

Images : the meal plan of tomorrow

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Swiss review : the magazine for the Swiss abroad**

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Paul Gong: "Human Hyena", 2014. Special cutlery tricks the senses and special enzymes make the stomach insensitive, so that even rotten food can be consumed. Photo: Andrew Kan



Carolin Schulze: "Hase aus Mehlwurmpaste", 2014. Mealworm paste formed into the appetising shape of a rabbit by a 3D printer, as an attempt to overcome the abhorrence towards new protein sources.

Chloé Rutherveld: "Edible Growth" 2014. An insect paste mixed with fungal spores and seeds is printed on a 3D printer and grows within five days into a nutritious savoury muffin.



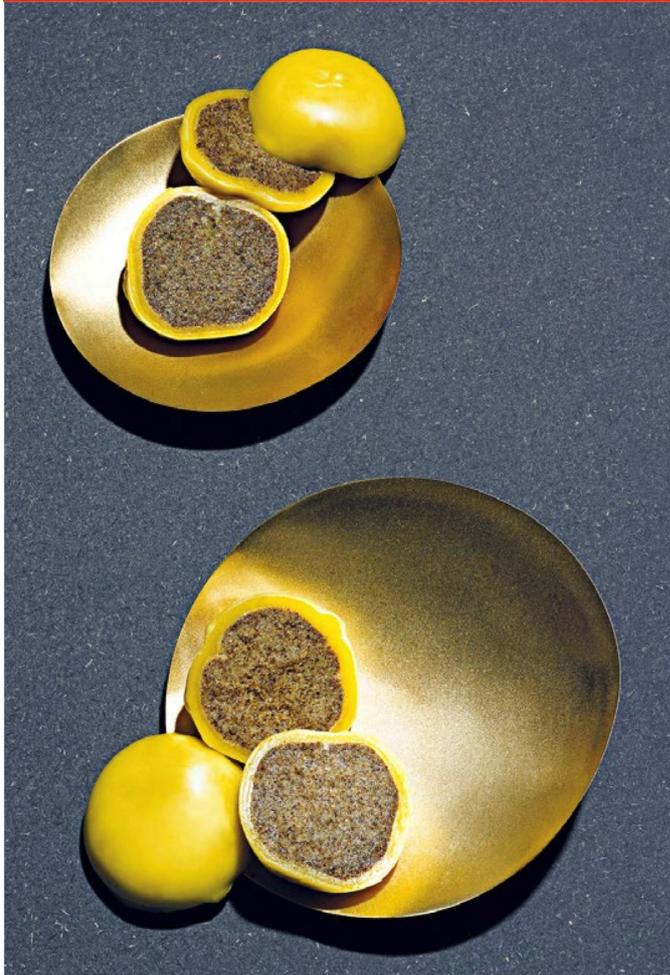
The meal plan of tomorrow

Dinner is served! But is what we see here delicious – or off-putting? The exhibition Food Revolution 5.0 addresses this conundrum and serves up questions about the future: what and how do we want to eat in the future? How will population growth and climate change affect our diet? One thing is clear: food is material that has been brought into shape, it is "designed", the result of a creative endeavour. In Winterthur this is being taken a step further. The meal plan of the future is presented – sometimes playfully, at other times with a critical undertone. The 50 or so design and research projects lead us into a world that will – perhaps – one day feed on in-vitro meat, vegetables from indoor farms, algae proteins and mealworms. (MUL)

"Food Revolution 5.0", Gewerbemuseum Winterthur, until 28 April 2019. The exhibition is accompanied by a full programme of events on the subject www.gewerbemuseum.ch



Johanna Schmeer:
 "Bioplastic Fantastic", 2014.
 The speculative idea:
 use enzymes to produce syn-
 thetic foods from bioplastics
 that contain all essential
 substances.



Maurizio Mantalti: "System Synthetics
 - Installation Overview", 2011.
 Conceptual approach: shred food
 packaging and transform it into etha-
 nol in a bioreactor.
 Photo: Jonas Marguet Shawn

Carolien Niebling:
 "Insect pâté", 2017.
 Can the aesthetic
 treatment of the unknown
 contribute to lessening
 disgust and creating new
 eating habits?
 Photo: Jonas Marguet Shawn