Zeitschrift: Magazin / Schweizerisches Nationalmuseum
Herausgeber: Schweizerisches Nationalmuseum
Band: - (2017)
Heft: 2

Vorwort: Editorial
Autor: Spillmann, Andreas

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 19.06.2025

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

Liebe Leserin, lieber Leser

Seit Anfang Mai gelten Mehlwürmer, Grillen und Wanderheuschrecken als Lebensmittel und dürfen in der Schweiz verkauft und verzehrt werden. Beim Gedanken an eine Portion Grillen-Ravioli oder einen Mehlwurm-Burger rebelliert mein Magen. Da geht es mir wohl wie den meisten Menschen in der westlichen Welt. Und doch werden uns Insekten als Nahrungslieferanten künftig beschäftigen. Nicht zuletzt von ihnen hängt die globale Ernährungssicherheit ab.

Ernährungssicherheit und Foodtrends sind nur zwei von vielen Themen, welche zurzeit in der neuen Wechselausstellung «Was isst die Schweiz?» im Forum Schweizer Geschichte Schwyz zu sehen sind (ab Seite 8). Ein grosser Teil der Ausstellung thematisiert das kulinarische Erbe unseres Landes. Und das ist – auch ohne Insektengerichte – riesengross und reicht von der Meiringer Wurstspezialität Gumpesel über den Toggenburger Bloderchäs bis zum Gratin de cardons aus Genf.

Wer bei Ernährung nur ans Essen denkt, verkennt, dass man anhand der Kulinarik den Zustand einer Gesellschaft beurteilen kann. Das fängt bei den Tischmanieren an und hört mit der Speisekarte auf. Im Mittelalter beispielsweise war der Unterschied zwischen einer adligen Tafel und der Mahlzeit einer Bauernfamilie frappant. Dieser Gegensatz hat sich in den letzten Jahrhunderten verkleinert. Dafür stehen sich heute Fleischesser und Veganer, oder Lifestyle-Köche und kochende Eltern gegenüber.

Bevor wir hier in die Ernährungssoziologie abdriften, wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und einen guten Appetit.

Andreas Spillmann
Direktor Schweizerisches Nationalmuseum

Inhalt

04 Museumstipps
Aus aller Welt

06 Schmuck
Schweizer Pionierinnen und ihr brillantes Erbe

08 Kunst des Essens
Von Speiseplänen und Tischmanieren

14 Tierisch schweizerisch
Kuh, Murmeli, Steinbock und Bernhardiner

18 Kinderseite
Tierische Weltreise

20 Arbeit
Von der Fabrikhalle ins Google-Büro

24 Swiss Press Photo 17
Die besten Bilder

27 Blog
Zeitreisen für die Kaffeepause

29 Wettbewerb

30 Gastmuseum
Collection de l'Art Brut

34 Momente

37 Veranstaltungen
Im Museum: Patent Ochsner und Zukkihund

40 Agenda

47 Impressum

48 Boutique
Mach blau!

50 Kolumne
Patrizia Laeri