

PRESSEINFORMATION

München, 14. Mai 2019

EAT – WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?

Das BIOTOPIA Festival zum Thema Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit

Sonntag, 26. Mai 2019, 10–20 Uhr

Hubertussaal, Schloss Nymphenburg

Museum Mensch und Natur (drinnen und draußen), München

Eintritt frei

BIOTOPIA-Naturkundemuseum Bayern diskutiert und präsentiert am **Sonntag, 26. Mai 2019** von 10 bis 20 Uhr unter dem Motto **EAT – WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?** das Thema Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit aus interdisziplinärer Perspektive von Wissenschaft, Innovation, Design und Kulinarik.

Das international besetzte Festival wird begleitet von der Ausstellung **MEAT THE FUTURE** im Museum Mensch und Natur (zu sehen bis 23. Juni 2019). Als Projekt des niederländischen Cube Design Museum und Next Nature Network thematisiert sie die Zukunft der Fleischproduktion und stellt spekulativ 30 Alternativen (u.a. die Möglichkeiten von künstlichem Laborfleisch) zur Diskussion.

Wir möchten Sie sehr herzlich zum PRESSERUNDGANG anlässlich des BIOTOPIA Festivals EAT – WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT? und der Ausstellung MEAT THE FUTURE einladen:

Freitag, 24. Mai 2019, 11 Uhr

Museum Mensch und Natur, Ausstellungsfläche im 1. OG

Schloss Nymphenburg, 80638 München

Bitte melden Sie sich freundlicherweise per Angabe des Mediums, für das Sie berichten, für den Presserundgang unter mail@ulrikehaardt.de an. Vielen Dank.

Prof. Michael John Gorman, Gründungsdirektor BIOTOPIA-Naturkundemuseum Bayern, Dr. Michael Apel, Leiter Museum Mensch und Natur, stellvertretender Direktor BIOTOPIA-Naturkundemuseum Bayern und Dr. Nina Möllers, Festival-Leiterin BIOTOPIA-Naturkundemuseum Bayern, werden die Ausstellung und das Festivalprojekt **EAT – Wie schmeckt die Zukunft?** vorstellen und für Ihre Fragen zur Verfügung stehen.

Zum Presserundgang eingeladen ist ebenfalls die renommierte Expertin für multisensorische Wahrnehmung **Prof. Dr. Ophelia Deroy**, die den Lehrstuhl "Philosophy of Mind" an der LMU München innehat. Sie ist Mitwirkende des Multisensorischen Speiseerlebnisses **A Taste of All Senses?** am Abend des Festivaltags: Dieses außergewöhnliche Format, entwickelt von Küchenchef Josef Yousef und der Londoner Kitchen Theory, bietet eine Premiere für München. Eine vierteilige Verkostung für die Öffentlichkeit an der Schnittstelle von Wissenschaft, Kunst und Gastronomie veranschaulicht die Bedeutung aller Sinne für die Art und Weise, wie wir uns Lebensmitteln nähern und sie genießen – vom Zusammenspiel von Geschmack, Geruch, Farbe, Form und Haptik bis hin zum überraschenden Einfluss von Musik und Geräuschen auf unser Essen. Die Veranstaltung wird begleitet von Musiker*innen des Münchener Kammerorchesters.

Um Anmeldung für dieses kostenlose Abendevent wird bis 23.5. gebeten auf <https://www.biotopia.net/de/events/biotopiafestival/eat-programm/#multisensorisch>

MEHR INFOS ZUM THEMA

Was werden wir in Zukunft essen? Wie lassen sich lokale und globale Perspektiven, ökonomische und ökologische Interessen miteinander vereinen? Welche Formen der Ernährung tun uns und unserem Planeten gut? Was können wir von anderen Lebewesen lernen? Kaum eine Aktivität verbindet die Menschen mit anderen Lebewesen wie das Essen. Unsere Ernährungsweise beeinflusst nicht nur unseren Körper und unsere Gesundheit, sondern hat auch Auswirkungen auf unseren Planeten. Vor dem Hintergrund einer wachsenden Weltbevölkerung und komplexer Umweltproblematiken ist ein Perspektiv- und Kurswechsel dringend notwendig.

An der Schnittstelle von Bio- und Umweltwissenschaften, Kunst und Design, Wirtschaft und Innovation entstehen zukunftsfähige Ansätze: von der tierlosen Fleischherstellung über die Wiederentdeckung althergebrachter Verwertungsmethoden bis zum zirkulären Wirtschaften und einer zunehmend durch Algorithmen unterstützten ressourcenschonenden Landwirtschaft.

„Essen und Ernährung in Bezug auf unsere Umwelt und Gesundheit sind Schlüsselthemen für BIOTOPIA. Nicht nur im künftigen Museum wird diesem Themenbereich eine eigene Ausstellungssektion mit innovativem Esslabor gewidmet, sondern auch das BIOTOPIA Lab, unsere Zwischenstelle während der Bauzeit, wird dieses Thema spannend beleuchten“, so Prof. Dr. Michael John Gorman, BIOTOPIA-Gründungsdirektor.

Das Festival-Programm von **EAT – Wie schmeckt die Zukunft?** aus Ausstellungen, Mitmach-Aktivitäten, experimentellen Verkostungen, Vorträgen und Diskussionen bietet etwas für alle Sinne und Geschmäcker und für alle Altersgruppen. Im Spannungsfeld von global und lokal, traditionell und digital, künstlich und natürlich wird Essen und Ernährung der Zukunft zu einem Erlebnis für die ganze Familie.

So kann man u.a. die Zusammenhänge unserer Nahrungskette spielerisch erfahren oder ein per Algorithmus personalisiertes Saucen-Rezept mitnehmen – oder aber mehr über die uralte Haltbarkeitsmethode der Fermentation und den Kombucha-Pilz „Scoby“ erfahren. Das Publikum wirft mit Expert*innen einen Blick in den heimischen Boden und dessen Mikroorganismen, bestaunt fleischfressende Pflanzen und die imposanten Zähne von Haien, informiert sich über den Zusammenhang zwischen Ernährung und Fettleibigkeit – und tritt mit Startups,

Wissenschaftler*innen und ihren laufenden, brandaktuellen Forschungsprojekten direkt in Kontakt. Der Publizist und Philosoph **Richard David Precht**, Autor des 2016 erschienenen Buches „Tiere denken. Vom Recht der Tiere und den Grenzen des Menschen“ wird über seine Sicht sprechen.

MIT DABEI

Dr. Elisabeth Abergel, Rachel Carson Center – 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, Institut für Genetik – 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 – Max-Planck-Gesellschaft – Dr. Julian Chollet, mikroBIOMIK – Richard David Precht – Georg Schweisfurth – Andreas Segerer, Zoologische Staatssammlung München – Staatliche Naturwissenschaftliche Sammlungen Bayerns – Prof. Dr. Gert Wörheide, Ludwig-Maximilians-Universität – Jozef Youssef, Kitchen Theory und viele mehr.

HINTERGRUNDINFORMATION

BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern entsteht als Erweiterung und Neuerfindung des beliebten Museums Mensch und Natur am Münchner Schloss Nymphenburg. Träger ist der Freistaat Bayern. Anders als traditionelle Museen vermittelt BIOTOPIA Naturkunde nicht nach taxonomischen oder geografischen Prinzipien, sondern versteht sich als offene Kommunikationsplattform. Über die Darstellung von Verhaltensweisen, Aktivitäten sowie Natur- und Lebensprozessen wird es die Beziehungen zwischen Menschen und anderen Lebewesen erforschen, hinterfragen und neu gestalten.

Während der Baumaßnahme und bis zur Eröffnung stellt sich BIOTOPIA mit einem jährlich stattfindenden Festival, dem BIOTOPIA Lab im Botanischen Garten und bayernweiten Veranstaltungen vor. Es möchte damit gemäß seiner Werte „Staunen“, „Fühlen“ und „Handeln“ das Publikum zur Beteiligung am Entstehungsprozess des neuen Museums einladen. BIOTOPIA ist ein Ort für alle: Eine Plattform, die aktuellste Forschung erlebbar macht, ein interaktiver Lernplatz mit öffentlichen Laboren und vielseitigen Programmen, ein interdisziplinärer Raum, der Brücken schlägt zwischen Naturwissenschaft, Kunst und Design. Dabei kann das künftige Museum auf den Objektschatz der Staatlichen Naturwissenschaftlichen Sammlungen Bayerns sowie auf aktuelle Projekte aus seinem bayernweiten Netzwerk an Forschungsinstitutionen zurückgreifen.

Auf dem Weg der **Metamorphose des Museums Mensch und Natur zu BIOTOPIA** sind weitere Publikumsveranstaltungen in Vorbereitung. Anfang 2020 wird das Museum Mensch und Natur schließen, doch das Versprechen während der Umbauzeit lautet: „Kein Tag ohne Museum“.

Download-Link mit weiterem Pressematerial unter:

www.biotopia.net/presse

Social Media: **#BiotopiaEAT | @BiotopiaMuseum**

Pressekontakt: Ulrike Haardt CONTENT | PR | SOCIAL MEDIA
Telefon 0163 / 478 35 22
mail@ulrikehaardt.de

BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern
Dr. Ulrike Rehwagen, Leiterin Aufbaustab
Telefon 089 / 2180 72 190
rehwagen@biotopia.net
press@biotopia.net