

# Ein Museum für Speis und Trank : das Alimentarium in Vevey

Autor(en): **Leuenberger, Michael**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kunst + Architektur in der Schweiz = Art + architecture en Suisse = Arte + architettura in Svizzera**

Band (Jahr): **61 (2010)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-394491>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Michael Leuenberger

# Ein Museum für Speis und Trank

## Das Alimentarium in Vevey

Ein Besuch im einzigen Museum der Welt, das sich mit Tafelkultur und menschlicher Ernährung auseinandersetzt.



Idyllisch gelegen am Ufer des Genfersees und thematisch einmalig: Das Alimentarium in Vevey überrascht auch ein Vierteljahrhundert nach seiner Einweihung, im Jubiläumsjahr 2010. Den neoklassizistischen Bau kann man allerdings erst betreten, wenn man – zumindest in den Sommermonaten – einen Gemüsegarten passiert hat. Und so, wie man entlang Dutzender kaum bekannter Tomatensorten, duftender Kräuter, Gemüse und Blumen läuft, so staunt man als Besucher auch im Inneren des Baus über die Vielfalt der Exponate: eine facettenreiche Mischung aus Marktatmosphäre, Laborstimmung und Relikten historischer Tafelkultur.

«Mit der permanenten Ausstellung zeigt das Alimentarium, dass unsere Tafelkultur, der Akt des gemeinsamen Essens, vor allem eines ist: Kommunikation und Ausdruck eines Lebensstils», sagt Madeleine Betschart, seit einem Jahr Direktorin des Museums. Die Ar-

chäologin, NIKE-Vizepräsidentin und 1998–2009 Direktorin des Museums Schwab in Biel ist hier in ihrem Element. Dass sich der kommunikative Charakter des gemeinsamen Essens auch in der Expographie des Museums spiegeln muss, ja das Museum selbst als interdisziplinäre Plattform zur Kommunikation dient, ist für Madeleine Betschart selbstverständlich: «Das Alimentarium ist ein lebendiger Ort des Austauschs, hier wird gekocht, gebacken, Schulklassen arbeiten hier und lernen – und können gleichzeitig viel über die Geschichte der Ernährung in verschiedenen Kulturen und Zeiten erfahren.» Die Besucherzahlen belegen, dass das didaktische Angebot bei jungen Menschen ankommt: 60 Prozent der jährlich 70000 Besucherinnen und Besucher sind Kinder und Jugendliche.

Dass dabei der Küche als Zubereitung von Nahrungsmitteln ein zentraler Stellenwert zukommt, zeigt der Bereich «Kochen». Bevor das Mahl auf den Tisch kommt, muss es zubereitet werden: Die Geschichte der Garmethoden, von der Feuerstelle bis zu Mikrowelle und Induktionsherd, erzählt davon, wie abstrakt die Nahrungszubereitung geworden ist. Wie elektromagnetische Wellen das Züngeln der Flammen und den Rauch des Herds ersetzt haben.

Zu Tisch! Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme und blosse Kalorienzufuhr. Essen ist Lebensfreude, intimer Ausdruck der Kultur. Dies zeigt der zweite der in vier Teile gegliederten Ausstellungsbereiche. Auch hier ist reiches Anschauungsmaterial vorhanden in Form der Gerätschaften verschiedener Epochen, in Form der Geschichte des Tafelgeschirrs vergangener Jahrhunderte – der Tisch ist dabei Bühne und Ort der Inszenierung in diesem Ausstellungsbereich. Auch Tabus der Ernährung und ihre Fragen kommen zur Sprache: Warum ist in manchen Kulturkreisen der Verzehr von Haustieren verpönt? Warum die Zubereitung gewisser Pflanzen?

Dass auch das Thema «Einkauf» als dritter Museumsbereich im Spiegel der Zeit zu reizvollen visuellen Umsetzungen führt, liegt auf der Hand: Allein die Ausbreitung eines alltäglichen

Einkaufskorbs aus dem 19. Jahrhundert in der Fläche zeigt – im Vergleich zum Ende des 20. Jahrhunderts –, wie sehr unser heutiges Essen Fetisch-, Marken- und Warencharakter angenommen hat. Oft sind es verpackte, konservierte Designprodukte, die man nicht mehr Lebens-Mittel, Mittel zum Leben, sondern mehr als eine Art Energiespender im Tetrapak bezeichnen möchte. Aus der Fülle der Sinnlichkeit des Marktangebots, der Farben und Düfte, ist der UHT-konservierte Extrakt im Beutel entstanden.

Auch mit dem, was zuletzt mit der aufgenommenen Nahrung im menschlichen Körper geschieht, der Verdauung nämlich, setzt sich das Alimentarium auseinander. Was die Sinne erfreute, wird im Verdauungstrakt aufgeschlossen, verwandelt, transportiert. Der Besucher erhält Anschauungsunterricht – er ist Subjekt und Objekt der Ausstellung. Ein Exkurs in das Feld der anatomischen Studien zeigt überdies, wie sehr die Medizin in Europa noch bis ins 19. Jahrhundert von der «Säftelehre» des Hippokrates und Galens beeinflusst war – Lehrgebäude mit der Ausstrahlung von über zwei Jahrtausenden.

Dass sich der Weltkonzern Nestlé als Sponsor des Museums über die Fondation Alimentarium mit nur einem kleinen Ausstellungsraum zu Firmengeschichte im Hintergrund hält, ist in der Landschaft der Firmenmuseen einmalig. Madeleine Betschart schätzt die intellektuelle Freiheit ihrer Arbeit und die Tatsache, dass sich, wie sie sagt, «Nestlé als acteur culturel versteht – und sich nicht selbst im musealen Umfeld inszenieren will, sondern vielmehr einen kulturellen Beitrag leistet».



Moderne Ernährung: Supermarkt im Alimentarium

## Zur Person

### Madeleine Betschart

Seit 2010 Direktorin des Alimentariums in Vevey. Madeleine Betschart studierte Archäologie an der Universität Zürich und arbeitete bis 1998 bei der Kantonsarchäologie des Kantons Jura. Von 1998 bis 2009 war sie Direktorin des Museums Schwab in Biel.



## Sonderausstellung

«Kochen–essen–reden»

11.3.2011–26.2.2012

Auf Anmeldung: Führungen.

Ateliers «Saveur et savoir» für Gruppen.

Espace Junior für

Schulklassen und Kinder.

Menu Découverte jeden Mittag etc

## Exposition temporaire

«Tout un plat! Cuisiner–manger–communiquer»

11.3.2011–26.2.2012

Sur demande: Visites commentées.

Ateliers «Saveur et savoir» pour groupes.

Espace Junior pour écoliers et enfants.

Menu Découverte tous les jours à midi.

Alimentarium. Musée de l'Alimentation

Quai Perdonnet 25

Vevey

Ma – Ve 10h–17h

Sa et Di 10h–18h

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

CITTA' DI BELLINZONA  
MUSEO VILLA DEI CEDRI  
28.11.2010 — 20.03.2011  
Un'arte per tutti?  
Interventi artistici  
nell'architettura pubblica  
in Ticino 1930 — 2000

Bellinzona

In contemporanea  
La collezione.  
Acquisizioni recenti.



Museo Villa dei Cedri  
piazza San Biagio 9  
CH - 6500 Bellinzona

MA — VE

14:00 – 18:00

SA — DO e festivi

11:00 – 18:00

LU chiuso

aperture serali

fino alle 20:00

il primo giovedì

di ogni mese

[www.villacedri.ch](http://www.villacedri.ch)