

Kochen nach Mass - wirtschaftlich, rasch und gut : thematische Sonderschau der Gruppe Nahrungsmittel und Getränke an der IGHO 69

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile**

Band (Jahr): **16 (1969)**

Heft 10

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-365624>

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.

Kochen nach Mass – wirtschaftlich, rasch und gut

Thematische Sonderschau der Gruppe Nahrungsmittel und Getränke an der IGEHO 69

Eine informative, übersichtliche und leicht verständliche thematische Sonderschau, die eine Gesamtfläche von über 400 m² beansprucht, bildet die Einleitung zur eigentlichen Nahrungsmittel- und Getränkeausstellung in der Halle 25 (2. Obergeschoss).

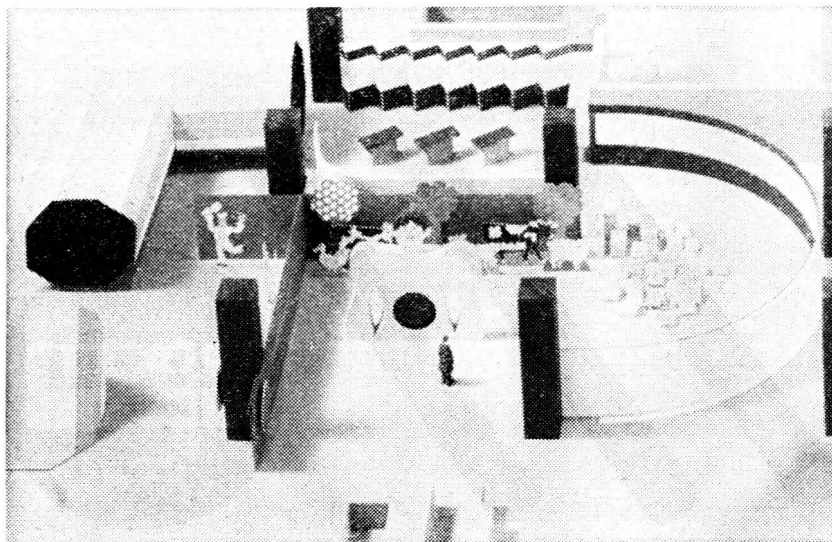
Die von der Messeleitung beauftragte Studiengruppe hat in Zusammenarbeit mit Vertretern des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, der Schweizerischen Käseunion AG, dem Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten und der Schweizerischen Gemüse-Union das Konzept hierzu erarbeitet; es wurde vom Grafiker Paul Derron, Adliswil, realisiert.

Ueber die Rolltreppe erreicht der Besucher die Halle 25, wo seine Aufmerksamkeit unmittelbar auf die grosszügige und eindrucksvolle Anordnung der thematischen Sonderschau gelenkt wird. Sein erster Blick fällt auf ein speziell geschaffenes Signet, welches die für den gesamten Sektor gültige Thematik «Kochen nach Mass – wirtschaftlich, rasch und gut» symbolisiert und ihn als Wegweiser durch die ganze Nahrungsmittel- und Getränkeausstellung führen wird.

Anschließend sieht er sich einem überlebensgross dargestellten Menschen gegenüber, der veranschaulicht und daran mahnt, dass trotz wirtschaftlicher und rationaler Verpflegung dem Menschen die zu seiner Erhaltung lebensnotwendigen Nährstoffe in einer abwechslungsreichen und vollwertigen Nahrung zugeführt werden sollen.

Nur ein paar Schritte weiter findet der Besucher die vielseitigen Lieferanten der lebensnotwendigen Nährstoffe auf einem originell angelegten, farbenprächtigen Frischmarkt. Das reichhaltige Gemüse- und Früchteangebot wird in nagelneuen Harassen «gluschtig» präsentiert, die Milch und Molkereiprodukte sind appetitlich zusammengestellt und die leicht verderblichen Waren, wie Fleisch und Fisch, in einer fröhlichen Art stilisiert.

Gestützt auf Angaben in der von Fräulein Margret Ryser herausgegebenen Broschüre «gut essen – gesund essen» zeigt die gegenüberlie-



gende Wand auf instruktiven, farbigen Bilderbuchseiten, was jeder Koch von der ausgeglichenen Ernährung im Alltag wissen sollte.

In der Fortsetzung informiert eine bunte Bildergeschichte über die vielseitigen und aufwendigen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten der Nahrungsmittelindustrie, die sich laufend bemüht, unter Berücksichtigung der lebensnotwendigen Nährstoffe einerseits und der enormen Verbraucherprobleme andererseits, arbeitssparende Produkte herzustellen, die helfen sollen, eine gute, wirtschaftliche und rasche Küche zu gewährleisten.

Von hier aus führt der weitere Weg nun direkt in die Praxis der Fabrikation. Zahlreich montierte Filmstreifen vermitteln einen Einblick in einige typische Produktionsabläufe. Zudem geben die zahlreichen, instruktiven Schemen und Photos einen gesamthaften Ueberblick über die industrielle Verarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie, wobei auch gleichzeitig demonstriert wird, wieviel Arbeit, Aufwand und Sorgfalt dahintersteckt, bis die Produkte die Fabriken marktgerecht verlassen können.

Im anschliessenden Tunneldurchgang durchschreitet der Besucher

das umfassende und vielfältige Angebot der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, welches in Fülle dargeboten und durch die zusätzlichen Dienstleistungen noch besonders unterstrichen wird. Beim Verlassen dieses originell gestalteten Reiches trifft der Besucher eine fröhliche, von allen Verpflegungssorgen befreite Kochbrigade, die abwechslungsweise das Geheimnis ihrer guten Laune preisgibt. (Gehen Sie hin und hören Sie gut zu!)

Als Abschluss der thematischen Sonderschau vermittelt ein spiegelndes Kaleidoskop Ideen und Anregungen, wie die verschiedenen Produkte der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie wirtschaftlich, rasch und gut, sowohl für Frühstück, Mittag- und Abendessen als auch für die Zwischenverpflegung verwendet werden können.

Zum Schluss wird dem Besucher das bereits zu Beginn der thematischen Sonderschau vorgestellte Symbol nochmals in Erinnerung gerufen und darauf hingewiesen, dass ihm dieses bei seinem anschliessenden Rundgang durch die Ausstellung als Wegweiser helfen wird, die speziellen Vorteile und Dienstleistungen verschiedener Produkte auf den ersten Blick zu erkennen.

Laissez-vous conseiller par les annonces