In den kommenden Jahren entsteht in München ein einzigartiger Entdeckungsort im Jahrhundert der Biowissenschaften: Als BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern wird das Museum Mensch und Natur am Nymphenburger Schloss umfassend erweitert und erneuert und zu einer Institution für das Verständnis und die Wertschätzung der Natur, die Wissenschaftskommunikation und den Dialog zwischen Wissenschaft und Kunst.

Jährlich stattfindende BIOTOPIA Festivals bieten schon vor der Eröffnung Einblicke in die Themen des künftigen Museums, das die Beziehungen zwischen Menschen und anderen Lebewesen aus interdisziplinärer Perspektive erforscht, hinterfragt und neu gestaltet.

BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern
Maria-Ward-Str. 1a
80638 München
www.biotopia.net

BIOTOPIA
NATURKUNDEMUSEUM BAYERN

Konzeption und Design: Studio Umlaut

EAT FESTIVAL

Wie schmeckt die Zukunft?
26. Mai 2019
10 – 20 Uhr

Hubertussaal im Schloss Nymphenburg
Museum Mensch und Natur (drinnen und draußen)
EINTRITT FREI! | www.biotopia.net

BIOTOPIA
NATURKUNDEMUSEUM BAYERN

Was bedeutet Essen für uns und andere Lebewesen?

Wie verändert unser Ernährungsverhalten unsere Gesundheit und unsere Umwelt?

Wird uns das Essen der Zukunft schmecken?

Kaum eine Aktivität verbindet die Menschen so mit anderen Lebewesen wie das Essen. Unsere Ernährungsweise beeinflusst nicht nur unseren Körper und unsere Gesundheit, sondern hat auch Auswirkungen auf den Planeten Erde.

Unter dem Titel „EAT – Wie schmeckt die Zukunft?“ erkundet das BIOTOPIA Festival das Thema Essen auf ebenso köstliche wie nachdenkliche Weise. Das vielfältige Programm aus Ausstellungen, Mitmach-Aktivitäten, experimentellen Verkostungen, Vorträgen und Diskussionen bietet etwas für alle Sinne und Geschmäcker und für alle Altersgruppen. Beiträge aus Wissenschaft, Kunst, Design, Innovation und Kulinarik machen Essen im Spannungsfeld von global und lokal, traditionell und digital, künstlich und natürlich zu einem Erlebnis für die ganze Familie und geben faszinierende Einblicke in die Ernährung der Zukunft!

Lernen Sie in der Ausstellung „Meat the Future“ künstliche Alternativen zum heutigen Fleischkonsum kennen – zu sehen bis 23. Juni 2019 im Museum Mensch und Natur. Perspektiven von Design, Kunst und Kulinarik verbindend, erkundet sie die Möglichkeiten von künstlichem Laborfleisch und stellt die Frage, was und wie wir in Zukunft essen wollen.

Erleben Sie in einem Stadtteilrundgang das „essbare München“, kreieren Sie auf der Basis von Algorithmen Ihr individuelles Saucenrezept und lassen Sie sich im Essens-Tarot das eigene Essverhalten vorhersagen. Mehr der Hands-on-Typ? Dann machen Sie sich die Hände schmutzig bei der Suche nach Mikroorganismen in unseren Böden, legen Sie los im Fermentierungs-Workshop oder spielen Sie mit Familie und Freunden ums Überleben im Gesellschaftsspiel über Nahrungsnetze vor dem Kollaps.

Und im BIOTOPIA-Biergarten wird für Ihr leibliches Wohl gesorgt – von traditionell bis experimentell!

Probieren Sie mit uns die Zukunft und bekommen Sie einen Vorgeschmack auf das geplante BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern!

EAT

Wie schmeckt die Zukunft?
Sonntag, 26. Mai 2019
10 – 20 Uhr

Hubertussaal Schloss Nymphenburg
Museum Mensch und Natur (drinnen und draußen)

EINTRITT FREI!

Mit dabei

James Arbib, RethinkX – Agrilution – Prof. Ralph Ammer mit Studierenden, Hochschule für angewandte Wissenschaften München, Fakultät Design – Dr. Auguste Prinzessin von Bayern, Förderkreis BIOTOPIA e.V. – #beebetter – Prof. Dr. Ophelia Deroy, Ludwig-Maximilians-Universität – Dr. Johnny Drain – David Finnigan – Dr. Dagmar Hann mit Studierenden, Ludwig-Maximilians-Universität, Institute of Genetics – Prof. Dr. Gerhard Haszprunar, Staatliche Naturwissenschaftliche Sammlungen Bayerns – Dr. Eva Gebauer, Bionicum Nürnberg, Landesamt für Umwelt – Prof. Dr. Michael John Gorman, BIOTOPIA – Bernhard Kowatsch, World Food Programme Innovation Accelerator – Brent Loken, EAT Forum – Dr. Julian Chollet, mikroBIOMIK – Richard David Precht – Georg Schweisfurth – Prof. Dr. Gert Wörheide, Ludwig-Maximilians-Universität – Jozef Youssef, Kitchen Theory – und viele mehr.

Details zum Programm unter www.biotopia.net

#BiotopiaEAT
@BiotopiaMuseum

Wir empfehlen die Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln.
Einige Programmpunkte finden in englischer Sprache statt.
Die Räume sind barrierefrei erreichbar.
Änderungen vorbehalten!