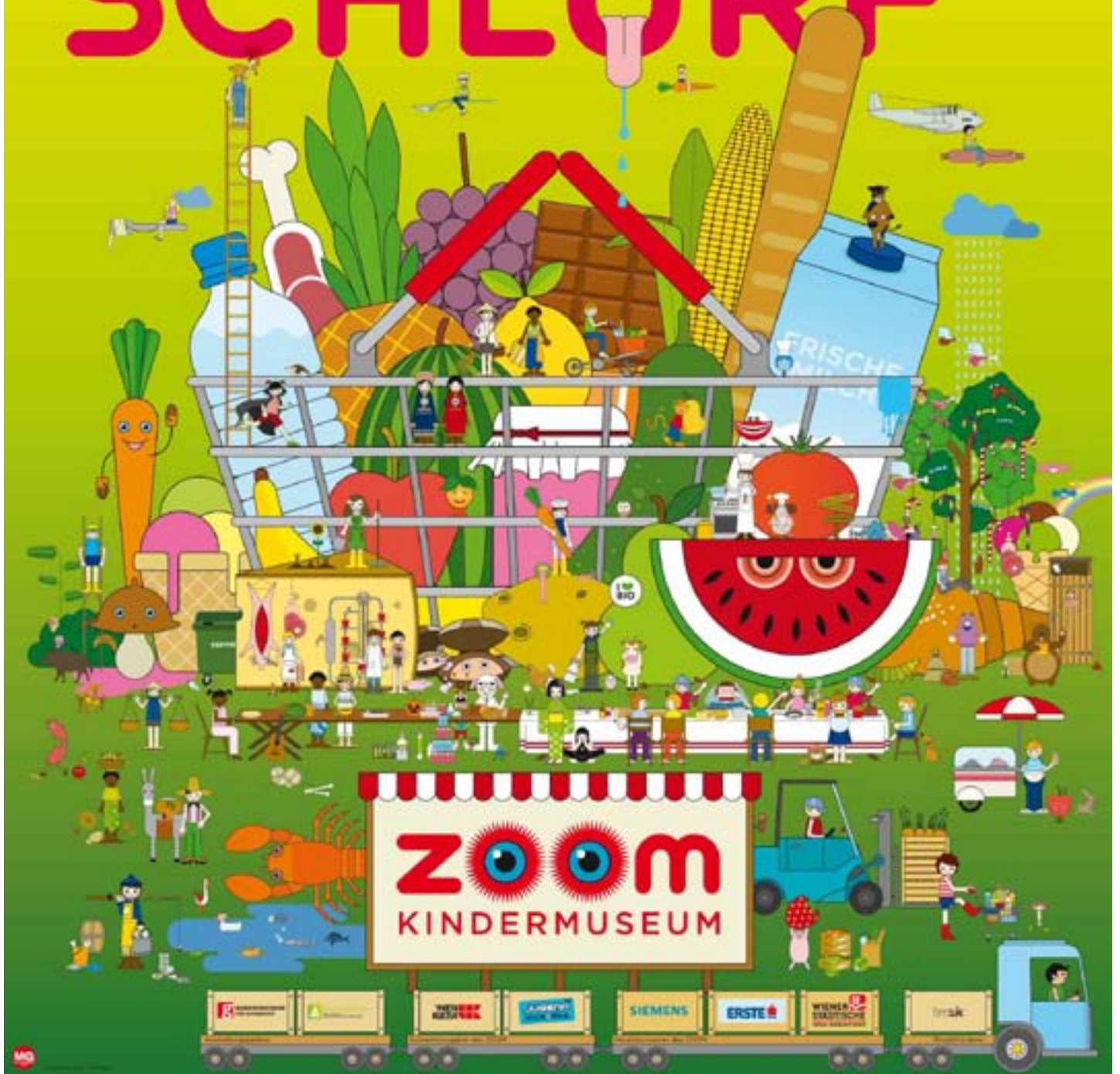
# SCHMATZ

EINE MITMACHAUSSTELLUNG ZUM THEMA **ESSEN** FÜR KINDER VON 6 BIS 12 JAHREN

# MAMPF

15. MÄRZ BIS 2. SEPTEMBER 2012

# SCHLÜRF



# **Eine Ausstellung zum Thema Essen und Trinken im ZOOM Kindermuseum**

## **Elisabeth Menasse-Wiesbauer**

Essen ist auf individueller und gesellschaftlicher Ebene ein zentrales Thema unserer Zeit. Es betrifft Erwachsene und Kinder gleichermaßen, aber für Kinder ist dieses Thema besonders wichtig, denn Ernährungsgewohnheiten bilden sich sehr früh heraus und sind später nur mehr sehr schwer zu korrigieren!

Wir leben in einer Überflussgesellschaft – das ist historisch gesehen ein relativ neues Phänomen, auf das sich unser Essverhalten noch nicht wirklich eingestellt hat. Nach jahrhundertlangem Mangel tendieren wir dazu, zu viel zu essen und zu hamstern. Dieses Verhalten geben wir oft auch an unsere Kindern weiter, bis sie ihr eigenes Gefühl für die richtige Menge verlieren. Auch mit der Auswahl und Zusammensetzung sind wir häufig überfordert. Unser Gefühl, was dem Körper gut tut, ist zu wenig entwickelt. Hinzu kommt, dass die gemeinsamen Mahlzeiten in der Familie zur Ausnahme werden und sich statt dessen fast food in jeder Lebenslage durchsetzt – in der U-Bahn, vor dem Fernseher, beim Arbeiten oder Aufgaben machen. Das Resultat ist eine dramatische Zunahme von Essstörungen in den westlichen Gesellschaften.

Und auf globaler Ebene? Von den 7 Milliarden Menschen auf unserem Planeten sind 1,5 Milliarden übergewichtig und eine Milliarde ist unterernährt. Dieses Verhältnis zeigt auf drastische Weise, dass Essen eine Verteilungsfrage ist. Essen ist aber auch eine ökologische Frage, denn die Art, wie wir uns ernähren, beeinflusst maßgeblich das ökologische Gleichgewicht. Wenn wir viel Fleisch essen, verbrauchen wir wesentlich mehr Ressourcen, als wenn wir Brot, Reis und Gemüse essen. Wenn wir Erdbeeren oder Fisolen im Winter essen, verursachen wir mehr CO2 Emissionen, als wenn wir saisonale Produkte konsumieren.

Die Ausstellung „Schmatz Mampf Schlüpf“ spricht beide Ebenen an, die gesellschaftliche, vor allem aber die individuelle. Sie versucht, Kindern Bewusstsein und Kompetenz beim Essen zu vermitteln und ihnen zu zeigen, dass Ernährung der Schlüssel zu Gesundheit und Wohlbefinden ist. Die Kinder erfahren, wozu wir essen und trinken, was Essen in unserem Körper bewirkt, woraus Schnitzel, Pommes und Cola gemacht sind, wie eine gesunde Mahlzeit zusammengesetzt ist und was Essen mit Bewegung zu tun hat. Gleichzeitig wollen wir die Neugier und Freude der Kinder an der Vielfalt der Nahrungsmittel stärken und ihre Sinne ins Spiel bringen, wenn es ums Essen geht.

# Team

**Kuratierung:** Lisa Noggler-Gürtler

**Produktion:** Virgil Guggenberger

**Bereichsleitung Ausstellung:** Christian Ganzer

**Ausstellungsgestaltung:** Walking-Chair Design Studio (Karl Emilio Pircher & Fidel Peugeot & Team)

**Grafik:** Bernhard Winkler, Rike Hofmann

**Beiträge von:** Dominikus Guggenberger, Nik Hummer, Katharina Jäger, Ernst Molden, Pepi Öttl, Barbara Stieff, Walking-Chair Design Studio (Karl Emilio Pircher & Fidel Peugeot & Team)

**Bauten:** Dekotrend

**Elektrik:** Willi Gasser

**Dank an:** Aimée Blaskovic, Joško Boschitz, MA 22 – Wiener Umweltschutzabteilung, MIWE Austria / Alexander Tomann, Alexander Nischelwitzer/FH Joanneum, Clemens Pichler, Hannes Schoiswohl, Matthias Schoiswohl, Anna Schwarz, Vollkornbäckerei Waldherr, Gärtnerei Bach, Petra Lehner

**Ausstellungspartner:** Bundesministerium für Gesundheit (G'scheit g'sund – Eine Initiative des Bundesministeriums für Gesundheit)

**Projektförderer:** Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur

**Kooperationspartner:** Bio Austria – Die Biobäuerinnen & Biobauern (mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union), Zotter Schokoladen

# Einleitung und Kurzfassung der Ausstellung

Lisa Noggler-Gürtler

Den Kindern „Esskompetenz“ (wieder) vermitteln: Angesichts der im Vorwort beschriebenen gesellschaftsbedingten Situation, setzt die Ausstellung „Schmatz Mampf Schlürf“ drei für die jungen BesucherInnen besonders wichtige Schwerpunkte:

Im Ausstellungsteil „satt und gesund“ geht es um den menschlichen Körper und darum, was er braucht, um gut und ausreichend ernährt zu sein. Hier wird „kluges Essen und Trinken“ thematisiert. Die Kinder erkunden, welche Nährstoffe in welchen Speisen und Getränken enthalten sind, welche Grundnahrungsmittel unserem Körper in welcher Menge und wie oft gut tun und wie unser Körper Nahrung verdaut. Schließlich geht es hier auch um den wichtigen Zusammenhang zwischen Ernährung und Bewegung – radelnd, hüpfend und ruderdnd erfahren die Kinder, wieviel Energie in den einzelnen Nahrungsmitteln vorhanden ist und wie wichtig Bewegung ist, um zu viele Kalorien auch wieder abzubauen.

Der Ausstellungsteil „natürlich und künstlich“ widmet sich der Herkunft und Zubereitung von Nahrungsmitteln. Im „Markt“ können die Kinder herausfinden, woher ausgewählte Produkte kommen, woraus sie zusammengesetzt und hergestellt sind. Was heißt „bio“ und welche Auswirkungen hätte es, Nahrungsmittel nach Saison regional zu kaufen? Aspekte wie klimatische Veränderungen, Lebensmittelkontrollen, E-Nummern, Tierschutz und Hygiene werden erklärt, sowie die Verarbeitung von Lebensmitteln thematisiert. Die Kinder „kosten“, „riechen“ und „schmecken“ und werden in der Küche schließlich selbst zu KöchInnen.

Im dritten Ausstellungsteil „gemeinsam aber anders“ stehen soziale und ethnologische Aspekte der Ernährung im Mittelpunkt. Die Kinder tauchen in andere Ess-Kulturen ein, erfahren Gemeinsamkeiten und Unterschiede hinsichtlich Ernährungsweisen und Tischkulturen, entdecken Nahrungstabus, individuelle und kulturbedingte geschmackliche Vorlieben und erleben Verbindendes: Essen ist überall auf der Welt bevorzugt ein genussvolles Gemeinschaftserlebnis, ob an einer üppigen Tafel oder im Gras bei einem Picknick.



In Anlehnung an das Verbindende einer gemeinsamen Mahlzeit bildet das der Ausstellung übergeordnete Raumbild eine Tafel, die mit verschiedenen Themen „gedeckt“ ist. Sie schlängelt sich einmal opulent, ein anderes Mal karg durch die gesamte Ausstellung, ist einmal Experimentiertisch, ein anderes Mal Eingang in den Verdauungstrakt oder Esstisch.

Über die gesamte Ausstellung verstreut gibt es so genannte „Bocche della Verita“ – „Kopf im Mund“ - Hörstationen, die zu bestimmten Themen wie „Fastfood“, „Essen als Ersatzhandlung“, „Verdauungsstationen“ etc. Auskunft geben. Auch hier geht es darum, die Kompetenz des eigenen Körpers wahr- und „Ernst zu nehmen“: Darmzotten sprechen miteinander, das Hirn und der Botenstoff diskutieren, der Magen will das arme Herz trösten, die Augen müssen den Magen über Kleingedrucktes auf Lebensmittelverpackungen aufklären, Mund und Magen debattieren über die Zusammenstellung der Nahrung.



## Stationen der Ausstellung

Alle inhaltlichen und baulichen Umsetzungen in der Ausstellung sind speziell auf die ZOOM Ausstellungshalle, die Zielgruppe der sechs- bis zwölfjährigen Kinder, die für das ZOOM Kindermuseum museumspädagogisch relevanten gruppenspezifischen Aspekte sowie auf den limitierten zeitlichen Besuchsrahmen abgestimmt.

Es ist jedoch geplant, die Ausstellung in Österreich „auf Wanderschaft“ zu schicken und sie in anderen Kindermuseen (Deutschland, Tschechien, etc.) zu zeigen.

# Begrüßungsraum

## Kuratorische Idee

Im Begrüßungsraum findet die thematische Einführung in das Ausstellungsthema statt – mögliche Einstiegsthemen:

- Essen und Trinken sind lebensnotwendig und großartig! Daher: Bewusst und mit Genuss!
- Kochen und Zubereiten – mehr Kontakt mit Lebensmittel und daher Auseinandersetzung mit eigenem Essverhalten
- Essen in Gemeinschaft genossen schmeckt doppelt so gut!
- Ökologische und soziale Auswirkungen / Dimensionen unseres Essverhaltens (Apfelbeispiel – 1/32 symbolisiert den urbaren Boden)
- Bausteine, die der Körper braucht: Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette, Vitamine und Mineralstoffe, Wasser

## Räumliche Umsetzung

Die Kinder sitzen in einem kleinen „Odeon“, auf Stufen und auf „Foodhockern“, wie einer überdimensionalen Karotte, einem Apfel, einem Baguette. Die Ausstellung wird über den geöffneten Mund eines zufriedenen, genießenden Kindes betreten. Die ausgestreckte Zunge ragt in den Begrüßungsraum und lässt erahnen, dass es zunächst um eine kleine Reise in den Körper geht, um zu erfahren, was satt macht, gesund hält und wie Verdauung funktioniert.

## Vermittlungsansatz

Die Kinder werden mit Fragen ins Thema eingeführt:

„Warum wachsen sogar nachts meine Haare und Nägel?“, „Warum grummelt mein Magen?“ (Thema: Wozu essen und trinken wir?), „Was hat ein Regenwurm mit einem Marillenknödel zu tun?“, „Wenn die Welt ein Apfel wäre“ (Thema: Was hat unser Einkauf- und Essverhalten mit Umwelt zu tun?), „Schon einmal eine Kuh gemolken?“ (Was steckt hinter unseren Lebensmitteln? Was ist worin enthalten?), „Lieblingessen?“ oder „Was würdest du nie essen?“ (Thema: Wie und was essen Menschen anderer Kulturen – welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es?).

Die Kinder sollten ein Gefühl dafür entwickeln, dass die Entscheidung, was und wie wir essen, Auswirkungen auf den eigenen Körper, aber auch auf den Boden, das Wasser, die Tierhaltung, das Klima und auch auf die Lebensqualität anderer Menschen hat.



# Essen und Körper (satt und gesund)

## Kuratorische Idee

- Auf den eigenen Körper hören
- Warum essen und trinken wir?
- Wie ernährt man sich ausgewogen?
- Wie funktioniert die Verdauung?

## Räumliche Umsetzung

Über eine Zunge mit Leuchtfeldern zu den 5 Geschmacksrichtungen betreten die Kinder einen organisch anmutenden, in Rottönen gehaltenen Raum. Wegweiser zu Herz, Hirn, Darm lassen erahnen, dass wir uns im Inneren eines Körpers befinden – Geräusche zur Verdauung verstärken diesen Eindruck.

Ein dicker Schlauch mit kleinen Vitrinen schlängelt sich durch den gesamten Bereich, Spiele zur Verdauung und zu gesunder Ernährung sind Teil der Installation.

5 Bocche (Audiostationen, bei denen der Kopf in einen geöffneten Mund gesteckt wird, um Dialogen zwischen Mund und Magen, Darmzotten, Hirn und Botenstoff etc. zuzuhören) zu den Themen Verdauung, ausgewogene Ernährung und Essen als Ersatzhandlung für Seelenleid.

## Vermittlungsansatz

Die Kinder können auf der Zunge durch Springen die 5 Geschmacksrichtungen (süß, salzig, bitter, sauer, umami) auf Leuchtfeldern aktivieren. Geräusche zur Verdauung (malmen, kauen, schlucken, rülpsen und pupsen) verstärken den Eindruck, dass hier „gearbeitet“ wird – die Verdauung ist voll im Gange.

Die 4 Vitrinen im dicken – den Verdauungsweg andeutenden – Schlauch geben Einblick, wie sich eine Wurstsemmel „verändert“ – vom ersten Bissen, zerkaut, eingespeichelt, mit Magensaft zersetzt, durch den Darm geschoben und entwässert bis zur Ausscheidung der unverdaulichen Teile.

Die Kinder schlüpfen an einer Spielstation in die Rolle von Darmzotten, an denen die Übergabe aller wichtigen Elemente aus der Nahrung stattfindet, und „versorgen“ die Zellen mit allem, was sie brauchen. Verschiedene Farben stehen für Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Vitamine, Mineralstoffe und Wasser – erscheint bei einer Zelle ROT, muss sie mit „roten Kohlenhydraten“ rasch und geschickt verbunden werden.

Die Kinder erkennen an einer lebensgroßen Ernährungspyramide spielerisch, wie oft, welche Speisen und Getränke gegessen und getrunken werden sollen – die Pyramide zeigt auf der Vorderseite die Nahrungsmittel an, auf der Rückseite die Portionsgröße und wie oft es gegessen und getrunken werden soll. Daran anschließend können sich die Kinder aus 15 Mittagstellern aussuchen, welchen sie in Art der Zusammenstellung und Zubereitung bevorzugen, stellen ihn in den „Bauch“ zweier Kinder und hören, was deren Magen dazu sagt.

5 Bocche (Audiostationen): Zwei Darmzotten unterhalten sich über Fastfood (Züttel und Zottel), die Zunge erklärt dem einfältigen Butterbrot Verdauung als „Rutschpartie“ seines Lebens, Mund und Magen sowie Hirn und Botenstoff unterhalten sich über Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette und Vitamine und das unglückliche Herz würde gern vom Magen mit einer Extraportion Essen aufgeheitert werden – Essen als Ersatzhandlung und Kompensation macht jedoch nicht glücklich.







## Hülsenfrüchte, Obst, Gemüse

Täglich 3 Portionen  
Gemüse oder Hülsenfrüchte und  
2 Portionen Obst



# Essen und Bewegung (satt und gesund)

## Kuratorische Idee

- Kluge Ernährung und ausreichende Bewegung gehören zusammen.
- Essen gibt Energie, die in Joule oder Kalorien gemessen wird.
- Zu viele Kalorien wandelt der Körper in Fettzellen um, daher sollten sich Kinder nicht nur vernünftig ernähren, sondern sich pro Tag mindestens eine Stunde bewegen.

## Räumliche Umsetzung

In einem Bereich, begrenzt durch lichtdurchlässiges Stegglas, befinden sich Sport- und Spielgeräte. Die Kinder bewegen radelnd, rudern und hüpfend einen projizierten Film an der Wand weiter.

Bocca (Audiostation) zum Thema Körper und Bewegung

## Vermittlungsansatz

Ein Film, der Lebensmittel zeigt, die Stück für Stück verspeist, Schluck um Schluck getrunken werden, wird von den Kindern „weiterbewegt“. Je nach Kalorienanzahl, also nach Energiegewinn, muss mehr oder weniger geradelt, gerudert und gehüpft werden, um die Nahrungsmittel abzubauen. Während das Wasser fast ohne Mühe „durchflutscht“, braucht es beim Tortenstück einige Anstrengung, um den Film weiterzubewegen. Die Geräte repräsentieren einerseits Bewegung bei Spiel und Sport, andererseits Bewegung, die wir täglich machen – gehen, laufen, Stiegen steigen...

Bocca (Audiostation): Der „Chef“, das Hirn, ist alarmiert, denn ein permanenter Energieüberschuss wird im Körper durch das Anlegen von Fettzellen kompensiert. Ein Botenstoff versucht dem Hirn klar zu machen, die geforderte Stunde für Bewegung entfalle ständig zugunsten anderer „Verpflichtungen“ (Lernen auf einen Test, Lieblingssendung im Fernsehen etc.) – was fatale Auswirkungen zur Folge habe.



# Essen und Wissen (natürlich und künstlich)

## Kuratorische Idee

- Global und regional: Welche ökologischen, sozialen, gesundheitlichen Auswirkungen bringen unsere Essensgewohnheiten mit sich? Thematisiert werden Schwund der Artenvielfalt, regionales, saisonales Einkaufen, Bioprodukte und Konservierungsmethoden.
- Was ist in unseren Nahrungsmitteln enthalten? Was steckt hinter beliebten (Kinder)Speisen? Woraus und wie sind sie zubereitet?
- Essen mit allen Sinnen - Fooddesign: Bei industriell (und auch individuell) hergestellten Lebensmitteln sind Form, Farbe, Geschmack, Geruch und Konsistenz nicht dem Zufall überlassen. Die Kinder testen mit (fast) allen Sinnen und sollen darin bestärkt werden, auf ihre Sinne auch zu vertrauen.

## Räumliche Umsetzung

Die Zunge aus dem Körper wandelt sich zu einer Tafel, zu einem Markt- und Labortisch, an dem konzentriert viele kleine Spiele rund um 7 ausgewählte Lebensmittel platziert sind. Der Bereich ist von einer Raum füllenden Großgrafik umfasst, auf der das in einem Teil der Welt zur Wirklichkeit gewordene Märchen vom Schlaraffenland thematisiert ist.

Ein kleiner farbenfroher Raum bildet den Abschluss der Tafel, das Innere ist mit Obst und Gemüsesorten tapeziert – hier befindet sich ein Spiel zum regionalen saisonalen Nahrungsmittelangebot. Eine Litfasssäule, die zur schwindenden Sortenvielfalt sowie ein Regal, das zu verschiedenen Konservierungsverfahren Auskunft gibt, begrenzen diesen Ausstellungsteil.

2 Bocche (Audiostationen) zu den Themen E-Nummern und Kluges Einkaufen

## Vermittlungsansatz

Anhand 7 typischer und beliebter Produkte (Cola, Schnitzel, Pommes frites, Tomatenketchup, Nudeln, Käse und Schokolade) werden Aspekte wie Herkunft, Anbau, Ernte, Verarbeitung, Zusatzstoffe und Tierhaltung erklärt. Zu jedem Lebensmittel gibt es eine Zutatenliste, auf die im besonderen eingegangen wird – beim Käse etwa geht es um das Ausgangsprodukt Milch, die Kinder können versuchen, eine Kuh zu melken. Nudeln werden vorwiegend aus Mehl hergestellt, das die Kinder an einer Getreidemühle selbst mahlen können. Von den Inhaltsstoffen von Cola wird der Zucker herausgegriffen – die Kinder türmen Würfelzucker auf eine Waage, um zu erkennen, wie viel sich davon in diesem Getränk befindet. Ein Spiel klärt auf, welche Getränke den Durst gut, weniger oder gar nicht löschen oder für Kinder gänzlich ungeeignet sind. Beim Schnitzel erfahren die Kinder einiges zur Tierhaltung und können anhand eines Farbspiels testen, wie etwa die Beleuchtung in Supermärkten mitbestimmt, ob und wie Fleisch oder Obst frisch und saftig präsentiert und darum auch gern gekauft werden. Die Inhaltsstoffe von Tomatenketchup werden puzzleartig zusammengefügt und der hohe Zucker- sowie der konzentrierte Tomatenmarkgehalt und die so genannten E-Nummern erklärt. Zwei Sorten von Schokolade, die aus biologisch und fair gehandelten Zutaten hergestellt ist, werden verkostet und daran anschließend an Geruchsrohren auf den Unterschied zwischen natürlichen und künstlichen Aromen hingewiesen.

Der knackige, saftige, vollmundige Biss schließlich ist Thema beim Pommes – die Kinder können an einer Hörstation erraten, welches Lebensmittel wie klingt und erfahren, wie wichtig auch die Konsistenz eines Produktes ist, damit es erkannt und auch geschätzt wird.

Die diesen Raum umfassende Großgrafik zeigt, dass der Menschheitstraum vom „Schlaraffenland“ in einem Teil der Welt Wirklichkeit geworden ist – alles ist ständig verfügbar – während im anderen Teil Mangel herrscht. Von 7 Milliarden Menschen hungert fast eine Milliarde, während 1,5 Milliarden bereits übergewichtig sind. Hier wird auch thematisiert, dass 50 % aller Nahrungsmittel im Müll landen. Wie unklug wir mit der ständigen Verfügbarkeit von allen Nahrungsmitteln umgehen, ist auch eine Tatsache, die das ZOOM motiviert hat, sich diesem Ausstellungsthema zu widmen. Dem Überfluss an Nahrungsmitteln steht die extreme Verarmung an tierischer und pflanzlicher Sortenvielfalt gegenüber, an der Litfasssäule ist thematisiert, wie drastisch sich die Zahl von Radieschen-, Gurken, Apfel-, Reis- oder Salatsorten innerhalb der letzten 100 Jahre verringert hat – besonders hervorgehoben ist die Sortenverarmung beim Apfel. Die ökologischen Auswirkungen unseres Essverhaltens sind auch Thema im „Obst- und Gemüsekin“o. Durch kluges Einkaufen kann Natur und Klima geschützt werden. Indem man gerade reife Lebensmittel aus der eigenen Region kauft, die darüber hinaus biologisch angebaut wurden, vermeidet man lange Transportwege, schützt Tiere, Boden und Wasser. Die Kinder können im „Kino“ 4 Saisonen anwählen und sehen die Obst- und Gemüsesorten, die in der jeweiligen Jahreszeit regional wachsen. Eine Sorte ist jedoch falsch und muss mit dem Finger angetippt werden, um die Auflösung zu erhalten. Die „kargeren“ Saisonen zu überstehen und Lebensmittel länger haltbar zu machen, wird seit Jahrhunderten durch Konservierungsmethoden wie trocknen, einkochen, einzuckern und einsalzen, räuchern, in Öl oder Essig einzulegen, erzielt. Ein Regal, das neben althergebrachten auch neuere chemische Konservierungsarten zeigt, schießt diesen Bereich ab.

2 Bocche (Audiostationen): Zum Thema E-Nummern unterhalten sich der Magen und die beiden Augen, zum Thema „Klug Einkaufen“ spricht der Verstand zum Auditorium.



# SORTENVIELFALT

DIVERSITY OF SPECIES

VOR 100 JAHREN  
100 YEARS AGO

MAIS  
CORN  
307

SALAT  
LETTUCE  
497

RADIESCHEN  
RADISH  
463

TOMATEN  
TOMATO  
408

REIS  
RICE  
30.000

GURKEN  
CUCUMBER  
285



12

36

27

79

50

15

HEUTE  
TODAY



# Essen und Kultur (gemeinsam aber anders) und Küche

## Kuratorische Idee

- Kochen ist gesund, denn der direkte Kontakt mit Lebensmittel und ihre individuelle Zubereitung führen zu einem bewussteren Essverhalten und genussvolleren Zugang zur Ernährung.
- Unterschiede und Gemeinsamkeiten, Tabus und Vorlieben, Ess- und Tischkulturen, Tischmanieren - was und wie „isst die Welt“?

## Räumliche Umsetzung

In zwei großen Blumenkästen werden 10 verschiedene Kräuter angebaut. In der Küche backen die Kinder Brot und setzen Wasser Kräuter zu, um geschmackvolle Getränke herzustellen. Vor der Küche befindet sich eine geschwungene Sitzgelegenheit auf drei Höhen, in verschiedenen Farben von der Tafel mit Sitzbänken bis zum Teppich mit Sitzkissen. Kristallluster, Beleuchtungskörper aus Rattan und bunte Papierlampions unterstreichen die kulturelle Vielfalt. Tischschmuck ist bereit gestellt, um die Essplätze zu schmücken. An einer Wand ist Brot aus verschiedensten Kulturen und Besteck aller Art zu sehen. 5 Gedecke zeigen, wie unterschiedlich ein Mittagsteller – vom Astronaut im All bis zum Nomaden in Somalia – aussehen kann.

## Vermittlungsansatz

Der direkte Weg, die eigene Ernährung bewusster wahrzunehmen führt über das Kochen, das Zubereiten von Nahrungsmitteln. Eine große Küche lädt die Kinder dazu ein, Brot zu backen. Pro Durchgang wird ein Dinkel-Vollkornteig hergestellt, jedes Kind kann ein eigenes Weckerl kneten und mit Körnern und Samen verfeinern. Die Brötchen kommen nach einem kurzen Gärungsprozess in den Backofen und werden in der Abschlussbesprechung ofenfrisch verzehrt. In der Ausstellung werden 10 verschiedene Kräuter angebaut. Die Kinder riechen und schmecken z.B. Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Oregano, Basilikum, Zitronenmelisse, Bohnenkraut, Salbei etc. Zerkleinert und im Mörser zerrieben können sie Wasser zugesetzt werden, um ein geschmackvolles Getränk herzustellen. Darüber hinaus lernen die Kinder, wie wichtig Hygiene beim Kochen und Zubereiten von Nahrungsmitteln ist, Seife und Küchenschürzen stehen bereit.

Der Bereich vor der Küche ist den verschiedensten Ess- und Tischkulturen gewidmet. Ein Fries aus getrocknetem Brot vieler Kulturen vermittelt, dass es überall eine Art Grundnahrungsmittel gibt. 5 Mittagsteller – aus Somalia, Mexiko, Thailand, Österreich und dem „All“ (Astronautenessen) zeigen die Unterschiede und Vorlieben in der Ernährung. Scharf gewürzte Tortillas, frittierte Maden, Maisbrei, das Schnitzel oder ein Nudelgericht mit Trinkhalm sind angerichtet und werden aus unzähligen Schüsselchen, auf Bananenblättern, mit Besteck oder aus Sackerl mit Klettverschluss, auf Tischdecken oder aus einer gemeinsamen Schüssel auf dem Lehm Boden serviert.





# Abschlussgespräch

## Kuratorische Idee:

- Mit Genuss gemeinsam bewusst essen!

## Räumliche Umsetzung

Eine geschwungene Tafel vermittelt unterschiedliche Esskulturen (s.o.), der Bereich kann von den Kindern mit Tischaccessoires und selbstgefalteten Servietten geschmückt werden.

Bocca (Audiostation): Guten Appetit!

## Vermittlungsansatz

Das Abschlussgespräch ist wesentlicher Bestandteil eines Ausstellungsbesuchs im ZOOM-Kindermuseum. Während die Begrüßung in das Thema einführt, dient der Abschluss dazu, Eindrücke der Kinder aufzugreifen, Fragen zu beantworten, wesentliche Vermittlungsziele noch einmal anzusprechen. Die Idee, Essen und Trinken nicht nur als Nahrungsaufnahme sondern auch als sozialen Akt begreiflich zu machen, wird in der Abschlussbesprechung aufgegriffen, indem alle Kinder gemeinsam essen und trinken – ihr selbstgebackenes Weckerl verzehren und mit Kräutern versetztes Wasser genießen. So verschieden die Ess- und Tischkulturen auf unserer Erde sind – überall wird lieber gemeinsam gegessen, ob an einer üppig geschmückten Tafel oder beim Picknick im Gras mit Familie oder Freunden.

Bocca (Audiostation): Guten Appetit in verschiedenen Sprachen und ein eigens für diese Ausstellung komponierter Song von Fidel Peugeot (Walking-chair Design Studio) „Schmatz Mampf Schlürf und Schmatz“.





ZOOM Kindermuseum  
MuseumsQuartier  
Museumsplatz 1  
1070 Wien