



Die Welt im Topf

Kulturgeschichte der Bodensee-Küche

Sonderausstellung des Rosgartenmuseums Konstanz im Kulturzentrum am Münster
(8. Juni bis 31. Oktober 2010)

verlängert bis 30. Dezember 2010

Die heute bekannte "Bodensee-Küche" hat viele europäische Mütter und Väter. Die Ausstellung "Die Welt im Topf" spürt den geheimen Wegen guter Küchen- und Kellertraditionen quer durch Europa an den Bodensee nach. Sie klärt auf, ob Spätzle schwäbisch und Knöpfe wirklich badisch sind und warum der obstreiche Thurgau spaßhaft "Mostindien" genannt wird. Die Exponate reichen vom mittelalterlichen Bratspieß zum feinen Geschirr aus Barock und Biedermeier bis hin zu den Relikten aus großen Hotelpalästen des 19. Jahrhunderts.

Es erscheint ein Begleitbuch: Tobias Engelsing, Die Welt im Topf - Kleine Kulturgeschichte der Küche am Bodensee, mit Rezepten, 208 Seiten, ca. 19,80 Euro

Öffentliche Führungen jeden Sonntag um 14 Uhr und jeden Donnerstag um 16.30 Uhr

Gruppenführungen auf Anmeldung (Tel. 07531/900 246)

Zur Ausstellung „**Die Welt im Topf**“ gibt es für unsere Gäste eine **leckere Trüffel-Leberpastete**, welche die ausgezeichnete kulinarische Kultur am Bodensee nahebringt und da haltbar und transportabel, in Erinnerung hält. Hergestellt auf der Basis traditioneller Rezepte ist die Pastete in der Wurstküche der Metzgerei Müller in Konstanz entstanden. Weil das Rosgartenmuseum einst das Zunfthaus der Metzgerzunft war, und im Depot die originale Zunffigur aus Sandstein, das „Metzgerle“ aufbewahrt wird trägt das feine Konstanz-Mitbringsel den Namen „Konstanzer Metzgerle“.

200 Gramm Bügelgläser zu 3,95 €, erhältlich im Museumsshop des Kulturzentrums, im Rosgartenmuseum und in den Filialen der Metzgerei Müller