

# Inhalt

Winfried Kretschmann, Ministerpräsident des Landes Baden-Württemberg <b>Grußwort</b>	S. 6
Prof. Dr. Hartwig Lüdtke, Direktor des TECHNOSEUM <b>Vorwort</b>	S. 8
Kai Budde, Projektleiter <b>Unser täglich Brot ... Die Industrialisierung der Ernährung</b> <b>Eine Einführung in die Ausstellung</b>	S. 10
 <b>Unser täglich Brot ... – Wissenschaftliche Beiträge</b>	
Oliver Seifert <b>Unser täglich Brot –</b> <b>Die Geschichte eines archetypischen Nahrungsmittels</b>	S. 32
Nadine Ihle-Höppner <b>„Nimb die Finger unnd iss“ – Überfluss und Mangel</b> <b>im Wandel der Zeit</b>	S. 42
Nadine Ihle-Höppner <b>Erdbeeren im Winter – Die „sanfteste aller Revolutionen“</b>	S. 58
Franziska Lampert <b>Man isst, um zu leben – Erste industriell hergestellte</b> <b>Nahrungsmittel für Kranke, Arme und Säuglinge</b>	S. 72
Kai Budde <b>Wandel durch Industrialisierung – „Karrieren“ von Kakao,</b> <b>Zucker und Gewürzen</b>	S. 84
Manfred Kröhl/Dominik Risser/Arnd Reinefeld <b>Zucker: eine süße Geschichte voller Herausforderungen</b>	S. 106
Thomas Vilgis <b>Geschmack – Sensorik – Physiologie – Biophysik –</b> <b>Materialforschung</b>	S. 120
Hans-Ulrich Grimm <b>Textauszug aus dem gleichnamigen Buch</b> <b>„Die Suppe lügt“</b>	S. 138

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