

Alles Zucker!

Mehr als zwei Jahre neue Ausstellung im DTM

Die neue Zuckerausstellung

- Das Zucker-Museum ist umgezogen...
- Seit dem 26.11.2015 kann es im Deutschen Technikmuseum als neue Dauerausstellung
**„Alles Zucker!
Nahrung – Werkstoff – Energie“**
besucht werden!

NAHRUNG

WERKSTOFF

ENERGIE

Alles
Zucker!

Bereiche

Bereiche

- Zucker sind überall



Bereiche

- Zucker sind überall
- Vom Luxusgut zur Massenware



Bereiche

- Zucker sind überall
- Vom Luxusgut zur Massenware
- Zucker statt Erdöl



Bereiche

- Zucker sind überall
- Vom Luxusgut zur Massenware
- Zucker statt Erdöl
- Weddinger Wurzeln



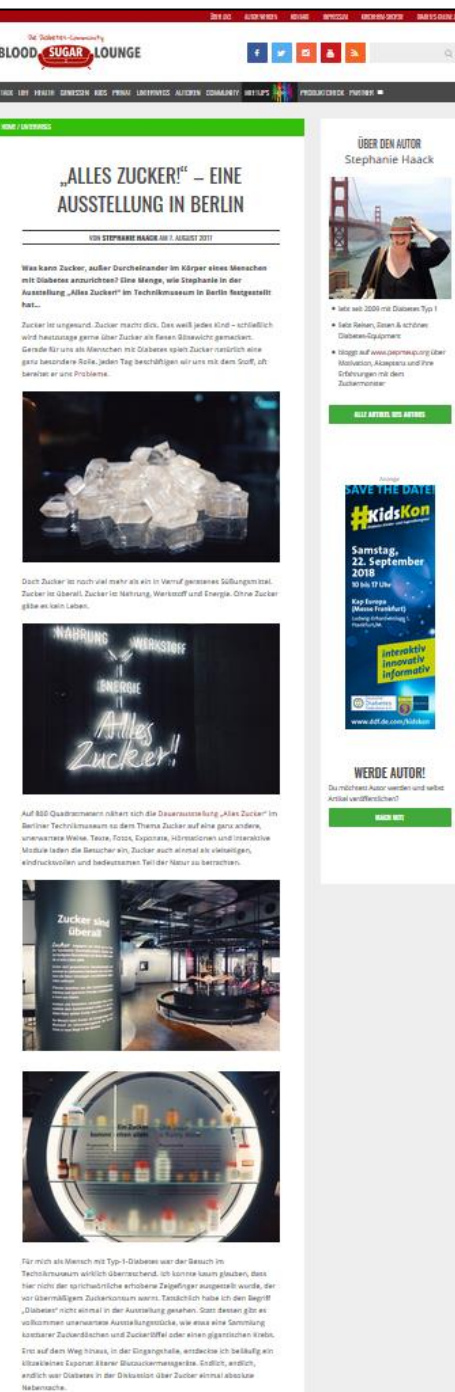
Wie kommt die Ausstellung an?

Wie kommt die Ausstellung an?

- In den Medien

Datum	Typ	Medium	Beschreibung	Titel
24.11.2015	TV	tv.berlin	Ausstellungsbegehung mit Koesling	Sehenswert! // Alles Zucker! - neu im Technikmuseum
24.11.2015	Zeitschrift	Zahnärztliche Mitteilungen (zm online)	Sehr kurze Meldung mit Eckdaten zur Ausstellung	Zucker im Museum
25.11.2015	Zeitung	Berliner Zeitung	Etwas ausführlicherer Artikel zur Eröffnung	Technikmuseum Neues Dauerausstellung "Alles Zucker"
26.11.2015	TV	rbb	Live-Interview Koesling; Ausstellungsbegehung mit Spierling	rbb UM4
11.12.2015	Pressemitteilung	Yves Saint Laurent Beauté	Ein Beispiel für viele Mitteilungen im Kosmetiksektor, bedingt durch eine Pressemitteilung von YSL Beaute zur zuckerbasierten Anitfaltencreme in der Ausstellung	FOREVER YOUTH LIBERATOR SERUM von YSL Beauté reiht sich in die Sammlung des Berliner Technikmuseums ein
12.01.2016	Blog	Blog-Salat	Ausstellungsbericht in Blog von Diplom-Oecotrophologin	Ausstellung „Alles Zucker!“ im Berliner Technikmuseum
14.01.2016	Radio	Inforadio rbb	Interview Koesling	
09.03.2016	Online-Magazin	Coca-Cola Journey	Ausstellungsbericht auf Promotion-Website von Coca-Cola Deutschland	Alles aus Zucker! Ein Besuch in der Zuckerausstellung
04.08.2016	Zeitung	Neue Westpfälische	Besuch von Warburger Zuckerrübenbauern in Ausstellung	Wie der Zucker in die Tüte kommt
04.01.2017	Zeitung	Braunschweiger Zeitung	Mit Verweis auf Olbrich und Zuckerausstellung	Monet-Gemälde gesucht, Lore gefunden
28.01.2017	Radio/Podcast	Deutschlandfunk Kultur	"Live"-Interview mit Spierling	Süßigkeitenmesse ISM "Wir sind von Zucker umgeben,„ René Spierling im Gespräch mit Julius Stucke
02.05.2017	Zeitschrift	Nachrichten aus der Chemie	Spuren der Deutsche Chemische Gesellschaft in Berlin; Kleiner Teil über Emil Fischer in Zuckerausstellung mit Miniinterview Koesling	Nahezu spurlos verschwunden
02.06.2017	TV	n-tv	Zucker-Doku mit Einspielern aus Ausstellungsbegehung mit Koesling	n-tv Dokumentation Rohstoff-Wunder - Zucker
10.07.2017	Podcast	Stiftung Warentest (test.de)	Ausstellungsbegehung mit Spierling; Museumteil beginnt etwa bei Minute 12	Zucker: Umstrittenes Lebensmittel und wichtiger Baustein der Natur
07.08.2017	Blog	Blood Sugar Lounge	Ausstellungsbericht in Diabetes-Blog	„Alles Zucker!“ – eine Ausstellung in Berlin
12.10.2017	Zeitschrift	Pharmazeutische Zeitung	Bericht über Ausstellung	Zucker ist überall

Datum	Typ	Medium	Beschreibung	Titel
24.11.2015	TV	tv.berlin	Ausstellungsbegehung mit Koesling	Sehenswert! // Alles Zucker! - neu im Technikmuseum
24.11.2015	Zeitschrift	Zahnärztliche Mitteilungen (zm online)	Sehr kurze Meldung mit Eckdaten zur Ausstellung	Zucker im Museum
25.11.2015	Zeitung	Berliner Zeitung	Etwas ausführlicherer Artikel zur Eröffnung	Technikmuseum Neues Dauerausstellung "Alles Zucker"
26.11.2015	TV	rbb	Live-Interview Koesling; Ausstellungsbegehung mit Spierling	rbb UM4
11.12.2015	Pressemitteilung	Yves Saint Laurent Beauté	Ein Beispiel für viele Mitteilungen im Kosmetiksektor, bedingt durch eine Pressemitteilung von YSL Beaute zur zuckerbasierten Anitfaltencreme in der Ausstellung	FOREVER YOUTH LIBERATOR SERUM von YSL Beauté reiht sich in die Sammlung des Berliner Technikmuseums ein
12.01.2016	Blog	Blog-Salat	Ausstellungsbericht in Blog von Diplom-Oecotrophologin	Ausstellung „Alles Zucker!“ im Berliner Technikmuseum
14.01.2016	Radio	Inforadio rbb	Interview Koesling	
09.03.2016	Online-Magazin	Coca-Cola Journey	Ausstellungsbericht auf Promotion-Website von Coca-Cola Deutschland	Alles aus Zucker! Ein Besuch in der Zuckerausstellung
04.08.2016	Zeitung	Neue Westpfälische	Besuch von Warburger Zuckerrübenbauern in Ausstellung	Wie der Zucker in die Tüte kommt
04.01.2017	Zeitung	Braunschweiger Zeitung	Mit Verweis auf Olbrich und Zuckerausstellung	Monet-Gemälde gesucht, Lore gefunden
28.01.2017	Radio/Podcast	Deutschlandfunk Kultur	"Live"-Interview mit Spierling	Süßigkeitenmesse ISM "Wir sind von Zucker umgeben,, René Spierling im Gespräch mit Julius Stucke
02.05.2017	Zeitschrift	Nachrichten aus der Chemie	Spuren der Deutsche Chemische Gesellschaft in Berlin; Kleiner Teil über Emil Fischer in Zuckerausstellung mit Miniinterview Koesling	Nahezu spurlos verschwunden
02.06.2017	TV	n-tv	Zucker-Doku mit Einspielern aus Ausstellungsbegehung mit Koesling	n-tv Dokumentation Rohstoff-Wunder - Zucker
10.07.2017	Podcast	Stiftung Warentest (test.de)	Ausstellungsbegehung mit Spierling; Museumteil beginnt etwa bei Minute 12	Zucker: Umstrittenes Lebensmittel und wichtiger Baustein der Natur
07.08.2017	Blog	Blood Sugar Lounge	Ausstellungsbericht in Diabetes-Blog	„Alles Zucker!“ – eine Ausstellung in Berlin
12.10.2017	Zeitschrift	Pharmazeutische Zeitung	Bericht über Ausstellung	Zucker ist überall



<https://www.blood-sugar-lounge.de/2017/08/alles-zucker-die-dauerausstellung-im-berliner-technikmuseum>

(aufgerufen am 14.03.2018)

[...]

Für mich als Mensch mit Typ-1-Diabetes war der Besuch im Technikmuseum wirklich überraschend. Ich konnte kaum glauben, dass hier nicht der sprichwörtliche erhobene Zeigefinger ausgestellt wurde, der vor übermäßigem Zuckerkonsum warnt. Tatsächlich habe ich den Begriff „Diabetes“ nicht einmal in der Ausstellung gesehen. Statt dessen gibt es vollkommen unerwartete Ausstellungstücke, wie etwa eine Sammlung kostbarer Zuckerdöschen und Zuckerlöffel oder einen gigantischen Krebs.

Erst auf dem Weg hinaus, in der Eingangshalle, entdeckte ich beiläufig ein klitzekleines Exponat älterer Blutzuckermessgeräte. Endlich, endlich, endlich war Diabetes in der Diskussion über Zucker einmal absolute Nebensache.

[...]

Rundum: Ich hatte einen tollen Tag und fand den Besuch im Museum wirklich lohnenswert. Ich habe viel über Zucker gelernt – und über all das, was er noch kann, außer meinen Blutzucker aus der Bahn zu schießen!

[...]

GABRIELA FREITAG-ZIEGLER Ernährung, Service, Bewusstheit
Experte für Konsumkultur

Startseite Blog-Salat Über mich Leistungen Referenzen Netzwerk Kontakt

Ausstellung „Alles Zucker!“ im Berliner Technikmuseum
12. Januar 2018



Ausstellung „Alles Zucker!“ – Bereits drei Tage später hatte ich die Bergsteigerin, mit aller Genauigkeit analysiert. Mein erster Eindruck: „Nahrung“ steht zwar im Titel an erster Stelle, macht aber nicht den Hauptpunkt der Ausstellung aus. Jedenfalls nicht in dem Sinne, wie man es wohl als Ernährungswissenschaftlerin erwarten würde. Hier also erwartet, in dieser Museumsausstellung Antworten auf die bereits heiß diskutierten Fragen zu erhalten „Wie viel Zucker ist gesund?“ oder „Welche Rolle spielt Zucker bei der Bekämpfung von Übergewicht?“ sind vergleichsweise leicht zu beantworten. Denn werden die grundlegenden Abläufe des Zuckerdienstleistungs im menschlichen Körper und auch das richtige Lesen von Lebensmittelschleifen erklärt. Empfehlungen zum Zuckerkonsum – und wenn sie auch noch so vernünftig formuliert – habe ich wohl verstanden. Auch die oft für Verbraucher dargestellten Vergleiche, wie viel Zucker in einer Limonade, Tomatenketchup oder sogar in Lebensmitteln steckt, findet man hier nicht. In einer Ausstellung, die in ein Museum integriert ist, das besonders bei Familien mit Kindern beliebt ist, hätte das aus meiner Sicht gut gepasst.

Alles, wie gesagt, hier soll es ganz offensichtlich nicht in erster Linie um Zucker in der Ernährung und vor allem auch nicht nur um den Haushaltszucker gehen. Wie der aus Zuckerrüben oder -röhren produziert wurde und heute noch nicht, war ein Schwerpunkt des 1864 gegründeten Zucker-Museums in Berlin-Weißensee. Beinahe 2012 geschlossen und seine sieben Exponate haben nun eine neue Heimat in dieser Ausstellung gefunden. Hier wird für die (Einkaufs)Besucher das Haushaltszucker – inklusive ihrer dunklen Kapitel (Sklaverei, Blauhandeln) – interessiert, wenn hier soll auf seine Gefahren.

Nach mehr gefasst, war offen für „die gesamte Welt des Zuckers“ im weiteren Sinne ist. Denn darüber bestehen Zweifel aber nicht nur die außen Vorläufer wie Haushaltszucker (Zuckerrüben) oder Fruchtzucker (Fructose), sondern viele weitere Zuckersorten und -verbindungen mit ihren speziellen Eigenschaften und Potenzialen. Das gilt z. B. für die pflanzliche Zellulose als Speicher von Brennstoffen oder auch für Überzucker. Besonders interessant scheinen spannende Möglichkeiten für die Energieerzeugung der Zukunft darzustellen, auch wenn das so eine Fantasie mit der Naturwissenschaften kommen muss. Ähnlich spannend sind Herstellungsmethoden zur Herstellung von komplexen Zuckersorten als Grundstoffe für neue Medikamente. Dabei reicht die Art der Polarisierung insgesamt von einfachen Techniken einschließlich Blühen und Bepflanzen über 17 Wandstationen bis hin zu einigen interessanten Methoden.



Mein Fazit:

- Wer seinen Horizont erweitern möchte und außerdem naturwissenschaftlich und technisch interessiert ist, nimmt auf jeden Fall Einiges von dieser Ausstellung mit.
- Besonders auf ihre Kosten kommen Besucher, die sich für die Geschichte der Zuckerproduktion interessieren.
- Das Thema Zucker in der Ernährung wird nur ansatzweise dargestellt. Vorgebildete Besucher erfahren nichts Neues.

Deutsches Technikmuseum, Trebbiner Straße 9, 10963 Berlin-Kreuzberg
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 9.00 – 17.00 Uhr; Samstag/Donnerstag und an Feiertagen 10.00 – 18.00 Uhr
Wandzeit geschlossen

Neue Beiträge abonnieren
Name:
Email:

Deutsches Technikmuseum
Diplom-Geographin
Museum/Fachstelle 2
10963 Berlin
Tel.: 030 / 47 33 33
Email: freitagziegler@tm-museum.de

Blogroll

<https://www.freitag-ziegler.de/blog-salat/ausstellung-alles-zucker-im-berliner-technikmuseum>

(aufgerufen am 14.03.2018)

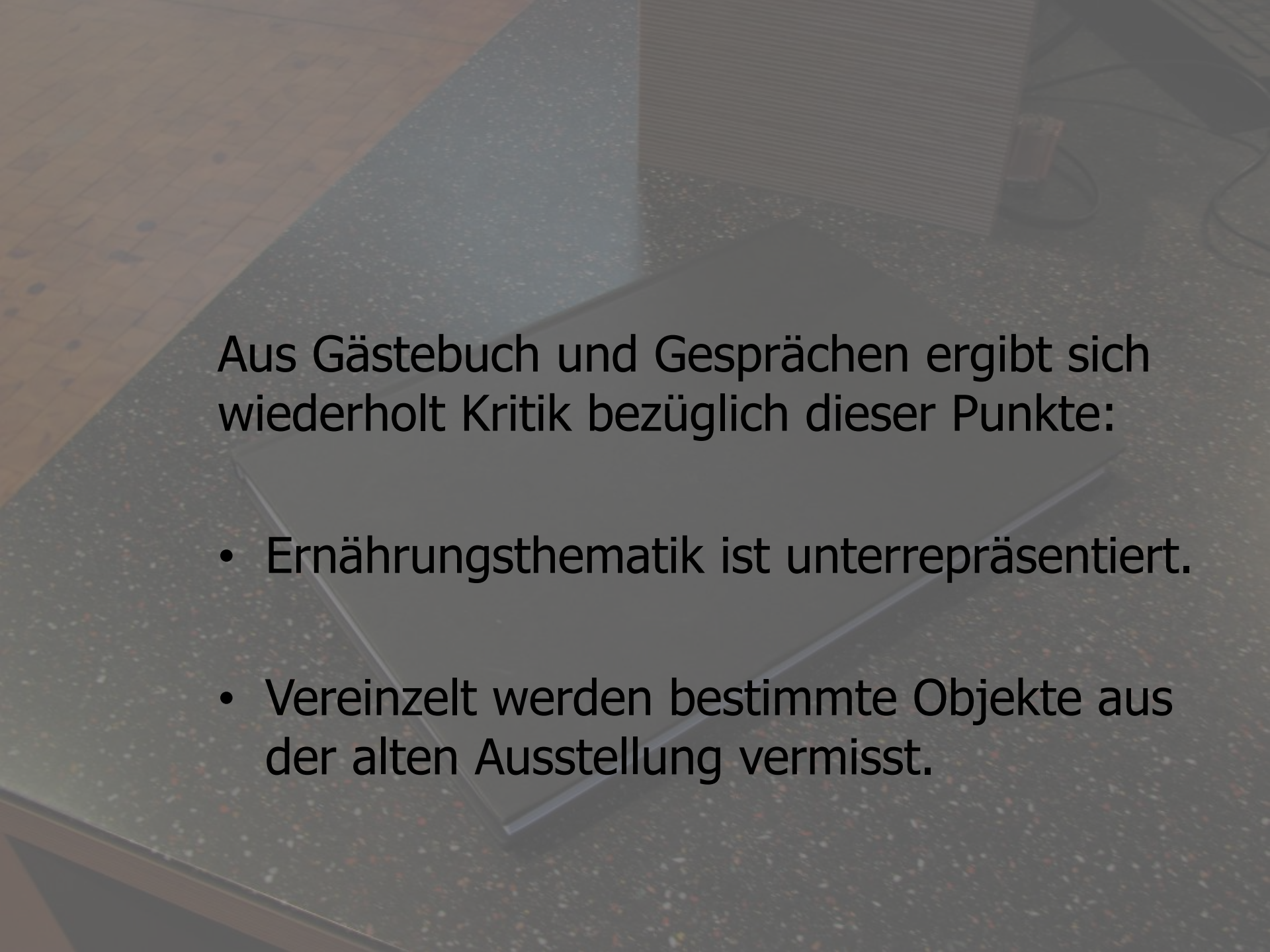
Mein Fazit:

- Wer seinen Horizont erweitern möchte und außerdem naturwissenschaftlich und technisch interessiert ist, nimmt auf jeden Fall Einiges von dieser Ausstellung mit.
- Besonders auf ihre Kosten kommen Besucher, die sich für die Geschichte der Zuckerproduktion interessieren.
- Das Thema Zucker in der Ernährung wird nur ansatzweise dargestellt. Vorgebildete Besucher erfahren nichts Neues.

Wie kommt die Ausstellung an?

- In den Medien
- Bei den Museumsgästen



The background of the slide shows a wooden floor in the upper left corner and a large, dark, reflective glass display case that occupies most of the frame. The case appears to be empty or has very faint reflections.

Aus Gästebuch und Gesprächen ergibt sich wiederholt Kritik bezüglich dieser Punkte:

- Ernährungsthematik ist unterrepräsentiert.
- Vereinzelt werden bestimmte Objekte aus der alten Ausstellung vermisst.

Was bisher geboten wurde

- Zuckerkunstvorführungen, Sonntags um 16:00 Uhr (schon seit dem 06.10.2013)
- Gratis-Führungen durch „Alles Zucker!“, Sonntags um 10:30 Uhr (seit dem 02.05.2016)
- Buchbare Führungen durch „Alles Zucker!“ (seit dem 31.05.2016)

Gratis-Angebot seit 26.11.2015

Jahr	Zuckerkunst		Führung	
	Gruppen	Personen	Gruppen	Personen
2015	1	20	0	0
2016	43	996	14	73
2017	40	755	24	168
2018	5	108	5	27
Σ	89	1879	43	268

Stand: 09.03.2018

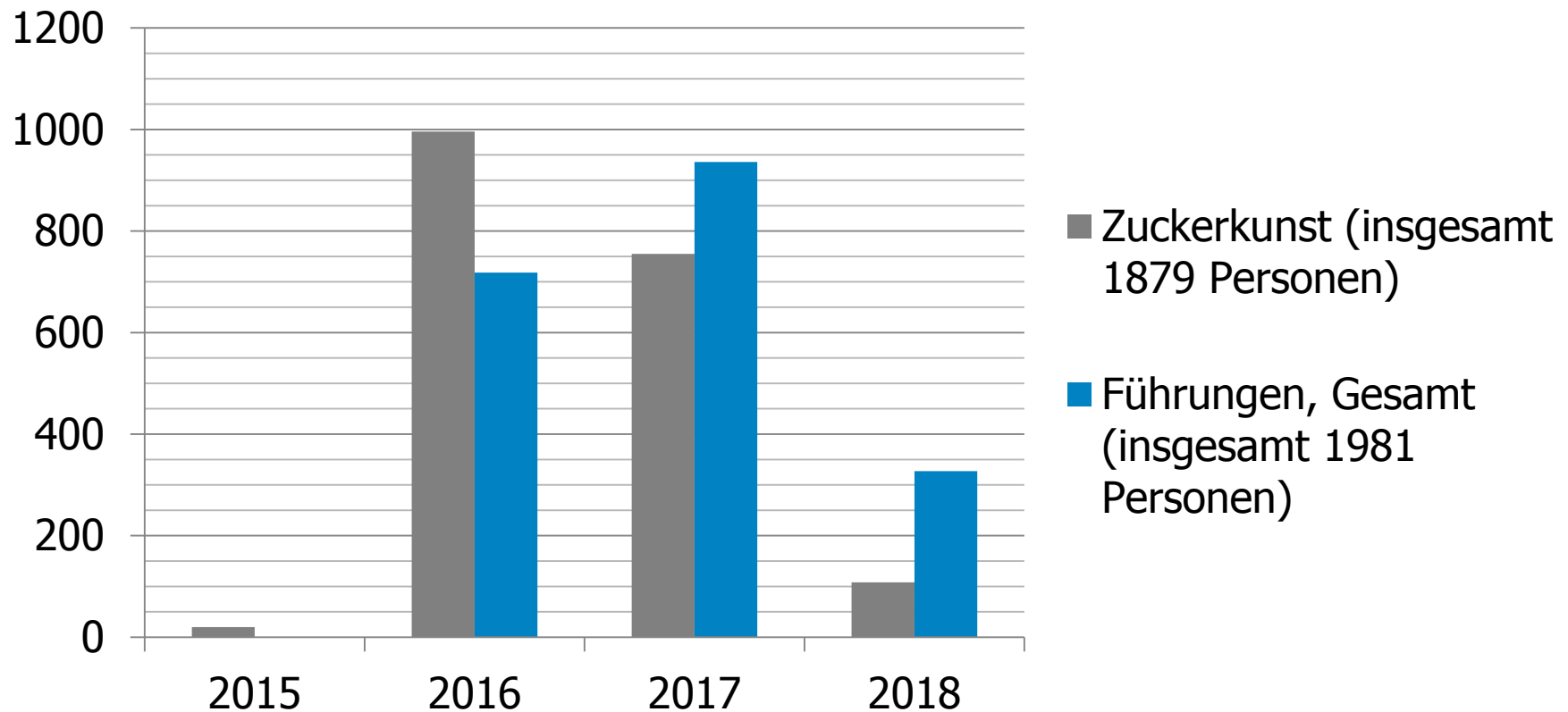
Angebot Kulturprojekte

Jahr	Führung	
	Gruppen	Personen
2016	35	645
2017	48	768
2018	24	300
Σ	107	1713

Stand: 09.03.2018

Personen bei (Vor)führungen

26.11.2015 bis 09.03.2018



Sonderaktionen

- Zuckerkunst-Workshop am 11.,12. und 14.07. 2016



Sonderaktionen

- Zuckerkunst-Workshop am 11.,12. und 14.07. 2016 (insgesamt 48 Personen)

Sonderaktionen

- Zuckerkunst-Workshop am 11., 12. und 14.07. 2016 (insgesamt 48 Personen)
- Adventsbasteln an drei Adventssonntagen 2016



Sonderaktionen

- Zuckerkunst-Workshop am 11., 12. und 14.07. 2016 (insgesamt 48 Personen)
- Adventsbasteln an drei Adventssonntagen 2016 (insgesamt ca. 140 Personen)

Ein ergänzender Band

Seit Oktober 2017 ist

„Alles Zucker!

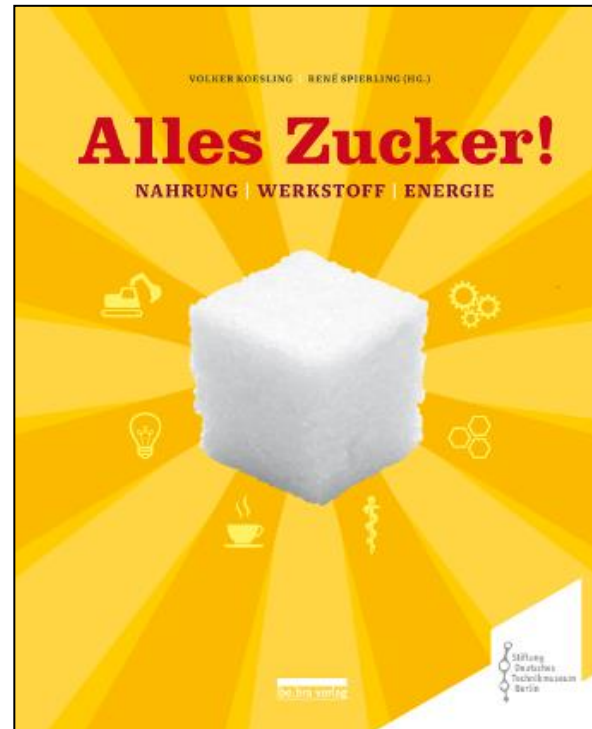
Nahrung – Werkstoff – Energie“

als zweiter Band der Schriftenreihe der
Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin

„Neue Berliner Beiträge zur Technikgeschichte
und Industriekultur“ erhältlich.

Ein ergänzender Band

- Auflage: 2000 Museumsexemplare / 1500 Verlagsexemplare
- Im be.bra verlag



Die Autorenschaft

Albrecht, Stefan, Dr.-Ing., Wissenschaftlicher Mitarbeiter Abteilung für Ganzheitliche Bilanzierung, Fraunhofer Institut für Bauphysik, Stuttgart

Behnken, Hannah, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe, Hochschule Hannover, Hannover

Biesalski, Hans Konrad, Prof. Dr., Leitung Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft, Universität Hohenheim, Stuttgart

Büter, Tanja, Historikerin, z. Z. tätig in der Flüchtlingshilfe, Kreisvolkshochschule Norden, Ostfriesland

Endres, Hans-Josef, Prof. Dr.-Ing., Leitung Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe, Hochschule Hannover, Hannover

Harnisch, Falk, PD Dr., Leitung Arbeitsgruppe Mikrobielle Bioelektrokatalyse und Bioelektrotechnologie, Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung GmbH – UFZ, Leipzig

Herrmann, Christoph, Prof. Dr.-Ing., Leitung Institut für Werkzeugmaschinen und Fertigungstechnik – Nachhaltige Produktion & Life Cycle Engineering, Technische Universität Braunschweig, Braunschweig

Hirth, Thomas, Prof. Dr., Vizepräsident für Innovation und Internationales, Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Karlsruhe

Hülsmann, Theresa, M. Sc., Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Technische Universität Hamburg, Institut für Umwelttechnik und Energiewirtschaft, Hamburg

Kaltschmitt, Martin, Prof. Dr.-Ing., Institutsleitung, Technische Universität Hamburg, Institut für Umwelttechnik und Energiewirtschaft, Hamburg

Kamm, Birgit, Prof. Dr. habil., Honorarprofessorin bzw. Key Researcher, Brandenburgische Technische Universität bzw. Kompetenzzentrum Holz GmbH, Cottbus – Senftenberg bzw. Linz

Knüpper, Eva, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Abteilung für Ganzheitliche Bilanzierung, Fraunhofer Institut für Bauphysik, Stuttgart

Koch, Christin, Dr., Wissenschaftliche Mitarbeiterin Arbeitsgruppe Mikrobielle Bioelektrokatalyse und Bioelektrotechnologie, Helmholtz-Zentrum für Umweltforschung GmbH – UFZ, Leipzig

Koesling, Volker, Dr., Leitung Naturwissenschaft und Messtechnik, Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin, Berlin

Krieg, Hannes, Wissenschaftlicher Mitarbeiter Abteilung für Ganzheitliche Bilanzierung, Fraunhofer Institut für Bauphysik, Stuttgart

Lehmann, André, Dr., Leitung Abteilung Fasertechnologie, Fraunhofer-Institut für Angewandte Polymerforschung IAP, Potsdam-Golm

Meißner, Betina, Journalistin und Historikerin, Jena

Mudersbach, Marina, Wissenschaftliche Mitarbeiterin – Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe, Hochschule Hannover, Hannover

Neuling, Ulf, M. Sc., Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Technische Universität Hamburg, Institut für Umwelttechnik und Energiewirtschaft, Hamburg

Otto, Marcus, Geschäftsführer, Verein der Zuckerindustrie e. V., Bonn

Pfeiffer, Andreas, Prof. Dr., Direktor Abteilung Endokrinologie, Diabetes und Ernährung bzw. Leitung Abteilung Klinische Ernährung, Charité Universitätsmedizin Berlin Campus Benjamin Franklin bzw. Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Berlin bzw. Nuthetal

Poehls, Kerstin, Prof. Dr., Juniorprofessorin am Institut für Volkskunde/Kulturanthropologie, Universität Hamburg, Hamburg

Robischon, Marcel, Prof. Dr., Leitung FG Fachdidaktik Agrar- und Gartenbauwissenschaften, Humboldt-Universität zu Berlin, Berlin

Schaal, Dirk, Prof. Dr., Honorarprofessor für Industriekultur und Wirtschaftsarchive (zuvor Archivleiter Zentralarchiv Obrigheim), HTWK Leipzig (zuvor Südzucker AG), Leipzig

Schulze, Christine, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Institut für Werkzeugmaschinen und Fertigungstechnik – Nachhaltige Produktion & Life Cycle Engineering, Technische Universität Braunschweig, Braunschweig

Seeberger, Peter H., Prof. Dr., Direktor Abteilung Biomolekulare Systeme, Max-Planck-Institut für Kolloid- und Grenzflächenforschung, Potsdam

Spierling, René, Wissenschaftlicher Mitarbeiter Naturwissenschaft und Messtechnik, Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin, Berlin

Spierling, Sebastian, Wissenschaftlicher Mitarbeiter Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe, Hochschule Hannover, Hannover

Unkelbach, Gerd, Leitung, Fraunhofer-Zentrum für Chemisch-Biotechnologische Prozesse CBP, Leuna

Volkert, Bert, Dr., Leitung Abteilung Lignocellulose, Fraunhofer-Institut für Angewandte Polymerforschung IAP, Potsdam-Golm

Vorwerk, Waltraud, Dr., ehemalige Leitung Abteilung Stärkemonifikation / Molekulare Eigenschaften, Fraunhofer-Institut für Angewandte Polymerforschung IAP, Potsdam-Golm, im Ruhestand

Witte, Günter, ehemaliger Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Zentralabteilung Forschung, Entwicklung und Services (ZAFES in Obrigheim / Pfalz), Südzucker AG, Berlin, im Ruhestand

Die den einzelnen Artikeln vorangestellten »Kurz & Knapp«-Texte basieren auf den Texten der Ausstellung »Alles Zucker!« (Kuratoren: Christine Keruth, Dr. Volker Koesling, René Spierling).

Alles Zucker!

Was sind Zucker und warum sind sie wichtig?

Pandoras Zuckerdose oder eine systemische Geschichte des Zuckers

Das Institut für Zuckerindustrie in Berlin

Die Zuckerfabrik in der Rübe

Entwicklung und Bedeutung ihrer züchterischen Bearbeitung

Rübenzuckergewinnung und Industrialisierung

Zuckerhandel

Vom Zuckerhut zum Portionszucker

Die Geschichte des Würfelzuckers und der Streuzuckerportionen

Lebensmittelkennzeichnung

Warum der Zucker nicht versteckt ist

Kohlenhydrate und Zuckerstoffwechsel des Menschen

Zucker und Evolution

Synthetische Zucker und die Molekulare Medizin

Vom Syntheseautomaten zum Impfstoff

Zuckermoleküle in der regenerativen Medizin

Von fossilen zu biogenen Rohstoffen

Zucker-basierte Rohstoffe als Alternative

Zucker – Der Grundbaustein der drei häufigsten Biopolymere
unseres Planeten Zellulose, Stärke und Chitin

Bioraffinerien

Produktion von Zucker und Mehr (Proteine, Öle, Lignin)

Feste, flüssige und gasförmige Bioenergieträger

Auf Zucker (auf-)gebaut

Mit Strom von Zucker zum Abfall und zurück

Biobrennstoffzellen bis Bioelektrosynthese

Wie »bio« sind Biokunststoffe?

Die Nachhaltigkeit von zuckerbasierten und konventionellen
Kunststoffen im Fokus

Die Themen

Wie kommt der Band an?

In den Medien

Datum	Typ	Medium	Beschreibung	Titel
18.11.2017	Zeitung	Berliner Zeitung	Größerer Bericht über Begleitband	Die Lebenskraft des Süßen
17.12.2017	Zeitung	Berliner Kurier	Größerer Bericht über Begleitband (nahezu identisch mit Artikel in Berliner Zeitung vom 18.11.2017)	Alles Zucker

Wie kommt der Band an?

Bei Amazon

<https://www.amazon.de/Alles-Zucker-Nahrung-Werkstoff-Energie/dp/3898091422>

(aufgerufen am 14.11.2017)

Produktinformation

- **Taschenbuch:** 256 Seiten
- **Verlag:** bebra verlag (16. Oktober 2017)
- **Sprache:** Deutsch
- **ISBN-10:** 3898091422
- **ISBN-13:** 978-3898091428
- **Größe und/oder Gewicht:** 21,3 x 2,2 x 26,1 cm
- **Durchschnittliche Kundenbewertung:** [Schreiben Sie die erste Bewertung](#)
- **Amazon Bestseller-Rang:** Nr. 116.104 in Bücher ([Siehe Top 100 in Bücher](#))
 - Nr. 10 in [Bücher](#) > [Naturwissenschaften & Technik](#) > [Umwelt & Ökologie](#) > [Energiefragen](#) > [Energieversorgung](#)
 - Nr. 1140 in [Bücher](#) > [Kochen & Genießen](#) > [Allgemeines, Grundwissen & Lexika](#)

Wie kommt der Band an?

Beliebige Abteilung

Bücher

- Naturwissenschaften & Technik
- Umwelt & Ökologie
- Energiefragen
- Energietechnik
- Energieversorgung**
- Erneuerbare Energien
- Kernenergie

Bestseller in Energieversorgung

1. **Alles Zucker!**
Nahrung...
Volker Koesling
Taschenbuch
EUR 20,00

2. **ENERGIE**
Was ist was Band 3...
Laura Hennemann
Gebundene Ausgabe
EUR 9,95

3. **CRADLE TO CRADLE**
Einfach intelligent produzieren
Michael Braungart
Taschenbuch
EUR 11,00

4. **Die Elektrifizierung des Antriebsstrangs**
Helmut Tschöke
Gebundene Ausgabe
EUR 59,99

5. **STROM**
Die Gigawatt...
Christoph Buchal
Taschenbuch
EUR 15,90

6. **Erneuerbare Energien und Klimaschutz**
Volker Quaschnig
Gebundene Ausgabe
EUR 24,99

https://www.amazon.de/gp/bestsellers/books/498740/ref=pd_zg_hrsr_books_1_5_last

(aufgerufen am 20.11.2017)

Wie kommt der Band an?

Auf Facebook...



Deutsches Technikmuseum

27. Oktober 2017 · 🌐

Unsere neue Publikation „Alles Zucker! Nahrung – Werkstoff – Energie“ erzählt die Geschichte des Zuckers in all seinen Formen durch biologische Reiche und menschliche Gesellschaften hinweg. Ob der Panzer eines Hummers, eine Kartoffel oder ein Baumstamm – sie alle enthalten Zuckerverbindungen. Als Baustoff, Energielieferant und Informationsträger sind Zucker allgegenwärtig. Ohne sie gäbe es kein Leben auf der Erde. Während Zucker als Süßungsmittel zunehmend in der Kritik steht, ist er als Ersatz für fossile Rohstoffe ein Hoffnungsträger für Medizin, Industrie und Energiegewinnung. Weitere Infos findet Ihr hier: <https://tinyurl.com/y9mfb4sm>

© SDTB / Fotos: C. Kirchner



👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

Albertuss Max Ouzo, Dieter Ecker, be.bra verlag und 14 anderen gefällt das.

Top-Kommentare ▼

3 Mal geteilt



Alfred Edlinger Natürlich mit Würfelzucker und Juliane & Jakob Christoph Rad - wir sind begeistert ! Herzlichen Dank für dieses wunderschöne und überaus gelungene Buch - unsere Gratulation ! Absolut Lesenswert !

19 W

Facebook-Seite des DTM,
Beitragssuche nach
„Zucker“

(aufgerufen am
15.03.2018)

Und weiter?

- Erweiterung des Begleitprogramms

Enzym
Lactase
Bei Lactose-Intoleranz
Für den unbeschwerten Genuss
von Milch und Milchprodukten
3300
FCC-Einheiten pro Kapsel

100 Kapseln

15/10/2018
18.12.2018 08:39
Vor dem Öffnen schütteln
Nicht lagern und verwenden
nach 3-4 Tagen geöffnet

Naturtrüber Apfel
100% Direktsaft
Lausitzer
Lockwitzgrund
Naturtrüber Apfel
100%

Capri-Sun
Kirsche in Apfel

18.04.2018 08:24 LIT
12.04.2018

Pfanner
Pfanner
CLASSIC
Coca-Cola
CHERRY

Do TE

3,8% Fett

SPREE
Quell
Säfte

Inhalt: 125 ml

ja!
8 LITER
ZITRONENTEE-GETRÄNK

Fraulien
Zucker

Fructaid
30 Kapseln

340g e
= 319ml
Kondensmilch
2,8% Fett + 12,5% Fettstoffe
12.02.18 20:41 D

10010000 - L
10.04.18

10010000 - L
10.04.18

Minis

Und weiter?

- Erweiterung des Begleitprogramms
(„Biochemie im Einkaufskorb“ über Zucker in Getränken, erste Tests in Osterferien)

Und weiter?

- Erweiterung des Begleitprogramms
(„Biochemie im Einkaufskorb“ über Zucker in Getränken, erste Tests in Osterferien)
- Arbeit hinter den Kulissen



Und weiter?

- **Erweiterung des Begleitprogramms**
(„Biochemie im Einkaufskorb“ über Zucker in Getränken, erste Tests in Osterferien)
- **Arbeit hinter den Kulissen**
(Restinventarisierung von Objekten (insb. Mecklenburger Sammlung), Bibliothek, Archiv)



**Danke für die
Aufmerksamkeit!**



Anhang ...

->

Bildnachweis

SDTB/Gestaltung: gewerkdesign, Berlin: 48
SDTB/Foto: Kirchner, Clemens: 6, 8, 10, 12

Grothe, Thomas: 28, 31 m., 31 r., 43
Spierling, René: 3, 20-22, 31 l., 46

Website-Screenshots (Adresse und Aufrufdatum siehe dort): 17, 18, 38, 39, 41

Ausschnitt aus Alles Zucker! Nahrung - Werkstoff - Energie. Berlin: Be.bra verlag, 2017: 34 (Cover „Alles Zucker!“ von hawemannundmosch, Berlin), 35, 36

Datenquellen Begleitprogramm

Statistik je Guide von Kulturprojekte Berlin GmbH

Personenzählung von Thomas Grothe