

# Zu Fuß um die Welt

**Fünf Monate lang konnten Besucher aus allen Kontinenten auf der EXPO 2000 in Hannover die Welt zu Fuß erforschen. Schott war dabei als Mitglied im Themenpark Ernährung.**

**A**uf über 100 Hektar Fläche wurden Stadtmenschen zu Eroberern, wie etwa des komplett wiederverwertbaren japanischen Pavillons aus Papier, der Birkenwaldlandschaft im finnischen Pavillon oder gleich der ganzen Zukunft, wie sie sich im Themenpark des 21. Jahrhunderts anschaulich darstellte. Die Präsentationen auf der EXPO 2000, der modernen Version frühe-



rer Weltausstellungen, spiegelten einerseits die Vielfalt unseres Planeten wider, andererseits aber auch unsere Gemeinsamkeit. Wie zum Beispiel Essen.

Jeder braucht nun einmal Nahrung. Und dazu bot der Ernährungs-Pavillon allen Interessierten eine Fülle an Informationen, Impressionen und sogar ungewöhnliche Snacks, die auf Glaskeramik von Schott zubereitet wurden. Sowohl lokale Gerichte aus Hannover als auch exotische Delikatessen aus aller Welt galt es zu sehen, riechen und schmecken.

Eine wahre Attraktion war die Insektenküche an jedem Dienstag und Sonntag. Am „Infinity Table“, dem Herzstück des Pavillons, bereiteten Köche aus aller

*Infinity Table als Zentrum des Themenparks „Ernährung“.*

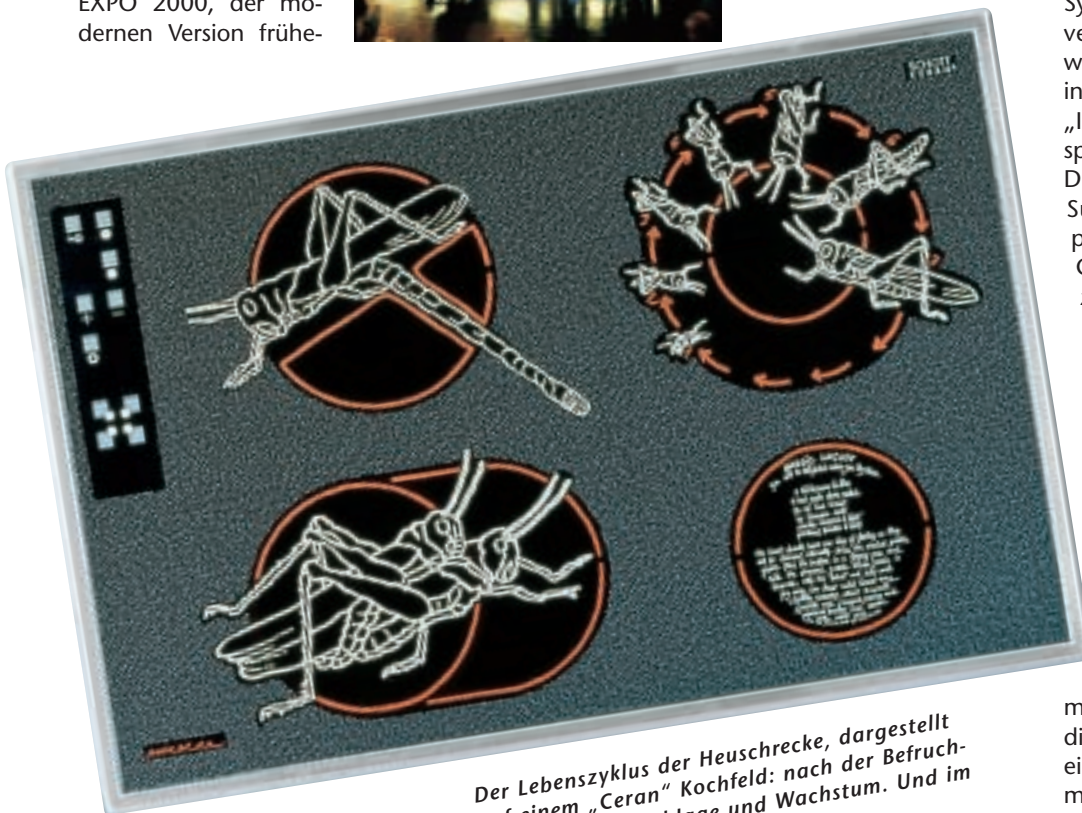
Welt Heuschrecken, Raupen und andere Krabbeltiere vor den Augen neugieriger Zuschauer zu. Obwohl Insekten in vielen Regionen der Welt gegessen werden, kostete der erste Biss die meisten Besucher der EXPO zunächst einmal Überwindung. Und genau dies beabsichtigte das Designer-Team des Ernährungs-Pavillons MIRALDA-arra.

## Heuschrecken als Spezialität

„Essen bedeutet Kommunikation.“ Wie und was essen Menschen auf anderen Kontinenten? Warum ist exotische Nahrung für den einen eine Delikatesse und der andere ekelt sich davor? Der Ernährungs-Pavillon will mit diesem Thema Vorurteile abbauen und zeigen, dass z. B. Insekten eine wichtige Proteinquelle für Menschen rund um den Globus sind. Mit der wachsenden Bevölkerung wird diese Nahrung in Zukunft an Bedeutung gewinnen.

Das Designer-Team MIRALDA-arra gab dem Ernährungs-Pavillon eine internationale Anmutung, die sich nur durch Symbolik erklären und auch ohne Texte verstanden werden konnte. Hierzu waren unzählige Objekte aus aller Welt in einer Art Mini-Museum entlang des „Infinity Tables“ ausgestellt. Hinter entspiegeltem „Mirogard“ Glas von Schott Desag gab es beispielsweise Plastik-Sushi, Dosen-Nahrung, Hochzeitsphotos, Töpfe, landwirtschaftliche Geräte und sogar einen Schweinekopf zu sehen. Im Zusammenhang mit unserem täglichen Brot standen diese Objekte für Arbeit, Rituale, Vergnügen und sogar Gewalt.

Speziell für den „Infinity Table“ entwickelte MIRALDA ein Heuschreckenmotiv, um die schwarze „Ceran“ Kochfläche auf der liegenden Acht zu dekorieren. So wurde der Lebenszyklus einer Heuschrecke in zahlreichen detaillierten Skizzen, die gleichzeitig die verschiedenen Kochzonen markierten, dargestellt. Für diejenigen, die die Heuschrecken lieber auf ihrer eigenen „Ceran“ Kochfläche zubereiten möchten, gibt es sogar ein Rezept ■



*Der Lebenszyklus der Heuschrecke, dargestellt auf einem „Ceran“ Kochfeld: nach der Befruchtung erfolgen Eiablage und Wachstum. Und im Kochtopf schließt sich der Kreis ...*



*Publikums-Magnet auf der EXPO in Hannover:  
Die Insekten-Küche zum Zuschauen und Testen.*

## HEUSCHRECKEN IN KNOBLAUCHBUTTER

### Z u t a t e n :

8 EL Butter  
1 ganze Knoblauchzwiebel gehackt  
250 g lebende Wanderheuschrecken  
1/8 TL Salz  
gehackte Petersilie nach Belieben  
gekörnte Brühe nach Belieben

*Die Heuschrecken zur inneren Reinigung einen Tag fasten lassen. Die lebenden Insekten in kochendem Wasser 8 Minuten garen. Von der Kochzone nehmen und abkühlen lassen. Flügel und harte Schalen abziehen.*

*Knoblauchzehen fein hacken und zusammen mit der Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Heuschrecken und Salz hinzufügen. Bei niedriger Hitze ungefähr 3 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis die Heuschrecken leicht knusprig werden.*

*Mit gekörnter Brühe und gehackter Petersilie bestreuen.  
Mit weißem Reis servieren.*



## Ein Brunnen als Pendel

**Keramik, Stahl und ein runder High-Tech-Spiegel von Schott Desag sind die Elemente des bei der EXPO 2000 ausgezeichneten innovativen Brunnens von Ulrich Witzmann.**

Wasser gleitet in sanften Wellen an den Rillen eines drei Meter hohen Keramikzylinders entlang, verliert sich in dem Kreisrund einer mit Lichtkegeln beleuchteten Spiegelplatte und plätschert dem Betrachter nicht wie erwartet vor die Füße, sondern verschwindet im Stahlkegel unterhalb des Spiegels. Entgegen der Erwartungen verharrt das Objekt nicht, sondern schwingt von einem zum anderen Punkt: Das sind die Rätsel des „Pendulum Alpha“, einem Brunnen des Keramikermeisters und -gestalters Ulrich Witzmann aus Nieder-Olm.

Gedanklicher Ausgangspunkt ist das Foucaultsche Pendel in Paris, dessen Schweben den Künstler fasziniert: „Alpha‘ nun steht für A, wie Anfang, oder aber die schwebende Raumstation, die unsere Erde umkreist.“ Der 45-Jährige vereinte in dem Brunnen seine Liebe zu technischen und physikalischen Vorgängen mit seiner Leidenschaft für visionäre Modelle. Seinen Arbeitsstil prägen geometrische Figuren wie Zylinder, Kugeln oder Kegel. Bei dem visionären Brunnen treffen Elemente verschiedener Epochen zusammen: Keramik als einer der ältesten Werkstoffe sowie ein Hightech-Spiegel mit einem Meter Durchmesser aus dem Material, welches für „Aspherix“ Autorückblickspiegel eingesetzt wird. Gefertigt bei Schott Desag als Prototyp in der regulären Produktion, gilt der Spiegel als gelungenes Experiment. Das Wasserobjekt findet seine endgültige Bleibe auf dem Aachener Stadtplatz ■

*Silke Scharhag*

