

PRESSEMELDUNG

Juni 2018

DICK. DÜNN. FETT. MAGER. - Porzellan in drei Jahrhunderten Esskultur SONDERAUSSTELLUNG, 09.06.2018 bis 06.01.2019

Hohenberg an der Eger/Selb. Das Thema Esskultur ist in aller Munde. Doch wird in der Regel ausschließlich an das gedacht, was die Menschen zu sich nehmen: Das Nahrungsmittel als solches und dessen Auf- wie Zubereitung. Doch der Aspekt, dass sich mit der Esskultur auch ein tiefgreifender Wandel der Dinge vollzogen hat, Dinge von denen gegessen wird, stehen nahezu immer im Hintergrund. Das Porzellanikon widmet sich mit der Sonderausstellung „DICK. DÜNN. FETT. MAGER. Porzellan in drei Jahrhunderten Esskultur“ diesem bisher vernachlässigten Themenbereich. Die Ergebnisse einer intensiven Beschäftigung werden den Besuchern in einer groß angelegten Ausstellungstrilogie auf spannende und szenographisch anspruchsvolle Weise an beiden Standorten des Museums vor Augen geführt. Das Mutterhaus in Hohenberg an der Eger thematisiert Koch- und Backgeschirre sowie die Rolle der Servicekultur. Am Standort Selb werden Porzellane inszeniert, die nationale und internationale Einflüsse erkennen lassen.

Porzellanikon Hohenberg an der Eger

„Ausgelöffelt – Terrine, Teller, Tasse...“

Im Laufe der Jahrhunderte unterliegen neben den Formen auch die Größen und Bestandteile der Service einer Veränderung. Gründe dafür sind sowohl soziale Entwicklungen, z. B. von der Großfamilie, über den Vier-Personen zum Single-Haushalt, als auch sich wandelnde Essgewohnheiten.

Ein Service konnte in der Vergangenheit eine Vielzahl von verschiedenen Teilen umfassen. Warum dies gestern so war und warum es heute so nicht mehr ist, dieser Frage geht die Ausstellung nach und versucht in charakterisierenden Abschnitten illustrativ aufbereitet

Porzellanikon in Selb
Museumsverwaltung

PRESSEKONTAKT

Sabine Reichel-Fröhlich
Presse und Marketing
Werner-Schürer-Platz 1
95100 Selb
Fon +49 9287 91800-121
Fax +49 9287 91800-999
USt.-ID (VAT): DE 296 206 377
(Porzellanikon)

sabine.reichel-froehlich
@porzellanikon.org

www.porzellanikon.org
www.facebook.com/porzellanikon
www.instagram.com/porzellanikon



Wir sind Leadpartner des Projektes:
Ceramics and its Dimensions



Co-funded by the
Creative Europe Programme
of the European Union

Einsichten zu vermitteln: Terrinen, Bouillontassen, Sauceterrinen, Senfkannen, Salz- und Pfeffergefäße, Platten und Teller unterschiedlichster Größe, Grätenschalen und vieles mehr... Nahezu für jeden kulinarischen Genuss fertigen die Porzellanfabriken entsprechende Gefäße und Utensilien.

„Mahlzeit! Vom Herd auf den Tisch – Eine kleine Geschichte des Koch- und Backgeschirrs“

„Luzifer“, „Walküre“ oder „Durabel“ sind Begriffe für das, was dem teuflischen Feuer des Backofens widersteht: Um 1900 aus dem Feuer der Porzellanbrennöfen in großen Mengen geboren, stehen diese Bezeichnungen für eine besondere Spezialität auf dem Gebiet des Porzellans: Feuerfestes Koch- und Backporzellan.

Anrichten, Kochen, Backen und Servieren in demselben Behältnis ist ein großes Thema, das in vielen Ausprägungen Gestalter zum Nachdenken anregt und die Techniker vor Herausforderungen besonderer Art stellt. Es darf nicht zerspringen. Selbst wenn ganz heiß und bitterkalt aufeinandertreffen, Porzellan muss das aushalten. Und noch andere Herausforderungen sind zu bewältigen: Funktion und Anmutung sind zu vereinbaren. Die Ergebnisse sind vielfältig und facettenreich, Kurioses steht neben Dingen, die, genial und selbstverständlich zugleich, ihren Dienst erfüllen. Was es einst gab und heute vergessen ist, was blieb und als neues Produkt hinzukam. Dies und vieles mehr ist Thema dieses Ausstellungsbereiches.

Porzellanikon Selb

„Berlin, Paris, London, New York, Beijing... – Eine Cool(e)-Tour des Speisens“

Nicht erst heute blicken die Porzellanhersteller der Welt auf die Bedürfnisse des in- und ausländischen Konsumenten. Ohne die Kenntnis der Essgewohnheiten der Kunden kein Absatz auf den globalen Märkten. Wie war oder ist ein Tisch in den Metropolen der Welt gedeckt, was wurde bzw. wird worauf serviert? Welche Gerichte assoziieren wir mit einem Land und wurden/werden dafür spezielle Porzellane entwickelt? Kommt der Pastateller aus Italien, die Schneckenpfanne aus Frankreich...? Am Beispiel von sieben Ländern - Deutschland, Italien, Frankreich, Großbritannien, USA, China und Japan – bringt die Ausstellung etwas Licht in diese bisher kaum erforschte Thematik.