

Medienmitteilung

Vevey, 21. Februar 2011

Alimentarium – Museum der Ernährung in Vevey

„TOUT UN PLAT!

KOCHEN – ESSEN – REDEN“

Ob beim privaten Kaffeeklatsch oder Sonntagsbraten, beim öffentlichen Buffet oder Gala-Dinner – Anlässe zum Essen sind immer auch solche zum Reden. Gemeinsam essen stiftet Gemeinschaften, leitet Beziehungen und Freundschaften ein und begleitet den Menschen ein Leben lang. Im Zentrum der Ausstellung „Tout un plat! Kochen-essen-reden“ im Alimentarium, Museum der Ernährung in Vevey steht die Mahlzeit als Vehikel für Geschmackserlebnisse und Gefühle, als Schaukasten für Familienwerte und schichtspezifische Rituale. Ob allein, zu zweit, mit der ganzen Sippe oder im Kollegenkreis: Essen würzt die uns allen wohlbekannten, unvergesslichen Momente. Zu goutieren ab 11. März 2011 in Vevey.

„Wir setzen uns nicht an den Tisch, um zu essen, sondern um gemeinsam zu essen“, sagte schon der Historiker Plutarch im 1. Jahrhundert. Im Gegensatz zu den Tieren, die nur fressen, um zu überleben, erhob der Mensch seine Ernährung zur Lebenskunst, und die Hauptrolle spielt dabei die gemeinsame Mahlzeit. Mit diesem universellen Augenblick des Teilens beschäftigt sich die neue Ausstellung im Alimentarium vom 11. März 2011 bis zum 26. Februar 2012. Konzipiert wurde die Schau vom Frankfurter Museum für Kommunikation, das sie anschliessend in seinem Berliner Pendant zeigte. Das Konzept wurde eigens für das Alimentarium modifiziert und durch neue Themen zur Geschichte der Hotellerie und zum Phänomen „Röstigraben“ erweitert. Zahlreiche Veranstaltungen sind im Laufe des Jahres geplant.

Die Ausstellung gruppiert sich um fünf Themenschwerpunkte: Zuhause essen (Manger à la maison), Auswärts essen (Manger dehors), Draussen essen (Manger en plein air), Öffentlich essen (Manger en public) und Richtig essen (Manger comme il faut) und deckt damit ein breites Spektrum an Essens- und Gesprächssituationen ab. Doch kein Gang ist wie der andere, denn die Gefühle, die jede Mahlzeit befrachten, der historische Kontext, der sie prägt, und die Rituale, die dabei ablaufen, machen jeden zu einem Ereignis, das spezifisch für die jeweilige Kultur, aber auch für einen bestimmten Menschen ist, denn jeder von uns trägt die Werte und Regeln, aber auch die Gewohnheiten seiner Familie in sich.

Essen und reden sind zwei eng miteinander verknüpfte Formen der Interaktion mit unserer Umwelt. Wie die Kommunikation erfolgt, ist abhängig von Beteiligten und Umständen, seien es lockere Plauderei oder ernste Themen, philosophische Betrachtungen oder gar Schweigen. Vom Fertiggericht über Hochzeitstafel und Picknick bis Speisewagen zeichnet die Ausstellung all die Botschaften nach, die Mahlzeiten in der westlichen Welt im Laufe der Zeit transportierten, vom antiken Symposium über das bürgerliche Sonntagessen des 19. Jahrhunderts und die Kantine im frühen 20. Jahrhundert bis zum heutigen Fast Food.

Speisekarten aus verschiedenen Epochen, kostbares Geschirr, Kochbücher und Ratgeber, Reiseutensilien, Fotos, historische Artefakte, Gemälde, Videoinstallationen, Szenen aus Dokumentar- und Spielfilmen, in denen es um Essen geht – allein die Zutatenliste für Tout un plat! verspricht einen kulinarischen Genuss, zu dem die Besucher gern eigene Zutaten beisteuern dürfen – vielleicht schon bei der Vernissage am 10. März ab 18 Uhr?

VOM 11. MÄRZ 2011 BIS
ZUM 26. FEBRUAR 2012

ALIMENTARIUM



TOUT UN PLAT!

KOCHEN - ESSEN - REDEN

Ausstellung auf Französisch und Deutsch
(Texte und audiovisuelles Material)

DONNERSTAG, DEN 10. MÄRZ AB 18 UHR

ÖFFENTLICHE VERNISSAGE SURPRISE

Une mise-en-bouche exquisite, héroïne d'une animation surprise, tels sont les seuls indices sur lesquels broder, en attendant un vernissage ouvert à tous les amis et publics de l'Alimentarium.

EVENTS 2011

Im Laufe des Jahres 2011 stehen diverse Veranstaltungen auf dem Programm des Alimentariums, in französischer Sprache. In Kürze:

14 MAI

DIE NACHT DER MUSEEN

Köstliche Geschichten und bunt gemischte Vorträge.

15 MAI

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG

Schreibwerkstatt zum Thema der Ausstellung Tout un plat!

21 AUGUST

FRÜHSTÜCK IM GRÜNEN

Riesepicknick zum Ende der Sommerferien

14-20 SEPTEMBER

RUHE! WIR ESSEN

Anlässlich der „Genusswoche“ mit Filmzyklus mit Werken in dem sich alles um eine Mahlzeit dreht, und Führung durch die Ausstellung Tout un plat!

20 NOVEMBER

DIE CRÈME DE LA CRÈME

Führung durch die Ausstellung Tout un plat! sowie durch das Hôtel des Trois Couronnes und das Grand Hôtel du Lac, zwei Flaggschiffe der Hotellerie der Belle Epoque in Vevey.

Nicht zu vergessen die „Entdeckungsmenüs“, die das Café-Restaurant des Museums Ausstellungs-besuchern passend zu den Themen von Tout un plat! Dienstag bis Sonntag von 12 bis 13.30 Uhr serviert.

ALIMENTARIUM

Ein Museum rund um die Ernährung

Vevey (VD) hat ein in seiner Art einmaliges Museum: Das Alimentarium, Museum der Ernährung, eine Stiftung Nestlé. Es wurde konzipiert und realisiert zur Erforschung sämtlicher Facetten der Ernährung. Das fachübergreifende, didaktisch ausgerichtete Museum ist heute aus der Kulturszene der Schweiz nicht mehr wegzudenken. Seit seiner Gründung 1985 genossen dort bereits 1,4 Millionen Besucher, fast zwei Drittel davon unter 18 Jahre, Augenschmaus und Gaumenkitzel. Geboten wurden den aus der ganzen Schweiz, aber auch von weiter her angereisten Besuchern gut 32 Sonderausstellungen zu ganz unterschiedlichen Aspekten zum Thema Ernährung. Mit der Ausstellung „Tout un plat ! Kochen - essen - reden“ steht nun die Kommunikation rund ums Essen auf dem Menü.

Das weltweit einzige auf die Ernährung ausgerichtete Museum ist auf seine Weise Teil des grossen industriellen Abenteuers, das Henri Nestlé vor 145 Jahren begann. Es soll aber einen gleichzeitig sachbezogenen, kritischen, fachkundigen und unabhängigen Blick auf die Ernährung von gestern, heute und morgen werfen. Obwohl zum Konzern gehörig, ist das Museum nicht dessen Schaukasten oder gar Hüterin seiner Marken und Mythen. Dank seiner inhaltlichen Unabhängigkeit, die bereits in der Gründungsurkunde fest verankert ist, kann das Alimentarium nah am Zeitgeschehen sein und völlig eigenständig ein breites Spektrum von Esskulturen aus aller Welt unter die Lupe nehmen.

Seit März 2010 liegt die Leitung des Museums für Ernährung in den Händen von Madeleine Betschart, die ihre Laufbahn als Stellvertretende Archäologin des Kantons Jura begann. Ab 1998 leitete sie das Archäologische Museum Schwab in Biel und beaufsichtigte 2003 Renovierung und Umbau des Hauses. Mit innovativen Ausstellungen, von denen einige als Wanderschauen in der Schweiz und im Ausland zu sehen waren, verwirklichte sie ihr Konzept vom interaktiven Museum, das auch im Alimentarium tagtäglich gelebt und wahr gemacht wird. Ihre Zielsetzung ist es, das Museum noch breiter zu vernetzen, aktuelle Themen zur Ernährung aufzugreifen und sowohl lokal als auch weltweit den Ruf und die Ausstrahlung des Museums zu festigen.

KONTAKT UND PRAKTISCHE HINWEISE

ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation
Food Museum
Museum der Ernährung
Eine Stiftung des Nestlé-Konzerns

Quai Perdonnet 25 - 1800 Vevey
021 924 41 11
021 924 41 41 (Reservationen)
info@alimentarium.ch
www.alimentarium.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 10 bis 17 Uhr
Samstag und Sonntag 10 bis 18 Uhr

SPRECHERIN DES MUSEUMS ALIMENTARIUM

Annika GIL

annika.gil@nestle.com
021 943 70 51 - 078 823 32 18

PRESEEDIENST

(Informationen, Interviewanfragen, Fotos)

trivial mass production

Astrid Lavanderos
presse@trivialmass.com
+41 79 949 46 93