



Jacques A. Staehli und Jean-Marc Bonnard Yersin (2. und 1. v.r.) führten den Museumsverein Schaffhausen durch das Schweizer Kameramuseum in Vevey.

Bild: Daniel Thüler

## Museumsverein Schaffhausen in Vevey

# Geschichte der Kamera

**KULTUR** – Der Museumsverein Schaffhausen besuchte in Vevey das Schweizer Kameramuseum sowie das Ernährungsmuseum Alimentarium.

Daniel Thüler

**Vevey.** Fix zum Jahresprogramm des Museumsvereins Schaffhausen gehören diverse Exkursionen zu musealen oder historischen Stätten in der Schweiz und im Ausland. Am vergangenen Samstag führte eine solche nach Vevey am Genfersee: Der neue Kassier des Museumsvereins, Jacques A. Staehli, ist Präsident der Schweizer Kameramuseum-Stiftung, die in Vevey das Schweizer Kameramuseum betreibt. Rund 30 Mitglieder nutzten die Möglichkeit, dieses gemeinsam zu besichtigen. Die An- und Rückreise erfolgte mit dem Reisebus.

### Camera obscura bis Grossformatkamera

Das Schweizer Kameramuseum besitzt eine riesige Sammlung an Fotoapparaten. Von der Camera obscura und der Laterna magica über die ersten analogen und digitalen Spiegelreflexkameras bis hin zur hochwertigen Grossformatkamera der Firma Sinar – die auf das Fotoatelier von Carl August Koch in Schaffhausen zurück

geht und lange in Feuerthalen produzierte wurde – ist alles vertreten. Zudem wird die Entwicklung der fotografischen Verfahren von der Erfindung der Heliografie durch Nicéphore Niépce (1765–1833) bis zur digitalen Fotografie aufgezeigt. Alles ist reich mit Fotos und Grafiken illustriert, die die Exponate leicht verständlich machen. Geführt wurden die Teilnehmenden von Museumsdirektor Jean-Marc Bonnard Yersin und Jacques A. Staehli, der als Übersetzer fungierte.

### Nahrung hat ein Gesicht

Im Anschluss ging es weiter ins Alimentarium Vevey, das weltweit erste Museum für Essen und Ernährung, eröffnet 1985. In dessen Zentrum steht die Dauerausstellung «Essen – die Essenz des Lebens», die über die drei Ausstellungsbereiche «Das Essen», «Die Gesellschaft» und «Der Körper» verfügt. Multimedial wird unter anderem erklärt, woher die Nahrungsmittel kommen und wie sie produziert werden, der Essensakt als soziale Beziehung oder welchen Einfluss Essgewohnheiten auf die Gesundheit haben. Das Jahresthema lautet «Nahrung hat ein Gesicht»: Über das Jahr verteilt werden die Berufsbereiche Milchproduktion und -verarbeitung, Obst- und Gemüseerzeugung, Metzgerei-Fleischerei, Bäckerei sowie aktuell Konditorei personalisiert vorgestellt.