

Porzellanikon

Staatliches Museum für Porzellan
in Selb & Hohenberg a.d. Eger

13.05.2026

Pressemitteilung

Neue Sonderausstellung

**„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“
(16. Mai 2026 – 10. Januar 2027), Porzellanikon Hohenberg an der Eger**

Das Porzellanikon – Europas größtes Museum für Porzellan zeigt nicht nur historische Objekte, sondern beschäftigt sich ebenso mit zeitgenössischem Porzellan, wagt bewusst den Blick in die Zukunft und spürt aktuelle wie kommende Trends auf. Damit versteht sich das Museum nicht nur als Ort der Bewahrung, sondern als Plattform für Diskussion, Experiment und Vision.

Wie zeitgemäß und experimentell der Werkstoff heute interpretiert werden kann, zeigen Prof.in Lisa Freyschmidt (Professur Keramik-, Porzellan- und Glasdesign) und ihre Studierenden der Hochschule Niederrhein. Mit kritischem Blick auf traditionelle Gestaltungsformen entwickeln sie unkonventionelle Entwürfe und setzen dabei auch innovative Herstellungsverfahren wie den 3D-Druck ein. Die Ausstellung präsentiert über 150 Objekte aus fünf aktuellen Designprojekten und macht deutlich, wie wandelbar, spannend und verbindend Porzellan sein kann. Alle Arbeiten sind in Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachrichtungen entstanden, darunter im Austausch mit dem Studiengang Kommunikationsdesign, dem Fachbereich Textile- und Bekleidungstechnik sowie der Hochschule Düsseldorf und externen Partnern aus der Praxis, wie beispielsweise aus der Gastronomie. Ergänzt wird die Schau durch das Projekt „Mustertante“ von Absolventinnen und Absolventen der Staatlichen Berufsfachschule und Fachschule für Produktdesign Selb, das traditionelle Dekore zeitgemäß interpretiert und neue Impulse für Tisch- und Esskultur setzt.

Über die Ausstellung

Die Ausstellung „Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“ beschäftigt sich bis zum 10. Januar 2027 mit aktuellen Fragestellungen rund um Tischkultur, Essen und Genuss, die durch den gesellschaftlichen Wandel beeinflusst werden.

Der Esstisch ist seit jeher ein zentraler Ort des gesellschaftlichen Zusammenlebens. Hier kommen Menschen zusammen, teilen Mahlzeiten, tauschen sich aus und erleben Gemeinschaft. Gleichzeitig unterliegt die Tisch- und Esskultur einem stetigen Wandel: Veränderte Lebensgewohnheiten und gesellschaftliche Entwicklungen be-

Anette Kilian

Mitarbeiterin Marketing,
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Fon +49 9287 91800-123
anette.kilian@porzellanikon.org

Porzellanikon in Selb
Fabrik & Technik
Museumsverwaltung
Werner-Schürer-Platz 1
95100 Selb
Fon +49 9287 918000
selb@porzellanikon.org

Porzellanikon in Hohenberg
Villa & Sammlung
Schirndinger Straße 48
95691 Hohenberg a.d. Eger
Fon +49 9233 77220
hohenberg@porzellanikon.org

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



einflussen zunehmend, wie und mit wem wir essen, feiern und gastgeben. Als wichtiger Bestandteil dieser Kulturgeschichte begleitet Porzellan diesen Wandel seit Jahrhunderten. Es prägt Tischsituationen ebenso wie Alltagsrituale und spiegelt unterschiedliche Vorstellungen von Ästhetik, Funktion und Gemeinschaft wider.

Die Zusammenarbeit mit der Hochschule Niederrhein knüpft an langjährige Kooperationsprojekte des Museums mit Hochschulen und Ausbildungseinrichtungen im Bereich Keramik-, Porzellan- und Produktdesign an. Dazu zählen die Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle, die Kunsthochschule Weißensee Berlin sowie die Staatliche Berufsfachschule und Fachschule für Produktdesign Selb. Dabei richtet das Museum den Blick auf zeitgenössische Positionen und zukünftige Entwicklungen im Design.

Präsentiert werden fünf Projekte von 71 Studierenden und fünf Schülerinnen, die dazu einladen, eine neue Art der Tisch- und Esskultur zu entdecken. Besucherinnen und Besucher erleben, wie die Präsentation von Speisen unseren Geschmack beeinflussen kann, wie Farben und Dekore unsere Sinne schärfen, wie Gestaltung unsere Kommunikation anregt und Gespräche entstehen lässt. Die Inszenierungen von Speisen sollen nicht nur den Hunger stillen, sondern ein multisensorisches Erlebnis bieten. Die Ausstellung widmet sich darüber hinaus dem Potenzial von Gefäßen, Besteck, Tischwäsche und Accessoires im Kontext zeitgenössischer Tisch- und Esskultur. Gezeigt werden aktuelle Entwicklungen und gestalterische Ansätze, die neue Anwendungsmöglichkeiten eröffnen und das Zusammenspiel von Form und Funktion in den Mittelpunkt rücken. Dabei greift die Ausstellung zentrale Fragen des gesellschaftlichen Zusammenlebens auf: Welche Bedeutung hat Gastfreundschaft heute? Wie werden wir künftig essen und Gemeinschaft gestalten? Und welche Werte verbinden wir mit dem gemeinsamen Mahl? Die präsentierten Arbeiten beschäftigen sich mit neuen Formen des Speisens und Zusammenseins ebenso wie mit der Weiterentwicklung traditioneller Gestaltungsansätze. Essen wird dabei als kulturelles, inklusives und gemeinschaftliches Erlebnis verstanden, das Gestaltung weit über den Teller hinaus sichtbar macht.

Tabletop & Textile I

Das Projekt „Tabletop & Textile I“ untersucht, wie gesellschaftliche Veränderungen – etwa die Zunahme von Singlehaushalten, neue Familienmodelle oder Fragen von Inklusion und Geschlechterneutralität – das gemeinsame Essen und die Gestaltung des gedeckten Tisches beeinflussen. In interdisziplinärer Zusammenarbeit der Studiengänge Produkt- und Objekt design, Design-Ingenieur Textil sowie Kommunikationsdesign entstanden Konzepte und Objekte für unterschiedliche Lebenssituationen.

Porzellanikon

Staatliches Museum für Porzellan
in Selb & Hohenberg a.d. Eger

Dazu zählen Lösungen für Einzelpersonen, familienorientierte Geschirr- und Textilkonzepte oder Gestaltungsideen für blinde und sehbehinderte Menschen, bei denen haptische und farbliche Orientierungshilfen integriert wurden. Zugleich greifen die Arbeiten traditionelle Dekore wie das Zwiebelmuster oder Delfter Fliesendekore auf und interpretieren sie mit digitalen Entwurfs- und Fertigungsmethoden neu.



BlindSpot Design by Johanna Reichardt und Leon Böckling, Foto: Justin Wendel,
© Hochschule Niederrhein

BlindSpot vereint Ästhetik und Funktionalität und fördert Inklusion. Erhabene Oberflächen, taktile Linien und farbliche Abhebungen erleichtern die Orientierung und die Handhabung von Geschirr und Textilien für Blinde und sehbeeinträchtigte Menschen. Gleichzeitig schaffen sie ein harmonisches Bild für alle am Tisch und lassen jeden teilhaben. Kontrastreiche Farben und klare Muster fördern Barrierefreiheit, stärken Gemeinschaft und setzen ein Zeichen für Teilhabe und ein bewusstes Miteinander.

Tabletop & Textile II – Picknick

Mit „Tabletop & Textile II – Picknick“ rückt das gemeinschaftliche Essen im Freien in den Fokus. Entwickelt wurden Konzepte für Picknick, Gartenparty oder Balkongrillen, die Porzellan, Textilien und Accessoires als zusammenhängendes Gestaltungssystem verstehen. Neben ästhetischen Fragestellungen standen dabei auch Aspekte der Materialkombination, Marktfähigkeit und Produzierbarkeit im Mittelpunkt.

Porzellanikon

Staatliches Museum für Porzellan
in Selb & Hohenberg a.d. Eger



Kollektion SLOW: Sitzkissen, Fiona Reinecke, Spira; Furoshiki Tuch, Agata Chodorowska; Sentire, Verena Ottensmann; Spira, Jana Bock; Tenir, Hilâl Dündar; CeraMônia, Justin Wendel, Foto: Justin Wendel © Hochschule Niederrhein



CeraMônia, Justin Wendel, Porzellan, gegossen, Glas

CeraMônia ist ein Lichtobjekt, das der Idee der Dauerkerze eine physische Form verleiht. Wie ein kleines Lagerfeuer braucht die Flamme Aufmerksamkeit. Regelmäßig versorgt mit Wachs – vorzugsweise aus Resten abgebrannter Kerzen – entsteht ein lebendiges, atmosphärisches Licht.

CeraMōnia macht so den materiellen Wert des Wachses, die Qualität des Lichts und das gemeinsame Ritual erlebbar. Das Glas schützt Flamme und Umgebung und macht sie zugleich mobil. Die Überwölbung der Schale ist eine Einladung, das Objekt aufzunehmen und ins Freie zu tragen.

Radiant Serving

„Radiant Serving“ untersucht, wie das Design von Gefäßen, Besteck und Servierpraktiken unser Geschmackserlebnis beeinflusst. 16 Studierende verstehen Essen als Inszenierung und entwickeln experimentelle Objekte, die neue Formen der Interaktion zwischen Speisen, Gästen und Umgebung ermöglichen. Entstanden sind Gefäße und Utensilien, die den Ablauf des Essens choreografieren, klassische Funktionen von Geschirr hinterfragen und sensorische Erfahrungen in den Mittelpunkt stellen. In materialbasierten Experimenten und im Austausch mit Gourmetkoch Christian Krüger verbinden die Arbeiten funktionale und gestalterische Fragestellungen. „Radiant Serving“ erforscht die Zusammenhänge von Form, Ästhetik und Sinnlichkeit beim Präsentieren, Servieren und Speisen.



Licking Bowl, Foto: Jérôme Dutka © Hochschule Niederrhein

Die Leckschale erinnert in ihrer reduzierten, abstrahierten Form an eine Walnuss. Sie enthält eine cremige Mousse aus schwarz eingelegerter Walnuss, serviert bewusst ohne Besteck. Innen ist die Oberfläche unglasiert und erzeugt eine leicht raue Haptik. Die typischen Windungen der Nussschale sind formal angedeutet, sodass sich die Zunge tastend vorarbeitet. Das Gefäß fordert eine ungewohnte Essbewegung. So ist Speisen selbst eine sinnliche, körperliche Erfahrung.

Future Brotzeit

Einen spekulativen Blick in mögliche Ernährungsformen der Zukunft wirft das Projekt „Future Brotzeit“, das gemeinsam mit der Hochschule Düsseldorf entstand. Ausgangspunkt ist die Frage, wie Essen und Esskultur in einer Zukunft aussehen könnten, in der traditionelle Gewohnheiten nicht mehr selbstverständlich sind. Die gezeigten Entwürfe bewegen sich zwischen utopischen und dystopischen Szenarien und thematisieren unter anderem alternative Nahrungsmittel wie Algen, Insekten oder fermentierte Speisen. Gleichzeitig reflektieren die Arbeiten den Wunsch nach Gemeinschaft und einer Rückbesinnung auf gemeinsames Essen an einer gedeckten Tafel.



Future Brotzeit – Radical Brotzeit, Tasia Schober & Christian Born, Foto: Jérôme Dutka, © Hochschule Niederrhein

Der Entwurf Radical Brotzeit beschreibt ein Ernährungsszenario für 2075, geprägt von Klimakrise und Deglobalisierung. Eine klassische Brotzeit ist durch fehlendes Getreide kaum noch möglich; Algensediment ist die zentrale Energiequelle. Jede Wohneinheit ist an ein Tanksystem angeschlossen, das gefilterte Biomasse liefert. Vermengt mit modifiziertem Stärkepulver, gestampft und gestrichen auf einen reduzierten, hoch spezialisierten Küchenblock dann zu einem Teig verarbeitet, entstehen

rohe, gedämpfte oder gefüllte Speisen. Gestaltung ist eine infrastrukturelle Schnittstelle zwischen Ressource, Verarbeitung und Ernährungssicherung.

Faktorei21

Auch das Projekt „Faktorei21“, erneut in Zusammenarbeit mit Christian Krüger, widmet sich dem sozialen Charakter des Essens und damit der Frage, warum Menschen im Restaurant ihre Speisen nur selten teilen? Während gemeinsames Essen und Teilen in vielen Kulturen selbstverständlich sind, steht in der europäischen Esskultur häufig der individuelle Teller im Mittelpunkt. Das Projekt untersucht, wie gemeinsames Speisen Kommunikation, Nähe und Gemeinschaft fördern kann. Gemeinsam mit dem Koch Christian Krüger entwickelten sieben Studierende Konzepte für sein Gourmetrestaurant Faktorei21. Im Fokus standen die gestalterischen Anforderungen an Gefäße, Utensilien und Serviceabläufe, wenn das Teilen von Speisen zum zentralen Prinzip wird. Entstanden sind Porzellan- und Glasobjekte, die funktionale Anforderungen der Küche mit neuen Formen des gemeinsamen Essens verbinden. Darüber hinaus untersuchten die Studierenden Tischeindeckung, Menüdramaturgie sowie die Interaktion zwischen Gästen und Servicepersonal. Neue Rituale des Empfangs und der Verabschiedung, gemeinsames Teilen von Gerichten und Momente des bewussten Schweigens beim Essen schaffen besondere Formen der Begegnung und eröffnen neue Perspektiven auf Gastlichkeit und Gemeinschaft.



Faktorei21 – Tischlandschaft, Anna Schönberger, Foto: Jérôme Dutka © Hochschule Niederrhein

Jeweils vier Gäste teilen sich eine Tischlandschaft, die aus Podest, Vase und Lochtablett besteht. Das Podest trägt das Tablett als Ablage für den Aperitif. Die geschwungenen Tablettes ermöglichen eine visuell prägnante Anordnung von Brotbäll-

Porzellanikon

Staatliches Museum für Porzellan
in Selb & Hohenberg a.d. Eger

chen, während Podeste und Vasen den Tisch szenografisch strukturieren. Die Tischlandschaft versteht sich als funktionale Ergänzung für die Gastronomie – als Rahmen für Anrichten und Präsentieren. Die Vase enthält essbare Blumen, die die Gäste am Ende abzupfen und auf dem letzten Gang drapieren. So sind die Blumen selbst Teil des Gerichts.

Die jungen Designerinnen und Designer nahmen sich auch der Gestaltung der Ausstellung an. Unter der Anleitung von Prof.in Lisa Freyschmidt und Kerstin Froch, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Hochschule entwarfen sechs Studierende für die Präsentation ihrer Arbeiten im Porzellanikon Hohenberg a.d. Eger ein ganzheitliches Ausstellungskonzept. Ziel war es, auf einer Ausstellungsfläche von 300 Quadratmetern die vielfältigen Projekte verständlich, zugänglich und im Einklang mit musealen Anforderungen wie Beleuchtung und Besucherführung zu präsentieren. Die Ausstellung verbindet Inszenierung und Prozessdarstellung: Großformatige Fotografien, Modelle, Skizzen, Moodboards und Materialstudien geben Einblicke in Werkstätten, Campusleben und die Entstehung der Entwürfe. Ergänzt durch Audioformate und Filme werden die gestalterischen Ansätze der Studierenden anschaulich vermittelt. Offene und helle Ausstellungsmöbel aus Holz schaffen Durchblicke, Transparenz und neue Blickachsen. So macht die Präsentation Design und Designlehre als kreativen Prozess erfahrbar und eröffnet zugleich neue Perspektiven auf die Esskultur. Die Studierenden haben auch das in kräftigen und frischen Farben erscheinende Key Visual zur Ausstellung beigesteuert und die Sonderschau als ein ganzheitliches Projekt absolviert.

„Mustertanten – Retrodesign“, ein Projekt der Fachschule für Produktdesign Selb

Die Ausstellung „Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“ wird ergänzt um Arbeiten der Absolventinnen und Absolventen des Fachbereichs 2D der Fachschule für Produktdesign Selb. Es handelt sich um Entwürfe für kreative Küchenwelten, die unter dem Namen „Mustertanten – Retrodesign“ zu sehen sind und von der faszinierenden Ästhetik vergangener Zeiten inspiriert sind. Als Vorlage dienten Großmutter's Alltagsgegenstände und klassische Küchenutensilien, aus denen innovative Muster- und Designkonzepte, die Nostalgie und zeitgenössische Gestaltung auf besondere Weise miteinander verbinden, entstanden sind. Im Mittelpunkt des Projekts steht die kreative Auseinandersetzung mit Strukturen, Farben, Formen und Texturen. Durch deren Kombination entwickelten die Studierenden einzigartige Stoffe und Materialien, die nicht nur funktional sind, sondern auch Emotionen wecken und Freude am Kochen, Backen und stilvoll gedeckten Tisch vermitteln. Die Verbindung traditioneller Muster mit modernen Materialien führte zu originellen und humorvollen Küchengerätschaften, die gleichermaßen durch ihre Funktionalität wie

durch ihr außergewöhnliches Design überzeugen. So entstanden kreative Objekte, die den Charme vergangener Zeiten neu interpretieren und in die Gegenwart übertragen. Mit „Mustertanten – Retrodesign“ zeigen die Absolventinnen und Absolventen des Fachbereichs 2D eindrucksvoll, wie aus Erinnerungen und Tradition innovative Gestaltungsideen entstehen können.

Die Ausstellung lädt dazu ein, vertraute Essgewohnheiten neu zu betrachten und einen Blick auf die Tischkultur von morgen zu werfen.

Begleitprogramme zur Sonderausstellung:

So., 17.05. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung
„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“
(Übersichtsführung)
HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden)
Preis: nur Museumseintritt, weil Internationaler Museumstag
ohne Anmeldung

So., 07.06. Yoga | Brunch | Kurzführung durch die Sonderausstellung
„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“
mit M. Kraus, M. Koller und J. Göbel
HOHENBERG | 10:30 Uhr (Dauer ca. 4 Stunden)
Preis: 35,00 € für Yoga & Brunch, 5,00 € für die Führung
Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | mit Anmeldung*
bitte Matte und bequeme Kleidung mitbringen

So., 28.06. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung
„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“
(Schwerpunkt Tabletop & Textile I)
HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €
Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 26.07. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung
„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“
(Schwerpunkt Radiant Serving)
HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €
Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 09.08. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung
„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

(Schwerpunkt Tabletop & Textile II)

HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €

Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 16.08. Yoga | Brunch | Kurzführung durch die Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

mit M. Kraus, M. Koller und J. Göbel

HOHENBERG | 10:30 Uhr (Dauer ca. 4 Stunden)

Preis: 35,00 € für Yoga & Brunch, 5,00 € für die Führung

Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | mit Anmeldung*

Bitte Matte und bequeme Kleidung mitbringen

So., 20.09. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

(Schwerpunkt Faktorei21)

HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €

Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 27.09. Rahmenprogramm zur Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

Gourmetkoch Christian Krüger (Restaurant faktorei21, Duisburg) hält einen Workshop zu den Themen Fermentation, Food Waste & nachhaltige Küchenpraxis, Tellerpsychologie und Wahrnehmung beim Essen

HOHENBERG | 13:30 Uhr (Dauer ca. 3 Stunden) | Eintritt frei

ohne Anmeldung

So., 18.10. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

(Schwerpunkt Mustertante)

HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €

Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 22.11. Führung mit Hauptkuratorin J. Göbel durch die Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

(Schwerpunkt Future Brotzeit)

HOHENBERG | 14:30 Uhr (Dauer 1,5 Stunden) | Preis: 5,00 €

Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

So., 10.01. Finissage der Sonderausstellung

„Die neue Dramaturgie des Essens: Gestaltung jenseits des Tellers“

mit Führung von „herr mika“ | Ein „Knigg“ im Tischtuch – wie wir essen, wie wir aßen, wie wir essen werden. Über das Zusammenspiel von gesellschaftlichen Regeln, Design und die Zubereitung von Essen

HOHENBERG | 14:00 Uhr (Dauer ca. 2 Stunden) | Preis: 5,00 €
Erwachsene zahlen zusätzlich 1,00 € Sonntageintritt | ohne Anmeldung

**Für inhaltliche Fragen zur Sonderausstellung
kontaktieren Sie bitte die Hauptkuratorin Dr. Jana Göbel:**

Dr. Jana Göbel
Hauptkuratorin
Leiterin des Referats EU-Projekte, Digitalisierung
Sammlung des 21. Jahrhunderts
Tel.: 09287 91800-411
jana.goebel@porzellanikon.org

Ausstellungsort:
Porzellanikon Hohenberg a.d. Eger
Schirndinger Straße 48
95691 Hohenberg a.d. Eger
Tel.: 09233-77220
hohenberg@porzellanikon.org

Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag und feiertags 10:00 – 17:00 Uhr
Montags geschlossen

Eintrittspreise:
3,00 Euro / 2,00 Euro ermäßigt
Eintritt sonntags 1,00 €
Kinder bis 18 Jahre kostenloser Eintritt