

## 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**

Die aufsehenerregende Karriere  
von Speise und Gerät

19  
9  
04  
-  
16  
1  
05

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-INSTITUTE

im Verband der Suppenindustrie e. V.

**Mahlzeit!**  
www.mahlzeit-owl.de

Wir engagieren uns!



19

9

04

16

1

05

# von Suppen und Terrinen

Die aufsehenerregende Karriere  
von Speise und Gerät

MUSEUM  
HUELSMANN  
BIELEFELD

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

# 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 Renommée-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

**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.



**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.



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