

Zeitschrift: Horizonte : Schweizer Forschungsmagazin
Herausgeber: Schweizerischer Nationalfonds zur Förderung der Wissenschaftlichen Forschung
Band: 33 [i.e. 32] (2020)
Heft: 127: Das Essen der Zukunft ist da

Inhaltsverzeichnis

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: 08.02.2026

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



Fokus: Das perfektionierte Essen

16 Science-Fiction für den Kochtopf
Sechsmal Smart Food aus den Laboratorien der Hochschulen

19 Stochern in der Evidenz
Was Ernährungsstudien sagen können – und was nicht

22 Lebensmittel ganz nüchtern
Fakten zur Nachhaltigkeit

26 Mehr als Energiezufuhr
Lokal und lustvoll – wie Smart Food uns besser schmecken würde

Links: Bei diesem «Poulet» darf einem ohne schlechtes Gewissen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Es ist kein Tier drin und beansprucht halb so viel Land. Titelseite: Bevor das «Poulet» aus Gelberbsen in der Fabrik in faserige Stücke gerupft wird, sieht es aus wie ein flach gepresster Strang Plastik. Fotos: Florian Kalotay

4 Im Bild

Süditalienerinnen in Tanzekstase

6 Aus der Wissenschaftspolitik

Von bizarrem Forschung, fleißiger Lobbyarbeit und notorischer Quantität

10 Aus der Forschung

Sterbende Murmeltiere, mittellose Eizellspenderinnen und reduzierter Geruchssinn

13 So funktioniert's

Zellen dank Laser in neuem Licht

28 Reportage

Ohne jedes Geräusch – ein Besuch im Paradies für Nanoforschung

32 Exotischer Paravent

Was ein japanischer Raumteiler aus dem 18. Jahrhundert enthüllt

34 Open Science klingt gut

Warum die Öffentlichkeit wenig von der generellen Zugänglichkeit hat

36 Plötzlich war alles anders

Fünf Forschende erzählen von ihren schwierigen Entscheidungen im März-Lockdown

40 Vormensch Lucy

Was Millionen Jahre alte Beckenknochen in Computermodellen über unsere Geburten verraten

42 Porträt

Oliver Müller erforscht Zwerge im Weltall und wagt dabei Grosses

44 Quantität versus Qualität

Wie tausend Datensätze und wenige gehaltvolle Interviews zusammen Erkenntnisse bringen

46 Nach dem Spektakel die Leere

Warum die Olympischen Spiele oft doch nicht nachhaltig sind

47 Vom Duft des Waldes

Wie ein Forst riecht, erzählt uns, wie es ihm geht

48 Seiten der Herausgeber50 Leserbriefe/Impressum51 Debatte

Braucht es an wissenschaftlichen Konferenzen physische Präsenz?