

Neue Sonderausstellung „Heranziehungskraft. Küche und Kochen“ im Freilichtmuseum am Kiekeberg für Besucher geöffnet.

bis 23.10.2022, Eintritt 9 Euro/Erwachsene, unter 18 Jahre frei

Rosengarten, 7.3.2022 – „Einen Zahn zulegen“ – woher die Redewendung stammt, sehen Besucher der neuen Sonderausstellung „Heranziehungskraft. Küche und Kochen“ im Freilichtmuseum am Kiekeberg: Wenn die Köchin früher das Essen schneller erhitzen wollte, ließ sie den Topf über der offenen Feuerstelle um einen Zahn am Kesselhaken herab. Die Ausstellung zeigt historische Herdstellen, Küchengeräte und Kochrezepte aus 150 Jahren bis zum modernen Thermomix. Die Ausstellung ist zu den Öffnungszeiten des Museums, dienstags bis freitags von 9 bis 17 Uhr und am Wochenende und Feiertagen von 10 bis 18 Uhr, bis 23. Oktober geöffnet. Der Eintritt ins Museum beträgt 9 Euro, unter 18 Jahren ist er frei. Informationen zum Museumsbesuch unter www.kiekeberg-museum.de.

Offene Feuerstelle, ummauerte Kochmaschine, Elektroherd – 150 Ausstellungsobjekte aus 150 Jahren veranschaulichen im „Agrarium“ am Kiekeberg die Weiterentwicklung von Küche und Kochen in zwei Jahrhunderten. Museumsdirektor Stefan Zimmermann: „Wir vermitteln den Alltag der Menschen früher und treffen mit dem Thema ‚Heranziehungskraft‘ gleichzeitig den Nerv der Zeit: Die Ernährungsweise, der heimische Herd und regionale Produkte bis hin zum Selbstversorgungsgarten bleiben gerade nach der Pandemie für die Menschen aktuell – die soziale Wärme vom Herd erst recht.“

Die Besucher der Ausstellung erleben die Küche als Arbeitsraum, als Aufenthaltsort und als sozialen Treffpunkt. Sybille Kahnenbley, Stiftungsratsvorsitzende des Freilichtmuseums am Kiekeberg, erinnert sich: „Als ich 1984 auf den Hof meines Mannes zog, kochte ich mit so einem Holzherd wie in dieser Ausstellung. Der war von meiner Schwiegermutter und darauf stand immer ein Kessel warmes Wasser bereit. Meine Küche war und ist ein Treffpunkt für alle, indem es auch laut zugehen darf: Unsere Kinder kommen mit Freunden rein, die begegnen den Großeltern und ich spreche mit Vertretern über unseren landwirtschaftlichen Betrieb. Für mich macht das die ‚Anziehungskraft‘ zum Herd aus! Es freut mich sehr, wenn die Ausstellung Besucher anregt, sich auch an ihre Küchenerlebnisse zu erinnern und über das Kochen heute und in Zukunft auszutauschen.“

Vom offenen Feuer bis zur Einbauküche: In der Ausstellung sehen Besucher, wie sich die Raumplanung und die Küchengeräte veränderten, um das Kochen immer leichter und schneller zu machen. Mit zunehmender Elektrizität ab 1900 wurde das Kochen sicherer und planbarer. Die Menschen mussten das Feuer nicht mehr bewachen, konnten ihr Haus länger verlassen und ihre Mahlzeiten mit gleichmäßiger Hitze zubereiten. Für den Vorläufer der Einbauküche, die „Frankfurter Küche“, haben die Erfinder in den 1920er Jahren jeden Arbeitsschritt zum Kochen und Putzen einkalkuliert und zunehmend auf Ergonomie und Design geachtet.

Stiftung Freilichtmuseum am Kiekeberg.

Pressemitteilung

Seite 2 von 2

Kuratorin Anne Herrgesell erklärt: „Die Auswahl an Küchenhelfern wurde immer größer – anfangs noch mit Messer, Kessel und Löffel, gab es in den 1930er Jahren bereits Apfelmus aus der ‚Flotte Lotte‘, und in den 1950ern Gemüseraspel von der ‚Minna‘ oder gerührten Teig aus ‚der großen Bosch‘ mit vielen Aufsätzen. Gleichzeitig ging der Trend zu ‚einem Gerät für alles‘ – wie beim Thermomix.“

Seit Jahrhunderten entstehen in Küchen Rezepte und Traditionen mit Familie und Freunden. Anne Herrgesell schaut zurück: „Früher haben Familien ihre Rezepte fast nur mündlich weitergegeben. Für junge Frauen im 19. Jahrhundert war ein Kochbuch von Henriette Davidis die erste schriftliche Hilfe, wenn sie nach ihrer Heirat in die Ferne zogen. Die Autorin gab ihnen Tipps zu Einkauf, Lagerung, nachhaltiger Verwendung und Rezepte an die Hand. Aus heutiger Sicht setzte sie umfassendes Wissen voraus, wie etwa eine Bechamelsoße oder ein Biskuitteig herzustellen. Erst in späteren Kochbüchern zum Beispiel von Dr. Oetker um 1950 gibt es eine Zutatenliste und schrittweise Anleitungen wie heute.“ In Interviews der Ausstellung hören die Besucher, wie individuell Menschen „Küche und Kochen“ erleben. Die Kuratorin stellt auch die Frage, wie Kochen in Zukunft aussehen könnte. „Die Vernetzung und Automatisierung mit ‚Smart Kitchen‘ und Sprachassistenten stehen für Veränderungen. Aber es gibt auch gegenläufige Bedürfnisse sich wieder mehr auf die Handarbeit und Qualitätszeit beim Kochen zurückzubedenken,“ erzählt Anne Herrgesell.

Die Wander-Ausstellung „Herdanziehungskraft. Küche und Kochen“ ist Teil des Ausstellungsverbands „Alltag, Arbeit, Anstoß, Aufbruch“ und befindet sich im Obergeschoss des 3.000 Quadratmeter großen „Agrariums“, Deutschlands erster Dauerausstellung über Landwirtschaft und Nahrungsproduktion. Bei einem Rundgang durch die historischen Gebäude am Kiekeberg gehen die Besucher der technischen Entwicklung von Herdstellen und Küchen auf die Spur: offene Feuerstelle auf dem Boden im Silberhof um 1650, gusseiserner Holzherd im Fischerhaus (wie 1900 eingerichtet) bis zum Elektroherd im Quelle-Fertighaus der 1970er Jahre.

Termine Begleitprogramm:

„10 Jahre Agrarium“	Jubiläumswochenende am 7./8. Mai mit Vorführungen zum historischen Kochen
„Vom Acker in den Topf – Erntezeit im Museum“	So, 23. Oktober, 10–18 Uhr mit Vorführungen zum historischen Kochen
Gelebte Geschichte	Sbd/So, 2./3. April, 30. April/1. Mai, 28./29. Mai, 25./26. Juni, 18. bis 24. Juli, 20/21. August, 17./18. September, 22./23. Oktober mit Vorführungen zum historischen Kochen

Bilder:

S. Kahnenbley, A. Herrgesell und S. Zimmermann präsentieren die neue Sonderausstellung „Herdanziehungskraft. Küche und Kochen“ bis 23.10. im Freilichtmuseum am Kiekeberg – Bild FLMK (1-3)

Pressestelle: Marion Junker
presse@kiekeberg-museum.de
Tel. (0 40) 79 01 76-12/-32
Fax (0 40) 7 92 64 64



Stiftung Freilichtmuseum am Kiekeberg
Am Kiekeberg 1
21224 Rosengarten-Ehestorf
www.kiekeberg-museum.de