

## **Na Mahlzeit! Unfassbar essbar ...**

Lange Nacht der Museen 2012 im Naturhistorischen Museum

Das Naturhistorische Museum ist eine kulturhistorische Kostbarkeit, in deren über 250 Jahre alten Sammlungen 30 Millionen Objekte wissenschaftlich betreut werden. Venus von Willendorf, Maria Theresias Edelsteinstrauß und die ausgestorbene Stellersche Seekuh zählen zu den berühmtesten Exponaten des Hauses. Bei der ORF Langen Nacht der Museen am 6. Oktober 2012 schlägt das NHM eine Brücke zwischen Nahrungs- und Genussmitteln und dem Reich der Natur, denn: ob Minerale, Seetang, Läuse oder Maden – gegessen werden kann fast alles.

In 13 verschiedenen Stationen werden die Besucher der Langen Nacht unter anderem mitgenommen auf eine Reise ins Weltall, wo gemeinsam mit dem Generaldirektor des Hauses Prof. Christian Köberl Astronauten-Nahrung probiert wird. Wie sich die Steinzeit-Menschen ernährten, wird an zwei Ständen gekostet und auch Insekten – das Fast-Food der Zukunft? – kann man vor Ort probieren. Dass nicht alles aus der Natur auch im Kochtopf landen sollte, zeigen unsere Amphibien- und Reptilienfachleute. Wie das, was bei uns täglich auf den Tellern liegt, tatsächlich aussieht, kann man im Mikrotheater unter Elektronenmikroskopen untersuchen und von welchen Zeitgenossen man sich besser fern hält, wird in der Führung „Menschenfresser“ demonstriert. Enden kann die lange Nacht schließlich bei bezauberndem Blick, mit einem „lausigen“ Campari am Dach des Museums.

### **Programm im Detail:**

#### **Station 1: Space food**

Schon mal Astronautennahrung gekostet?

Generaldirektor und Meteoritenforscher Prof. Köberl beantwortet um 20 und 22 Uhr Fragen zu Meteoriten.

#### **Station 2: Mineralien im Essen**

Salz, Zucker und versteinerte Semmel

#### **Station 3: Geologie im Wirtshaus**

Was hat Geologie mit Wirtshaus zu tun? Und wie beeinflusst Geologie die Qualität von Wein? Überzeugen Sie sich selbst.

#### **Station 4: Prehistoric Food I**

Pemmikan wie in der Steinzeit

#### **Station 5: Prehistoric Food II**

Ritschert und Situlenwein der Kelten

#### **Station 6: Vegetarisches**

Welche Pflanzenteile essen wir? Fragen Sie den Botaniker.

#### **Station 7: Meeresfrüchte**

Fossile und rezente Meeresfrüchte inklusive Kochrezepten

#### **Station 8: Future Fast Food**

Insekten – Plage oder Welternährer? Kosten Sie gebratene Insekten.

#### **Station 9: Von Bienen und Honig**

Honig- und Metverkostung beim Bienenstock.

#### **Station 10: Schrecklich köstlich**

Amphibien- und Reptilienfachleute zeigen Ihnen, was Sie nicht essen sollten.

#### **Station 11: Allerlei ums Ei**

Vom Fischei bis zum Straußenei. Schon mal eine Straußen-Eierspeise gekostet?

#### **Station 12: Von Biber und Bushmeat**

Säugetiere im Kochtopf

#### **Station 13: Mikrotheater**

Live-Bilder aus dem Mikroskop, erstmals mit Elektronenmikroskop  
19.00, 20.00, 21.00, 22.00, 23.00

Besuchen Sie unser Restaurant und die kulinarischen Stände.

Der Bücherflohmarkt bietet Lesestoff zum Thema Kochen und Ernährung.

**Führungen „Menschenfresser“**

18.45, 19.15, 23.15, 23.45

begrenzte Teilnehmerzahl, Zählkarten am Infostand

**NHM Über den Dächern Wiens**

Ein kulturhistorischer Spaziergang durch das Museum endet mit einem Glas „lausigen“ Campari auf dem Dach.

18.30, 19.00, 19.30, 20.00, 20.30, 21.00, 21.30, 22.00, 22.30, 23.00, 23.30

begrenzte Teilnehmerzahl, 6,50 Euro, ab 12 Jahren, Karten am Infostand