

PRESSEINFORMATION

München, 8. April 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

Was werden wir in Zukunft essen? Wie formt unser Essverhalten den Planeten? Wie können wir langfristig Nahrung produzieren, ohne die Ökosysteme zu zerstören? Ist synthetisch hergestelltes Fleisch eine Alternative – oder bleibt uns nur der Algenburger?

BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern öffnet die Diskussion um innovative Ideen zur zukünftigen Ernährung und einer nachhaltigen, gesunden Nahrungsmittelgewinnung. Unter dem Titel „**EAT – Wie schmeckt die Zukunft?**“ erkundet das **BIOTOPIA Festival** am 26. Mai 2019 das Thema Essen auf ebenso köstliche wie nachdenkliche Art und Weise.

„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 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!

Die Zeit für einen **Perspektivwechsel** scheint mit Blick auf das stetige Anwachsen der Weltbevölkerung und der zunehmenden Belastung der natürlichen Ökosysteme mehr als überfällig. Neue Formen des Fleischkonsums, Herausforderungen für Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft, zukunftsweisende Anbaumethoden sowie alternative Ernährungsstile sind nur einige der Fokusthemen, denen das Festival eine interdisziplinäre Plattform bietet.

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 Experten 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 Allergien oder Krebserkrankungen – und tritt mit Startups, Wissenschaftler*innen und ihren laufenden, brandaktuellen Forschungsprojekten direkt in Kontakt. Der Publizist und Philosoph **Richard David Precht**, Autor des 2016 erschienen Buches „Tiere denken. Vom Recht der Tiere und den Grenzen des Menschen“ wird über seine Sicht sprechen. Ein multisensorisches Speiseerlebnis stellt am Abend den Höhepunkt des Tages dar.

Das **familienfreundliche** und **interdisziplinäre Festival** stellt eine ungewöhnliche Bandbreite von innovativen Erlebnissen und Informationsmöglichkeiten bereit, begleitet von ausgewählten Marktständen und Probieraktionen. „Das Festival bietet neue Sichtweisen auf eine unserer alltäglichsten Aktivitäten und überraschende, manchmal verstörende, aber auch heitere und Mut machende Momente. Es gibt etwas zum Anschauen, zum Nachdenken, zum Anfassen und Selbermachen und zum Zuhören und Mitreden. Wer das EAT Festival besucht, wird danach mit anderen Augen auf sein tägliches Essen schauen!“, so die Festivalleiterin Dr. Nina Möllers.

Integraler Bestandteil des Festivals ist die **Ausstellung MEAT THE FUTURE** im Museum Mensch und Natur, die in einer Deutschlandpremiere bis zum 23. Juni 2019 zu sehen ist. Als Projekt des niederländischen Cube Design Museum mit Next Nature Network thematisiert sie die Zukunft der Fleischproduktion und stellt spekulativ 30 Alternativen zur Diskussion. Perspektiven von Design, Kunst und Kulinarik verbindend, erkundet sie u.a. die Möglichkeiten von künstlichem Laborfleisch.

Mit dem interaktiven Festivalansatz und dessen experimentellen Formaten demonstriert BIOTOPIA sein von einem starken Partizipationsgedanken geprägtes Verständnis moderner Museumsarbeit: Ein Teil der diesjährigen Festivalprojekte finden über einen international ausgerufenen **Open Call** (230 Einsendungen) Eingang ins Programm.

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 – Dr. Julian Chollet, mikroBIOMIK – Richard David Precht – Georg Schweisfurth – 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