

KANN MAN  
DAS ESSEN?



AUSSTELLUNG

**:Dasa**

Arbeitswelt Ausstellung

# FOODPRINTS

Eine interaktive Ausstellung  
über Ernährung

KOOPERATION MIT EIN EUROPÄISCHES KOOPERATIONSPROJEKT ZWISCHEN



**:Dasa**  
Arbeitswelt Ausstellung



29.10.22 - 27.08.23

[www.dasa-dortmund.de](http://www.dasa-dortmund.de)

## Guten Appetit

FOODPRINTS lädt euch auf eine spannende Reise durch die Geschichte und Zukunft von Technik und Ernährung ein. Hier gibt es Kostproben an interaktiven Erlebnissen, multimediale Installationen und eine anregende Portion Kulturgeschichte.

Entdeckt, was alles in unserem Essen steckt – an Technologie, an Ressourcen und nicht zuletzt an Arbeitsprozessen. Vor allem aber erfahrt hautnah, welche Zutaten unserem Ernährungssystem künftig besser schmecken.

Zum Mitnehmen und digital:  
Rezept-Karten!  
Erfahrt mehr über einzelne  
Nahrungsmittel. Und macht  
was draus.

## Hingucker

- Künstlerische Kommentare zum Fleischkonsum
- Ein Wüstenkochbuch. Denn die Welt wird trockener
- Insekten für den neuen Weltfrieden
- Kalorien-Zeitmaschine
- Wie die Kerbe in die Semmel kommt

Schon gewusst? Henriette Davidis, die „Mutter“ der Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts, kommt aus Dortmund!

## tasteLAB

**Der Koch- und Schmeckbereich**  
Herzstück der Ausstellung ist das „tasteLAB“. In diesem interaktiven Vermittlungsbereich servieren wir euch ein paar Verkostungen von ungewohnten Geschmacksherausforderungen, etwa Schoki mit Insekten. Snack ein paar Stories rund um Kulturpflanzen, Kräuter oder lest mit uns aus dem Kaffeesatz klimafreundlicher Alternativen.

## Die Ausstellung

Willkommen in einem ganz besonderen Supermarkt. Ihr bekommt einen Einkaufskorb. Und dann ... geht's auf eine spannende Entscheidungsreise durch die Welt der Waren.

Tisch  
Was steckt drin?

### Technik isst mit

Wir essen jede Menge Chemie mit. Zusatz- und Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel: Welcher Nachgeschmack entsteht?

Semmel  
Wer hat's gebacken?

### Was gebacken kriegen

Wir lagern unsere Essensproduktion an Fachleute und in Fabriken aus. Entdeckt am Beispiel von Brot und Brötchen, welche Rolle Mensch und Maschine spielen und taucht ein in die Arbeitswelt hinter dem Teig.

Tomate  
Wo kommt das her?  
Wie kommt es  
zu mir?



Fleisch  
Kann ich mir das leisten?

### Klimasmartes schmeckt

Wir lieben Tiere. Vor allem im Essen. Das sorgt aufgrund der aufwändigen Haltung und Herstellung tierischer Nahrungsmittel für klimatische Turbulenzen. Welcher Preis für Fleisch und Milchprodukte ist okay und welche Alternativen gibt es? Wir machen euch Nachhaltigkeit schmackhaft.



Schokolade  
Ist das gesund?

### Von Gelüsten und Geboten

Die Vorstellungen von „Gesundheit“ sind Moden und Zeitgeist unterworfen. Welche Faktoren beeinflussen uns derzeit?

Kühlschrank  
Ist das noch gut?

### Drama in Tüten

Damit wir 30.000 Artikel im Supermarkt finden dürfen, sind jede Menge Ressourcen nötig. Und dann landet noch 1/3 aller weltweit produzierten Nahrungsmittel im Müll. Wie wir besser werden können, erfahrt ihr hier.

### In weiter Ferne so nah

Lebensmittel reisen oft mehr als wir selbst. Das globale Ernährungssystem füllt unsere Vorräte – und unsere Mägen. Die Ausstellung gibt Impulse, wie Transporte und Logistik nachhaltiger laufen könnten oder im urbanen Raum Grün sprießt.



### Experimentelles Kochen

Zukunftsweisende Kochideen und Inspirationen zum Mitmachen und Nachkochen | 17-19 Uhr | mit Anmeldung

### Mehlwurm-Kochkurs

08.11.22 | 15 €

### Algen-Kochkurs

13.12.22 | 49 €

### Reste-Kochen

14.02.23 | 15 €

### Klima-Kochkurs

04.04.23 | 15 €

### Kräuter-Kochkurs

13.06.23 | 15 €

### Hülsenfrucht-Kochkurs

Juli 23 | 15 €

### Im tasteLAB

#### Mini-Mahl

wochentags | 10-14 Uhr | Verkostungen und Vorführungen.

#### Maxi-Mahl

samstags & sonntags | 11-17 Uhr | Kostproben und Infohäppchen und Besuch von Expert\*innen.



### Kreativ

#### Sonntagsbasteln

jeden Sonntag | 11-17 Uhr | Familien | DASA-Eintritt

#### Ferienangebot

Schulferien | DASA-Öffnungszeiten | Familien | DASA-Eintritt

## VERANSTALTUNGEN IN DER DASA

### Veranstaltungen

#### Bierverkostung

14.01.23 | 16 Uhr | mit Anmeldung | 39 € | Verschenke ein Biertasting in ungewöhnlicher Kulisse.

#### Science Slam Ernährung

04.05.23 | 20 Uhr | mit Anmeldung | 8 € | Wissenschaft knackig und frisch.

#### Kräuter-Spaziergang

06.06.23 | 17 Uhr | mit Anmeldung | 10 € | Was finden wir in den Wiesen rund um die DASA?

#### White Picnic

23.07.23 | Ganz in weiß. Gemüse und mehr.

#### Finissage

27.08.23 | Wir haben den Kaffee auf ...

### Geschmacksverstärker\*innen

Wir bieten Engagierten eine Plattform und servieren euch zum Beispiel:

- Marktschwärmer
- Nordstamm e.V.
- Frau Lose e.V.
- Slow Food Deutschland e.V. Regionalgruppe Bochum
- Lernbauernhof Schulte-Tigges
- BUND e.V.
- Broodformfarm e.V.
- Lokalgenuss e.V. und viele mehr ...

## tasteLAB: TÄGLICH ACTION IN DER DASA

## SCHULEN

### Führungen

#### Allgemeine Führung

Für Schulen und Freizeitbesucher\*innen | 60 min. | 50 € zzgl. DASA-Eintritt | Erlebe eine spannende Reise durch die Geschichte und Zukunft von Technik und Ernährung.

### Workshops

#### Dating Gemüse

Für Schüler\*innen der 6.-11. Klasse | 90 min. | 85 € zzgl. DASA-Eintritt | Interaktiver Workshop zu Lebensmitteln, gesunder Ernährung und Nachhaltigkeit. Am Ende entsteht ein köstliches Gericht.

#### Moppels Abenteuer

Für Vorschule und Schüler\*innen der 1.-2. Klasse | 90-120 min. | kostenfrei und direkt in der Schule | Buchung: [www.verbraucherzentrale.nrw](http://www.verbraucherzentrale.nrw) | Spielerischer Workshop zu Mülltrennung und -Vermeidung.

Extern zu buchen

### Lernen gestalten

#### Online-Info für Schulen

02.11.22 | 17.01.23 | je 17-18 Uhr | Für Lehrkräfte mit Anmeldung | kostenfrei | Frisch aufgetischt: Digitale Einblicke in die Ausstellung und das Rahmenprogramm.

## ONLINE

### Digitale Appetithäppchen

#### KlimaTisch

07.11.22 | 19 Uhr | Online-Interessierte | Thema: Zuckerrübe | sowie 3 weitere Termine in 2023 | kostenfrei

#### Instagram @dasa\_dortmund

Einblicke in die moderne Landwirtschaft: „Die neue Hofberichterstattung“

#### FOODIE Café

17.11.22 | 15 Uhr | Online-Interessierte | kostenlos | Digitales Treffen mit der Bundeszentrale für Ernährung zu Lebensmittelverschwendung.

#### WDR 5 zu Gast - Gote kocht

Radiohörer\*innen | Genuss für Leib und Ohren „Alles in Butter“ spezial und exklusiv live aus der DASA. Wer WDR 5 hört, erfährt mehr.



Wissensdurst? Mehr Infos findest du auf unserer Website.



FOODPRINTS ist Teil einer europäischen Kooperation zwischen dem Technischen Museum Wien, dem Parque de las Ciencias in Granada und der DASA Dortmund. Ziel ist es, den internationalen Austausch und die nachhaltige Museumspraxis zu fördern, während die Themen Nachhaltigkeit und Innovation inhaltlich im Mittelpunkt stehen.

KOOPERATIONSPARTNER



Aktuelle Termine  
findet ihr unter  
[www.dasa-dortmund.de](http://www.dasa-dortmund.de)

### Eintritt und Anmeldung

Für die Ausstellung gelten die Eintrittspreise der DASA.

Bitte beachtet, dass für einige Veranstaltungen & Workshops eine Anmeldung erforderlich ist.

Wendet euch dazu an unseren Besucherdienst!

Die Ausstellung ist bei den Abendterminen bis zum Veranstaltungsbeginn geöffnet.

### DASA Arbeitswelt Ausstellung

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin  
Friedrich-Henkel-Weg 1-25, 44149 Dortmund

☎ 0231-9071-2645 (Besucherservice / Buchungen)

📧 [besucherdienst-dasa@bua.bund.de](mailto:besucherdienst-dasa@bua.bund.de)

📄 [www.dasa-dortmund.de](http://www.dasa-dortmund.de)

### 🕒 Öffnungszeiten

Montag-Freitag 09.00-17.00 Uhr

Samstag-Sonntag 10.00-18.00 Uhr

Folge uns:

