

## Das Naturhistorische Museum Wien öffnet wieder seine Tore!

Nach dem vierten Lockdown aufgrund der Pandemie öffnet das NHM Wien wieder seine Tore. Ab Montag, 03. Mai 2021, sind die Dauerausstellungsräume im Hochparterre und im 1. Stock sowie die von der Öffentlichkeit sehr gut angenommene Sonderausstellung „Ablaufdatum. Wenn aus Lebensmitteln Müll wird“ wieder zu sehen. Das NHM Wien begrüßt seine Gäste täglich außer Dienstag von 9:00 bis 18:30 Uhr.

**Ablaufdatum. Wenn aus Lebensmitteln Müll wird**  
Sonderausstellung bis 05.09.2021 im Hochparterre

Das Thema Lebensmittelverschwendung hat während der vergangenen Jahre Fahrt aufgenommen. Der **2. Mai ist der Tag der Lebensmittelverschwendung**. Der WWF rief den Tag 2016 symbolisch aus, denn er markiert einen wichtigen Punkt: Statistisch gesehen landet die Menge an Lebensmitteln, die von Januar bis Mai produziert wurde, jedes Jahr im Müll.

Mittlerweile begegnen wir dem brisanten Problem in der TV-Prime Time, in kritischen Kabarettssendungen und in beinahe allen Printmedien. Neuerdings findet es sich sogar im Regierungsprogramm 2020 – 2024: ein ambitionierter „Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung“ soll in partnerschaftlichem Zusammenwirken von Produzenten, Handel und karitativen Organisationen verhindern, dass genusstaugliche Nahrungsmittel auf dem Müll landen. Auch wenn Papier bekanntlich geduldig ist, steht eines außer Zweifel: Das Problem ist in den Köpfen der Menschen angekommen!

Noch vor wenigen Jahrzehnten galt es als moralisch verwerflich, genießbare Lebensmittel zu entsorgen. Viele von uns teilen Erinnerungen an ihre Eltern oder Großeltern, deren achtsamer Umgang mit dem Essen Teil ihrer Erziehung war. Mit dem Aufstieg der Supermärkte, dem Einzug industrieller Massenproduktion in der Landwirtschaft und dem damit einhergehenden Preisverfall erreichte die Verschwendung gigantische Ausmaße. Schätzungen zufolge schafft es heute ein Drittel der globalen Nahrungsproduktion aus den unterschiedlichsten Gründen nicht bis auf die Teller der Verbraucher\*innen. Unter den sattsam bekannten Umweltproblemen rangierte der Lebensmittelmüll zunächst auf den hinteren Plätzen, bis vor 10 Jahren ein Buch und Film des deutschen Journalisten und Filmemachers Valentin Thurn der Öffentlichkeit die Augen öffnete. Seit dem Erscheinen von „Die Essensvernichter“ und „Taste the Waste“ ist das Problembewusstsein gekommen, um zu bleiben. Einige Jahre lang beschäftigte das Thema Essensverschwendung auch ein kleines, engagiertes Team am NHM Wien.

Dazu eine Ausstellung zu realisieren, ist eine Herausforderung. Denn die geballte Information aus Dokumentarfilmen, Zeitungsartikeln, Informationsbroschüren sowie die wissenschaftlichen Ergebnisse von Abfallforscher\*innen führten zwar relativ schnell zu einem Gesamtbild, aber damit begann erst die Arbeit an einer gestalterischen und didaktischen Umsetzung. Nachgedacht wurde viel, die Vorarbeiten wurden mehrmals durch andere Projekte unterbrochen und die Ausstellung schließlich im Pandemiejahr 2020 umgesetzt. Die Fertigstellung erfolgte Ende November 2020, eine feierliche Eröffnung musste entfallen. Die ersten Besucher\*innen bekamen „Ablaufdatum“ am 7. Dezember 2020 zu sehen. Von der Wiedereröffnung des NHM Wien am 8. Februar 2021, nach dem 3. Lockdown, bis zum 31. März 2021 wurde die Sonderausstellung von unserem Publikum mit großem Interesse wahrgenommen.

„Ablaufdatum“ als Titel der Ausstellung stand rasch und ohne ernsthafte Konkurrenz fest, obwohl es diesen Begriff genau genommen gar nicht gibt. Gemeint ist das Mindesthaltbarkeitsdatum, zwar nur einer von vielen Faktoren für den Verlust von Lebensmitteln, aber für die Konsument\*innen oft der Entscheidende. Zumeist bleibt die Ware weit über dieses Datum hinaus genießbar, doch sie wird in der Regel bereits vor diesem knapp bemessenen Zeitraum entsorgt, um Platz für Neues zu schaffen. Manche Lebensmittel sind nicht verderblich und sollten deswegen auch kein Ablauf bzw. Mindest-

haltbarkeitsdatum haben. Dass sogar Salz, seit Millionen von Jahren im Meerwasser gelöst oder in Gesteinen abgelagert, ein „modernes“ Mindesthaltbarkeitsdatum verpasst bekommt, erscheint als menschliche Anmaßung.

Die Ausstellung „Ablaufdatum“ geht den Ursachen der Lebensmittelverschwendung auf den Grund. Von der Landwirtschaft über die Lebensmittelproduktion, vom Handel bis zum Verbrauch im Haushalt oder in der Außer-Haus Verpflegung: die Gründe für Food Waste sind ebenso vielfältig wie verstörend. Dazu werden in der Ausstellung eindrucksvolle Daten und Fakten präsentiert. Aber noch viel wichtiger sind konkrete Wege aus dem Teufelskreis der Verschwendung. Denn unser aller Konsum kann dazu beitragen, die Welt zu verändern!

**Presseunterlagen zur Ausstellung** finden Sie hier:

[https://www.nhm-wien.ac.at/jart/prj3/nhm-resp/data/uploads/Pressemappe\\_final\\_2020-12-07\\_1012129.pdf](https://www.nhm-wien.ac.at/jart/prj3/nhm-resp/data/uploads/Pressemappe_final_2020-12-07_1012129.pdf)

### **Virtueller Besuch**

Das NHM Wien kann auch virtuell besucht werden. Am [Blog zur neuen Sonderausstellung](#) "Ablaufdatum. Wenn aus Lebensmitteln Müll wird" werden regelmäßig Inhalte der Ausstellung in Form von Videos, Animationen und Textbeiträgen aufgerollt.

Das **Digitale Planetarium** und das **Museumscafé** bleiben leider vorerst geschlossen.

**Führungen** und **Veranstaltungen** finden nicht statt.

**Weitere Informationen finden Sie hier:** <https://www.nhm-wien.ac.at/information>

### **Schutzmaßnahmen**

Der Museumsbesuch ist unter Einhaltung der von der Bundesregierung vorgegebenen Sicherheitsmaßnahmen erlaubt: Zum Schutz der Mitmenschen ist das **Tragen von FFP2-Masken** für alle Gäste erforderlich. Bitte verwenden Sie Ihre FFP2-Maske bereits bei Eintritt in das Gebäude. Für Kinder ab 6 Jahren gilt die Maskenpflicht mit einem herkömmlichen Mund-Nasen-Schutz, für Jugendliche ab 14 Jahren mit FFP2-Masken. Im Museumsshop können Sie FFP2-Masken um 1 € pro Stück erwerben, wie auch Mund-Nasen-Schutz mit diversen Motiven um 12, 50 € pro Stück. Es muss ein Abstand von mindestens 2 Metern zu allen Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, eingehalten werden. Die Mitarbeiter\*innen des NHM Wien sind in den geltenden Hygiene- und Abstandsregeln unterwiesen und möchten den Gästen einen gelungenen Aufenthalt im Museum ermöglichen.

Aktuelle Informationen finden Sie hier: <https://www.nhm-wien.ac.at/information/coronavirus>

### **Rückfragehinweis:**

Mag. Irina Kubadinow  
Leitung Presse & Marketing, Pressesprecherin  
Tel.: + 43 (1) 521 77 DW 410  
[irina.kubadinow@nhm-wien.ac.at](mailto:irina.kubadinow@nhm-wien.ac.at)

Mag. Nikolett Kertész, Bakk. BA  
Presse & Marketing  
Tel.: + 43 (1) 521 77 DW 411  
[nikolett.kertesz@nhm-wien.ac.at](mailto:nikolett.kertesz@nhm-wien.ac.at)