

Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONALE SVIZZERO.



À TABLE !

QUE MANGE LA SUISSE ?
WAS ISST DIE SCHWEIZ ?

CHE COSA MANGIA LA SVIZZERA ?
WHAT DOES SWITZERLAND EAT ?

07.04.2019
20.10.2019



Photo: Susanna Tschopp/Artforum

Château de Prangins.

MEDIENMAPPE

À Table! Was isst die Schweiz?

07.04 – 20.10.2019

INHALT DIESER MEDIENMAPPE

1. Medienmitteilung
2. Ausstellungsbeschreibung
3. Katalog
4. Rahmenprogramm und allgemeine Informationen

Die vorliegende Medienmappe inklusive Bildmaterial zur Ausstellung steht ab dem 4. April (10 Uhr) über www.atable.chateaudeprangins.ch zur Verfügung.

Château de Prangins.

À Table! Was isst die Schweiz?

07.04 – 20.10.2019

1 Medienmitteilung

À Table! Was isst die Schweiz?

Château de Prangins – Schweizerisches Nationalmuseum | 07.04 – 20.10.2019

« Zeig mir was du isst, und ich sag dir, wer du bist » : Noch nie war diese Weisheit so aktuell wie in Zeiten der sozialen Medien, in denen es gang und gäbe ist, den eigenen Teller virtuell mit seinem Bekanntenkreis zu teilen. Dank schier unbegrenzt verfügbaren Informationen sind die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, saisongerechtes Einkaufen und die Arbeitsbedingungen aller an der Produktion Beteiligter zu Einkaufskriterien geworden, die unsere Ernährung bisweilen zu einer Frage der gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Überzeugung erheben. Essen ist nicht nur von existenzieller Bedeutung, sondern steht unter dem Einfluss von kulturellen Gepflogenheiten, medizinischen Erkenntnissen sowie religiösen und ethischen Entscheidungen.

Die hochaktuelle Ausstellung « À table! Was isst die Schweiz? » geht den helvetischen Kochtöpfen auf den Grund. Die kulinarische Kultur der Schweiz entwickelt sich nicht nur ständig weiter, sondern hat auch unterschiedliche regionale Ausprägungen. Welches ist unser kulinarisches Erbe? Und wo hat es seine Wurzeln? Die Ausstellungsthemen werden aus historischer und naturwissenschaftlicher Sicht und auf spielerische Art und Weise beleuchtet, wobei auch die Geschmacksnerven der Besucherinnen und Besucher herausgefordert werden. Die Ausstellung beschäftigt sich nicht zuletzt auch mit Tischsitten und verschiedenen Zubereitungs- und Genussarten, es geht aber auch um die Hintergründe von Hungersnöten und Zeiten des Überflusses sowie um Tabus und Moden rund ums Thema der Ernährung.

Mit noch nie gezeigten Ausstellungsobjekten und einer Zusammenarbeit mit Slow Food und La Maison de la Rivière legt das Schweizerische Nationalmuseum – Château de Prangins einen besonderen Fokus auf die Westschweiz. Darüber hinaus beschäftigt sich die Ausstellung mit den sozialen Beziehungen rund um Familienrezepte sowie mit Tradition und Innovation im professionellen Lebensmittelbereich. Weitere Themen sind Regionalität, Biodiversität und alte Sorten, und zwar stets in saisonaler Abstimmung auf die aktuellen Geschehnisse im Gemüsegarten des Museums.

Château de Prangins.

À Table! Was isst die Schweiz?

07.04 – 20.10.2019

2 AUSSTELLUNGSBESCHRIEB

Essen dient bekanntlich bei Weitem nicht nur der Lebenserhaltung: Was wir essen – und was nicht – bestimmen gesellschaftliche, wirtschaftliche, ethische, religiöse und gesundheitliche Faktoren. Auch wenn die Schweiz keine eigentliche Landesküche kennt, ist über die Jahrhunderte ein reiches kulinarisches Erbe entstanden, das die kulturelle Vielfalt des Landes spiegelt – eine Vielfalt, die sich gleichermaßen den unterschiedlichen Regionen wie der menschlichen Mobilität und der Zirkulation von Lebensmitteln und kulinarischem Wissen verdankt.

In einer verspielten und bunten Szenografie werden einem die Exponate – Wertvolles und Alltägliches, historische Aufnahmen, Grafiken und Multimediainstallationen – auf einer festlichen Tafel und auf Bistrotischchen regelrecht serviert, wobei folgende Themen beleuchtet werden:

- Tischsitten und Tafelkultur
- Vom Holzherd zur Mikrowelle und vom Familienrezept zur Grossraumküche
- Wenn Frauen in der Küche den Hut aufhaben
- Das kulinarische Erbe der Schweiz
- Herkunft und Verbreitung von Obst- und Gemüsesorten
- Lust auf Fleisch
- Zwischen Hunger und Überfluss
- Trends, Tabus und die Ernährung der Zukunft
- Historischer Gemüsegarten und Besucherzentrum

Seit wann benutzen wir eigentlich Messer, Gabel und Löffel?

Wie entstanden die heutigen Tischsitten, und wie etablierte sich der Gebrauch von Tischwäsche, Geschirr und Besteck? Den Auftakt zur Ausstellung gibt ein Prunkstück aus der Sammlung des Schweizerischen Nationalmuseums: Ein leinenes Tischtuch aus dem frühen 16. Jahrhundert, dessen Stickereien einen gedeckten Tisch mit Tellern, Trinkschalen, Gläsern und Messern, aber ohne Gabeln darstellen. Nicht nur Tafelkunst und Tischsitten, sondern auch die Kulisse und die Zusammensetzung einer Mahlzeit waren schon seit jeher Ausdruck von gesellschaftlicher Stellung und Lebensstil. Was ass man früher, und wie ernähren wir uns heute? Und wie sieht die Ernährung der Zukunft aus? Woher stammen eigentlich die Tomate, der Mais, die Erdbeere und die Kartoffel? Letztere kam bei uns erst in mageren Zeiten so richtig auf und wurde in den Hungerjahren, die das Waadtland 1771–1772 trafen, als Ersatz für die damaligen

Château de Prangins.

Hauptnahrungsmittel Brot und Getreide angebaut. Wann und von wem wurde das als typisch schweizerisch gehandelte Fondue erfunden? Das älteste bekannte Rezept stammt aus einem Zürcher Kochbuch aus dem Jahr 1699. Von langen Gabeln, die mit Brotstücken in einem Caquelon rühren, ist allerdings noch nicht die Rede. Das heutige Fondue ist eine eher neue Erfindung und entspringt einer Werbeaktion der Schweizerischen Käseunion aus den 1930er Jahren. Auch wenn es heute im ganzen Land genossen wird, variiert seine Zusammensetzung je nach Landesgegend beträchtlich. Diesen und vielen weiteren Fragen geht die Ausstellung *À table!* auf den Grund.

Ein besonderer Fokus wird auf die französischsprachige Schweiz gelegt. Angefangen bei der Antike, als erstmals neue Fischarten in den Genfersee eingeführt wurden, zeichnet das Schweizerische Nationalmuseum anhand von eigenen Sammlungsobjekten und in Zusammenarbeit mit der Stiftung Maison de la Rivière die Geschichte der regionalen Süßwasserfische nach. Wegen der zunehmenden Verbauung der Uferlandschaften und der sich ändernden Wasserqualität ist ein Teil dieser Arten mittlerweile vom Aussterben bedroht. Trotz allem leben heute nach wie vor an die 120 Berufsfischer vom Fischfang.

Die Schweiz verzeichnet eine hohe Dichte an Sternelokalitäten, die sich zu einem beträchtlichen Teil in der Genferseeregion befinden. Die Westschweizer Sterneköchinnen Marie Robert, Virginie Tinembart, Catherine Praud, Marianne Rohrer und Cécilia Zapata entwickeln eigens für die Museumsgäste neue Versionen von traditionellen Rezepten, welche diese natürlich mit nach Hause nehmen können.

Château de Prangins.

À Table! Was isst die Schweiz?

07.04 – 20.10.2019

3 KATALOG



Pia Schubiger konzipierte und redigierte einen reich illustrierten Ausstellungskatalog, der in vier Artikeln einen Überblick über die Geschichte und die künftigen Herausforderungen der Ernährung in der Schweiz vermittelt.

«Was isst die Schweiz? Que mange la Suisse? Che cosa mangia la Svizzera? What Does Switzerland Eat?»

116 Seiten

Vier Sprachen

Herausgegeben vom Schweizerischen Nationalmuseum, Forum Schweizer Geschichte Schwyz, 2017

CHF 21.90

ISBN 978-3-905875-43-0

Der Katalog ist in der Museumsboutique und im Buchhandel erhältlich und kann auch folgendermassen bestellt werden: info.prangins@museenational.ch oder +41 (0)22 994 88 90

Château de Prangins.

À Table! Was isst die Schweiz?

07.04 – 20.10.2019

4 RAHMENPROGRAMM UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN Veranstaltungen

An folgenden Sondertagen finden Aktivitäten mit einem Bezug zur Ausstellung statt:

INTERNATIONALER MUSEUMSTAG

SO 19.05.2019 | Eintritt frei

RENDEZ-VOUS AU JARDIN

SO 26.05.2019 | Eintritt frei

Eintägiges Festival

Das Château de Prangins lädt dazu ein, seinen historischen Gemüsegarten und seinen Park zu entdecken. Die diesjährigen Themen Agrarwissenschaft und Ökonomie ergänzen die Wechselausstellung in idealer Weise.

TAG DES KAMPFS GEGEN DEN HUNGER

SA 15.06.2019 | Eintritt frei

Schülerinnen und Schüler der Sekundarschule Gland zeigen die Ausstellung.

NATIONALFEIERTAG

DO 01.08.2019 | Eintritt frei

OPENAIR-KINO

DO 29.08.2019

FR 30.08.2019

SA 31.08.2019

Einheitspreis | CHF 10.-

Mit dem Festival «Visions du Réel» werden im Schlosshof des Château de Prangins drei Filme mit einem Bezug zur Wechselausstellung gezeigt. Vor jeder Filmvorführung findet eine Führung durch die Ausstellung statt.

Château de Prangins.

TAGE DES DENKMALS

SA 14.09.2019

SO 15.09.2019

Eintritt frei

DÉJEUNER SUR L'HERBE

SO 29.09.2019 | Eintritt frei

Eintägiges Festival

Die diesjährige Ausgabe der beliebten Veranstaltung, die schon fast einer Zeitreise gleicht, widmet sich dem 18. Jahrhundert. Erneut stehen Veranstaltungen für alle Altersgruppen auf dem Programm. Höhepunkt ist die Modeschau zum Mitmachen (Einschreibung direkt vor Ort). An einem Genussmarkt können die Gäste ein Picknick ganz nach dem eigenen Geschmack zusammenstellen und es in der idyllischen Schlossumgebung geniessen.

SCHWEIZER SCHLÖSSERTAG

SO 06.10.2019 | Eintritt frei

Auf Anfrage durchgeführte Aktivitäten

Reservation erforderlich

+41 (0)22 994 88 90 | info.prangins@museenational.ch

Für Schulen kostenlos (Ausnahme: «Glaces et sorbets»)

FÜHRUNG DURCH DIE WECHSELAUSSTELLUNG

Alle Altersgruppen | F, D, E

60 Min. | max. 25 Pers.

CHF 120.- pro Gruppe

Museumseintritt

CHF 8.- pro Person

À TABLE, AU CHÂTEAU!

«Retour vers le passé gastronomique des 18e et 19e siècles: habitudes alimentaires, objets précieux et ustensiles du quotidien.»

Für Kinder ab 6 Jahren | nur F

90 Min. | max. 12 Pers. | CHF 180.-

Für Erwachsene | F

60 Min. | max. 25 Pers.

CHF 120.- pro Gruppe | Museumseintritt

CHF 8.- pro Person

Château de Prangins.

ALTE SORTEN NEU ENTDECKT

Das Besucherzentrum des historischen Gemüsegartens vermittelt die Geschichte der alten Gemüse- und Obstsorten und beleuchtet aktuelle Fragen rund um das Thema Ernährung.

Erwachsene | F, D, E

60 Min. | max. 25 Pers.

CHF 120.- pro Gruppe | Zugang zum Garten kostenlos

... SUMM UMS SCHLOSS HERUM

Einführung in die Organisation eines Bienenvolks und anschliessende Honigdegustation mit dem Imkerverein von Nyon.

6–15 Jahre | nur für Schulen | F, D

90 Min. | max. 12 Pers. | Nur im folgenden Zeitraum: 15.5.–30.6. und 27.8.–10.9.

GLACES ET SORBETS, À LA MODE 18^e SIÈCLE

Ass man zweihundert Jahre vor der Erfindung des Eisschranks tatsächlich Sorbets? Quark, Safran, Nelke, Roggenbrot und Rose sind lauter Aromen, die im 18. Jahrhundert Verwendung fanden und in diesem Workshop gekostet werden können.

Erwachsene | nur F, E

90 Min. | max. 12 Pers.

CHF 180.- pro Gruppe | Museumseintritt

CHF 8.- pro Person

SINNESRUNDGANG DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

Im Gemüsegarten mit all seinen alten Sorten wecken erstaunliche bis wunderliche Obst- und Gemüsesorten unsere Sinne.

6–12 Jahre | F, D, E

90 Min. | max. 12 Pers. | nur vom 15.6. bis zum 15.10

WIR SIND DANN MAL IM GARTEN

Führung durch den historischen Gemüsegarten mit Informationen über seine Geschichte und seine vielfältigen Gewächse.

Erwachsene | F, D, E

60 Min. | max. 25 Pers. | CHF 120.- pro Gruppe | Zugang zum Garten kostenlos

Château de Prangins.

Öffentliche Führungen und Workshops

QUE MANGE LA SUISSE ?

Führung mit anschliessendem Imbiss im Museumscafé

60 Min.

Preis für die Führung im Eintrittspreis inbegriffen; Imbiss CHF 10.-

Jeden ersten Sonntag im Monat | 15:00

ANCIENS... MAIS TRÈS TENDANCE

Wir werfen einen näheren Blick auf die Obst- und Gemüsesorten aus dem Besucherzentrum

60 Min.

Im Eintrittspreis inbegriffen

SO 05.05, SO 06.10 | 11 :30

EXPLORATION GOURMANDE DU POTAGER

Führung durch den Gemüsegarten und das Museum, mit einer kulinarischen Überraschung. Mit Bernard Messerli, Konservator des Gemüsegartens, und Yvan Schneider, Präsident Slow Food Waadt

90 Min.

Im Eintrittspreis inbegriffen

SO 02.06, SO 07.07, SO 04.08, SO 01.09 | 10:30

LA BARONNE MATILDA GUIGUER REÇOIT !

Szenische Führung

30 Min.

Im Eintrittspreis inbegriffen. Jeden Sonntag im Juli und August | 12:30, 13:30, 14:30

RÉSERVÉ AUX MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES AMIS DU CHÂTEAU

Führung (Anmeldung erforderlich) von Nicole Staremborg, Konservatorin und Ausstellungskuratorin

60 Min.

DO 13.06.2019 | 18:30

Licht an für unsere Spezialisten

À TABLE ! QUE MANGE LA SUISSE ?

Mit Nicole Staremborg, Konservatorin und Kuratorin der Ausstellung

F, 30 Min.

SO 26.05.2019 | 10:45, 13:45

SO 29.09.2019 | 11:00, 13:00

Château de Prangins.

ALIMENTATION DURABLE: UN PARI GAGNANT POUR TOUS

Mit René Longet, Spezialist für nachhaltige Landwirtschaft

F, 30 Min.

SO 26.05.2019 | 11:15, 14:15

DANS L'ASSIETTE DES ANTHROPOLOGUES

Mit Laurence Ossipow, Anthropologe und Professor an der Haute école de travail social HES-SO, Genf

F, 30 Min.

SO 29.09.2019 | 11:30, 13:30

THÉ, CAFÉ ET CHOCOLAT. UN SOUFFLE D'EXOTISME AU 18^e SIÈCLE

Mit Aline Jeandrevin, Kunsthistorikerin

F, 30 Min.

SO 26.05.2019 | 11:00, 14:00

SO 29.09.2019 | 13:30, 16:30

MODES ET «DÉMODES» DES VARIÉTÉS FRUITIÈRES ET POTAGÈRES

Mit Bernard Messerli, Konservator des Schlossgartens

F, 30 Min.

SO 26.05.2019 | 11:30, 13:30

SO 29.09.2019 | 11:00, 13:00

POMMES ET BLÉS: LES VARIÉTÉS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI EN DISCUSSION

Mit Valentine Giesser, Konservatorin Maison du blé et du pain, und Jeanne Giesser, im Bereich der Obstproduktion tätiger Agronomie-Ingenieur

F, 30 Min.

SO 29.09.2019 | 13:45, 16:30

LA PÊCHE AU FIL DU TEMPS

Mit Jean-François Rubin, Direktor Maison de la Rivière

F, 30 Min.

SO, 26.05.2019 | 15:00, 16:00

SO, 29.09.2019 | 11:45, 13:15

Château de Prangins.

JOURNÉES DU JARDIN

DU POTAGER DES BARONS À CELUI DU MUSÉE

FR 24.05.2019

SA 25.05.2019

Nur F

Zwei Tage ganz im Zeichen des Gartens: Den Herausforderungen des Gemüseanbaus vom Ancien Régime bis heute auf der Spur. Eine kulinarische Gesprächsrunde, Vorträge sowie Diskussionen mit Spezialisten für die Geschichte von Obst- und Gemüsegärten versprechen einen fruchtbaren Austausch und gesellige Momente. Das eintägige Festival «Rendez-vous au jardin» vom Sonntag, 26. Mai, sorgt für einen gelungenen Abschluss.

Château de Prangins.

Allgemeine Informationen

Öffnungszeiten|Tickets

Di – So 10.00 – 17.00

Inklusive Feiertage

Erwachsene CHF 10 | Ermässigte CHF 8

Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre freier Eintritt

Musée national suisse – Château de Prangins

Av. Général Guiguer 3

1197 Prangins

Tel. +41 (0)22 994 88 90

info.prangins@museenational.ch

www.atable.chateaudeprangins.ch

Für weitere Fragen steht Ihnen zur Verfügung:

Tatiana Oberson | Verantwortliche PR und Kommunikation |

Schweizerisches Nationalmuseum

T. +41 22 991 88 68 | E-Mail: tatiana.oberson@museenational.ch