

„Süße Lust - Geschichte(n) der Mehlspeise“

im MZM Museumszentrum Mistelbach | 22. März – 3. November 2013

Verführerisch und unendlich süß präsentiert sich das MZM Museumszentrum Mistelbach im Jahr der Niederösterreichischen Landesausstellung „Brot & Wein“ 2013: Gewissermaßen als Dessert serviert das MZM das üppig-sinnliche Thema der österreichischen Mehlspeisküche in der Ausstellung „Süße Lust – Geschichte(n) der Mehlspeise“. Die Vielfalt und Sinnlichkeit der Mehlspeisen und ihre lange Tradition in der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt der Präsentation. Verzuckerte Anekdoten und zuckersüße Geschichten über die kulinarische Erfolgsgeschichte der zeitlosen Rezepte, von Kaiserschmarrn über Esterhazyschnitten, bis hin zum Punschkräpferl versüßen die Ausstellung.

Mehlspeise und Augenschmaus

Die Nachspeise heißt in Österreich generell „Mehlspeise“, ob nun Mehl drinnen ist oder auch nicht. Die süße Mehlspeisküche steht für die typisch österreichische genießerische Lebensart. Spezialitäten wie Kaiserschmarrn und Sachertorte gehören schon zur österreichischen Identität. Das Erfolgsrezept ist seit Jahrhunderten gleich geblieben: Die Mehlspeise krönt das Mahl und wird mit Glasuren, Cremes und allerlei Zierrat zum Kunstwerk - zu einem Augenschmaus. Die Food-designer von gestern waren jene erfinderischen Zuckerbäcker, Konditoren und Bäcker, die mit Tortenspritze, kandierten Früchten, Modellen, Schokogussformen und Gebäckbroten wahre Kunstwerke auf den Tisch zauberten. Schon bei den Römern der Antike wurden Kuchen in kunstvollen Reliefmodellen gebacken.

In vielen Süßspeisen spiegelt sich der Einfluss anderer Kulturen und Länder. Neben der böhmischen Küche wurden auch Anregungen aus der bäuerlichen Kost bis hin zu der osmanischen Süßspeisenküche mit der Wiener Küche regelrecht verschmolzen. Heute bildet die internationale „Fusionsküche“ in Österreich eine Alternative zur heimischen Kost und reicht vom Tiramisu beim Italiener ums Eck, über die gebackenen und mit Honig übergossenen Früchte beim Chinesen bis zu den Baklvas als Frühform unserer Strudelgerichte beim Türken.

Das Kinderlied „Backe, Backe Kuchen“ zählt schon die wichtigsten Zutaten in der Mehlspeisküche auf, denen ein großes Kapitel in der Ausstellung gewidmet wird: Weißes, fein gesiebt Weizenmehl – eine der wichtigsten Zutaten der Mehlspeise. Eier wurden bis zum Aufkommen von Backpulver als wichtige Backhilfe eingesetzt. Milch und Milchprodukte wie Butter, Butterschmalz, Obers, Topfen oder auch Mascarpone sind ebenso unentbehrlich. Neben dem Obst gaben und geben vor allem Kaffee und Schokolade der Wiener Mehlspeisküche den letzten Schliff.

Sechshundert Exponate aus zwei Jahrtausenden

Zubereitet wird dieser sinnlich-informative Augenschmaus im MZM Mistelbach mit rund 600 Exponaten aus zwei Jahrtausenden, garniert mit Anekdoten und zuckersüßen Geschichten, die beispielsweise von den Mehlspeisvorlieben Beethovens, Haydns, Monets erzählen oder die Tricks moderner Food-designer verraten. Es spannt sich ein kulturhistorischer Bilderbogen, in dem kaum ein Thema ausgespart wird: vom biblischen Rosinenkuchen, über die Pointen der Wiener Küche, die Geschichte der Zutaten, Mehlspeiskunst von der Antike über das Mittelalter bis heute, Einflüsse Fremder Kulturen bis zum Sonderthema der böhmischen Küche. Auch die Exponate könnten vielfältiger nicht sein: Neben römischen Kuchenmodellen aus Carnuntum, spätmittelalterlichem Küchengeschirr und Tafelszenen, antiken Kochbüchern, Puppenküchen und originellen Kunstwerken der Moderne wie Jeff Koons oder Maria Lassnig, spannt sich der Bogen der süßen Rezepte von den Powidltascherln bis zu Picassos Rezept eines gateau roulé.

Die Ausstellung wird durch ein zuckersüßes und verführerisches Rahmenprogramm ergänzt! Lassen Sie sich zu diesem Erlebnis für alle Sinne verführen!

Süße Veranstaltungen

1. Mai | 10.00 – 18.00 | **Das größte Punschkrapferl der Welt**

Rekordversuch mit der Konditorei Stoiber im MZM Mistelbach, Moderation: Jumbo Schreiner

2. Juni | 15.00 | **Gugelhupfwettbewerb**

Fini's Feinstes und die Bezirksbäuerinnen Mistelbach suchen den besten Gugelhupf!

22. & 23. Juni | **Fest der Sinne**

Kulinarische Köstlichkeiten aus verschiedenen Ländern werden geboten. Daneben gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm, sodass sowohl bei den Erwachsenen als auch den Kindern keine Langeweile aufkommen kann. Lassen Sie sich hinreißen und Ihre Sinne verzaubern...

29. September | 11.00 | **Kulinarische Matinée mit Kammersänger Alfred Sramek und Kurator Hannes Etlstorfer**

„Beim Punschkrapferl von Mistelbach werden alle Süßen schwach“ ... gelesene und gesungene Gustostückerl aus Jahrzehnten der Mehlspeisgeschichte | Eintritt inkl. süßem Frühstück und einem Glas Sekt: € 24,- | inkl. Eintritt und Führung durch die Ausstellung „Süße Lust – Geschichte(n) der Mehlspeise“ im Anschluss.

Kurse und Vorträge in Kooperation mit der Volkshochschule Mistelbach

2. April & 24. September | **Eintauchen in die Welt der Pralinen**

8./12. April & 30. September/4.Oktober | **Torten dekorieren**

16. April | **Damit Süß nicht Sauer macht** – Gesundheitsvortrag mit Christina Talmann

20. April | **Schaukochen und Kochbuchvorstellung „Das große Österreichische Backbuch“** - Franz Schmeißl kocht live und stellt sein neuestes Kochbuch vor.

Alle Kurse und Vorträge der VHS Mistelbach. Anmeldung erforderlich unter: 02572/5200.

10. April & 10. September | **Cupcakes**: Toppings und Verzierungen; Kursleitung: Cupcakes Wien

Anmeldung unter event@mzmistelbach.at oder 02572/20719

Eröffnungstage

mit Angeboten für die ganze Familie

Das MZM Museumszentrum Mistelbach lädt alle MistelbacherInnen aus dem Bezirk ein, die Ausstellung „Süße Lust – Geschichte der Mehlspeisen“ vom Freitag, den 22. bis Sonntag, den 24. März um nur € 3,- Eintritt zu besuchen. In gratis angebotenen Führungen können Sie die Ausstellung unter den ersten Besuchern entdecken. Die Führungen finden um 11.00, 13.00, 15.00 und 17.00 Uhr statt. Unser Kulturvermittlungsteam ist von 10.00 bis 18.00 für die kleinen Besucher in der Kinderecke da. Spiele und kreative Aufgaben erwarten Sie im Kinderbereich direkt in der Ausstellung.

Schaubacken und Weinverkostung

Die Stadtgemeinde Mistelbach und der Tourismusverein Mistelbach präsentieren in diesen Tagen: Live-Schaubacken, eine Weinverkostung mit Mistelbacher Weinen und Informationen und Angebote rund um das „süße“ Mistelbach 2013.

Süße Lust -Geschichte(n) der Mehlspeise

22. März – 3. November 2013

MZM Museumszentrum Mistelbach

Waldstraße 44 – 46, 2130 Mistelbach

02572/20719, office@mzmistelbach.at

www.mzm.at, facebook.com/museumszentrum.mistelbach

Öffnungszeiten: täglich 10 – 18 Uhr

Eintrittspreise:

Erwachsene	€ 7,-
Ermäßigt	€ 5,-
Kinder (11 – 14 Jahre)	€ 3,-
Schüler im Klassenverband	€ 3,-



Regelmäßige Führungen

Überblicksführung | Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag um 15.00 Uhr – Führungsbeitrag € 3,-

Kontakt für Rückfragen:

Mag. (FH) Stefanie Frank

Stefanie.frank@mzmistelbach.at

02572/20719

0664/60499492