

Pressemitteilung

Neue Sonderausstellung

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

Tabletop & Textile I



Bildunterschrift:

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.

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



Tabletop & Textile II – Picknick



Bildunterschrift:

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



Bildunterschrift:

CeraMōnia, Justin Wendel, Porzellan, gegossen, Glas, Foto: © Hochschule Niederrhein

CeraMōnia 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



Bildunterschrift:

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 eingelegter 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



Bildunterschrift:

Future Brotzeit – Radical Brotzeit, Tasja 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

Porzellanikon

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





Bildunterschrift:

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 Brotbällchen, 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.