

Future Food

Essen für die Welt von morgen

07.10.2021 – 27.02.2022

Vermittlungsangebot für Schulen

Klassenstufe: 3-5

Was essen wir morgen?

Wie wird unsere Nahrung produziert? Kommt sie zukünftig aus dem Labor oder wird sie wie gewohnt angebaut? Die Schüler*innen entdecken, welche Rolle zukünftig neue Lebensmittel, alternative Anbaumethoden oder innovative Landwirtschaft spielen. An den Beispielen Soja und Huhn verstehen sie, wie sich unsere Nahrungsproduktion verändert hat. Sie erfahren, warum wir neue Ideen für unsere Ernährung brauchen und erkennen, warum es wichtig ist, über Konsumententscheidungen nachzudenken.

Führung: 60 Minuten

Kosten: 55 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Unser Essen – Auswirkungen auf die Welt

Was kauft ihr am liebsten ein? Nach welchen Vorlieben wählt ihr aus? Oder entscheidet ihr ganz bewusst? Die Schüler*innen überlegen in der Ausstellung was es bedeutet, wenn bestimmte Lebensmittel bevorzugt werden oder sogar bewusst entschieden wird, etwas nicht zu kaufen. Was regional einkaufen heißt, erfährt die Klasse an dem Beispiel Huhn und Soja. Anschließend wird in der Museumsküche ganz praktisch ausprobiert, z.B. wie Sojamilch und Hafermilch selbst gemacht werden kann.

Workshop: 1,5 Stunden

Kosten: 80 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Klassenstufe: 6-10

Welternährung heute und morgen

Wie wird in Zukunft Lebensmittelproduktion und -konsum aussehen müssen, damit die gesamte Weltbevölkerung genug zu essen hat? Und wie sieht es mit dem Klima aus? Deshalb stellt sich die Frage: Kann Lebensmittelerzeugung weiter wie sie bisher stattfinden? In der Ausstellung werden den Schüler*innen Alternativen zur heutigen Landwirtschaft vorgestellt. Was unser eigenes Kaufverhalten beeinflusst, wird anhand von Beispielen vorgestellt und dialogisch reflektiert; somit auch die Auswirkungen von weltweitem Handel und Verantwortung.

Führung: 60 Minuten

Kosten: 55 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Welternährung heute und morgen - Workshop

Über die Führung hinaus, ergründen die Schüler*innen das Kunstwerk *2300 +*, eine spekulativ-utopische Installation der Künstlerin Cora Schönemann. Wie kann Ernährung und Tischgesellschaft für uns und andere Menschen weltweit in Zukunft aussehen, wird sie sich radikal ändern? Die Schüler*innen sammeln Ideen.

Workshop: 1,5 Stunden

Kosten: 80 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Klassenstufe: 11-12

Die Zukunft unserer Nahrungsmittel

Die Führung konfrontiert die Schüler*innen mit einer der größten Herausforderungen unserer Zeit: Wie gelingt es uns, eine wachsende Weltbevölkerung ausreichend und gesund zu ernähren ohne die Umwelt zu zerstören? Alternativen zum Agrobusiness werden vorgestellt sowie die Auswirkungen unser Kaufentscheidungen auf den Weltmarkt beleuchtet. Doch von was hängen letztlich unsere Kaufentscheidungen ab? Die Ausstellung zeigt in den Kapiteln Produzieren, Handel und Wählen, dass die Zukunft unserer Ernährung von unterschiedlichen Faktoren abhängt.

Führung: 60 Minuten

Kosten: 55 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Die Zukunft unserer Nahrungsmittel – Führung und Diskussion

Nach der Führung erarbeiten die Schüler*innen in Kleingruppen Antworten auf Fragen und stellen sie im Plenum vor. Wie gelingt es, eine gerechte Verteilung von Ressourcen und ausreichende Ernährung für eine wachsende Weltbevölkerung zu produzieren? Welche Weichen werden gestellt, wer sind die Entscheidungsträger und was kann Wissenschaft, Politik, Gesellschaft, Wirtschaft und jeder Einzelne von uns beitragen, um diese Ziele zu erreichen. Darüber hinaus werden ethische, ökosoziale, soziokultureller Implikationen beleuchtet.

Führung und Diskussion ca. 1,5 Stunden

Kosten: 80 Euro (inkl. Eintritt für max. 25 Personen)

Alle Angebote sind inhaltlich und methodisch an die jeweilige Schüler*innengruppe angepasst.



© Jinthyun Jeon, *Tabelware as Sensorial Stimuli, Rear Bump spoon*, 2021.

