

# Aus Natur wird Kultur

Seit fast einem Jahr erwarten die Besucher des Deutschen Hygiene-Museums in der populären Dauerausstellung „Abenteuer Mensch“ eine vollkommen neu gestaltete Abteilung „Essen und Trinken“, die neben beliebten Klassikern auch zahlreiche neue Attraktionen bereithält.

Neben der biologischen Notwendigkeit, den Organismus mithilfe von Nahrung mit Energie zu versorgen und gesund zu erhalten, stellt die Ausstellung nun deutlicher den Genuss und die zivilisatorische Leistung in den Vordergrund, die mit der Zubereitung und dem Konsum unserer Speisen verbunden sind. Sie reagiert damit auch darauf, dass sich auf dem Gebiet der Ernährung in den letzten zehn Jahren Einiges verändert hat.

**Frage des Life-Styles** Ambitionierte Restaurants finden heute ebenso ihre Kundschaft wie sündhaft teure Küchenausstatter; ganze Bibliotheken von Kochbüchern, professionelles Equipment, ein ungeahntes Qualitätsbewusstsein und eine erstaunliche Experimentierfreude haben in deutschen Küchen und Esszimmern Einzug gehalten. Mit anderen Worten: Essen und Trinken sind zu einem Bestandteil des individuellen Life-Styles geworden. Der Appetit und die Suche nach dem besseren Geschmack lässt den Menschen seit jeher experimentieren. Sobald unseren Vorfahren das Feuer zur Verfügung stand, begannen sie zu braten und zu kochen. Ihre ersten gegarten Fleischstücke waren vermutlich nicht so zart wie die, für die Gourmets in Luxusrestaurants heute ein kleines

Vermögen bezahlen. Doch Fundamentales war geleistet: Gerecht konnte die Nahrung besser verdaut werden. Tierisches Eiweiß stand nun in so großer Menge zur Verfügung, dass das menschliche Gehirn wuchs und sich weiterentwickelte. Der Prozess der Zivilisation konnte beginnen – und mit ihm auch die unendliche Geschichte der kulinarischen Ideen.

## Die Welt der Aromen

Wenn wir eine Mahlzeit genießen, kommen viele Sinnesindrücke zusammen. Auge und Tastsinn beschäftigen sich mit Aussehen und Konsistenz der Speise. Die Zunge nimmt den Grundgeschmack wahr, die Nase fängt die Nuancen der sogenannten flüchtigen Aromastoffe ein. All das verbindet sich zu einem Gesamteindruck im Gehirn, in dem somit streng genommen der Geschmackssinn sitzt. Die geschmackliche Unterscheidungsfähigkeit ist eine Kunst, die sich trainieren, aber auch überlisten lässt. Das macht sich nicht zuletzt die Aromaindustrie zunutze, mit immer



© Deutsches-Hygiene-Museum Dresden

neuen Geschmacksnoten und ausgefeilten Kopien natürlicher Aromen.

**Im Wandel der Zeit** Die Ausstellung lädt die Besucherinnen und Besucher also dazu ein, auf ganz unterschiedlichen Ebenen über ihr eigenes Verhältnis zum Thema „Essen und Trinken“ nachzudenken. In einer unterhaltsamen und gleichermaßen kritischen Auseinandersetzung können sie sich über die Techniken des Kochens, die Geschichte der Tischkultur oder den physiologischen Prozess der Verdauung informieren, sie erfahren etwas über Lebensmittelproduktion und globale Verteilung, aber

auch über ein Thema wie Nahrungskult und Speiserituale. Für die Entscheidung, was auf den heimischen Teller kommen oder besser im Supermarktregal bleiben sollte, bietet die Ausstellung in ihren sieben Abteilungen kompaktes Wissen an. Bewusst verzichtet sie auf eine vorgegebene, starre Abfolge durch den Raum: Wie auf einem Marktplatz präsentiert sie ihre Themen und Exponate in einem abwechslungsreichen Nebeneinander, das zu einem neugierigen, assoziativen Entdecken anregt. ■

## KONTAKT

Deutsches Hygiene-Museum  
Lingnerplatz 1  
01069 Dresden  
E-Mail: [service@dhmd.de](mailto:service@dhmd.de)  
Internet: [www.dhmd.de](http://www.dhmd.de)