

## **NAMEit - SMELLit - TASTEit**

### Einladung zur multisensorischen Vernissage



*Was esse ich da? - Was sehe ich? - Was rieche ich? - Was schmecke ich?*

Fragen, die sich Feinschmecker - und solche, die es noch werden wollen - häufig stellen. Wie wichtig ist es, dass wir unser Essen (wieder) erkennen und benennen können? Schmeckt es uns dann besser? Isst das Auge mehr „mit“ als die Nase und der Gaumen? Lassen wir uns von optisch perfekt aussehenden Paradeisern darüber hinwegtäuschen, dass sie kaum nach Paradeisern schmecken? Und würden wir blaue Tomaten genauso genießen wie rote?

*Ist ein Tafelspitz, der nicht wie ein Tafelspitz aussieht, noch ein Tafelspitz?*

Zur Eröffnung der Ausstellung NAMEit der food artists Petra Schmidt und Saša Asanović im futurefoodstudio versuchen wir darauf spielerische Antworten zu finden: Die Foto-Serie der food artists ([www.foodartists.at](http://www.foodartists.at)) appelliert an die kognitiven Kompetenzen der Betrachter; die von Hanni Rützler für SMELLit entwickelte „Geruchsbrille“ (smell specs) unterstützt die Benutzer beim Erkennen und Benennen von Gerüchen und im Zuge von irritierenden Verkostungen können unsere Gäste ihre Geschmackskompetenz testen: TASTEit!

---

#### **Vernissage NAMEit - SMELLit - TASTEit**

Montag, 17. Februar 2014 | ab 17:00 Uhr im futurefoodstudio  
Brunnengasse 17 | 1160 Wien  
Eintritt: 18.- € inkl. Verkostungen

**Beschränkte Teilnehmerzahl!** Anmeldung unter [ganser@futurefoodstudio.at](mailto:ganser@futurefoodstudio.at)

---

#### **Ausstellung NAMEit**

ab 18. Februar 2014 im futurefoodstudio  
Brunnengasse 17 | 1160 Wien  
Eintritt: frei  
Besuch nur nach telefonischer Voranmeldung: Tel. 0664 114 68 80