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 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: 19.11.2025

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.

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 Arbeif**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

Andreas Spillmann Direktor Schweizerisches Nationalmuseum 3