

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 46 (2019)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Gesehen : der Menüplan von morgen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Paul Gong:  
«Human Hyena», 2014.  
Spezielles Besteck  
trickst die Sinne aus,  
besondere Enzyme  
machen den Magen un-  
empfindlich, damit auch  
verdorbenes Essen ge-  
nossen werden kann.  
Foto Andrew Kan



Carolyn Schulze: «Hase aus  
Mehlwurmpaste», 2014.  
Mehlwurmpaste per 3D-Drucker  
in die appetitliche Form eines  
Hasen gebracht, als Versuch,  
die Abscheu vor neuen Protein-  
quellen zu umspielen.

Chloé Rutzerveld: «Edible Growth» 2014.  
Mit Pilzsporen und Saatkörnern an-  
gereicherte Insektenpaste, per 3D-Printer  
ausgedruckt, wächst innert fünf Tagen  
zum nahrhaften «Pastetli».



## Der Menüplan von morgen

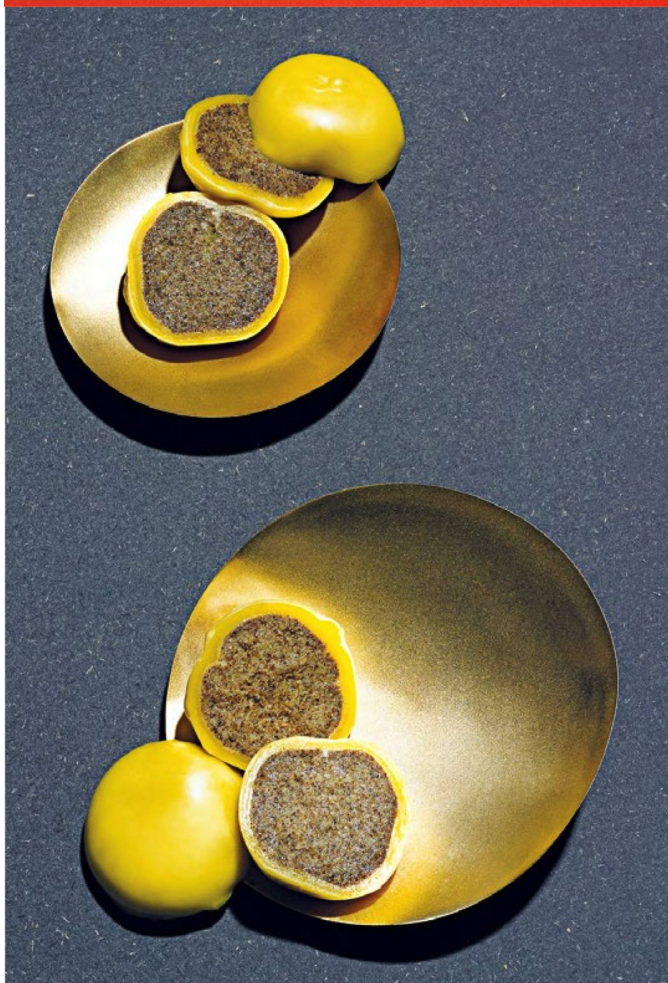
Es ist aufgetischt! Aber ist das, was wir hier sehen, lecker – oder irritierend? In dieses Spannungsfeld wagt sich die Ausstellung «Food Revolution 5.0» und serviert Zukunftsfragen: Was und wie wollen wir künftig essen? Wie werden Bevölkerungswachstum und Klimawandel den Speisezetteln verändern? Klar ist: Essen ist in Form gebrachtes Material, es ist «designt», Ergebnis einer Gestaltungsaufgabe. In Winterthur wird nun das Rad weitergedreht, nimmt der Menüplan der Zukunft Gestalt an – mal mit spielerischer, mal mit kritischer Note. Die rund 50 präsentierten Design- und Forschungsprojekte führen in eine Welt, die sich – vielleicht – dereinst mit In-vitro-Fleisch, Gemüse aus Indoor-Farmen, Algenproteinen und Mehlwürmern ernähren wird. (MUL)

«Food Revolution 5.0», Gewerbemuseum Winterthur, bis 28. April 2019.  
Die Ausstellung wird von einem dichten Veranstaltungsprogramm zum Thema begleitet. [www.gewerbemuseum.ch](http://www.gewerbemuseum.ch)





Johanna Schmeer:  
«Bioplastic Fantastic», 2014.  
Die spekulative Idee:  
mit Hilfe von Enzymen aus  
Biokunststoffen synthetische  
Nahrungsmittel herzustellen,  
die alle lebenswichtigen  
Stoffe enthalten.



Maurizio Mantalti: «System Synthetics –  
Installation Overview», 2011.  
Der Denkansatz: Lebensmittelver-  
packungen schreddern und im  
Bioreaktor zu Ethanol transformieren.  
Foto Jonas Marguet Shawn

Carolien Niebling:  
«Insect pâté», 2017.  
Kann die ästhetisierte Hand-  
habung des Unbekannten dazu  
beitragen, dass sich der Ekel  
legt und neue Ernährungs-  
gewohnheiten entstehen?  
Foto Jonas Marguet Shawn