

# EAT

Wie schmeckt  
die Zukunft?

26. Mai 2019  
10 - 20 Uhr



# FESTIVAL

BIOTOPIA

NATURKUNDEMUSEUM BAYERN

Hubertussaal  
Schloss Nymphenburg  
Museum Mensch und Natur  
**EINTRITT FREI!**

## EAT: WIE SCHMECKT DIE ZUKUNFT?

Kaum eine Aktivität verbindet die Menschen mit anderen Lebewesen wie das Essen. Unsere Ernährungsweise beeinflusst nicht nur unseren Körper und unsere Gesundheit, sondern hat auch Auswirkungen auf unseren Planeten. Vor dem Hintergrund einer wachsenden Weltbevölkerung und komplexer Umweltproblematiken ist ein Perspektiv- und Kurswechsel dringend notwendig. Wie aber lassen sich lokale und globale Perspektiven, ökonomische und ökologische Interessen miteinander vereinen? Welche Formen der Ernährung tun uns und unserem Planeten gut? Was können wir von anderen Lebewesen lernen? An der Schnittstelle von Bio- und Umweltwissenschaften, Kunst und Design, Wirtschaft und Innovation entstehen ebenso spannende wie zukunftsfähige Ansätze: von der tierlosen Fleischherstellung über die Wiederentdeckung althergebrachter Verwertungsmethoden bis zum zirkulären Wirtschaften und einer zunehmend durch Algorithmen unterstützten ressourcenschonenden Landwirtschaft.

Unter dem Titel „EAT – Wie schmeckt die Zukunft?“ erkundet das BIOTOPIA Festival das Thema Essen auf ebenso köstliche wie zum Nachdenken anregende Weise. Egal, ob Sie gerne zuhören oder lieber selbst anpacken: Ausstellungen, Mitmach-Aktivitäten, Vorträge, Diskussionen und Verkostungen machen das Essen von morgen zu einem Erlebnis für alle Geschmäcker und Altersgruppen.

Probieren Sie mit uns die Zukunft und bekommen Sie einen Vorgeschmack auf das geplante BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern!

In den kommenden Jahren wird das Museum Mensch und Natur in München als BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern umfassend erweitert und erneuert. Die jährlich stattfindenden BIOTOPIA Festivals bieten erste Einblicke in das künftige Museum, das die Beziehungen zwischen Menschen und anderen Lebewesen aus interdisziplinärer Perspektive erforscht, hinterfragt und neu gestaltet.

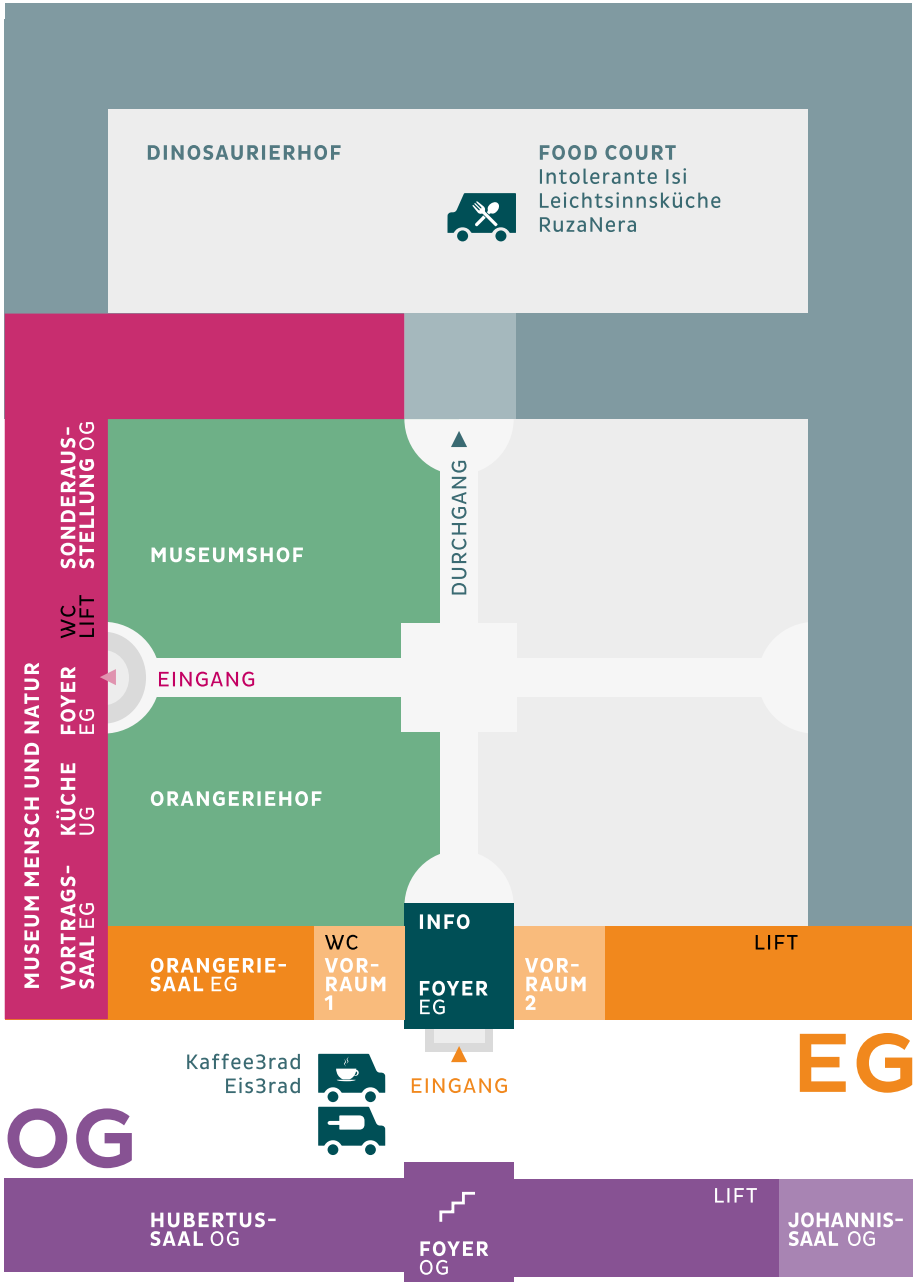
[www.biotopia.net](http://www.biotopia.net)



#BiotopiaEAT

@BiotopiaMuseum

# ORIENTIERUNG





## ANSCHAUEN

Es ist angerichtet! Starten Sie am BIOTOPIA-Display EAT ins Festival, informieren Sie sich am Infostand über BIOTOPIA und spekulieren Sie über mögliche Zukunftsszenarien in der Welt des Essens.

FOYER EG **BIOTOPIA-Display EAT**  
10-18.30

FOYER EG **Infostand**  
10-18.30

MMN OG **Meat the Future** (Sonderausstellungsraum)  
10-18.30 Schmeckt uns das Fleisch der Zukunft?

ORANGERIE-SAAL **Cracking Habits: Sieben neue Essgewohnheiten**  
10-18.30 Ralph Ammer und Studierende, Hochschule München, Fakultät Design

## MITMACHEN

Nähern Sie sich Essen aus neuen Perspektiven: Schaffen Sie Leckeres aus Gemüseschalen und anderen Abfällen, entdecken Sie essbares Grün im städtischen Raum, oder lernen Sie die vielseitigen Eigenschaften von Hefepilzen für unsere Darmflora kennen.

ORANGERIEHOF **Schön und lecker: Masken und Schmuck aus Brot**  
Corinna Babylon und Sarah Humeniuk, Cosa Studio  
(zur vollen Stunde, Dauer 1 Stunde) ☺

ORANGERIEHOF **Begegnungen mit Kombucha**  
10-18.30 Anastasia Meid und Magdalena Skala ☺

MMN UG **Fleißige Fermentierer**  
10-18.30 Johnny Drain

MMN KÜCHE UG **Koji-Fermentierungs-Workshop**  
mit Johnny Drain  
17-18 Anmeldung MMN UG, max. 15 Plätze ✎

ORANGERIEHOF **Bienen in unsere Gärten! Nistkästen für (Wild-)Bienen bauen**  
10-18.30 Vanessa Engel und die #beebetter-Initiative von BurdaHome ☺

ORANGERIEHOF **Essen für alle oder alles für einen? Strategiespiel zur Nahrungssicherung in Krisenzeiten**  
11-16 außer 13 David Finnigan, Durchführung: Maria Weise  
(zur vollen Stunde, Dauer 45 Minuten, max. 40 Plätze/Runde)

MMN KÜCHE UG **Essbares München mit Maurice Maggi**  
10.30-12.30 Spaziergang (Sammeln von essbaren Pflanzen)  
13-15 Zubereitung und Verzehr  
Voranmeldung bis 23.5. über [www.biotopia.net](http://www.biotopia.net), max. 20 Plätze ✎

MUSEUMSHOF **Energie (er)fahren – Treten für die Pizza?**  
10-18.30 Kompetenzzentrum für Ernährung – KERN ☺

# PROGRAMM



## FORSCHEN

Wissenschaft(f)t Essen! Erforschen Sie gemeinsam mit Experten und Expertinnen die faszinierende Welt von Böden, Klima, Inhaltsstoffen, und Geschmackswahrnehmung und entdecken Sie vermeintlich Vertrautes neu!

JOHANNISSAAL 10-18.30	<b>HUMUS sapiens – Bodenforschung für alle</b> Julian Chollet, Gesellschaft für mikroBIOMIK	
ORANGERIEHOF 10-18.30	<b>Cupcake-Chemie</b> Cordula Weiss	😊
ORANGERIE-SAAL 10-18.30	<b>Manche mögen's deftig – Vom Essen und vom Mist</b> Eva Gebauer und Miriam Braun, Bionicum/LfU	😊
VORRAUM 1 10-18.30	<b>Grüne Monster?</b> <b>Die Tricks der fleischfressenden Pflanzen</b> SNSB-Botanischer Garten München-Nymphenburg	😊
VORRAUM 1+ ORANGERIE-SAAL 10-18.30	<b>Fressen und gefressen werden</b> Die SNSB präsentiert Objekte und Forschung in Aktion um das Thema Essen Bayerische Staatssammlung für Paläontologie und Geologie, Botanischer Garten München-Nymphenburg, Botanische Staatssammlung, Zoologische Staatssammlung, Staatssammlung für Anthropologie und Paläontologie	😊
ORANGERIE-SAAL 10-18.30	<b>Was essen Schwämme, die Staubsauger der Meere?</b> Lehrstuhl für Paläontologie und Geobiologie, LMU/SNSB – Bayerische Staatssammlung für Paläontologie und Geologie	
VORRAUM 2 10-18.30	<b>Geschmackssache? Wie der Geschmackssinn funktioniert</b> Max-Planck-Institut für Ornithologie, Seewiesen	
MUSEUMSHOF 10-18.30	<b>Kann meine Ernährung das Klima schützen?</b> Testen Sie Ihr Wissen in einem Quiz! BayKlif – Bayerisches Netzwerk für Klimaforschung	😊

## INTERVENIEREN UND ENTWICKELN

Die Welt verändern, Bissen für Bissen? Entdecken und testen Sie zukunftsweisende Ideen, Systeme und Produkte von der provokanten Hypothese bis zum Gerät für die eigene Küche.

JOHANNISSAAL 10-18.30	<b>Extreme Biopolitical Bistro: Hackerspace für essbare Zukünfte</b> Stationen zu Food Tarot, Electrolickable Candies und Open Sauce sowie spekulative Prototypen zu Nutrigenomik Markéta Dolejšová, Denisa Kera, Zohar Messeca-Fara und Yair Reshef	
FOYER OG 10-18.30	<b>Vertical Farming in die Küche!</b> Agrilution GmbH	
VORRAUM 2 10-18.30	<b>Wurzeln an die Luft!</b> <b>Zukunftsmodell Aeroponik</b> Jessica Guy und Emily Whyman	
FOYER OG 10-18.30	<b>Apfelleder-Eiswaffeln</b> Inbar Zanir, Leder Scoops	



## ENTDECKEN

ORANGERIEHOF  
10-18.30

### Wie kommt der Honig ins Glas?

Schülerinnen der Bienen AG und der Umwelt AG der Erzbischöflichen Maria-Ward-Realschule Nymphenburg



MMN EINGANG  
16

**Tour im Nutzpflanzenhaus des Botanischen Gartens München-Nymphenburg** mit Dr. Ehrentraud Bayer, Voranmeldung unter [www.biotopia.net](http://www.biotopia.net), Restplätze am Infostand, max. 20 Plätze



MUSEUMSHOF  
10-18.30

### Was schmeckt Ihnen? Marktplatz der Zukunft

completeorganics, Eat a Rainbow, Kartoffelkombinat, Kombuco Fizz, Pilzpaket, Urbane Gärten München

MUSEUMSHOF  
10-18.30

### Fahrende Vielfalt! Das Bohnen-Saatgut-Fahrrad

Ökologisches Bildungszentrum München

HUBERTUSSAAL  
18.30-20

### A Taste of All Senses? Multisensory Dining Experience

Jozef Youssef, Kitchen Theory,  
Ophelia Deroy, LMU

Münchener Kammerorchester

Anmeldung bis 23.5. über [www.biotopia.net](http://www.biotopia.net)

Bitte bis 17 Uhr Ihr Einlassbändchen am Infostand (Foyer EG) abholen. Bei nicht abgeholtten Bändchen verfällt Anspruch auf Teilnahme. Restplätze werden ab 17 Uhr vergeben.



## HÖREN UND DISKUTIEREN

Alle an einen Tisch! Hören Sie zu und diskutieren Sie mit, wenn es um die Zukunft des Essens hier und in der Welt geht.

HUBERTUSSAAL Moderation: Marion Bösker, Literaturhaus München

10.30

### EAT – Wie schmeckt die Zukunft?

Auguste von Bayern, Förderkreis BIOTOPIA e.V.  
Michael John Gorman, BIOTOPIA  
Nina Möllers, BIOTOPIA

11.15

### Healthy for Planet and People? The EAT-Lancet-Diet

Brent Loken, EAT Forum,  
Moderation: Michael John Gorman, BIOTOPIA



11.50

### Was essen Schwämme, die Staubsauger der Meere?

Gert Wörheide, Ludwig-Maximilians-Universität München

12.15

### Zwei Fliegen mit einer Klappe: Die Bekämpfung invasiver Reptilien auf den Komoren durch menschlichen Verzehr

Oliver Hawlitschek, Zoologische Staatssammlung München  
Kathleen Webster, Ludwig-Maximilians-Universität München

12.40

### Tyrannosaurus privat – Ein Tag im Leben eines Tyrannen

Oliver Rauhut, Bayerische Staatssammlung für Paläontologie und Geologie

13.05

### Höhlenbären, die großen Vegetarier der Eiszeit?

Anneke van Heteren, Zoologische Staatssammlung München

13.30

### Warum werden wir dick? Alles Kopfsache

Paul Pfluger, Helmholtz Zentrum München



- 13.55 **„Unintelligent Design“ beim Nahrungserwerb**  
Gerhard Haszprunar, Staatliche Naturwissenschaftliche  
Sammlungen/Zoologische Staatssammlung München
- 14.20 **Disruptive Startups und Innovationen im Kampf  
gegen den Hunger** Bernhard Kowatsch,  
World Food Program Innovation Accelerator
- 14.45 **Regenwald Cuisine und Biodiversität** Martin Schaefer,  
Fundación Jocotoco, Juliane Diller, Zoologische Staatssammlung  
München/Panguana-Stiftung, Moderation: Marion Bösker
- 15.15 **Tiere essen** Richard David Precht, Philosoph und Autor
- 15.45 **Is Cultured Meat the Solution?**  
Elisabeth Abergel, Rachel Carson Center,  
Richard David Precht, Philosoph und Autor,  
Christine Tubb, RethinkX,  
Moderation: Michael John Gorman, BIOTOPIA
- 16.15 **Boden-Leben: Das vergessene Biotop**  
Anita Idel, Mediation/Projektmanagement Agrobiodiversität,  
Jan-Gisbert Schultze, Acton Capital,  
Moderation: Georg Schweisfurth, Bio-Unternehmer und Autor
- 16.45–17.30 **Anders essen: Innovationen in der Ernährungsbranche**  
Kerstin Burseg, EIT Food, Mathias Rasch, Wicked Cricket,  
Maximilian Lössl, Agrilution, Andreas Reiser, Kombuco Fizz  
Moderation: Johanna Braun, Global Food Summit
- MUSEUM MENSCH UND NATUR VORTRAGSSAAL**
- Moderationen: Moritz Hertel, BIOTOPIA-MPG Koordinator,  
Samara Rubinstein, BIOTOPIA, Sarah Dorkenwald, UnDesignUnit
- 11.15 **Was geht uns das Insektensterben an?**  
Andreas Segerer, Zoologische Staatssammlung München
- 11.40 **Why Your Microbiome Matters When You Drink Milk  
(Unless You Are Scandinavian)**  
Victor Schmidt, MPI für Entwicklungsbiologie
- 12.05 **Konsum zwischen Genuss und Verdross**  
Friedbert Förster, Münchner Ernährungsrat e.V.
- 12.30 **Sustainability Slam: Exploring the UN Sustainable  
Development Goals** Studierende des Institute of Genetics, LMU
- 13.15–14 **Cracking Habits: Sieben neue Essgewohnheiten**  
Studierende der Hochschule München, Fakultät für Design
- 16.30 **Farming 4.0–Neue Wege der Landwirtschaft**  
Josef Bosch, FarmFacts GmbH, Masha Gugganig, TU München,  
Martin Parniske, LMU,  
Moderation: Fritz Lietsch, Forum Nachhaltig Wirtschaften
- 17.15 **Von Kot und Käfern** Dag Encke, Tiergarten Nürnberg
- 17.40–18.20 **Kreislauf statt Einbahnstraße: Ansätze des zirkulären  
Wirtschaftens** Susanne Kadner, Acatech - Deutsche Akademie  
der Technikwissenschaften, Juliane Kahl, Responsive Fashion  
Institute/Umwelt-Akademie e.V., Günes Seyfarth, Foodsharing e.V.,  
Moderation: Christof Mauch, Rachel Carson Center



# BIOTOPIA

NATURKUNDEMUSEUM BAYERN



#BiotopiaEAT

@BiotopiaMuseum

## IMPRESSUM

BIOTOPIA – Naturkundemuseum Bayern  
Maria-Ward-Str. 1a  
80638 München

VERANTWORTLICH: Prof. Dr. Michael John Gorman/BIOTOPIA-Gründungsdirektor

PROJEKTLEITUNG: Dr. Nina Möllers/BIOTOPIA Programme und Events

KONZEPT: Dr. Nina Möllers/BIOTOPIA und UnDesignUnit/

Sarah Dorkenwald, Karianne Fogelberg, Tanja Seiner

GRAFIK: Tanja Simon/Museum Mensch und Natur

unter Verwendung eines Motivs von Studio Umlaut

RAUMKONZEPT: Sintesi Labs Design Group/

Martin Sprekelsen, Bastian Goecke, Nicole Sargenti

EVENTMANAGEMENT: Jasmin Manhardt/BIOTOPIA und

needed GmbH/Eva Busch, Madeleine Bolz

FUNDRAISING: Anette Meister/Förderkreis BIOTOPIA e.V.

PRESSE UND PR: Verena Braun/BIOTOPIA, Dr. Ulrike Rehwagen/BIOTOPIA,

Ulrike Haardt – CONTENT | PR | SOCIAL MEDIA

Während der Veranstaltung werden Foto- und Filmaufnahmen zur Dokumentation angefertigt. Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären Sie sich mit einer möglichen Veröffentlichung für museumstypische Zwecke einverstanden. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie dies nicht möchten.

Fotos: Innenseite von links nach rechts: Hugo A. Quintero G. via Flickr, CC By 2.0/ Cosa Studio, Visual Communication Design Berlin/Dror Einav/John Blackwell/ Darkwater Productions/Anastasia Meid, Magdalena Skala

Stand 14.5.2019. Siehe auch [www.biotopia.net](http://www.biotopia.net).

## PARTNER UND UNTERSTÜTZER

