



Kunstnacht 10
Konstanz
Kreuzlingen
11. September 2010

„Die Welt im Topf – Kulturgeschichte der Bodensee-Küche“

Sonderausstellung des Rosgartenmuseums
im Richentalsaal im Kulturzentrum

06.06. – 31.10.2010

Rosgartenmuseum

Ausstellung im Richentalsaal
im Kulturzentrum am Münster
D-78462 Konstanz
Wessenbergstr. 43
Tel.: +49 (0) 75 31-900 245
Fax: +49 (0) 75 31-900 608
FrankR@stadt.konstanz.de
www.stadt.konstanz.de



Eine Ausstellung für Menschen, die Freude an der guten Bodensee-Küche und ihren Traditionen haben. Sie spürt den geheimen Wegen guter Küchen- und Kellertraditionen quer durch Europa an den Bodensee nach: Französische, italienische, österreichische Einflüsse haben das hervor gebracht, was wir heute die alemannische Küche nennen. Die familiengerecht inszenierte Ausstellung klärt unterhaltsam darüber auf, ob Spätzle wirklich schwäbisch und Knöpfle badisch sind. Man erfährt, warum der obstreiche Thurgau spaßhaft „Mostindien“ genannt wird, was ein „Belchenpfeffer“ ist und warum Gangfische „geschossen“ werden. Zu sehen sind unter anderem ein spätmittelalterlicher Bratapparat, die persönliche Teemaschine von Großherzogin Luise und anderes Tafelgeschirr, sowie längst vergessene Küchengeheimnisse der „gutbürgerlichen Küche“. Vornehme Speisekarten aus Adelshäusern und kuriose Relikte aus alten Hotelpalästen sind spannend präsentiert. Diese große Schau ist eine kulturgeschichtliche Reise durch die Traditionen einer Landschaft, in der noch immer gut gekocht und gerne genossen wird. Zur Ausstellung ist ein Begleitbuch erschienen: „Die Welt im Topf – Kleine Kulturgeschichte der Bodenseeküche“, 224 Seiten, reich bebildert, mit klassischen, aktualisierten Bodensee-Rezepten, Preis mit Rezeptheft: 19,90 €. (29.- CHF)



Kunstnacht 10
Konstanz
Kreuzlingen
11. September 2010

Rosgartenmuseum

Ausstellung im Richentalsaal
im Kulturzentrum am Münster
D-78462 Konstanz
Wessenbergstr. 43
Tel.: +49 (0) 75 31-900 245
Fax: +49 (0) 75 31-900 608
FrankR@stadt.konstanz.de
www.stadt.konstanz.de

Partner im kulinarischen Rahmenprogramm:

Mosterei Möhl AG, Arbon: Die letzte Mosterei der Schweiz, die Most in riesigen Eichenfässern ausbaut. Wir präsentieren Most und Saft der Mosterei Möhl.

Metzgerei Otto Müller, Konstanz: Exklusiv zur Ausstellung hat Otto Müller eine feine Trüffel-Leberpastete nach traditionellen Rezepten kreiert: Das „Konstanzer Metzgerle“.

Privatbrauerei Ruppaner, Konstanz: Das köstliche Schimmele (Bio) repräsentiert alte und einfallsreiche Brautradition am Bodensee.

Gewürz-Aschenbrenner, Radolfzell: Feine Gewürzmischungen für die regionale Küche, zu haben im Museums-Shop.

Chocolat Bernrain AG: Schokolade aus fair gehandelten Rohstoffen aus der Nachbarstadt Kreuzlingen.

Steigenberger Inselhotel, Konstanz: Biografie-Dinner zu berühmten und weniger berühmten Feinschmeckern am Bodensee.
(27.05.2010)

Öffnungszeiten

Di – Fr 10.00 – 18.00 Uhr
Sa, So, Feiertag 10.00 – 17.00 Uhr
Mo geschlossen