

## PRESSEMELDUNG

13.09.2018

### Senflöffel, Löwenkopfterrine, Gräten- und Knochenschälchen...

es gibt nichts, was es nicht gibt: Für Jäger, Angler oder passionierte Köche – zu jedem Anlass und für jedes Gericht gibt es das passende Service mit vielfältigem Zubehör, wie beispielsweise spezielle Wild- oder Fischservice. Am Sonntag, den 23.09.2018, um 14:30 Uhr, findet im Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg an der Eger eine spezielle Themenführung durch die aktuelle Sonderausstellung „DICK. DÜNN. FETT. MAGER. Porzellan in drei Jahrhunderten Esskultur“ statt. Die Ausstellung zeigt den Besuchern beinahe vergessene Teile, die man zum Servieren und Anrichten von Speisen benötigt hat. Ob Terrinen, Ragoutschüsseln, Bouillontassen oder Saucengießer – unterschiedliche Gerätschaften aus Porzellan geben interessante Einblicke in den Wandel der Esskultur. Außerdem veranschaulicht eine acht Meter lange Tischinszenierung mit mehreren Speiseservicen, wie ein gedeckter Tisch im 19. Jahrhundert aussah, wie in den 1930er Jahren, nach dem Zweiten Weltkrieg und wie heute. Welche außergewöhnlichen Formen man für das Kochen, Backen, Anrichten und gleichzeitig Servieren entwickelt hat, sind in Vitrinen, die Öfen nachempfunden sind, zu entdecken. Ein Küchenblock mit unterschiedlichen Küchenplatten, Gestaltungselementen wie Topflappen und Küchenhelfern dekoriert, versprüht echte Küchenatmosphäre. Eine digitale Bildershow zeigt Anzeigen und Werbeflyer zu den Themen Kochen, Backen und Servieren vom Anfang des 20. Jahrhunderts bis heute.

Der Eintrittspreis beträgt 4,50 Euro.

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  
sabine.reichel-froehlich  
@porzellanikon.org

[www.porzellanikon.org](http://www.porzellanikon.org)  
[www.facebook.com/porzellanikon](https://www.facebook.com/porzellanikon)



Wir sind Leadpartner des Projektes:  
Ceramics and its Dimensions



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