

Editorial

Autor(en): **Spillmann, Andreas**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Magazin / Schweizerisches Nationalmuseum**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Liebe Leserin, lieber Leser

Seit Anfang Mai gelten Mehlwürmer, Grillen und Wanderheuschrecken als Lebensmittel und dürfen in der Schweiz verkauft und verzehrt werden. Beim Gedanken an eine Portion Grillen-Ravioli oder einen Mehlwurm-Burger rebelliert mein Magen. Da geht es mir wohl wie den meisten Menschen in der westlichen Welt. Und doch werden uns Insekten als Nahrungslieferanten künftig beschäftigen. Nicht zuletzt von ihnen hängt die globale Ernährungssicherheit ab.

Ernährungssicherheit und Foodtrends sind nur zwei von vielen Themen, welche zurzeit in der neuen Wechselausstellung «Was isst die Schweiz?» im Forum Schweizer Geschichte Schwyz zu sehen sind (ab Seite 8). Ein grosser Teil der Ausstellung thematisiert das kulinarische Erbe unseres Landes. Und das ist – auch ohne Insektengerichte – riesengross und reicht von der Meiringer Wurstspezialität Gumpesel über den Toggenburger Bloderchäs bis zum Gratin de cardons aus Genf.

Wer bei Ernährung nur ans Essen denkt, verkennt, dass man anhand der Kulinarik den Zustand einer Gesellschaft beurteilen kann. Das fängt bei den Tischmanieren an und hört mit der Speisekarte auf. Im Mittelalter beispielsweise war der Unterschied zwischen einer adligen Tafel und der Mahlzeit einer Bauernfamilie frappant. Dieser Gegensatz hat sich in den letzten Jahrhunderten verkleinert. Dafür stehen sich heute Fleischesser und Veganer, oder Lifestyle-Köche und kochende Eltern gegenüber.

Bevor wir hier in die Ernährungssoziologie abdriften, wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und einen guten Appetit.

Andreas Spillmann
Direktor Schweizerisches Nationalmuseum

Inhalt

- 04 Museumstipps**
Aus aller Welt
- 06 Schmuck**
Schweizer Pionierinnen
und ihr brillantes Erbe
- 08 Kunst des Essens**
Von Speiseplänen
und Tischmanieren
- 14 Tierisch schweizerisch**
Kuh, Murmeli, Steinbock
und Bernhardiner
- 18 Kinderseite**
Tierische Weltreise
- 20 Arbeit**
Von der Fabrikhalle
ins Google-Büro
- 24 Swiss Press Photo 17**
Die besten Bilder
- 27 Blog**
Zeitreisen für die
Kaffeepause
- 29 Wettbewerb**
- 30 Gastmuseum**
Collection de l'Art Brut
- 34 Momente**
- 37 Veranstaltungen**
Im Museum: Patent
Ochsner und Zukkihund
- 40 Agenda**
- 47 Impressum**
- 48 Boutique**
Mach blau!
- 50 Kolumne**
Patrizia Laeri