Gesehen : essen im Wandel der Zeit

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Essen im Wandel der Zeit

Die Ausstellung «Was isst die Schweiz?» bietet einen Blick in die Kochtöpfe von Herrn und Frau Schweizer. Die Schau in Schwyz beleuchtet die vielfältigen Facetten rund um unsere Esskultur von gestern und heute. Im Zentrum steht das kulinarische Erbe des Landes – die berühmten Klassiker, aber auch weniger bekannte Spezialitäten wie etwa der Gumpesel aus Meiringen.

«Was isst die Schweiz?». Ausstellung im Forum Schweizer Geschichte Schwyz. Bis 1. Oktober 2017.
www.nationalmuseum.ch/d/schwyz

Früher waren Löffelhalter noch gang und gäbe – wie dieses Holzteil aus dem 18. Jahrhundert.

Eine Slideshow bietet Einblick in die Vergangenheit: Das typische Menü eines Schweizer Bauern im 15. und 16. Jahrhundert bestand vor allem aus Hafer, Zieger und Dörrbirnen...

...während sich die reichen Bürger Fasan mit Loorbeer, Ingwer, Pfeffer, Muskat und Nelken gönnten.

Die Ausstellung greift auch die Themenbereiche Hunger und Überfluss auf.

So edel konnte Besteck um das Jahr 1790 sein – in den Küchen der betuchten Bevölkerungsschicht.

So sah ein Dampfkochtopf vor 60 Jahren aus: ein Metalltopf des Frauenfelder Herstellers Sigg.

So könnte unser Essen der Zukunft aussehen: Insekten am Spiess, Laborfleisch und Mikroleaves.

Fotos © Schweizerisches Nationalmuseum