

Future Food Essen für die Welt von morgen

Was wird im Jahr 2050 auf unseren Tellern liegen? Das gute alte Schnitzel, Gemüse-Burger oder Laborfleisch? Oder wird der Teller leer bleiben, weil die wachsende Weltbevölkerung nicht mehr satt zu bekommen ist? Die Ausstellung konfrontiert uns mit einer der größten Herausforderungen unserer Zeit. Sie zeigt, dass die Zukunft unserer Ernährung von politischen Weichenstellungen, aber auch von persönlichen Entscheidungen abhängt. Neben musealen Exponaten werden Videos, wissenschaftliche Modelle und künstlerische Positionen präsentiert. Zahlreiche interaktive Stationen laden zum Mitmachen ein.

Die Ausstellung besteht aus drei Kapiteln: Produzieren, Handeln und Wählen. Der erste Teil beleuchtet Anbaumethoden, Gentechnik und technische Lösungen wie smart farming. Im zweiten geht es um globale Handelsbeziehungen, und der dritte Teil führt uns in den Supermarkt und fragt nach Nachhaltigkeit, Preis und Geschmack. Der Epilog schließlich, eine künstlerische Installation von Cora Schönemann, die über das Festmahl der Zukunft spekuliert, wurde speziell für das Museum Brot und Kunst entwickelt.

Weitere beteiligte Künstler*innen:

Wojtek Doroszuk, Kasia Fudakowski, Andreas Greiner, Jinhyun Jeon, NEFF & Reiko Kaneko, Laura López, Izumi Miyazaki, Neozoon, Haley Morris-Cafiero, Carolin Schulze, Taryn Simon, Michael Zee



© Jinhyun Jeon, *Tableware as Sensorial Stimuli, Rear Bump spoon*, 2012.

Öffnungszeiten

Montag	10:00 – 15:00
Dienstag	10:00 – 17:00
Mittwoch	10:00 – 19:00
Donnerstag	10:00 – 17:00
Freitag	10:00 – 17:00
Samstag	10:00 – 17:00
Sonntag	10:00 – 17:00

**Museum Brot und Kunst
Forum Welternährung
Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm
museumbrotundkunst.de**

Museum Brot und Kunst Forum Welternährung



Cover: © Izumi Miyazaki, *Sandwich*, 2014.

**Future Food
Essen für die Welt von morgen
07.10.2021 – 27.02.2022**



Eine Ausstellung des Deutschen Hygiene-Museums Dresden

Do 07.10.2021, 19 Uhr Eröffnung der Ausstellung FUTURE FOOD	Mittagsführung mit anschließendem Imbiss	So 21.11.2021, 11 Uhr Matinée „Festmahl der Zukunft“ mit Cora Schönemann	• Do 02.12.2021, 18.30 Uhr Was geht mich der Hunger in der Welt an? Vortrag und Schicksalsdinner mit Dr. Andrea Fadani, Agrarwissenschaftler, Vorstand der Stiftung fiat panis	So 12.12.2021, 15 Uhr Sonntagsführung in der Sonderausstellung	Mi 02.02.2022, 12–13.15 Uhr Kunstschmaus in der Sonderausstellung Mittagsführung mit anschließendem Imbiss	• Mi, 16.02.2022, 18.30 Uhr Future Food aus Ulm mit ROKO Farming und Burgpilz GmbH	Außerdem bieten wir vielfältige Führungen und Workshops zu den Themen der Ausstellung für Gruppen sowie Schulklassen an. Informationen zu Inhalten und Anmeldung unter: museumbrotundkunst.de
So 10.10.2021, 15 Uhr Sonntagsführung in der Sonderausstellung	Mi 03.11. und Do 04.11.2021, 14–16 Uhr Backwerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Backen im Herbst	• Mi 24.11.2021, 18 Uhr „Geschichte und Zukunft der Nachhaltigkeit“ und „Gehen Klimaschutz und Wachstum zusammen?“ Vortrag und Gespräch mit PD Dr. Jens Soentgen, Chemiker und Philosoph sowie Prof. Dr. Ing. Roland Koenigsdorff, Energiekonzepte und Geothermie	Sa 04.12.2021, 11–13 Uhr Samstagswerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Wir basteln Christbaumschmuck	Fr 17.12.2021, 15 Uhr Backwerkstatt für Familien Backen im Advent	• Mi 02.02.2021, 18.30 Uhr Lebensreform-Bewegung – Fridays for Future um 1900? Vortrag mit Dr. Alexander Graeff	So 27.02.2022, 11 Uhr Über den Tellerrand Dialogführung in der Sonderausstellung	Anlässlich der Ausstellung erscheinen weitere Folgen unseres BREADCAST, dem Wissenspodcast aus dem Museum Brot und Kunst.
So 17.10.2021, 11 Uhr (Zum Welternährungstag) KULTURSAATEN: Pausenbrot 2021 Installation von Heike Sauer und Axel M. Blessing	Do 04.11.2021, 18.30 Uhr KULTURSAATEN: Satt Theaterperformance mit Margarete Lamprecht	Do 25.11. und Sa 27.11.2021, 13–16 Uhr Springerle abformen Kreativwerkstatt	So 05.12.2021, 11 Uhr Über den Tellerrand Dialogführung in der Sonderausstellung	Fr 07.01. und Fr. 21.01.2022, 18–21 Uhr Nachhaltig kochen im Winter Ein Kochkurs in der Museumsküche	• Fr 04.02.2022, 18.30 Uhr Ein neues Bio – Konsum klimapositiv Vortrag mit Prof. Dr. Michael Braungart, Chemiker und Verfahrenstechniker	• Gesprächsreihe „Globale Ernährungssysteme“ anlässlich des UN Food Systems Summit 2021, in Kooperation mit der Stiftung fiat panis	
• Mi 20.10.2021, 18.30 Uhr Zero-Waste im Alltag Workshop mit Aline Pronnet	Sa 06.11.2021, 11–13 Uhr Samstagswerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) zur Sonderausstellung	Di 30.11.2021, 15.30–17 Uhr Backwerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Backen zu Nikolaus	Di 07.12.2021, 16–18 Uhr Backwerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Lebkuchen backen und verzieren	So 09.01.2022, 15 Uhr Sonntagsführung in der Dauerausstellung	• Fr 14.01.2022, 18.30 Uhr Globale Ernährungssysteme neu denken Gespräch mit Klimaaktivistin Marie-Claire Graf	Die Ausstellung im Deutschen Hygiene-Museum wurde gefördert durch:	
Mi 27.10.2021, 18.30 Uhr BrotZeitSpiele Die 2050er Jahre Die Konzeptionskünstlerin Cora Schönemann lädt zu kulturell-kulinarischen Genüssen der 2050er Jahre unter das Dach des Museums ein.	So 07.11.2021, 11 Uhr Über den Tellerrand Dialogführung in der Sonderausstellung	Mi 01.12.2021, 12–13.15 Uhr Kunstschmaus: Gebäck Mittagsführung mit anschließendem Imbiss	• Mi 08.12.2021, 18.30 Uhr Schnäppchenfalle: Was kostet unser Essen? Vortrag mit Dr. Tobias Gaugler, Wirtschaftswissenschaftler	• Fr 14.01.2022, 18.30 Uhr Globale Ernährungssysteme neu denken Gespräch mit Klimaaktivistin Marie-Claire Graf	Sa 05.02.2022, 11–13 Uhr Samstagswerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) zur Sonderausstellung	Die Beauftragte für Kultur und Medien, die Kulturstiftung des Bundes, die Kulturstiftung des Freistaates Sachsen und die Sächsische Landesstelle für Museumswesen. Förderer der Vermittlungsangebote war die Commerzbank-Stiftung. Die Abteilungsleiterin der Museumsabteilung „Handeln“ wurde gefördert durch Engagement Global Service für Entwicklungsinitiativen mit Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung. Die Videoinstallation „Word Count 06 - Bridget over troubled waters“, Kasia Fudakowski, 2020 wurde finanziert durch den DFG-geförderten Sonderforschungsbereich 1285 „Invektivität. Konstellationen und Dynamiken der Herabsetzung“.	
So 31.10.2021, 11 Uhr Seelenbacken mit Martin Grath	• Mi 10.11.2021, 18.30 Uhr Wie Kreislaufwirtschaft funktionieren kann. Vortrag mit Dr. Jan Grossarth, Ökonom und Kulturwissenschaftler	Mi 01.12.2021, 16–18 Uhr Backwerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Backen zu Nikolaus	Do 09.12.2021, 15.30–17 Uhr Backwerkstatt für Kinder (6–12 Jahre) Backen im Advent	So 23.01.2022, 11 Uhr Über den Tellerrand Dialogführung in der Sonderausstellung	So 13.02.2022, 15 Uhr Sonntagsführung in der Sonderausstellung		
Mi 03.11.2021, 12–13.15 Uhr Kunstschmaus in der Sonderausstellung	So 14.11.2021, 15 Uhr Sonntagsführung in der Dauerausstellung			• Mi 26.01.2021, 18.30 Uhr Nachhaltige Landwirtschaft – global gedacht Vortrag mit Prof. Dr. Achim Dobermann, international tätiger Bodenkundler			

Future Food

Essen für die Welt von morgen

Zur Eröffnung
am Donnerstag, 7. Oktober 2021 um 19.00 Uhr
laden wir Sie und Ihre Freund*innen herzlich ein.

Begrüßung
Dr. Isabel Greschat, Direktorin

Einführung
in aktuelle Fragestellungen
Prof. Dr. Estelle Herlyn, FOM Hochschule Düsseldorf
beteiligt am UN Food Systems Summit 2021

Einführung
in die Ausstellung
Dr. Doreen Hartmann, Ausstellungsleiterin am
Deutschen Hygiene-Museum Dresden

Musik
Nico Bulla

Anmeldung aufgrund begrenzter Plätze erforderlich