

Die Ausstellung gibt einen Überblick über die Kulturgeschichte des Zuckers und der Süßwaren und betrachtet die Veränderungen in Herstellung, Verfügbarkeit, Genuss und Wertigkeit. Dabei werden regionale Gesichtspunkte thematisiert, von der Rolle der Rübenzuckerfabriken bis hin zur Nördlinger Mess. Eigene Texte und Erläuterungen wenden sich an Kinder, eine Medienstation zeigt Informationsfilme, zeitgenössische Werbung und lädt zu einem Quiz für Groß und Klein ein. Ein umfangreiches Begleitprogramm für alle Altersgruppen bietet tiefere Einblicke und die Möglichkeit, selbst zum Zuckerbäcker oder Chocolatier zu werden.

Rieser Bauernmuseum Maihingen
 Klosterhof 3 und 8, 86747 Maihingen
 Telefon 09087 / 920 717-0, Fax 09087 / 920 717-10
www.rieser-bauernmuseum.de



Öffnungszeiten
 Sa/So, Di-Do 13–17 Uhr
 14. Juni bis 15. September Di-So 10–17 Uhr
 An Feiertagen geöffnet
 Gruppen und Schulklassen auch nach Vereinbarung
 Führungen nach Voranmeldung

Eintrittspreise
 Erwachsene 2,50
 Ermäßigte, Gruppen 2,-
 Familienkarte 5,-
 Schulklassen, Kinder 6–16 Jahre 0,50

Begleitprogramm
 Informationen zum Begleitprogramm finden Sie in einem separaten Prospekt sowie auf unserer Internetseite.

Träger: Bezirk Schwaben
 in Verbindung mit dem Landkreis Donau-Ries und dem Rieser Bauernmuseums- und Mühlenverein
 Leitung: Dr. Ruth Kilian
 Konzept, Texte und Gestaltung: Katrin Reimer, Bruno Langner, Anne Söllner, Horst Geppert
 Fotos: Sabine Gareiß

Rieser Bauernmuseum
 Maihingen
 seit 1984

BEZIRK SCHWABEN



Die süße Verführung

Zucker, Schokolade & Co.



19. März bis 11. Oktober 2009
 Rieser Bauernmuseum Maihingen



Marmelade auf dem Frühstücksbrot, ein Bonbon zwischendurch, ein Stück Schokolade als Seelenröster, die leckere Torte beim Kaffeeklatsch, ein Eis zum spannenden Kinofilm: Rund 31 kg Süßigkeiten verspeist der Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Während Zucker heute in verschiedensten Formen fast überall und jederzeit günstig zu haben ist, stellte er noch bis zum 20. Jahrhundert ein Luxusgut dar. Die Ausstellung beschäftigt sich mit den wichtigsten Süßungsmitteln und betrachtet die Entwicklung des Süßen in all seinen verführerischen Formen.

Als Alternative zum Honig wurde reiner Zucker aus Zuckerrohr in Mitteleuropa vor gut 900 Jahren bekannt. In kleinen Mengen über Apotheker und Gewürzhändler verkauft, war Zucker als Genussmittel nur für Wohlhabende erschwinglich. Erst die Gewinnung von Rübenzucker und der verstärkte Rübenanbau in Europa senkten die Preise deutlich und machten ab 1900 süße Genüsse der breiten Bevölkerung zugänglich.

Schokolade in allen Variationen ist heute die beliebteste Süßigkeit. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war sie aber nur in flüssiger Form bekannt, die erste Tafelschokolade kam 1847 auf den Markt. Neben Geschmack und angepriesenem Nährwert halfen bunte Verpackungen, ausgefallene Formen, der Verkauf über Automaten und beigelegte Sammelbilder der Schokolade auf dem Weg zum Massenprodukt.

Noch bunter und vielfältiger ist die Welt der Zuckerwaren. Ob Bonbons, Fruchtgummis, Dragees, Lakritz oder der mit 85 Jahren noch recht junge Lutscher – was früher dem Adel als edle Nascherei vorbehalten war, ist heute für jedermann günstig zu haben. Wer hat als Kind nicht hier und da „a Guatsle“ zugesteckt bekommen oder hat sich für ein paar Groschen Süßes am Kiosk oder im dörflichen Tante-Emma-Laden geholt?

Eiscreme blieb noch bis in die Nachkriegszeit hinein etwas Besonderes, das beispielsweise auf dem Jahrmarkt zu haben war. Dass Speiseeis heute meist griffbereit im eigenen Gefrierfach liegt, ist allein technischen Errungenschaften und dem Übergang von handwerklicher zu industrieller Produktion zu verdanken. Diese Entwicklung ist für die weite Verbreitung aller Süßwaren entscheidend gewesen. Selbst gemachte Leckereien blieben aber weiter beliebt, ja wurden durch den sinkenden Zuckerpreis überhaupt erst öfter möglich. Dazu zählen eingemachtes Obst und Marmelade, Gebäck, süße Mehlspeisen und Pudding. Auch in diesen Bereichen entstand jedoch bald Konkurrenz industrieller Halbfertig- und Fertigprodukte.

