

Einladung

Zur Eröffnung der Ausstellung
am Sonntag, dem 19. September 2004,
um 11.30 Uhr bitten wir Sie herzlich
in das Museum Huelsmann.

Begrüßung

Dr. Hildegard Wiewelhove
Stiftung Huelsmann

Einführung

Olla potrida und Pot d'Oille –
Leitfossile europäischer Tafelkultur
Prof. Dr. Hans Ottomeyer
*Deutsches Historisches Museum Berlin,
Direktor*

Musik

Pavel Sokolov, Oboe

umseitig

Terrine mit Fisch- und Krebsdekor,
Königliche Porzellanmanufaktur,
Kopenhagen, um 1900

von
Suppen und
Terrinen
19
9
04
-
16
1
05

Die aufsehenerregende Karriere
von Speise und Gerät

MUSEUM
HUELSMANN
BIELEFELD



KUNSTGEWERBE STIFTUNG
SAMMLUNG DER
STADT BIELEFELD HUELSMANN

MUSEUM HUELSMANN
Kunstgewerbesammlung
der Stadt Bielefeld/
Stiftung Huelsmann
Ravensberger Park 3
(Direktorenvilla)
D-33607 Bielefeld
Tel. (0521) 51 37 67
Fax (0521) 51 37 68
info@museumhuelsmann.de
www.museumhuelsmann.de

Dienstag – Samstag
14 – 18 Uhr
Sonntag 11 – 18 Uhr

Öffentliche Führungen
samstags 15.30 Uhr,
sonntags 11.30 Uhr.
Für Gruppen auf Anfrage
auch außerhalb der
Öffnungszeiten.

Öffnungszeiten a. d. Feiertagen
3. Oktober (Tag der Einheit),
1. November (Allerheiligen),
26. Dezember (2. Weihnachtstag)
von 11 – 18 Uhr geöffnet.
24. Dezember (Heiligabend),
25. Dezember (1. Weihnachtstag),
31. Dezember (Silvester) und
1. Januar (Neujahr) geschlossen.

Eintritt
5,- €, ermäßigt 3,- €
Familienkarte 10,- €
Gruppe (ab 10 Pers.) 3,- €



Das Museum ist behinderten-
gerecht eingerichtet.

Entwurf: reizend.bi – Claudia Grotefendt

Mit freundlicher Unterstützung

Rundolf-August
Oetker Stiftung
für Kunst, Kultur,



DEUTSCHES
SUPPEN-INSTITUT

im Verband der Suppenindustrie e. V.

Mahlzeit!
www.mahlzeit-owl.de

Wir engagieren uns!



Titelseite

**Silberterrine mit
grotesken Maskarons,
Johann II Pepfenhauser,
Augsburg, um 1720 – 30**



19

9

04

16

1

05

von
Suppen und
Terrinen

Die aufsehenerregende Karriere
von Speise und Gerät

MUSEUM
HUELSMANN
BIELEFELD

von Suppen und Terrinen

Die aufsehenerregende Karriere
von Speise und Gerät

Blickpunkt der barocken Festtafel ist die Suppenterrine, prachtvoll inszenierte man mit ihr den ersten Gang, das Entrée des Festbanketts. Vor dem prunkenden Tafelgerät kommt jedoch die Suppe selbst. Aufgerollt wird die abenteuerliche Geschichte der sogenannten Spanischen Suppe, der Olla Potrida, gewissermaßen die Mutter aller Suppen, und ihre Karriere vom eher bäuerlichen Nationalgericht hin zur fürstlichen Renommee-Speise. Kochrezepte, Gerätschaften und höfisches Tafelzeremoniell aus 300 Jahren sind ein Beweis für die herausgehobene gesellschaftliche Bedeutung dieser Schlemmerei.

Waren die ursprünglichen Suppenschüsseln einfache irdene Gefäße – in der Bezeichnung “Terrine” steckt noch der Hinweis auf *terra* (Ton, Erde) – so ließ der künstlerische Gestalterwille späterer Zeit mit grandiosem



Terrine in Gestalt eines Kohlkopfs, Fayence, Sceaux (b. Paris), um 1750

Ideenreichtum regelrechte Denkmäler für die Tafel entstehen. Die hierfür verwendeten Materialien sind nur die allerfeinsten, neben Silber bzw. vergoldetem Silber standen vor allem Fayence und Porzellan auf dem Tisch. Auch kuriose Schöpfungen wie etwa eine Kohlkopfterrine wird man bestaunen dürfen. Der Besucher darf gespannt sein auf markante Leihgaben vornehmster Provenienz. Terrinen für den preußischen König sowie Prunkstücke aus den kaiserlichen Sammlungen der Habsburger stehen im Mittelpunkt der Präsentation.



Silberterrine mit grotesken Maskarons, Silber, Johann II Pepfenhauser, Augsburg, um 1720 – 30



Tafel gedeckt zum Suppengang mit dem kleinen Weinlaubservice, Wiener Porzellanmanufaktur, 1810 Museen des Mobiliendepots Wien.

Suppenterrine mit der Allegorie des Winters, Vermeil (Silber, vergoldet) Martin-Guillaume Biennais, Paris, um 1808, Museen des Mobiliendepots Wien.



Serviettentier, Leinendamast Nach einer Anleitung (Bartolomeo Scappi) aus dem 17. Jahrhundert gefaltet. Museen des Mobiliendepots Wien.