

Geschmackssache. Was Essen zum Genuss macht



Die Sonderausstellung „Geschmackssache“ führt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Welt des Geschmacks. Spüren Sie den technologischen Fortschritt in der Lebensmittelverarbeitung auf und entdecken Sie, was Essen zum Genuss macht!

Damit es uns schmeckt, sind oft komplexe Prozesse notwendig, die Rohstoffe in Nahrung und Essgenuss verwandeln. Technik spielt dabei in Industrie und Labor eine genauso wichtige Rolle wie in der Küche. Die interaktive Ausstellung zeigt, was beim Garen und Braten passiert, wie Milch zu Butter, Käse oder Topfen wird, was hinter der „Maillard-Reaktion“ steckt und wie aus Getreide Brot, Nudeln oder Bier entstehen. Sie können sich an einer Kakaopresse versuchen und kleine Presskuchen für Ihre Trinkschokolade selbst herstellen. Riech- und Verkostungsstationen fordern Ihre Sinne heraus: Testen Sie, wie Sauerteig riecht oder ob es Ihnen gelingt, alle Aromen zarter Schokolade zu erkennen! Aber nicht nur Zunge und Nase bestimmen, ob uns etwas schmeckt oder nicht – Ambiente, Gewohnheiten und Vorstellungen spielen eine ebenso große Rolle. So können Sie herausfinden, auf wie viele Arten aus der geschmacklosen Kaffeebohne ein aromatisches Getränk wird und welche Rituale zu seinem Genuss beitragen.

Sonderführung für Fremdenführer Montag, 27. Oktober 2008, 18.00 Uhr

u.A.w.g.

Barbara Pandey
Marketing und Kooperationen

Tel: 01-89998-1720
barbara.pandey@tmw.at

www.technischesmuseum.at