

Sonderausstellung im Oberpfälzer Volkskundemuseum  
Burglengenfeld

## „Feines Porzellan für den ‚Satanstrank‘ – Kaffeekannen aus der Sammlung von Georg und Elfriede Fischer, Teublitz“

Vernissage: Mi, 22.11.2017 um 19 Uhr

Dauer: 23.11.2017 bis 14.1.2018

Öffnungszeiten: Mi. bis Fr. und So. jeweils 14 bis 17 Uhr

Di, 5.12.2017 und Di, 2.1.2018 um 19 Uhr öffentliche Abendführung



Fotos:  
Volkskundemuseum  
Burglengenfeld



OBERPFÄLZER  VOLKSKUNDEMUSEUM  
Burglengenfeld

Oberpfälzer Volkskundemuseum  
Im Berg 3, 93133 Burglengenfeld, Tel. 09471-602583  
www.burglengenfeld.de



NaturInfoZentrum  
im Stadtmuseum



MuseumsAktivWerkstatt  
im Stadtmuseum

Sehen, was früher war...  
Rathausstraße 1

Telefon: 09431 41553  
Telefax: 09431 960948  
E-Mail: stadtmuseum@schwandorf.de  
Internet: www.schwandorf.de

Öffnungszeiten:  
Mittwoch, Freitag und Sonntag:  
14 bis 17 Uhr  
Donnerstag:  
12 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

 Stadtmuseum  
Schwandorf

 Stadtmuseum  
Schwandorf

## „Aufgekocht und fein serviert“

Suppenterrinen aus der Sammlung Margit Graf



27. Oktober 2017 bis 18. Februar 2018

## „Aufgekocht und fein serviert“ – Suppenterrinen aus der Sammlung Margit Graf

In den Herbst- und Wintermonaten zeigt das **Stadtmuseum Schwandorf** eine Sonderausstellung, die sich mit einem sehr delikaten und geschmackvollen Thema befasst. Präsentiert wird dabei eine Vielzahl und Vielfalt an verschiedenen Suppenschüsseln und Terrinen, die **Margit Graf aus Riedenburg** mit Leidenschaft und einem besonderen Sinn für deren Ästhetik gesammelt hat.

In diesem Zusammenhang ist es nun spannend, sich nicht nur mit der Geschichte und den unterschiedlichen Formen und Gestaltungsvariationen dieses Geschirrteils auseinanderzusetzen, sondern ebenso den Inhalt zu betrachten, für den dieses bestimmt ist: Das führt notwendigerweise zur Kulturgeschichte des Essens, genauer gesagt, zur **historischen Betrachtung der Suppe als eine Speise**, die wohl schon seit Jahrtausenden den Menschen nährt und seinen Speiseplan grundlegend bereichert. So steht bei der **Sonderschau** zwar die Suppenschüssel in ihrer Form und ihrem Aussehen, aber genauso in ihrem Gebrauch im Mittelpunkt der Betrachtungen. Und es interessieren natürlich auch die damit verbundenen Speisen und die Tischkultur, die vor allem seit dem 18. Jahrhundert den edel gedeckten Tisch bei Hofe prägte. Dagegen aßen die ärmeren Bevölkerungsschichten bei Tisch lange Zeit aus einer gemeinsamen Schüssel. Später ist es neben der Adelsschicht das wohlhabende Bürgertum, das viel Wert auf ein wertvolles, vierteiliges Tafelservice legt, zu dem beim Speisen unbedingt auch Terrinen und Suppenschüsseln gehörten. Im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert werden Speisegerichte aus Steingut und Porzellan auch in einfacheren Haushalten üblich, wobei das feinere Porzellan erst in der Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts billiger und damit massenhafter produziert werden konnte. Seitdem war es wichtiger Bestandteil in der Aussteuer junger Frauen und war in jedem gut sortierten Haushaltsgeschäft zu finden.



Neben dieser **hochwertigen Sammlung an Suppenterrinen** zeigt die Ausstellung auch eine kleinere Auswahl an **historischen Kochbüchern**, die Einblicke in die Zubereitung und Zutaten von Speisen vergangener Zeiten gewähren – manches mag heute fremd erscheinen, anderes wiederum erstaunlich und das eine oder andere hat sich bis in die heutige Zeit erhalten.



Der Gebrauch von Suppenschüsseln oder Terrinen scheint allerdings in unserer modernen Gegenwart zunehmend in Vergessenheit zu geraten. Schöne, dekorative Kochtöpfe, die gleichzeitig eine praktische, schnelle Handhabung beim Servieren von Essen ermöglichen, sind hier möglicherweise die Gründe, warum viele heutzutage diese Geschirrteile – falls überhaupt vorhanden – im Schrank stehen lassen oder auf dem Flohmarkt verkaufen. Und die modernen Speiseservices kommen inzwischen meistens ohne eine Suppenschüssel in den Handel.

So ist der Blick auf die schöne und sehr oft edel gestaltete Suppenterrine einerseits ein wenig mit Nostalgie und Wehmut verbunden, andererseits führt es uns gleichzeitig zu einer interessanten Auseinandersetzung mit dem Essverhalten des Menschen, das ganz selbstverständlich zu unserem Leben und zum Alltag gehört.

Fotos: Herbert Bürger

