

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: 15.04.2026

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



Carolin 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».



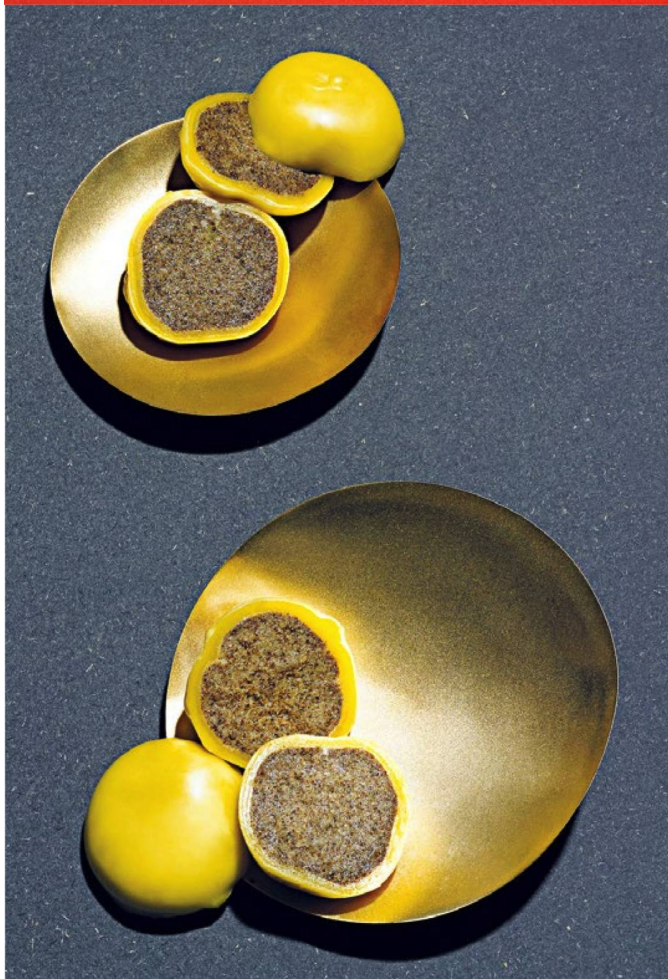
Der Menüplan von morgen

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



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



Maurizio Mantali: «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