

Foto: FRida & freD - una.knipsolina

Ermöglicht durch die:
 Klaus Tschira Stiftung
 gemeinnützige GmbH



Schmeckt's?

Eine Mitmach-Ausstellung rund ums Essen für junges Gemüse ab 8 Jahren

Öffnungszeiten: Täglich 9:00 - 17:00 Uhr, dienstags geschlossen

[f /FRidaundfred](#) [i /fridaundfredingraz](#)

Eine Ausstellung des Grazer Kindermuseums FRida & freD



www.fridaundfred.at

Inhalt

Positionierung – Mission Statement	4
Das Team	6
Wegbegleiter:innen	6
Grundidee zur Ausstellung.....	7
<i>Vermittlungsziele:.....</i>	<i>9</i>
<i>Lehrplanbezüge:.....</i>	<i>9</i>
<i>Die Wegbegleitung</i>	<i>11</i>
Ausstellungsbereiche.....	12
<i>Lebensmittelverschwendung.....</i>	<i>12</i>
<i>Schmecken.....</i>	<i>12</i>
<i>Experimente.....</i>	<i>13</i>
<i>Kochbuch.....</i>	<i>13</i>
<i>Brot.....</i>	<i>14</i>
<i>Bienen.....</i>	<i>14</i>
<i>Kuchen.....</i>	<i>15</i>
<i>Insekten als Zukunftsnahrung.....</i>	<i>16</i>
<i>Tee.....</i>	<i>16</i>
<i>Verdauung.....</i>	<i>17</i>
<i>Berufe.....</i>	<i>18</i>
<i>Transportwege.....</i>	<i>19</i>
<i>Tierhaltung.....</i>	<i>20</i>
<i>Tischtuchquiz.....</i>	<i>21</i>
<i>Getreide.....</i>	<i>22</i>
<i>Lieblingssandwich.....</i>	<i>22</i>
<i>Buchstabensuppe.....</i>	<i>23</i>
<i>Servietten falten.....</i>	<i>23</i>
<i>Essensgeräusche.....</i>	<i>26</i>
<i>Schimmel.....</i>	<i>26</i>
<i>Küchenradio.....</i>	<i>27</i>
<i>Küchenwaage.....</i>	<i>29</i>
<i>Dosen.....</i>	<i>29</i>
<i>Pizzarad fahren.....</i>	<i>31</i>
<i>Lebkuchenhaus.....</i>	<i>31</i>
<i>Brezen.....</i>	<i>32</i>
<i>Pasta.....</i>	<i>34</i>
<i>Melken.....</i>	<i>34</i>
<i>Speisenamen.....</i>	<i>35</i>
<i>Redewendungen.....</i>	<i>35</i>
<i>Teekanne.....</i>	<i>37</i>

Positionierung – Mission Statement

FRida & freD ist ein Haus für alle Kinder. Mit unseren Programmen wollen wir den Kindern die Möglichkeit geben, die Welt in ihrer Vielfalt kennen zu lernen und in ihrer Komplexität besser zu verstehen. Neben der Vermittlung von Inhalten richten wir unsere Aufmerksamkeit darauf, dass sich die jungen Menschen zu selbstbewussten und eigenverantwortlichen Menschen entwickeln können, die sorgfältig mit sich, ihren Mitmenschen und der Umwelt umgehen. Dabei wollen wir ein Ort sein, an dem sie und ihre Eltern sich wohl fühlen, der ihre Sinne und ihre Phantasie anregt und herausfordert, ihre Herzen berührt und ihre Kreativität fördert. Durch unsere Erfahrungen und die Reflexion unserer Arbeit möchten wir an der Entwicklung neuer Vermittlungsmodelle arbeiten und mitwirken, und deren Erkenntnisse auch an Dritte weitergeben.

FRida & freD entwickelt dazu einen freien und strukturierten Raum, der belebt werden darf und in dem Kinder unterschiedlichen Alters ihren individuellen Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß tätig werden können. Wir verstehen uns als prozessorientierte Bildungseinrichtung in der Ausstellungen, Workshops und Projekte mit Kindern und für Kinder unter Mithilfe von Pädagog*innen, Künstler*innen, Designer*innen, Handwerker*innen, Wissenschaftler*innen und Techniker*innen umgesetzt werden. **FRida & freD** möchte dabei entdeckendes, fächerübergreifendes, ganzheitliches Lernen fördern und intrinsische Motivation anregen.

FRida & freD möchte allen Kindern die Möglichkeit bieten, einen Platz im Kindermuseum zu leben, wir sind ein inklusives Museum. In unserem Haus sollen verschiedenste soziale und kulturelle Gruppen, Menschen unterschiedlichster geistiger und körperlicher Voraussetzungen und unterschiedlichster Bedürfnisse miteinander spielen. Zu diesem Zweck kooperieren wir vielfältig mit entsprechenden Institutionen, versuchen unser Haus und unsere Ausstellungen weitgehend barrierefrei zu gestalten und bieten Programme mit unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen an.

FRida & freD konzipiert ausgehend von der wissenschaftlichen Inhaltserarbeitung unter der Devise „Hands On – Minds On“ in erster Linie Ausstellungen, in denen das Angreifen und der Kontakt mit den Objekten erwünscht ist und herausgefordert wird. Die Experimente und Objekte stehen nicht für sich alleine, sondern sind eingebettet in eine übergeordnete Geschichte, ein durchgehendes Konzept. Ziel ist es, nicht vorgefertigte Stationen und Abläufe zu entwickeln, sondern vielmehr mit unseren Ausstellungen und Objekten die Basis für sinnliche und tiefergehende Erfahrungen zu schaffen. Die Kinder haben in den Ausstellungen die Möglichkeit die Themenwelten ohne Zeitdruck und ihrem momentanen Rhythmus folgend zu erleben und mit allen Sinnen zu entdecken.

FRida & freD ist ein Ort lebendiger Kommunikation, hier findet offener, fruchtbarer Austausch zwischen Kindern, Künstler*innen, Eltern, Mitarbeiter*innen, Pädagog*innen statt. Sie alle lernen und lachen gemeinsam, spinnen Ideen, feiern gemeinsam Feste, spielen gemeinsam und entwickeln gemeinsam Konzepte. In den Veranstaltungen in unserem Haus wird dieser Austausch verdichtet bzw. die Kreativität der Teilnehmer*innen herausgefordert.

FRida & freD ist eingebettet in ein Netzwerk europäischer Kindermuseen. Wir stehen im ständigen Kontakt und Austausch mit anderen Kindermuseen in Europa und sind Mitglied bei „Hands On Europe“, der Vereinigung europäischer Kindermuseen. In diesem Sinne lernen wir nicht nur von einander, sondern denken auch effiziente Nutzungen vorhandener Infrastrukturen an. In unserer mehrjährigen Ausstellungsplanung sehen wir vor, regelmäßig Ausstellungen von anderen Museen zu leihen bzw. zu adaptieren. Produktionen unseres Hauses sollen verstärkt von anderen Kindermuseen übernommen werden.

FRida & freD strebt eine Zusammenarbeit mit Institutionen des sekundären Schulwesens und des tertiären Bildungswesens an. In gemeinsam entwickelten Lehrveranstaltungen sollen die Student*innen die Möglichkeit bekommen sich praktisch und theoretisch mit persönlichen, schulischen und außerschulischen Fragestellungen umfassend zu konfrontieren, zu reflektieren, zeitgemäße Handlungsmöglichkeiten zu entwickeln und Visionen zuzulassen.

Das Team

Jörg Ehtreiber

Geschäftsführung & Intendanz

Nora Bugram

Leitung Theater & Assistenz Ausstellungen

Bettina Deutsch-Dabernig

Leitung Ausstellungen & Assistenz der Intendanz

Christoph Gruber

Technik

Marcus Heider

Leitung Marketing & Öffentlichkeitsarbeit

Petra Heider

Marketing & Öffentlichkeitsarbeit

Monika Hirschböck

Sekretariat

Michael Huber

Technik

Sonja Ivanova

Ausstellungsarchitektur & Projektbetreuung

Nikola Köhler-Kroath

Leitung Pädagogik

Barbara Lamot

Leitung Rechnungswesen & Prokuristin

Herbert Lenz

Technik

Linda Lexner

Projektassistenz und Pädagogik

Barbara Malik-Karl

Leitung Besucher*innenservice

Tinka Molzentin

Ausstellungsarchitektur & Projektbetreuung

Alexander Mudrak

Technik

Gerlinde Podjaversek

Ausstellungen und internationale Projekte

Johannes Ramsl

Leitung Technik

Claudia Scheibelhofer

Projektmanagement

Mirjam Schöberl

Ausstellungen

Naida Selman

Sekretariat

Ingrid Stipper-Lackner

Leitung Besucher*innenservice

Alexandra Sommer

Assistenz Ausstellungen

Elisabeth Wohlschlager

Ausstellungsarchitektur & Projektbetreuung

Wegbegleiter*innen

Agnes Stipper

Anne Gürtler

Bianca Metzger

Cathrin Mariacher

David Vann

Dominik Steiner

Elisabeth Ritter

Georg Ilgerl

Hannah Gruber

Joachim Groß

Katharina Hofer

Kerstin Jusner

Laura Huber

Lisa Steinwender

Maria Wohlgemuth

Melanie Palz

Nana Akhsabadze

Ronja Ragitsch

Sabrina Zagorz

Susanne Sattmann

Tabea Knapp

Theresa Edler

Theresa Grandits

Tim Steinwender

Verena Kummer

Victoria Lamot

Viktoria Becker

Grundidee zur Ausstellung

Wir entscheiden von klein auf, was und wann wir essen wollen. Dafür finden sich viele Beispiele: Ein Baby, das satt ist, dreht den Kopf von der Mutterbrust weg. Ein Kleinkind, das pürierte Nahrung ausspuckt. Ein Schulkind, das lieber ein süßes Pausenbrot möchte. Ein Pre-Teen, der Fast-Food cool findet ... Die Ernährung spielt bei allen Menschen vom ersten Lebenstag an eine wichtige Rolle!

Essen ist ein essentielles Bedürfnis des Menschen und die Geschmäcker sind verschieden. Was ihnen schmeckt hat ebenso Einfluss auf die Ernährung der Menschen wie ihr Alter, ihr Kulturkreis, ihr Wohnort, ihr Tagesablauf, ihr Bildungsgrad, ihr Einkommen, die Jahreszeit, der Lifestyle und vieles mehr.

Doch was essen wir? Essen wir heute anders als früher? Unsere Lebensmittel werden zunehmend technisch hergestellt, Übergewicht in jungen Jahren ist nach wie vor Thema, alternative Ernährungsformen werden vermehrt erörtert, Lebensmittel-Unverträglichkeiten nehmen laufend zu und globale Märkte, die es uns ermöglichen, beinahe ganzjährig auf Lebensmittel aus anderen Klimazonen zurückzugreifen, sind offensichtlich nicht mehr wegzudenken.

Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter treffen zum Teil schon selbst Entscheidungen darüber, was sie essen. Damit sie sich ihr weiteres Leben lang ausgewogen ernähren, ist es wichtig, bereits in diesem Alter anzusetzen und sie mit den Themen rund um die Ernährung vertraut zu machen.

Dem Grazer Kindermuseum FRida & freD ist es ein großes Anliegen, den Kindern Wertschätzung für das, was sie essen, zu vermitteln: Woraus besteht das, was ich esse? Wie ist es entstanden? Wo ist es gewachsen? Wie weit wurde es transportiert? Wie wurde es verarbeitet? Wie wurde es zubereitet? Was passiert beim Kochen? Wie lange hat es gedauert, bis das Essen in meinem Mund landet?

Ein wichtiger Schritt um diese Wertschätzung zu erreichen, ist das Bewusstmachen. Wenn Kinder in den Anbau von Pflanzen, die Aufzucht von Tieren und die Zubereitung von Lebensmitteln integriert werden, steigt die Wertschätzung. Weg von „aus der Packung auf den Teller“, hin zu „Ich weiß, was dahintersteckt“, vielleicht sogar zu „Das habe ich selbst gemacht“!

Auch wenn Kinder natürlich nicht allein für den Einkauf von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen verantwortlich sind, erleben sie doch hautnah mit, was wo eingekauft und wie zubereitet wird. Was esse ich und was nicht – aus geschmacklichen, gesundheitlichen, religiösen, ethischen, finanziellen Gründen? Wann esse ich und wann nicht? Wieviel esse ich, mit wem esse ich, wieviel Budget habe ich für Essen zur Verfügung? Wie sehr belastet mein Essen die Umwelt? ... Das alles sind

zutiefst persönliche Fragen, mit denen in der Ausstellung sensibel umgegangen wird. Der Fokus ist darauf gerichtet, die Vielfalt zu präsentieren und den Kindern die Möglichkeit zu bieten, sich selbst darüber Gedanken zu machen.

Besucher*innen gelangen in der Ausstellung in eine skurrile Küche, in der mit den Größen gespielt wird: Manches ist überdimensional groß, manches winzig klein, manches in der üblichen Größe. Objekte, die man in einer Küche vorfindet, werden verfremdet und in andere Zusammenhänge gesetzt. So werden die Kinder neugierig gemacht und haben Spaß an den angebotenen Interaktionen mit ihren Inhalten. Das Erleben mit allen Sinnen ist gerade beim sinnlichen Thema Essen eine wichtige Facette.

Vermittlungsziele:

Die Ausstellung lädt Besucher*innen ein, Informationen über Essen, Traditionen, Herstellung und Transport von Lebensmitteln, Vorlieben, aber auch Lebensmittelverschwendung durch interaktive Stationen begreifbar zu machen.

Sie ermöglicht die Reflexion über das eigene Essverhalten und darüber, wie andere Menschen rund um den Erdball essen und wie sich die Nahrungsmittelsituation für andere Menschen darstellt.

Die Wertschätzung dem Essen gegenüber soll geweckt bzw. vertieft werden, in dem sich Besucher*innen mit den unterschiedlichen Aspekten auseinandersetzen.

Dabei wird häufig das Element Bewegung eingesetzt, da vor allem junge Menschen ihre Umgebung in der Bewegung erkunden und dadurch lernen.

Erfahrungen möglichst vielfältig, mit allen Sinnen und differenziert zu machen, gewährleistet, dass für alle Besucher*innen Zugänge möglich sind.

Besucher*innen werden aktiv – dadurch werden viele Fähigkeiten und Fertigkeiten geschult: Kreativität beim Gestalten von Teesäckchen, die Reaktionsgeschwindigkeit beim Fangen von Toastscheiben, die Geschwindigkeit beim Nüsse knacken, aber auch soziale Fähigkeiten, wenn Aufgaben nur in Teamwork gelöst werden können.

Lehrplanbezüge:

Sachunterricht: Der Sachunterricht soll die Schüler*innen dabei unterstützen, ihre unmittelbare und mittelbare Lebenswirklichkeit zu erschließen.

Ein kindgemäßer und gleichzeitig sachgerechter Unterricht führt die Kinder - allmählich zu einem differenzierten Betrachten und Verstehen ihrer Lebenswelt und befähigt sie damit zu bewusstem, eigenständigem und verantwortlichem Handeln.

So können Kinder einzelne Naturobjekte untersuchen (zB Früchte, Samen), Naturvorgänge (Pflanzen und Tiere im Jahresablauf) und Verhaltensweisen (zB Nahrungsaufnahme, Fortbewegung, Nestbau) beobachten, aber auch erstes Experimentieren (zB verschiedene Samen fliegen lassen, Samen zum Keimen bringen) erproben. Sie erfassen einfache biologische Zusammenhänge (zB Bedingungen für das Wachsen der Pflanzen wie Wärme, Licht, Wasser, Nahrung; Nahrungsaufnahme – Fresswerkzeuge).

Schüler*innen erkennen die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für den Menschen - für die Ernährung (Gemüse, Obst, Futterpflanzen; Eier, Milch, Fleisch) und für die Verbesserung der Lebensqualität (Pflanzen als Luftverbesserer, Schattenspender, Pflanzen im Wohnbereich; Haustiere als Gefährten).

Der Lernbereich Wirtschaft soll von den unmittelbaren Erfahrungen und Begegnungen der Schüler*innen mit wirtschaftlichen Beziehungen und Einrichtungen ausgehen. Dabei stehen die wirtschaftlichen Grundbedürfnisse der Kinder in Bezug zu ihrem Lebensraum im Vordergrund.

Mathematik: Der Mathematikunterricht soll dem Schüler Möglichkeiten geben, schöpferisch tätig zu sein; rationale Denkprozesse anzubahnen; die praktische Nutzbarkeit der Mathematik zu erfahren; grundlegende mathematische Techniken zu erwerben.

Schöpferische Fähigkeiten sind durch spielerisches, forschend-entdeckendes und konstruktives Tun aufzubauen.

Rationale Denkprozesse sind an geistigen Grundtätigkeiten wie Vergleichen, Ordnen, Zuordnen, Klassifizieren, Abstrahieren, Verallgemeinern, Konkretisieren sowie Analogisieren zu schulen.

Besonderes Gewicht ist auf die Entwicklung des logischen Denkens und des Problemlöseverhaltens zu legen.

Bewegung und Sport/ Spiel:

Der Unterrichtsgegenstand Bewegung und Sport hat für die ganzheitliche Bildung und Erziehung der Schüler*innen eine wichtige Funktion. Er leistet im Hinblick auf deren körperliche, motorische, soziale, affektive, motivationale und kognitive Entwicklung einen grundlegenden Beitrag. In Bezug auf eine nachhaltige Gesundheitserziehung kommt ihm eine besondere Bedeutung zu.

Eine bewegungsorientierte Spielerziehung baut auf dem grundlegenden Erregungs- und Spannungsbedürfnis der Schülerinnen und Schüler auf, das es zu erhalten und zu fördern gilt. Konkret geht es dabei um die Entwicklung der Spielfreude als anhaltende Bereitschaft zum spontanen Spielen mit Gegenständen/Elementen, Personen und Situationen. Ziel ist die Vermittlung einer allgemeinen Spielfähigkeit, wofür das Erlernen grundlegender Spielfertigkeiten gleichermaßen bedeutsam ist wie ein umfassendes Spielverständnis.

Die Wegbegleitung

In angenehmer Atmosphäre werden die Kinder von den Mitarbeiter*innen bei einer Einstimmungsrunde auf das Thema vorbereitet und erhalten alle wichtigen Informationen für ihren Ausstellungsbesuch.

Die Gruppen werden nicht durch die Ausstellung geführt und zur „Absolvierung“ aller Stationen veranlasst, vielmehr wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, sich selbst auf Entdeckungsreise zu begeben und die einzelnen Angebote nach eigenen Interessen und in ihrem persönlichen Tempo zu erleben. Ausstellungsmitarbeiter*innen begleiten die Besucher*innen und unterstützen sie bei der Erarbeitung verschiedener Inhalte zum Thema Zeit.

In einer gemeinsamen Abschlussrunde wird der Ausstellungsbesuch reflektiert. Hier haben die Kinder die Möglichkeit, ihre Eindrücke, die sie während der Ausstellung gesammelt haben, mit den anderen Kindern zu teilen und sich in der Gruppe auszutauschen.

GRUPPEN DÜRFEN AUS SICHERHEITSGRÜNDEN

NICHT

AUF DIE LÜMMELZONE!

Ausstellungsbereiche

Lebensmittelverschwendung

Besucher*innen räumen eine Küche auf und finden Nahrungsmittel mit Mindesthaltbarkeitsdatum. Sie müssen entscheiden, ob sie das Lebensmittel wegwerfen oder weiterverwenden und genießen. Über Audio bekommen sie Feedback, ob das Nahrungsmittel nicht doch länger haltbar ist, als gedacht.

Besucher*innen erfahren, wie ein Fairteiler funktioniert. Vor dem Museum befindet sich ebenfalls solch ein Fairteiler – er ist eine Kombination aus Kühlschrank und Schrank, etwas höher wegen der vorbeigehenden Hunde, hat mehrere kleine Fächer, in welche Lebensmittel gelegt werden können. So können noch gute Lebensmittel gebracht und auch entnommen werden und müssen nicht weggeworfen werden, wenn z.B. jemand auf Urlaub fährt.

Informationen für Begleitpersonen

Auf Nachhaltig in Graz gibt es folgende Information zu den Fairteilern:

In die Foodsharing-Fairteiler darf jede*r genießbare Lebensmittel (bitte **kein Alkohol, kein offenes rohes Fleisch** und aus hygienischen Gründen auch **KEINE anderen Gegenstände**) stellen und diese so vor dem Schlechtwerden retten. Ebenfalls darf JEDER daraus Lebensmittel nehmen – es geht darum, Lebensmittelverschwendung zu verhindern, Bedürftigkeit ist NICHT Voraussetzung!

Gekochte Speisen bitte in saubere, gut verschließbare Behälter geben und diese beschriften (welche Speise? von wann?).

<https://nachhaltig-in-graz.at/listen/foodsharing-fairteiler-in-graz-umgebung/>

Unter: <https://foodsharing.at/> gibt es Informationen darüber, wie die Wegwerfkultur von Lebensmittel vermindert werden kann. Seit 2012 gibt es diese Plattform und die internationale Bewegung hat mittlerweile über 200.000 Nutzer*innen in Deutschland, Österreich, Schweiz und weiteren europäischen Ländern.

Schmecken

Mit dem Eintritt in die Ausstellung erhalten alle Besucher*innen Essensbons, die sie in der Ausstellung einlösen können.

Jedes Kind kann ein Stück Brot (auch glutenarmes Brot ist vorhanden), einen Apfel, ein kleines Stück Schokolade, aber auch eine Heuschrecke verkosten. Es muss natürlich nicht jeder Essensbon eingelöst werden. Es gibt auch einen Bon für Tee.

Die Lebensmittel werden von Mitarbeiter*innen unter hygienischen Bedingungen ausgegeben und können nicht selbst genommen werden.

Informationen für Begleitpersonen

Experimente

Zu bestimmten Zeiten können Besucher*innen in der Ausstellung mit Mitarbeiter*innen Experimente rund um Essen und Kochen durchführen. Die Naturwissenschaften hinter Küchentricks kennen lernen und entdecken. Aber auch hier wird bei allen Experimenten darauf geachtet, keine Lebensmittel zu verschwenden.

Mit den Experimenten werden auch sozioökonomische Aspekte wie Klimawandel, Kohlendioxid usw. angesprochen und verdeutlicht.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Unter den Zucker wird etwas Zimt gemischt. Wichtig ist, dass der Zimt optisch nicht zu stark heraussticht. Besucher*innen atmen tief ein, halten sich die Nase zu und nehmen eine kleine Portion der Zimt-Zucker-Mischung in den Mund. Erst nach ein paar Sekunden wird die Nase losgelassen und bei geschlossenem Mund durch die Nase ausgeatmet.

Was passiert? Wird die Nase zugehalten, schmeckt man den Zucker, wird dazu durch die Nase geatmet, wird auch der Zimt wahrgenommen.

Warum ist das so? Riechen und schmecken sind unmittelbar miteinander verbunden. Beim orthonasalen/pronasalen Riechen haben wir direkten Kontakt zu dem geruchsaktiven Stoff, wenn wir Einatmen. Beim retronasalen Riechen nehmen wir die flüchtigen Riechstoffe wahr. Sie kommen aus der Mundhöhle und werden beim Ausatmen wahrgenommen.

Kochbuch

In einem Bereich in der Ausstellung können Besucher*innen in Geschichten und Gedichten rund ums Essen sowie in Sachbüchern und Kinder-Kochbüchern schmökern. Es gibt auch ein Mini-Kochbuch, das Kinder in der Ausstellung gestalten und mit nach Hause nehmen können.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Die ältesten Kochbücher kommen aus dem Orient. Sie sind nicht nur Ratgeber und Anleitungen für das Kochen, sondern geben auch Aufschluss über die Lebensweise von bestimmten Bevölkerungsgruppen zu bestimmten Zeiten.

Brot

In der Ausstellung gibt es einen überdimensionalen Toaster, aus dem Brotscheiben springen. Die Toastscheiben haben Informationen zu unterschiedlichen Brottypen rund um den Globus. So gibt es das uns bekannte Schwarzbrot nicht weltweit – im Gegenteil, die meisten Menschen auf der Welt essen Brot, das eher Weißbrot ähnelt. Die Toastscheiben informieren über Ciabatta, Knäckebrot, Baguette, Injera, Pide Pita, Manto, Naan, Tortillas,

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Schwarzbrot wird mit Sauerteig gemacht. Diesen kannst du selber herstellen. Dafür brauchst du nur Roggenmehl, Wasser, einen Plastik- oder Holzlöffel, ein Glas mit Deckel, ein Tuch.

Fülle am ersten Tag 100gr Roggenmehl und 100ml Wasser in ein Glas. Rühre mit dem Löffel gut um und decke das Glas mit einem Tuch zu. Stelle es an einen warmen Ort.

Fülle an Tag 2,3,4 und 5 jeden Tag wieder 100gr Roggenmehl und 100ml Wasser in das Glas, rühre um und decke es mit dem Glas zu. Über die Tage hinweg wird dein Teig mehr und er wird Blasen werfen und säuerlich riechen. Das ist gut so. Denn die Bakterien im Teig arbeiten fleißig. Nach 5 Tagen kannst du das Glas mit dem Deckel verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du Brot backen willst, verwende einen Teil deines Sauerteigs. Den Rest „füttere“ regelmäßig mit Roggenmehl und Wasser (alle paar Tage) und hebe ihn im Kühlschrank auf. So hast du stets Sauerteig zum Brot backen.

Bienen

Besucher*innen erfahren, was Bienen mit Blüten und Bestäubung zu tun haben und warum sie für die gesamte Ökologie so wichtig sind. Aus einem Küchenfenster hinaus lassen die Besucher*innen Bienen an einem Stab von Baum zu Baum, von Blüte zu Blüte fliegen. Gestört werden sie dabei von einem leichten Wind. Blüten, die besucht werden sollen, leuchten. Blüten, die schon besucht wurden, sind nicht mehr beleuchtet. Im Bühnenbild verstecken sich auch Dinge, die für die Bienen schädlich sind (z.B. Pestizide). Wenn die Kinder in die Nähe dieser Dinge kommen, leuchten sie auf und die Kinder müssen ihnen ausweichen/dürfen sie nicht berühren. Während die Kinder die Blüten besuchen, bekommen sie eine Info darüber, warum Bienen für Menschen und Pflanzen wichtig sind und warum sie gefährdet sind. Wenn alle Blüten besucht wurden, landen sie beim Bienenstock, erfahren etwas über Honig und das Spiel ist aus.

Es gibt auch Imkerkleidung und einen Schaubienenstock. Besucher*innen können die einzelnen Rähmchen rausziehen und dort Bildgeschichten zu den verschiedenen Themen sehen.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Neben der bekannten Honigbiene, welche in Bienenstöcken lebt, gibt es in Österreich fast 700 Wildbienenarten, weltweit sogar ungefähr 20.000! Sie sind für die Bestäubung von Pflanzen unverzichtbar. Wildbienenarten unterscheiden sich stark: manche sind nur einige Millimeter groß, andere einige Zentimeter groß, manche leben alleine, andere in Gruppen. Manche von ihnen sind auf wenige Pflanzenarten spezialisiert. Werden diese Pflanzen weniger, ist auch diese Wildbienenart gefährdet.

Vor allem intensiv bewirtschaftete Landschaft nimmt Bienen die Vielfalt an Pflanzen und Schutzräumen, die sie benötigen. Gartenbesitzer*innen können Bienen unterstützen, indem sie beim Rasenmähen Teile mit Blumen stehen lassen, morsches Holz nicht vollständig wegräumen oder auch alte Mauern stehen lassen.

Kuchen

Besucher*innen stehen vor einer überdimensionalen Schüssel, in der ein Handmixer steckt. Am Boden der Schüssel ist ein Monitor verbaut. Auf einem Tisch finden Kinder drei leuchtete Taster, mit denen eine Kuchenvariante ausgewählt werden kann. Beginnen Besucher*innen am Handmixer zu kurbeln, startet der jeweilige Film. Die Bewegung des Mixers wird erfasst und über Audio erhalten die Besucher*innen Informationen, mit welcher Geschwindigkeit sie rühren müssen.

Kinder lernen auf diese Weise einige Kuchenrezepte kennen und erhalten die Information, dass es unterschiedliche Arten von Mehl für Kuchen gibt.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Es gibt drei Varianten von Kuchenrezepten in der Ausstellung: vegan, glutenarm und mit normalem Mehl.

Was ist Gluten und was heißt glutenarm oder glutenfrei? Gluten oder Klebereiweiß ist ein Proteingemisch, das im Samen einiger Getreidearten vorkommt. Gluten spielt beim Brot backen eine Rolle, da es ermöglicht, den Teig zu einem Laib zu formen.

Für Mehl wird so ein Getreidekorn jetzt unterschiedlich geschält. Um ganz helles, weißes Mehl zu bekommen, werden alle Schalen und der Keim entfernt. Übrig bleibt nur der Mehlkörper. In den Schalen und dem Keim stecken aber sehr viele gute Mineralstoffe, die dabei verloren gehen. Und da kommt jetzt die Mehltypen ins Spiel. Die Mehltypen sagen nämlich aus, wie viele Mineralstoffe im Mehl übrig sind. Hat das Mehl eine Typenbezeichnung von „405“, dann sind in 100 Gramm von diesem Mehl 405 Milligramm Mineralstoffe enthalten. Ein Mehl mit der Typenbezeichnung 1050 hat also 1050 Milligramm Mineralstoffe in 100 Gramm Mehl. Getreidekörner, die zu Vollkornmehl gemahlen werden, werden weniger geschält und haben noch dunklere Schalenanteile. Deshalb ist das Mehl auch nicht so hell. Aber es hat mehr Mineralstoffe.

„Getreide mit hohem Glutengehalt sind Dinkel (10,3 g/100 g Mehl Typ 630), Weizen (9,8 g/100 g Mehl Typ 405)[8], Kamut, Emmer, Einkorn und Hartweizen. Einen niedrigeren Anteil an Klebereiweiß haben Roggen (Secalinin, 3,2 g/100 g Mehl Typ 815), Hafer (Avenin, 5,6 g / 100 g Vollkornmehl) und Gerste (Hordenin, 5,6 g/100 g) in ganzem entspelztem Korn. Getreidearten wie Teff, Hirse, Mais und Reis sowie Pseudogetreide wie Quinoa, Amarant und Buchweizen sind glutenfrei. Gluten ist Bestandteil von Lebensmitteln, die aus entsprechendem Getreide hergestellt wurden, und es bildet den Hauptbestandteil für Seitan, einen auch als „Weizenfleisch“ angebotenen Fleisch-Ersatz. Glutenfreies Mehl wird im Handel angeboten; es verhält sich jedoch anders als glutenhaltiges Mehl. Die Mengenangaben für einzelne Zutaten können daher von klassischen Rezeptangaben abweichen. Backwaren ohne Gluten gelingen oftmals nicht so luftig und saftig wie mit herkömmlichem Mehl, denn Gluten sorgt beim Backen für gute Porenbildung und eine feste Krume“ (<https://de.wikipedia.org/wiki/Gluten>).

Insekten als Zukunftsahrung

Besucher*innen sehen in einem überdimensional großen Kochbuch das Rezept „Spaghetti Bolognese“: einmal mit Rinds-Faschiertem, einmal mit Insekten-Faschiertem. Über Klappen, Kippbilder, Dioramen, Audiotexte wird darüber informiert, welchen Einfluss die Wahl des Tiers auf Wasser, Futter, Platz, CO₂, Protein und essbaren Anteil hat.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Insekten als Nahrungsmittel der Zukunft? Mehr als 2.100 Insektenarten sind für den Menschen essbar. Seit 2021 sind in der EU zwei davon, nämlich der Mehlwurm und die Europäische Wanderheuschrecke als Nahrungsmittel zugelassen.

Insekten sind reich an Omega 3- und 6-Fettsäuren, Spurenelementen und Mineralstoffen. Außerdem enthalten sie Vitamin B2 und B12 und alle essenziellen Aminosäuren. Grillen haben zum Beispiel einen hohen Eisen- und Kalziumgehalt. Auch der Proteingehalt ist hoch, bei getrockneten Grillen beträgt er zwischen 50 und 70 Prozent. Allergien sind selten, nur Menschen mit einer Unverträglichkeit gegen Meeres- und Schalenfrüchte sollten auf Insekten verzichten. Insekten müssen vor dem Verzehr erhitzt werden. Bei den meisten Insekten, die im Handel angeboten werden, geschieht das schon bei der Verarbeitung im Betrieb.

Tee

In der Ausstellung gibt es große Gläser, in die man reinkriechen kann. Dort sehen Besucher*innen verschiedene Tee-Kräuter und riechen sie. Auf den Gläsern sehen sie, wie die Pflanzen wachsend

aussehen, wie sie geerntet und verarbeitet werden. Die Kräuter sind mit Namen und Wirkung beschriftet.

Besucher*innen können selber ein Teesackerl mit verschiedenen Kräutern füllen und einen Teeanhänger gestalten. Dafür stehen ihnen Papieranhänger, Stempel, Washi-Tapes, Farben und Stanzen zur Verfügung.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

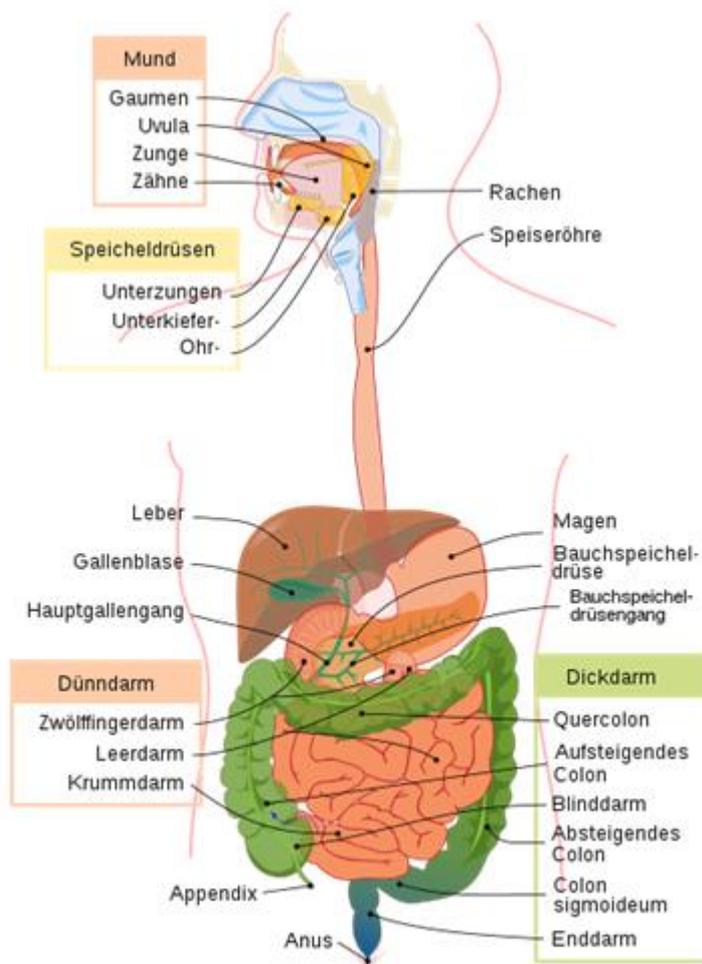
Teesäckchen kann man auch aus Stoff machen. Dann kannst du sie immer wieder verwenden. Dafür benötigst du dünnen Stoff. Alte, schon häufig gewaschene Hemden, Geschirrtücher oder alte Stoffservietten eignen sich dafür. Schneide sie in handtellergroße Kreise. Darauf kannst du den offenen Tee legen. Binde den Stoff mit einem Küchengarn (das ist unbehandelt und färbt nicht) gut zu. Nach dem Teegenuss kannst du den Tee in die Biotonne geben und den Stoff trocknen lassen und wiederverwenden. Du kannst ihn auch mit deiner Wäsche mitwaschen.

Verdauung

Wie die Verdauung funktioniert, erfahren Besucher*innen bei einer Karaoke-Tanz-Station.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Der Mensch braucht Nahrung zum Wachsen und Leben. Die Verdauung ist das Zerkleinern und Aufspalten der Nahrung und das Ausscheiden jener Teile, die der Körper nicht verwertet hat. Der Weg vom Mund bis zum Po ist bei einem erwachsenen Menschen ungefähr 9 Meter lang. Zuerst wird die Nahrung im Mund von den Zähnen zerkleinert und zerkaut. Durch die Speiseröhre gelangt der Speisebrei in den Magen. Die Magensäure zersetzt den Speisebrei weiter. Weiter geht es in den Zwölffingerdarm (der 12 Finger lang ist, wie der Name schon sagt). Dort wird die Säure wieder abgebaut. Aus der Leber und der Bauchspeicheldrüse kommen Magensäfte hinzu, die zur weiteren Verdauung notwendig sind. Zum Beispiel Gallensaft. Die nächste Station ist der Dünndarm. Dort wird der nun dünnflüssige Speisebrei noch weiter zerteilt und die Nährstoffe gelangen von hier in den Blutkreislauf. Nun gelangt der Speisebrei in den Blinddarm und dann in den Dickdarm. Dort wird im Wasser entzogen und wird wieder dicker. Als Kot gelangen die Teile, die nicht im Körper aufgenommen wurden, wieder aus dem Körper heraus.



© LadyofHats

Berufe

Es gibt zahlreiche Berufe, die mit Essen, Nahrung und Lebensmittel zu tun haben. Besucher*innen balancieren verschiedene Teller, Tablets, Gläser und Kannen mit Abbildungen von Menschen in ihren Berufen, die alle mit der Herstellung und Bereitstellung von Nahrungsmitteln zu tun haben über den Parcours „Vom Ursprung bis zu deinem Mund“. Dabei werden Balance, Koordination und Feinmotorik geschult und mit Informationen rund um Berufe kombiniert.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Was macht ein*e Milchtechnolog*in oder ein*e Mälzer*in oder was ist die Systemgastronomie?

Milchtechnolog*innen verarbeiten Rohmilch zu unterschiedlichen Milchprodukten. Sie führen chemische und bakteriologische Untersuchungen daran durch, um die Qualität und die Haltbarkeit

festzustellen und steuern die Produktionsmaschinen und -anlagen und überwachen den Produktionsprozess.

Ein*e Mälzer*in arbeitet in einer Brauerei oder in einer Mälzerei, aber auch in der Herstellung von Hefe und Fruchtsäften können sie tätig sein. Mälzer/innen steuern und bedienen bei der Herstellung von Malz oder von Bier, Biermisch- und alkoholfreien Getränken Produktionsanlagen, die sie auch reinigen, pflegen und warten. Sie „setzen geschrotetes Malz mit Wasser an, erhitzen den Maischbrei bis die in der Malzstärke enthaltenen Zucker frei werden, und pumpen das Gemisch in den Läuterbottich, wo die festen Bestandteile von einem Sieb zurückgehalten werden. Die Flüssigkeit, die sogenannte Würze, leiten sie zur Sudpfanne, wo sie gekocht und mit Hopfen versetzt wird. Wenn die für die jeweilige Biersorte erforderliche Stammwürze erreicht ist, kühlen Brauer/innen und Mälzer/innen die Mischung ab und geben für den Gärungsprozess Hefe zu. Ist das Bier reif, unterbrechen sie den Gärvorgang durch Entnahme der Hefe und füllen es in Flaschen, Dosen oder Fässer ab. In allen Produktionsphasen kontrollieren und regulieren sie Temperaturen, nehmen Proben und überwachen Messwerte, um bei Abweichungen schnell eingreifen zu können“ (<https://planet-beruf.de/fileadmin/assets/PDF/BKB/3789.pdf>).

Unter Systemgastronomie versteht man die Gastronomie von Fast-Food Restaurants und Schnellrestaurants wie Autobahnraststätten usw. Diese meist großen Ketten verkaufen vielfach Speisen, die sie nicht selbst zubereiten, sondern halbfertig aus Zentralen erhalten und diese nur fertigkochen, frittieren, braten, ... Das sollte in wenigen Handgriffen, möglichst schnell durchführbar sein. Dafür ist ein hohes Maß an Logistik und Organisation nötig.

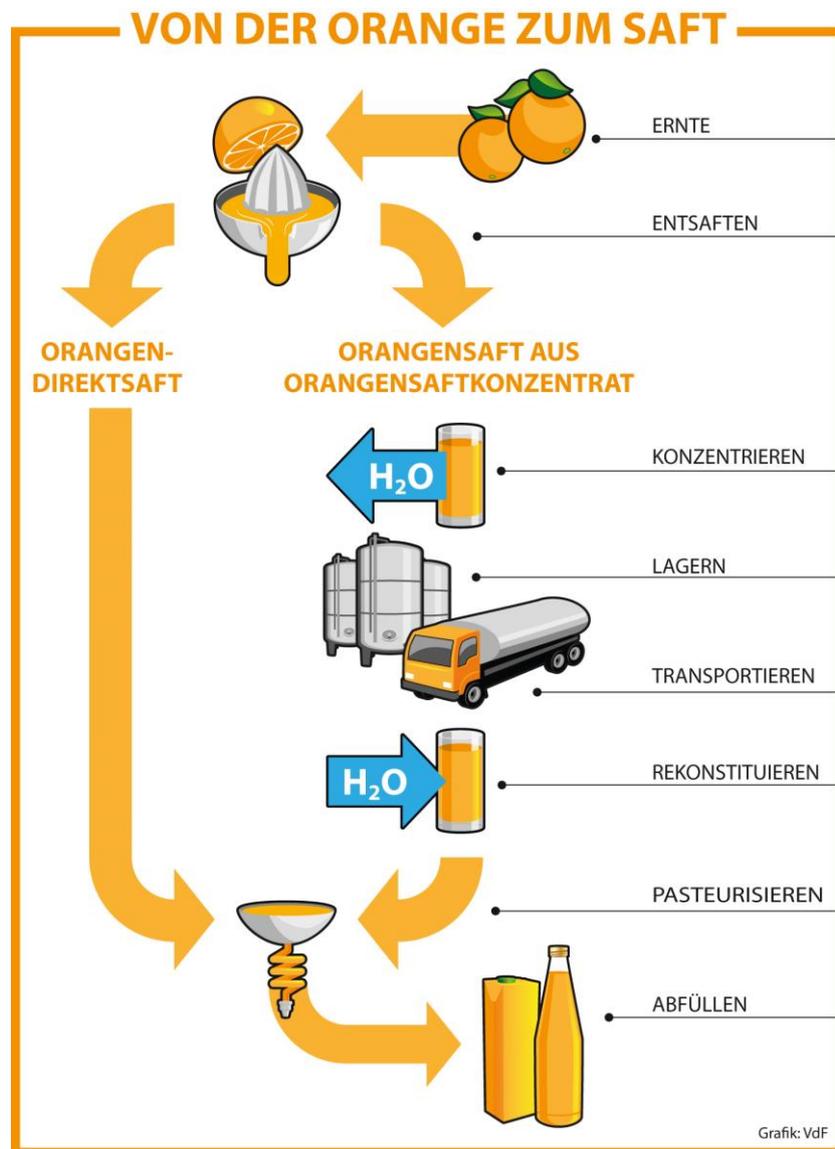
Transportwege

Wir können Nahrungsmittel das ganze Jahr über von überall auf der Welt einkaufen. Dafür haben diese oft lange Transportwege hinter sich. In der Ausstellung gibt es eine überdimensionale Pfeffermühle und eine überdimensionale Orangen-Pressen. Werden sie bedient, sieht man am Monitor den Weg, den das Lebensmittel per Schiff, Zug, LKW, Flugzeug zurücklegt. Bei den Orangen läuft die Zeit mit, weil sie in Mitteleuropa ankommen müssen, bevor sie verdorben sind. Parallel dazu wird Besucher*innen über Animationen und Sprechtexte vermittelt, wie das Lebensmittel ursprünglich ausgesehen hat, bevor es abgebaut/geerntet wurde.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Viele Orangentransporte werden mit sogenannten Fruchtsafttankern durchgeführt. Die Orangen werden dafür als Konzentrat befördert. Dafür werden die Früchte gepresst, der Saft erhitzt und ihm

so das Wasser entzogen. Die Aromastoffe werden destilliert und getrennt vom Konzentrat in den Tankschiffen transportiert. In Europa werden die Stoffe wieder zusammengefügt und abgefüllt.



(c) Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF)

Tierhaltung

In einem Nest liegen Eier. Besucher*innen transportieren die Eier mit viel Geschick auf einem Löffel in einem fixen Rohrsystem von der Henne zum Eierbecher. Das Kind darf dabei mit dem Löffel den Rand nicht berühren. Berührt es ihn doch, ertönt ein Gackern. Wird das Ei in den Eierbecher gesetzt, erzählt es, aus welcher Tierhaltung es stammt.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Ei aus ökologischer Erzeugung:

Die Kennzahl von Eiern aus ökologischer Erzeugung beginnt mit einer 0 – sie steht für Biohaltung. Diese Hennen haben im Vergleich zu anderen Tierhaltungsformen das beste Leben. Im Stall haben sie den meisten Platz und der Stallboden ist mit Stroh bedeckt, so dass sie immer scharren können. Der Stall hat große Fenster und die Tiere können tagsüber hinausgehen, die frische Luft genießen und nach Würmern scharren. Der größte Unterschied zu den anderen Tierhaltungsformen liegt aber darin, dass diese Hennen nur mit biologischem Futter gefüttert werden.

Ei aus Freilandhaltung

Die Kennzahl 1 steht für Freilandhaltung. Diese Hennen haben zwar etwas weniger Platz im Stall als Hennen aus biologischer Tierhaltung, hinaus an die frische Luft und im Boden scharren dürfen sie aber auch! Der größte Unterschied im Gegensatz zur Henne aus biologischer Haltung liegt darin, dass das Futter von diesen Hennen mit künstlichen Zusatzstoffen, die etwa den Dotter färben, versehen sein darf.

Ei aus Bodenhaltung

Die Kennzahl von Eiern aus Bodenhaltung beginnt mit einer 2. Diese Hennen dürfen sich im Stall frei bewegen, hinaus an die frische Luft können sie allerdings nicht. Am Boden des Stalls liegt Einstreu, damit die Hennen scharren können. Im Stall gibt es mehrere Ebenen: Im 1. Stock fressen die Hennen, im 2. legen sie ihre Eier und im 3. Stock sind Sitzstangen angebracht, auf denen sie schlafen können.

Ei aus Käfighaltung

Die Kennzahl für Eier aus Käfighaltung mit einer 3. Das bedeutet, die Hennen verbringen ihr Leben in einem Käfig. In diesem Käfig schlafen, fressen und legen sie ihre Eier. In Österreich ist die Käfighaltung verboten. Dennoch werden Eier aus Käfighaltung auch in Österreich verwendet: Man macht etwa Nudeln oder andere Produkte, bei denen man Eier braucht, aus ihnen.

Tischtuchquiz

Auf einem Tischtuch sind Spuren vom Essen zu sehen. Was wurde hier gegessen? Die schon abgeräumten Teller stehen in der Nähe. Auf den Tellern sind auch die Reste der Speisen sichtbar. Die Teller haben in der Mitte ein Sichtfenster. Besucher*innen versuchen nun, die Teller auf den richtigen Platz am Tischtuch einzupassen. Haben sie den Teller richtig eingepasst, wird die Mitte der Teller hinterleuchtet und die Auflösung, was hier gegessen wurde, taucht auf. Zuerst sehen die

Kinder das Gericht, danach eine kurze Info, wer es gegessen hat und warum. Es gibt auch einen freien Platz, auf dem Kinder selber Spuren hinterlassen können, in dem sie ihre Essensspuren malen.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Andere Länder – andere Sitten: schmatzen, rülpsen oder das Tischtuch bekleckern sind in manchen Ländern kein Fauxpas, sondern gelten als normal oder als Kompliment für die Köch*innen. In China zum Beispiel wird mit vollem Mund gesprochen und das Tischtuch bekleckert. In Russland lässt man immer etwas auf dem Teller liegen, damit die Gastgeber*innen wissen, dass man satt ist. Und auch in Griechenland ist patzen erlaubt – oft machen dabei sogar die Gastgeber*innen den ersten Fleck auf das Tischtuch, damit die Stimmung gelockert wird.

Getreide

In der Ausstellung gibt es ein Sprungkissen. Darauf hüpfen Besucher*innen wie Popcorn und versuchen über ihnen hinterleuchtete Taster zu erwischen. Die Taster mit Abbildungen verschiedener Getreidesorten leuchten abwechselnd auf, berührt werden sollen allerdings nur die Maiskörner. Gelingt das, sehen sie, wie sich auf einem Bildschirm eine Schüssel mit Popcorn füllt. Erwischen sie ein falsches Getreide, greift jemand nach der Popcorn-Schüssel und nimmt ein Popcorn wieder weg.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Popcorn ist ein beliebter Knabbersnack – vor allem im Kino. Für Popcorn muss eine spezielle Maissorte verwendet werden. Die Körner von einem Maiskolben in heißes Öl zu geben, funktioniert nicht. Für Popcorn wird Puffmais benötigt – er hat eine dünne, harte und glasige Schale. In Österreich wird Popcorn meistens salzig gegessen, in Deutschland allerdings in süßer Form und in den USA gibt es Geschmacksrichtungen mit Marshmallows oder Barbecuegewürzen. Jede*r Amerikaner*in isst im Jahr durchschnittlich 45 Litergefäße voll mit Popcorn.

Lieblingssandwich

Wer kennt sie nicht, die praktischen Schnittchen, die man mitnehmen oder nebenbei essen kann? In der Ausstellung kann ein Riesensandwich belegt werden. Besucher*innen werden aufgefordert, ihren Lieblingsbelag zu legen. Auf Kärtchen können Kinder festhalten, welches Essen sie schon selbst zubereiten können und Erwachsene, welche Speisen sie gerne für ihre Kinder oder andere Menschen kochen.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Wer hat das Sandwich erfunden? Es wird berichtet, dass die Erfindung dieses Snacks auf den britischen Staatsmann John Montagu, 4. Earl of Sandwich, zurückgeht. Er soll ein leidenschaftlicher Kartenspieler gewesen sein und diese Mahlzeit konnte er mit einer Hand essen, ohne dabei das Kartenspiel unterbrechen zu müssen. In England ist das Gurken-Sandwich eines der bekanntesten und beliebtesten Sandwiches. Vor allem zum Nachmittagstee wird es gerne gegessen. In Italien heißen die Sandwiches Tramezzini.

Buchstabensuppe

Aus einem großen Suppentopf können Buchstaben gefischt und Worte gelegt werden. Sie werden aufgefordert den Namen jenes Essens zu legen, das sie überhaupt nicht leiden können.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

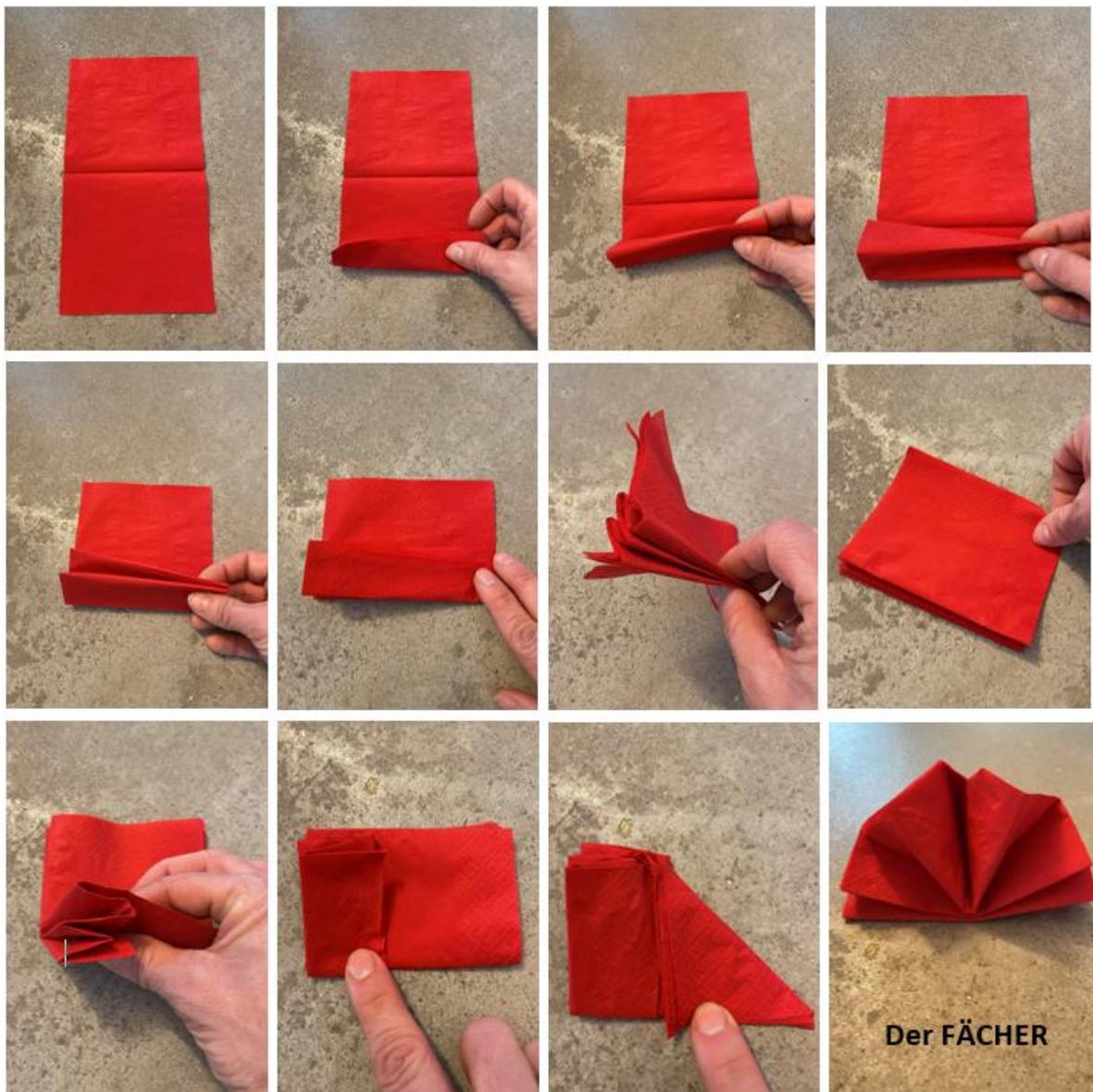
Jeder Mensch hat Speisen, die er oder sie nicht gerne isst. Manche schüttelt es regelrecht bei gewissen Nahrungsmitteln oder Essen. Vor allem Kinder machen Phasen durch, in denen sie nur bestimmte Dinge essen und andere verweigern. Eltern können ihren Kindern ein breites Angebot an Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln anbieten, sodass Kinder möglichst viele kennen lernen können. Kinder müssen auch nicht alle Obst- und Gemüsesorten für eine gesunde Ernährung lieben – es reichen 3 bis 4 aus. Meistens vergehen diese Phasen wieder von selbst und auch Vorlieben können sich im Laufe des Lebens ändern.

Servietten falten

Besucher*innen können Servietten falten. Auf den großen Stoffservietten befinden sich Grafiken mit Essenssprüchen. Es können unterschiedlich aufwendigen Falttechniken probiert werden. Mit Papierservietten können ebenfalls Techniken ausprobiert und die Servietten mit nach Hause genommen werden.

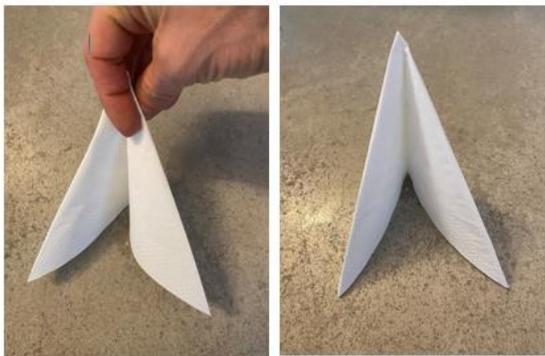
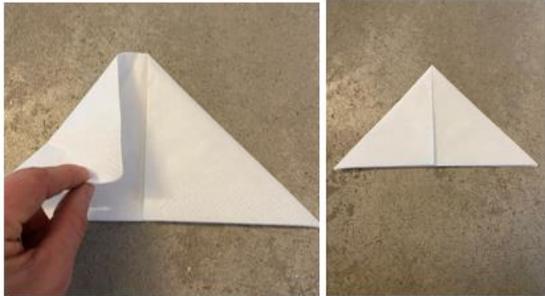
Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Hast du gewusst, dass zwischen Mundserviette und Handserviette unterschieden wird? Die Handserviette dient dazu, heiße Teller ohne Fingerabdrücke zu servieren oder die Flasche aus einem Weinkühler zu heben. Die Mundserviette ist jene, mit der der Schoß und die Kleidung geschützt werden, aber auch der Mund und die Finger abgewischt werden. Diese Servietten stehen oft vor Beginn des Essens gefaltet auf dem Teller und werden erst vor dem ersten Getränk bzw. dem ersten Gang auf den Schoß gelegt. Serviettenfalten ist eine Kunst! Die Faltechniken Tafelspitz, Fächer und Krone zählen zu den häufigsten Techniken in der Gastronomie und werden im Rahmen der Ausbildung auch vermittelt.





Der TAFELSPITZ



Die KRONE



Essensgeräusche

Besucher*innen finden einen Zutaten-Schrank mit neun Türen in unterschiedlichen Höhen. Öffnen sie die Türen, kommen kleine Dioramen zum Vorschein und hören das dazu passende Essensgeräusch.

In der Nähe befindet sich ein überdimensionaler Nussknacker. Wird er bedient, hört man das Geräusch knackender Nüsse. Mit einem Start-Taster wird das Spiel gestartet: wer kann in einer gewissen Zeit die meisten Nüsse knacken?

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Diese Geräusche sind zu hören:

- blähende Gemüsesorten: pupsen
- heiße Suppe: schlürfen
- Kohlensäure-Getränk: rülpsen
- weicher Pudding: schmatzen
- Apfel: kraftvoll abbeißen
- Chips: knabbern
- Karotte: kraftvoll abbeißen
- leerer Teller: Magenknurren

Schimmel

In der Ausstellung gibt es Käseglocken mit Lebensmittel mit verschiedenen Schimmelarten. Teilweise ist der Schimmel ein Hinweis darauf, dass das Lebensmittel verdorben ist. Teilweise kann der Schimmel aber bedenkenlos gegessen werden. Besucher*innen versuchen herauszufinden, ob sie die Lebensmittel essen könnten oder nicht. Mit einer Rot-Lupe zur Hand kann die Auflösung, die in einem roten Buchstabenmeer verborgen ist entdeckt werden. Sie wird nur sichtbar, wenn man die Lupe darüber hält.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Nicht alles, was schimmelig ist, ist automatisch verdorben. Schimmelkäse beispielsweise erhält er dadurch sein Aroma und ist für den Menschen unbedenklich. Es wird dabei zwischen Arten von Schimmelkäse unterschieden: Beim Oberflächenschimmelkäse wie Camembert wächst der Schimmel nur auf der Oberfläche, aber nicht im Inneren des Käses. Sorten, bei denen der Schimmel auch innen wächst – wie bei Gorgonzola oder Roquefort – sind die eigentlichen Schimmelkäse.

Andere von Schimmel befallene Lebensmittel sind in der Regel nicht mehr genießbar, da der Schimmel gesundheitsgefährdend ist. Vor allem wasserhaltige Lebensmittel sind anfällig für Schimmel.

Küchenradio

Besucher*innen betreten ein begehbare, überdimensionales Küchenradio. Darin sind unterschiedliche Beiträge in einem Radioprogramm zu hören. Nach dem jeweiligen Beitrag können mit Kücheninstrumenten die Musikpause gestaltet werden. Dafür gibt es 30 Sekunden Zeit, um die Musik zu machen, danach startet automatisch der nächste Radiobeitrag. Eine Anzeige verdeutlicht, wieviel Zeit noch bis zum nächsten Beitrag bleibt. Die Beiträge sind zu wissenschaftlichen, politischen, gesellschaftlichen Themen rund um die Ernährung.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Laut Welternährungsbericht gibt seit der Jahrtausendwende mehr übergewichtige als unterernährte Menschen auf dieser Welt. Die Zahl der von länger andauerndem Hunger betroffenen Menschen ist leicht gesunken. Allerdings ist sie immer noch erschreckend hoch. Es hungern auf diesem Planeten auch heute noch ungefähr 690 Millionen Menschen, während sogar noch mehr Menschen so viel zu essen haben, dass sie übergewichtig sind.

Dennoch ist die Welt von ihrem Ziel mit 2030 den Welthunger besiegt zu haben, noch weit entfernt. Die Corona-Pandemie, Kriege und die Klimaerwärmung verschärfen die Situation weiter. Die kritischsten Hungerlagen weisen Afrika südlich der Sahara und Südasien auf.

Küchenwaage

Auch in der Ausstellungsküche gibt es eine Küchenwaage. Besucher*innen stellen sich auf eine Waage und erfahren, wie viel an Obst bzw. Gemüse sie wiegen. Für jedes Gewicht zwischen 20 und 100 Kilo gibt es einen witzigen Vergleich, über 100 Kilo ist es immer derselbe Vergleich, unter 20 Kilo ebenfalls. Da jedes Gewicht einzigartig ist, können sich Besucher*innen nicht mit anderen vergleichen – dieser Zugang wurde bewusst gewählt.

Beispiele für die Vergleiche:

- Du wiegst weniger als 50.000 Erbsen.
- Du wiegst gleich viel wie 50.000 Erbsen.
- Du wiegst gleich viel wie 1.050 Champignons.
- Du wiegst gleich viel wie 2.200 Datteln.
- Du wiegst gleich viel wie 15.333 Cashewnüsse.
- Du wiegst gleich viel wie 1.200 Erdbeeren.
- Du wiegst gleich viel wie 8.333 Erdnüsse.
- Du wiegst gleich viel wie 433 Feigen.
- Du wiegst gleich viel wie 13.500 Haselnüsse.
- Du wiegst gleich viel wie 9.333 Himbeeren.
- Du wiegst gleich viel wie 19 Honigmelonen.
- usw.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Gewichtsangaben sind beim Backen und Kochen manchmal sehr genau einzuhalten und manchmal können die Zutaten auch mit Augenmaß verwendet werden.

Wer keine Waage zu Hause hat, kann Messbecher oder Messlöffel verwenden. Aber auch ein Esslöffel kann zum Wiegen herangezogen werden. Bei Mehl, Butter, Honig, Haferflocken, Mandelblättchen oder Speisestärke fasst ein Esslöffel 15 Gramm. Bei Zucker, Topfen und Grieß ca. 20 Gramm und bei Öl, geriebenen Nüssen, Staubzucker und Kakaopulver 10 Gramm.

Das Körpergewicht ist auch von Mensch zu Mensch verschieden. Wichtig für die Gesundheit ist, dass es nicht zu wenig und nicht zu viel ist.

Dosen

In beinahe jedem Haushalt gibt es Konservendosen. Was in einer Konservendose und generell in Produkten enthalten ist, steht auf dem Produkt selber. Die Inhaltsstoffe müssen zu lesen sein. In der Ausstellung können Besucher*innen Dosen umschließen und auf deren Unterseite lesen, welche E-Nummern sich in den unterschiedlichen Produkten befinden. Was sind eigentlich E-Nummern?



Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Was wird unter E-Nummern verstanden? E ist nichts anderes als die Abkürzung für Europa. Als E-Nummern werden alle Zusatzstoffe wie Farb- oder Aromastoffe, aber auch Verdickungsmittel und Zusätze zur Konservierung usw. bezeichnet. In der EU sind mehr als 300 E-Nummern zugelassen. Zusatzstoffe können unsere Lebensmittel länger haltbar, knusprig, farbintensiver und noch mehr machen. Einige stehen aber auch in Verdacht, Allergien oder Krankheiten auslösen zu können. Daher gibt es auch strenge Vorschriften für die erlaubte Menge in Produkten. Kund:innen sind zum Glück kritisch beim Einkauf. E-Nummern verursachen vielen Menschen ein mulmiges Gefühl. Die Lebensmittelproduktion hat darauf reagiert und schreibt immer weniger E-xy auf ihre Produkte, sondern vermehrt den vollen Namen. Denn zum Beispiel Citronensäure klingt harmloser als E330.

Unter diesem Link sind alle Zusatzstoffe aufgelistet:

<https://fedlex.data.admin.ch/filestore/fedlex.data.admin.ch/eli/cc/2013/842/20200701/de/pdf-a/fedlex-data-admin-ch-eli-cc-2013-842-20200701-de-pdf-a.pdf>

Pizzarad fahren

Essen ist auf Rädern unterwegs – in den letzten Jahren immer mehr. Besucher*innen können auf einem Pizzarad Radfahren und halten so einen Film am Laufen. Darin werden unterschiedliche Formen von Essen auf Rädern gezeigt: Essenlieferung, Essen für pflegebedürftige Menschen, Essen abholen, bevor es weggeworfen wird, ...

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Essensbestellungen und –lieferungen sind ein stark wachsender Wirtschaftszweig. Der Umsatz im Segment Online Food Delivery wird laut statista 2022 etwa 628 Mio. € betragen. 8 von 10 Österreicher*innen bestellen gelegentlich online Essen und lassen es liefern. Am häufigsten wird tatsächlich Pizza bestellt. Manche Bot*innen arbeiten als freie Dienstnehmer*innen, andere sind angestellt. Seit dem Jahr 2020 gibt es einen Kollektivvertrag.

Unter „Essen auf Rädern“ wird häufig die Zustellung eines warmen Mittagessens durch gleichbleibende Zustellpersonen für ältere bzw. pflegebedürftige Menschen verstanden. Sie haben einen Wochenessensplan, aus dem sie auswählen können und erhalten einmal am Tag eine warme Mahlzeit nach Hause geliefert. Häufig wird dieser Dienst am Land auch vom Roten Kreuz, Samariterbund oder der Gemeinde durchgeführt.

Lebkuchenhaus

Festessen rund um die Welt. Gemeinsames Kochen und Essen hängt eng mit dem Feiern von Festen zusammen. Besucher*innen können in einem Lebkuchenhaus auf einer Grafik ein Land auswählen. Dann kochen sie multimedial unterstützt mit einem Koch/ einer Köchin das dort traditionelle Festtagsessen und „reichen“ dabei die Zutaten.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Diese vier Rezepte können mit den dazu gehörenden Festen ausgewählt werden.

- Lebkuchenhaus in Europa zu Weihnachten (24.12.), im deutsch- und englischsprachigen Raum, aber auch in Russland
- Pan de Muerto zum Tag der Toten (Allerheiligen) in Mexiko [1. und 2.11.]
Beim Totenbrot handelt es sich um ein süßes Germteiggebäck. Häufig wird es in Form von Totenköpfen gebacken.
- Hühnchen-Tajine mit Mandeln zum Mandel-Blütenfest in Marokko [Februar]

Der Name Tajine bezieht sich nicht nur auf das Gericht, sondern ist auch die Bezeichnung für den Tontopf mit dem spitzen, hohen Deckel, in dem es gekocht wird.

- Mondkuchen zum Mondfest in China [am 15. Tag des achten Monats im chinesischen Mondkalender; 2022: 10.9., 2023: 29.9, 2024: 17.9., 2025: 6.10.]

Dieser süße Kuchen wird nicht nur zum Mondfest gegessen, sondern auch gerne zum Fest verschenkt.

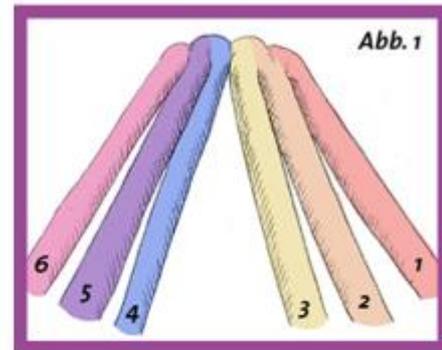
Brezen

Beim Kochen und Backen ist Geschick und Fingerfertigkeit gefragt. Besucher*innen können Palatschinken werfen, Brezel formen oder Zöpfe flechten. Beim Flechten gibt es Anleitungen für Zöpfe mit 3,4 und 6 Strängen.

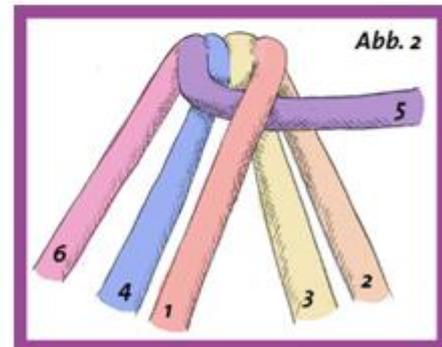
Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Das Flechten von Germteigzöpfen ist mit 3 Strängen noch recht einfach, mit 4 und 6 Strängen wird es etwas komplizierter. Ein 6er-Zopft geht so:

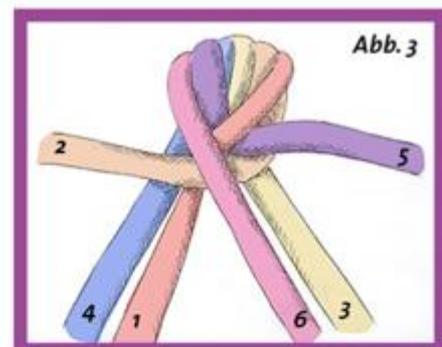
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Jedes Stück zu einem etwa 50 cm langen Strang formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die oberen Enden der Teigstränge etwas zusammendrücken und in zwei 3er-Gruppen abgespreizt auseinanderlegen (Abb. 1).



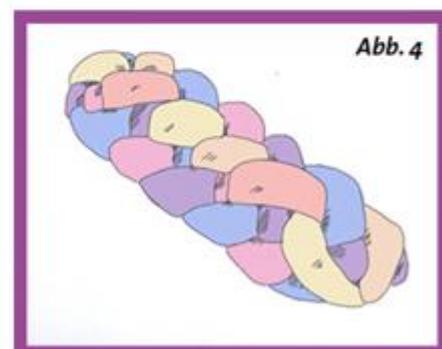
Teigstrang 1 hochheben. Teigstrang 5 darunter her nach rechts außen ablegen (Abb. 2).



Teigstrang 1 in die Mitte legen. Nun Teigstrang 6 hochheben und Teigstrang 2 darunter her nach links außen ablegen. Teigstrang 6 nun in die Mitte ablegen (Abb. 3).



Diese Flechtungen so lange wiederholen, bis der Zopf fertig ist (Abb. 4).



Pasta

Nudeln werden weltweit gegessen und geliebt. Kinder sitzen vor einem überdimensionalen Nudelholz, das sie mit den Füßen bedienen. Gleichzeitig ziehen sie an einer Endlos-Spaghetti in Form eines Seils. Sie müssen beide Bewegungen kombinieren - schaffen sie es, sehen sie auf einem Monitor einen Film über die maschinelle Herstellung von Pasta.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Unter Pasta werden alle Varianten von Teigwaren verstanden. Nudeln wurden nicht in Italien, sondern in China erfunden. Bereits vor mehr als 2.000 Jahren wurden in China Teigtaschen und Nudeln gegessen, aber auch im antiken Griechenland.

Meistens kaufen wir Nudeln im Supermarkt ein. Man kann sie aus wenigen Zutaten auch ohne Nudelmaschine selber machen – man braucht nur etwas Zeit dafür.

200g Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel gutes Olivenöl, wenn notwendig etwas Wasser.

Mehl, Eier und Öl in einer Schüssel vermischen. Es entsteht ein krümeliger Teig. Den Teig in drei Teile teilen und jeweils für 10 Minuten gut kneten. Wenn der Teig zu trocken ist, kann etwas Wasser hinzugefügt werden.

Dann die Teigkugeln 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Anschließend können mit den Fingern z.B. kleine Plättchen, Spiralen usw. geformt werden. Oder der Teig sehr dünn ausgerollt und in Streifen geschnitten werden. Die Nudeln können entweder sofort für 2 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht oder getrocknet werden. Zum Trocknen können Bandnudeln z.B. auf einem Wäscheständer 12-24 Stunden aufgehängt werden.

Melken

Kühe werden fast immer mit Melkmaschinen gemolken. Auch in der Ausstellung können Besucher*innen mit einer Melkmaschine eine Kuh melken. Anschließend kippen sie den Eimer und nun werden wie in einer großen Wundermaschine aus der Milch verschiedene Milchprodukte (Butter, Joghurt, Sauerrahm, Schlagobers, Käse, Milch) hergestellt. Auf dem Weg zum Endprodukt leuchten Symbole auf mit Informationen, was passieren musste (Bakterien, Wärme, Mechanische Einwirkung), um bis zum Produkt zu gelangen.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

In Österreich werden jedes Jahr 3,5 Millionen Tonnen Rohmilch für den menschlichen Verzehr erzeugt. Außerdem weitere 12.000 Tonnen Schafmilch und knapp 24.000 Tonnen Ziegenmilch. Auch die Milchleistung der Kühe hat sich erhöht – Um 75 Kilogramm auf 7.180 Kilogramm Milch je Tier und Jahr. Gleichzeitung hat sich allerdings die Anzahl der Milchbauern halbiert. Jede*r

Österreicher*in konsumiert im Jahr etwas mehr als 75kg an Trinkmilcherzeugnissen (vgl. Statistik Austria und AMA).

Speisenamen

Manche Speisen haben in der Tat seltsame Namen – wer kann sie anhand von Bilderrätseln herausfinden? Dafür ordnen Besucher*innen Servierhauben entsprechenden Tellern zu und erfahren so etwas über die Entstehung des Namens.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Rollmops: Warum sie so heißt, ist nicht bekannt. Eventuell, weil das eingerollte Fischfilet wie ein Mops aussieht?

Bienenstich: Auch woher der süße Blechkuchen seinen Namen hat, weiß man nicht. Vielleicht, weil er sehr süß ist und Bienen anlockte oder weil im Belag Honig enthalten ist?

Falscher Hase: dieser Fleischauflauf beinhaltet kein Hasenfleisch. Aber früher wurde der Braten in Pfannen gemacht, in denen auch Hasenbraten zubereitet wurde und welche die Form von Hasenohren hatte.

Arme Ritter: das sind alte Weißbrot- oder Toastscheiben, die in Palatschinkenteig getaucht und in der Pfanne gebraten werden. Man kann sie süß mit Marmelade oder pikant mit Spinat essen. Vielleicht heißt das Gericht so, weil reiche Ritter sich Fleisch leisten konnten und arme Ritter nur altes Weißbrot?

Katzenzungen: diese längliche Schokolade sieht tatsächlich einer herausgestreckten Katzenszunge ähnlich.

Redewendungen

Hier werden Kirschkerne geschleudert. Besucher*innen versuchen damit Löcher (Trichter) zu treffen, neben denen jeweils ein Text, eine Illustration und eine Punktezahl abgebildet ist. Wie viele Punkte sie erreicht haben, zählen sie mit ihrem Kirsch-Abakus. Auf den Texten sind Redewendungen zu lesen.

Zusatzinformationen für Begleitpersonen:

Es gibt zahlreiche Redewendungen rund ums Essen. Aber was bedeuten sie und woher stammen sie? Folgende Redewendungen kommen in der Ausstellung vor:

Es geht um die Wurst: Diese Redewendung bedeutet, dass etwas Wichtiges auf dem Spiel steht.

Wahrscheinlich ist dieser Ausdruck bei Wettkämpfen entstanden, bei denen der höchste Preis eine Wurst war und daher beim Wettkampf etwas Wichtiges auf dem Spiel stand.

Mit ihnen ist nicht gut Kirschen essen: Als sich früher nur Reiche Kirschen leisten konnten, aßen sie die Kirschen nur mit anderen Reichen und teilten sie nicht mit Armen. Wollten arme Menschen diese Früchte essen, wurden sie mit Kirschkernen bespuckt und man sagte: „Mit ihnen ist nicht gut Kirschen essen.“ Heute bedeutet diese Redewendung, dass man mit anderen Personen nicht zurechtkommt.

Seinen Senf dazugeben: Diese Redewendung ist schon mehrere hundert Jahre alt. Senf war damals sehr wertvoll, daher wurden Speisen damit wertvoller gemacht. Köch*innen gaben ihn zu jedem Essen – auch wenn es nicht passte. Weil sie ihn ungefragt servierten, hat sich daraus eine Redewendung entwickelt. Man verwendet sie, wenn jemand seine Meinung sagt, ohne darum gebeten worden zu sein.

Alles in Butter: Im Mittelalter wurde teures Geschirr mit Kutschen transportiert und ist dabei oft zerbrochen. Die rettende Idee war, das Geschirr mit heißer, flüssiger Butter zu übergießen. Sobald sie kalt war, war sie wieder fest und fixierte das Geschirr so, dass es nicht verrutschen und zerbrechen konnte. Wenn alles in Butter ist, gibt es keine Probleme und man muss sich keine Sorgen machen.

Tomaten auf den Augen haben: Diese Redewendung bezieht sich auf die Farbe von Tomaten. Wenn wir sehr müde, sind unsere Augen rot. Und wer übermüdet ist, ist oft unaufmerksam und bemerkt das Offensichtliche nicht.

In den sauren Apfel beißen: Gibt es viele Äpfel, wählt man wahrscheinlich keinen sauren aus. Gibt es aber nur saure Äpfel, dann hat man keine andere Wahl, als in den sauren Apfel zu beißen. Das bedeutet auch diese Redewendung.

Das ist das Gelbe vom Ei: Vielen Menschen, die Eier essen, schmeckt am besten der Eidotter, auch Eigelb genannt. Das Weiße rundherum, das Eiklar, ist nicht so beliebt. Daher ist das Gelbe vom Ei das Beste, das man bekommen kann.

Jetzt geht's ans Eingemachte: Das sagt man, wenn es ernst wird. Wenn man nichts mehr zu essen hat und daher die letzten Vorräte aufbrauchen muss, ist das eine ernste Sache.

Das Haar in der Suppe finden: Wer eine köstliche Suppe löffelt und plötzlich ein Haar darin findet, wird nicht die gute Suppe loben, sondern sich über das Haar darin beschweren. Diese Redewendung bedeutet, dass man immer nur das Schlechte sieht und an allem etwas auszusetzen hat.

Jetzt haben wir den Salat: Dieser Ausdruck wird verwendet, wenn etwas schiefgegangen ist und nicht mehr gerettet werden kann. Wenn für einen Salat Tomaten und Gurken geschnitten und Salat in kleine Stücke gerissen wurde, kann das Gemüse nicht mehr ganz gemacht werden. Vielleicht ist diese Redewendung so entstanden.

Die Kastanien aus dem Feuer holen: Kastanien werden über dem Feuer geröstet. Holt man die fertigen Kastanien aus dem Feuer, kann das sehr unangenehm sein, weil man sich die Finger verbrennen kann. Die Redewendung bedeutet dasselbe, nämlich eine unangenehme Aufgabe zu übernehmen.

Es sieht aus wie Kraut und Rüben: So sagt man, wenn etwas sehr unordentlich oder durcheinander ist. Wahrscheinlich hat das damit zu tun, dass früher diese Gemüsesorten im selben Feld angebaut wurden und nicht in unterschiedlichen Gemüsefeldern.

Eine beleidigte Leberwurst sein: Über die Herkunft dieser Redewendung erzählt man sich, dass in einem Topf mehrere Würste gekocht wurden und nach einiger Zeit alle Würste herausgenommen wurden, bis auf die Leberwurst, denn die musste länger gekocht werden. Das ärgerte die Leberwurst – und sie war beleidigt!

Teekanne

Im Museum befindet sich eine große Teekanne. Zu regelmäßigen Zeiten werden unterschiedliche Teesorten – je nach Jahreszeit und Anlass – angeboten, welche Besucher*innen verkosten können.

„Schmeckt’s?“

Eine Ausstellung des Grazer Kindermuseums FRida & freD,
ermöglicht durch die Klaus Tschira Stiftung

Klaus Tschira Stiftung
gemeinnützige GmbH



Mit Unterstützung von



SONNENTOR

Unsere Hauspartner*innen

