

**DICK.  
DÜNN.  
FETT.  
MAGER.**

## Porzellan in drei Jahrhunderten Esskultur

### DREI AUSSTELLUNGEN IN EUROPAS GRÖSSTEM SPEZIALMUSEUM FÜR PORZELLAN

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. Dass sich mit der Esskultur auch ein tiefgreifender Wandel der Produkte vollzogen hat, von denen gegessen wird, steht 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.

## BEGLEITPROGRAMM ZUR AUSSTELLUNG

### Kulinarische WELTREISE

#### IM PORZELLANIKON AM STANDORT SELB

Unter dem Motto „Kulinarische Weltreise“ werden in sieben Kuratorenführungen die in der Sonderausstellung präsentierten Länder mit ihrem landestypischen Gerichten, Essgewohnheiten und entsprechenden Porzellanprodukten erläutert. Über Jahrzehnte fand einiges davon auch den Weg in unsere regionalen Küchen und die Gastronomie.

Begleitend zur Reise durch das jeweilige Land können kleine Köstlichkeiten probiert werden.

**10.06.2018, 14:30 Uhr – Japan**



**12.07.2018, 18:00 Uhr – ART AFTER WORK: Italien**



**26.08.2018, 14:30 Uhr – Frankreich**



**20.09.2018, 18:00 Uhr – ART AFTER WORK: China**



**14.10.2018, 14:30 Uhr – Deutschland**



**29.11.2018, 18:00 Uhr – ART AFTER WORK: USA**



**09.12.2018, 14:30 Uhr – England**



### SPEISEKARTE – KULINARISCHE WELTREISE

Parallel zur Sonderausstellung bietet das an das Museum angegliederte Restaurant ALTES BRENNHAUS seinen Gästen eine monatlich wechselnde Auswahl an landestypischen Gerichten an.

### EXKLUSIVE FÜHRUNGEN

#### IM PORZELLANIKON AM STANDORT HOHENBERG

**24.06.2018 / 22.07.2018, jeweils um 14:30 Uhr  
02.08.2018, um 16:00 Uhr**



### 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 zu besonderen Anreizen und die Techniker vor Herausforderungen besonderer Art stellt: Es darf nicht zerspringen. Selbst wenn ganz heiß und bitterkalt aufeinandertreffen. Und noch andere Anforderungen 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 des Ausstellungsbereiches im Porzellanikon in Hohenberg an der Eger.



### PUDDINGFORMEN

Laut Duden ist Pudding entweder eine kalte Süßspeise aus in Milch aufgekochtem Puddingpulver oder Grieß oder ein im Wasserbad in einer bestimmten Form gekochtes Gericht aus Brot, Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die feuerfesten Behältnisse der Porzellanhersteller sind in ihrer Formgebung den verschiedenen Puddingarten angepasst. Daher weisen sie vielfältige Gestaltungen auf. Von rechteckig-oval über rund bis hin zum gebogenen Fisch reicht das Angebot.

Die „Luzifer“-Formen eignen sich auch als Kuchenformen, insbesondere für Sandkuchen. Die vergleichsweise ungewöhnlich dicke Wandung der feuerfesten Formen verleiht in seiner plastischen Durchdringung dem servierfertigen Backwerk eine reizvolle Erscheinung auf dem Tisch.

Kasserolle oval „hot set“,  
Dekor „Stromboli“  
Entwurf (Form): Marianne Westman,  
1984  
Porzellanfabrik Arzberg (Hutschenruther  
AG), Selb  
Porzellanikon Inv. Nr. 2304/87

Puddingform „507“  
Werksentwurf, 1901  
Erste Bayreuther Porzellanfabrik  
Walküre Stiegmund Paul Meyer GmbH,  
Bayreuth  
Porzellanikon Inv. Nr. 16833/01

Terrine „600“  
Werksentwurf, um 1900  
Porzellanfabrik Weiden Gebrüder  
Bauscher, Weiden  
Porzellanikon Inv. Nr. 23678/12

Ragout fin-Muschel und Ragout-  
Näpfchen „Durabel“  
„Zweigedekor K 2150 blau“  
Porzellanfabrik Philipp Rosenthal & Co.  
AG, Werk Kronach, um 1937  
Porzellanikon, RAS Inv. Nrn. 2281/12,  
3/18

Drei Ragout-Näpfchen  
Werksentwurf, um 1904  
Porzellanfabrik Rosenthal Porzellan AG,  
Werk Kronach, um 1950  
Porzellanikon, RAS Inv. Nr. 4/18

Backform „500 feuerfest“  
Werksentwurf, 1901  
Erste Bayreuther Porzellanfabrik  
Walküre Stiegmund Paul Meyer GmbH,  
Bayreuth  
Porzellanikon, RAS Inv. Nr. 7/18

Ragouttopf „Flammfest“  
Entwurf: Richard Latham, 1958/59  
Rosenthal Porzellan und Glas AG,  
Waldershof, nach 1962  
Porzellanikon, RAS Inv. Nr. 14/18

Bräter „592“  
Werksentwurf, 1911  
Erste Bayreuther Porzellanfabrik  
Walküre Stiegmund Paul Meyer GmbH,  
Bayreuth, nach 1980  
Porzellanikon Inv. Nr. 2479/88

Setzeierpfanne „Diamant“  
Werksentwurf, um 1900  
Porzellanfabrik Pfeiffer & Löwenstein,  
Schlackenwerth  
Porzellanikon Inv. Nr. 8668/94

Bratpfanne  
Werksentwurf, nach 1900  
Porzellanfabrik Weiden Gebrüder  
Bauscher, Weiden  
Porzellanikon Inv. Nr. 23044/10

Puddingform „760“  
Werksentwurf, um 1900  
Porzellanfabrik Weiden  
Gebrüder Bauscher, Weiden  
Porzellanikon, HRA Inv. Nr. H1/18

## Porzellanikon®

STAATLICHES MUSEUM FÜR PORZELLAN, HOHENBERG A. D. EGER / SELB

#### SELB

Werner-Schürer-Platz 1  
95100 Selb  
Fon +49 9287 91800-0  
Fax +49 9287 91800-999  
info@porzellanikon.org  
www.porzellanikon.org

#### HOHENBERG

Schirmdinger Straße 48  
95691 Hohenberg a. d. Eger  
Fon +49 9233 7722-0  
Fax +49 9233 7722-689  
dpm@porzellanikon.org  
www.facebook.com/porzellanikon

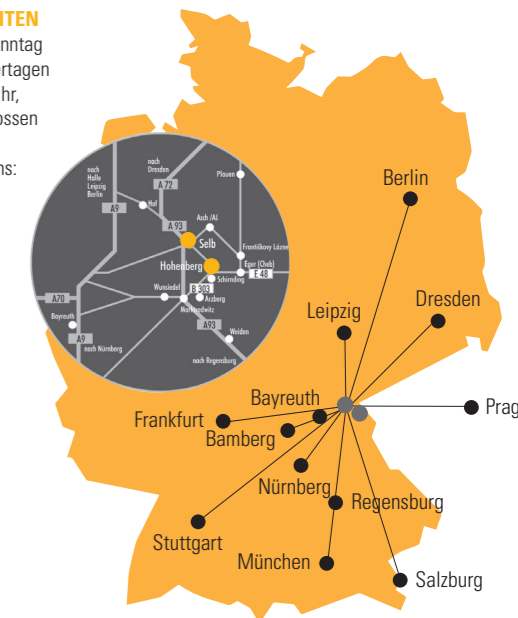
#### INFORMATION

| Eintrittspreise:    | Hohenberg | Selb      | Kombiticket<br>Hohenberg und Selb |
|---------------------|-----------|-----------|-----------------------------------|
| Eintritt            | 3,00 EURO | 5,00 EURO | 6,50 EURO                         |
| Eintritt ermäßigt   | 2,00 EURO | 4,00 EURO | 5,00 EURO                         |
| An allen Sonntagen  | 1,00 EURO | 1,00 EURO |                                   |
| Kinder bis 18 Jahre | frei      | frei      | Freitag                           |

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag  
und an den Feiertagen  
10:00 – 17:00 Uhr,  
Montag geschlossen

So finden Sie uns:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Wir sind Leadpartner des Projektes: Ceramics and its Dimensions



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





## AUSGELÖFFELT – TERRINE, TELLER, TASSE...

Teilt sich der klassische Tagesablauf der Mahlzeiten in Frühstück, Mittagessen und Abendessen, wurde und werden zum Servieren der dort gereichten Speisen mitunter ganz unterschiedliche Gerätschaften genutzt: Terrinen, Bouillontassen, Sauceterrinen, Senfkannen, Salz- und Pfeffergefäße, Platten und Teller unterschiedlichster Größe, Grätenschalen und vieles mehr... Wie sah ein Tisch im 19. Jahrhundert aus, wie in den 1930er Jahren, wie nach dem Zweiten Weltkrieg und wie heute? Was verändert sich in der Zusammenstellung der Einzelteile? Was ist eigentlich wann, wofür und warum nötig? Warum dies gestern so war und warum es heute teilweise so nicht mehr ist, dieser Frage geht die Ausstellung am Standort Hohenberg an der Eger nach und versucht in charakterisierenden Abschnitten illustrativ aufbereitet Einsichten zu vermitteln.



Fett-Mager-Saucengießer  
Porzellan-Manufaktur C. Tielisch & Co.,  
Altwasser, um 1880  
Porzellanikon Inv. Nr. 13423/99,  
Slg. Kriechbaum

Teile aus dem Speiseservice „Form R“  
Porzellanfabrik Lorenz Hutschenreuther,  
Selb, um 1894  
Porzellanikon Inv. Nr. 20554/04

Teile aus dem Service „Residenz“,  
Dekor „Amalienburg“  
Entwurf (Form): Höchster  
Porzellanmanufaktur, 1765  
Heinrich Porzellan GmbH (Villeroy &  
Boch AG), Selb, 1970er Jahre  
Porzellanikon Inv. Nr. 15878/00

Suppenteller „Pure“  
Werksentwurf 1998  
Dibbern GmbH, Hohenberg a. d. Eger,  
2015  
Porzellanikon Inv. Nr. 25109/15

Teile aus dem Geschirrsatz „OPUS“  
Entwurf: Designstudio speziell ©,  
Offenbach am Main, 2007  
KAHLA Thüringen Porzellan GmbH,  
Kahla  
Porzellanikon Inv. Nr. 24535/14

## SAUCENGIESSER „FETT UND MAGER“

Bei Saucen setzt sich häufig der fette Anteil der Soße an der Oberfläche ab. Gießt man nun die Sauce auf den Braten, flösse immer erst das reine Fett heraus, bevor der magere, schmackhaftere Teil folgt. Der spezielle Fett-Mager-Saucengießer aber ermöglicht es, entweder nur den oberen, fettigen Anteil auszugießen oder den mageren, der sich unten im Gefäß befindet.

Dafür ist er speziell gestaltet. Seitlich sind zwei Griffe angebracht, die das Ausgießen erleichtern sollen. Weiterhin ist an den gegenüberliegenden Seiten je ein Ausguss vorgesehen, insoweit noch kein großer Unterschied zu den gewöhnlichen Saucieren. Der Clou liegt im Inneren des Gefäßes. Denn hier sind die beiden Ausgüsse entsprechend präpariert: Auf der „Mager“-Seite, wird der Ausguss auf der Innenseite des Gefäßes bis zum oberen Rand mit einer Trennwand versehen. Im unteren Bereich ist eine Öffnung kurz über dem Boden belassen. So kann Flüssigkeit nur von unten, also der magere Teil der Sauce, herausfließen. Die Seite „Fett“ hat diese Abtrennung nicht, wodurch gleich die oberste Schicht ausgegossen werden kann.



## BERLIN, LONDON, PARIS, 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 in Selb etwas Licht in diese bisher kaum erforschte Thematik.



## VON DER NACHSPEISE

Besonders gekühlte Nachspeisen werden schon seit Jahrhunderten genossen. Das klassische Speiseeis, wie wir es heute kennen, wird seit dem späten 18. Jahrhundert von Zuckerbäckern und Konditoren für die reiche Oberschicht hergestellt. Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert und den zahlreichen technischen Innovationen findet der Konsum von Speiseeis auch Einzug in den Speiseplan der breiten Bevölkerung. Geschirrtteile für den Eisverzehr in Form von Schalen mit oder ohne Fuß aus Porzellan gibt es bereits seit dem 18. Jahrhundert. Da die Süßspeise zunächst nur dem Adel vorbehalten ist, sind die dazugehörigen Geschirre entsprechend aufwändig gestaltet. Seit dem 19. Jahrhundert fertigen die Porzellanfabriken Eisschalen oftmals in Form von Muscheln oder Pokalen.

Sojasaucenspender „c-type“  
Hakusan Porcelain Co., LTD., Arita, 1987  
Porzellanikon Inv. Nr. 18050/02

Teller „Rusticana“  
Villeroy & Boch AG, Mettlach, um 1961  
Porzellanikon Inv. Nr. 27592/17

Auflaufschale „Basta! Pasta!“ aus der  
Kollektion „Take it!“  
Dekor „Trattoria Valentina“  
Winterling Porzellan AG, Kirchenlamitz,  
um 1994/95  
Porzellanikon Inv. Nr. 09504/96

Doppelhenskelsuppentasse „Ingeborg“  
C. M. Hutschenreuther AG, Hohenberg  
a. d. Eger, um 1930  
Porzellanikon Inv. Nr. 23545/12

Schneckensteller „Porzellan  
International“  
Porzellanfabrik Friesland GmbH & Co.  
KG., Varel, 1984  
Porzellanikon Inv. Nr. 0952/87

Coup-Teller „Anmut“  
Entwurf: Karl Leutner, 1949  
Porzellanfabrik Heinrich & Co., Selb  
Elfenbeinfond, Golddruckante,  
Porzellanikon Inv. Nr. 1472/87

Teller „Giro“ aus der Serie „in.  
gredienti“  
Entwurf: Massimiliano Alajmo, 2007  
Rosenthal AG, Selb  
Porzellanikon Inv. Nr. 25405/16

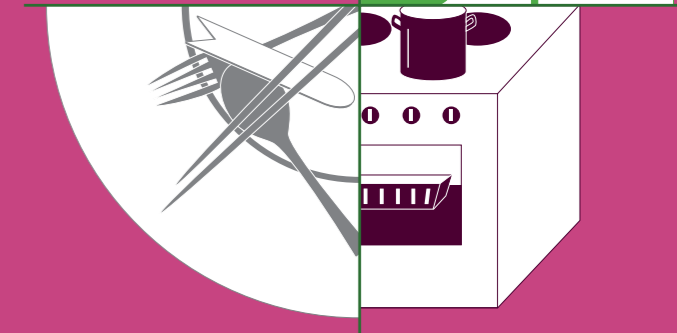
Spargelplatte „Polygon“  
Entwurf: Tapio Wirkkala, 1983  
Rosenthal AG, Selb  
Porzellanikon, RAS Inv. Nr. 185/87

Brotteller „Jade“, Dekor „Jungle“  
Entwurf (Dekor): Bina Baar, 2009  
Rosenthal AG, Selb  
Porzellanikon, RAS Inv. Nr. 1593/11

Serviceteile „Chinese Dishes“,  
Dekor „Arabesque Blau“  
Entwurf (Form): Design-Studio/  
Designers Guild, um 1997  
Entwurf (Dekor): Gianni Versace  
Rosenthal AG, Selb  
Porzellanikon, RAS Inv. Nrn. 526/11,  
534 – 537/11

Eisschalen  
Porzellanfabrik Thomas, Marktredwitz,  
um 1930  
Porzellanikon, RAS Inv. Nrn. 1789 –  
1792/13

**DICK.  
DÜNN.  
FETT.  
MAGER.**



**Porzellan  
in drei Jahrhunderten  
Esskultur**

Porzellanikon  
Hohenberg a. d. Eger und Selb  
**09.06.2018 – 06.01.2019**