

Inhalt

Winfried Kretschmann,
Ministerpräsident des Landes Baden-Württemberg

Grußwort S. 6

Prof. Dr. Hartwig Lüdtke, Direktor des TECHNOSEUM

Vorwort S. 8

Kai Budde, Projektleiter

**Unser täglich Brot ... Die Industrialisierung der Ernährung
Eine Einführung in die Ausstellung**

S. 10

Unser täglich Brot ... – Wissenschaftliche Beiträge

Oliver Seifert

**Unser täglich Brot –
Die Geschichte eines archetypischen Nahrungsmittels**

S. 32

Nadine Ihle-Höppner

**„Nimb die Finger unnd iss“ – Überfluss und Mangel
im Wandel der Zeit**

S. 42

Nadine Ihle-Höppner

Erdbeeren im Winter – Die „sanfteste aller Revolutionen“

S. 58

Franziska Lampert

**Man isst, um zu leben – Erste industriell hergestellte
Nahrungsmittel für Kranke, Arme und Säuglinge**

S. 72

Kai Budde

**Wandel durch Industrialisierung – „Karrieren“ von Kakao,
Zucker und Gewürzen**

S. 84

Manfred Kröhl/Dominik Risser/Arnd Reinefeld

Zucker: eine süße Geschichte voller Herausforderungen

S. 106

Thomas Vilgis

**Geschmack – Sensorik – Physiologie – Biophysik –
Materialforschung**

S. 120

Hans-Ulrich Grimm

**Textauszug aus dem gleichnamigen Buch
„Die Suppe lügt“**

S. 138

Lisa Hahn	
Gesund, bequem und mit gutem Gewissen – Lebensmittel-trends und ihre Erfolgsfaktoren	S. 146
Stephan C. Bischoff/ Katrin Feuser	
Prinzipien der Ernährung – Ernährungssituation in Deutschland	S. 156
Magda-Viola Hanke	
Obst als Lebensmittel – Wie entstehen die Obstsorten?	S. 168
Klaus-Dieter Jany	
Beschleunigt die Gentechnik die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion?	S. 178
Carolin Callenius/ Bernhard Walter	
Es ist genug für alle da	S. 192
Karl-Michael Brunner	
Die Industrialisierung der Ernährung und die Frage der Nachhaltigkeit	S. 206
Autorenverzeichnis	
	S. 214
gewerkdesign	
Ein Supermarkt im Museum? Szenografie der Ausstellung	S. 216
Unser täglich Brot ... Die Ausstellung	
Unser täglich Brot...	S. 232
Brot als Industrieprodukt	
Brot in Kultur und Religion	
Mahlzeit! Die zehn beliebtesten Kantinenessen der Deutschen	
Lebensmittelkonzerne und ihre Marken	
Fünf Handelsketten dominieren den Lebensmittelmarkt	
Wer isst was? Wochenverpflegung global	
Convenience Food für Kühlschrank und Mikrowelle	
Vom Vorratskeller zur Nahrungsmittelindustrie	
Essen aus der Konservenfabrik	S. 258
Mit Lötkolben und Klempner	

Traditionelle Vorratshaltung
Vom Eisschrank zur Tiefkühltruhe
Liebig & Co.
Der Tante-Emma-Laden von Frieda Saier
Lebensmittel aus Baden-Württemberg

Wandel durch Industrialisierung S. 316

„Karrieren“ von Kakao, Zucker und Gewürzen
Kakao
Gewürze
Backmittel
Mehl
Zucker
Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelchemie S. 366

Haltbar bis ...
Bestandteile der Nahrung
Sensorik und Geschmackserlebnis
Food Design

Überfluss und Mangel im Wandel der Zeit S. 386

1910. Die „Masse Mensch“ muss versorgt werden
1946. Hunger in Zeiten des Krieges
1965. Fliegenpilz und Spreewaldgurken
2011. Mangel Modern

Ernährung und Gesundheit S. 418

Die Wellness-Welle
Ernährungswandel

Wie geht's weiter? Globale Ressourcen S. 428

Ernährungslage
Gentechnik und nachhaltige Landwirtschaft
Blick in die Zukunft

Danksagung S. 436
Literaturverzeichnis S. 438
Bildnachweis S. 448
Rezepte S. 450