

# Das Alimentarium in Vevey

## Ein Museum für Speis und Trank

**Michael Leuenberger**

Ein Besuch im einzigen Museum der Welt, das sich mit Tafelkultur und menschlicher Ernährung auseinandersetzt.

### Inhaltsverzeichnis

- [Zur Person](#)

Idyllisch gelegen am Ufer des Genfersees und thematisch einmalig: Das Alimentarium in Vevey überrascht auch ein Vierteljahrhundert nach seiner Einweihung, im Jubiläumsjahr 2010. Den neoklassizistischen Bau kann man allerdings erst betreten, wenn man - zumindest in den Sommermonaten - einen Gemüsegarten passiert hat. Und so, wie man entlang Dutzender kaum bekannter Tomatensorten, duftender Kräuter, Gemüse und Blumen läuft, so staunt man als Besucher auch im Inneren des Baus über die Vielfalt der Exponate: eine facettenreiche Mischung aus Marktatmosphäre, Laborstimmung und Relikten historischer Tafelkultur.



*Das Alimentaryrium in Vevey (© GSK, Photo Michael Peuckert).*

«Mit der permanenten Ausstellung zeigt das Alimentaryrium, dass unsere Tafelkultur, der Akt des gemeinsamen Essens, vor allem eines ist: Kommunikation und Ausdruck eines Lebensstils», sagt Madeleine Betschart, seit einem Jahr Direktorin des Museums. Die Archäologin, NIKE-Vizepräsidentin und 1998–2009 Direktorin des Museums Schwab in Biel ist hier in ihrem Element. Dass sich der kommunikative Charakter des gemeinsamen Essens auch in der Expographie des Museums spiegeln muss, ja das Museum selbst als interdisziplinäre Plattform zur Kommunikation dient, ist für Madeleine Betschart selbstverständlich: «Das Alimentaryrium ist ein lebendiger Ort des Austauschs, hier wird gekocht, gebacken, Schulklassen arbeiten hier und lernen – und können gleichzeitig viel über die Geschichte der Ernährung in verschiedenen Kulturen und Zeiten erfahren.» Die Besucherzahlen belegen, dass das didaktische Angebot bei jungen Menschen ankommt: 60 Prozent der jährlich 70 000 Besucherinnen und Besucher sind Kinder und Jugendliche.

Dass dabei der Küche als Zubereitung von Nahrungsmitteln ein zentraler Stellenwert zukommt, zeigt der Bereich «Kochen». Bevor das Mahl auf den Tisch kommt, muss es zubereitet werden: Die Geschichte der Garmethoden, von der Feuerstelle bis zu Mikrowelle und Induktionsherd, erzählt davon, wie abstrakt die Nahrungszubereitung geworden ist. Wie elektromagnetische Wellen das Züngeln der Flammen und den Rauch des Herds ersetzt haben.

Zu Tisch! Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme und blosse Kalorienzufuhr. Essen ist Lebensfreude, intimer Ausdruck der Kultur. Dies zeigt der zweite der in vier Teile gegliederten Ausstellung. Auch hier ist reiches Anschauungsmaterial vorhanden in Form der Gerätschaften verschiedener Epochen, in Form der Geschichte des Tafelgeschirrs vergangener Jahrhunderte – der Tisch ist dabei Bühne und Ort der Inszenierung in diesem Ausstellungsbereich. Auch Tabus der Ernährung und ihre Fragen kommen zur Sprache: Warum ist in manchen Kulturkreisen der Verzehr von Haustieren verpönt? Warum die Zubereitung gewisser Pflanzen?



*Der gedeckte Tisch, Alimentarium (GSK, Photo Michael Peuckert).*

Dass auch das Thema «Einkauf» als dritter Museumsbereich im Spiegel der Zeit zu reizvollen visuellen Umsetzungen führt, liegt auf der Hand: Allein die Ausbreitung eines alltäglichen Einkaufskorbs aus dem 19. Jahrhundert in der Fläche zeigt – im Vergleich zum Ende des 20. Jahrhunderts –, wie sehr unser heutiges Essen Fetisch-, Marken- und Warencharakter angenommen hat. Oft sind es verpackte, konservierte Designprodukte, die man nicht mehr Lebens-Mittel, Mittel zum Leben, sondern mehr als eine Art Energiespender im Tetrapak bezeichnen möchte. Aus der Fülle der Sinnlichkeit des Marktangebots, der Farben und Düfte, ist der UHT-konservierte Extrakt im Beutel entstanden.



*Alimentaryum (GSK, Photo Michael Peuckert).*

Auch mit dem, was zuletzt mit der aufgenommenen Nahrung im menschlichen Körper geschieht, der Verdauung nämlich, setzt sich das Alimentaryum auseinander. Was die Sinne erfreute, wird im Verdauungstrakt aufgeschlossen, verwandelt, transportiert. Der Besucher erhält Anschauungsunterricht - er ist Subjekt und Objekt der Ausstellung. Ein Exkurs in das Feld der anatomischen Studien zeigt überdies, wie sehr die Medizin in Europa noch bis ins 19. Jahrhundert von der «Säftelehre» des Hippokrates und Galens beeinflusst war - Lehrgebäude mit der Ausstrahlung von über zwei Jahrtausenden.

Dass sich der Weltkonzern Nestlé als Sponsor des Museums über die Fondation Alimentaryum mit nur einem kleinen Ausstellungsraum zu Firmengeschichte im Hintergrund hält, ist in der Landschaft der Firmenmuseen einmalig. Madeleine Betschart schätzt die intellektuelle Freiheit ihrer Arbeit und die Tatsache, dass sich, wie sie sagt, «Nestlé als acteur culturel versteht - und sich nicht selbst im musealen Umfeld inszenieren will, sondern vielmehr einen kulturellen Beitrag leistet».



## Zur Person

### **Madeleine Betschart**

Seit 2010 Direktorin des Alimentariums in Vevey. Madeleine Betschart studierte Archäologie an der Universität Zürich und arbeitete bis 1998 bei der Kantonsarchäologie des Kantons Jura. Von 1998 bis 2009 war sie Direktorin des Museums Schwab in Biel.

Alimentarium, Musée de l'Alimentation. Quai Perdonnet 25, Vevey // Ma-Ve 10h-17h, Sa et Di 10h-18h // [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)