

Topnews 021/23 vom 30.08.2023

FOODPRINTS endet

DASA-Ausstellung sorgte für Appetithäppchen



Was ist drin in unserem Essen? Die Ausstellung FOODPRINTS gibt überraschende Antworten.

© Caroline Seidel

Sie hat Appetit gemacht: Die Ausstellung FOODPRINTS zum Thema Essen, Technik und Nachhaltigkeit lockte über 100.000 Gäste in die DASA Arbeitswelt Ausstellung. Jetzt ist sie zu Ende gegangen. Zehn Monate lang zeigte das Dortmunder Ausstellungshaus, welche Alternativen auf dem Teller den Menschen und dem Planeten gleichermaßen gut tun. Ob Insekten, Algen oder schlicht ein paar Bohnen: Täglich sorgten Verkostungen im Mitmach-Bereich der Schau für ungewohnte Leckerbissen.

Dazu ein paar satte Zahlen: Rund zweieinhalb Kilo Mehlwürmer gelangten in die Mägen der Probierwilligen und rund 100 Rezepte hat das Team im Koch- und Schmeckbereich während der Laufzeit ausprobiert. Alle sechs Kochkurse waren ausgebucht. Die DASA servierte einen gut besuchten Veranstaltungsreigen von der Bierverskostung über einen Wildkräuterspaziergang bis hin zur Finissage unter dem Motto "Wir haben den Kaffee auf". Ein besonderer Leckerbissen waren die Präsentationen von regionalen Initiativen aus dem Bereich Ernährung, die an zahlreichen Wochenenden zu Gast waren und zu einer engeren Vernetzung in Sachen Ernährungswandel beigetragen haben.

FOODPRINTS ist eine Ausstellung des Technischen Museums in Wien. Sie findet nun neue Nahrung im spanischen Granada. Dort steht sie für weitere Monate beim zweiten Kooperationspartner der DASA, dem Parque de las Ciencias. Von da stammt auch die nächste Attraktion: Eine Ausstellung über Bionik, die sich Naturphänomene zum Vorbild für technische Erfindungen nimmt.

"[Bio.Inspiration](#)" öffnet am 21. Oktober ihre Tore fürs Dortmunder Publikum. Mit dem Ringtausch von Sonderausstellungen leisten die Ausstellungshäuser einen Beitrag zu europäischen Museumsnetzwerken und nachhaltiger Ressourcennutzung.