



HERDANZIEHUNGSKRAFT. KÜCHE UND KOCHEN

12. Februar 2023 bis 11. Februar 2024

HERDANZIEHUNGSKRAFT

KÜCHE UND KOCHEN



Ob als Ort des Familienrates, revolutionäre Zelle, oder Schnellimbiss, ob Student*innen-WG, Arbeiter*innen-Haushalt oder Designobjekt – die Küche ist einer der wichtigsten Räume des Hauses.

Sie bietet nicht nur Platz für Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln, sondern ist auch ein wichtiger sozialer Treffpunkt. Die Herdstelle ist unerlässlich für die Beheizung des Hauses und zur Zubereitung von Speisen.

Die erste kontrollierte Nutzung von Feuer durch den Menschen findet vor etwa 960.000 Jahren statt. Offene Feuerstellen werden anfänglich mit rudimentären Kochtechniken wie heißen Steinen, Mulden und Erdgruben betrieben.

Über die Jahrhunderte entwickeln sich hieraus feste Feuer- oder Herdstellen. Der moderne Begriff „Herd“ leitet sich dabei vom althochdeutschen „hert“ ab und bedeutet so viel wie „der Brennende“ oder „der Glühende“.

Im 19. Jahrhundert verändert sich durch den Einfluss der Industrialisierung auch die Küche. Offene Feuerstellen verschwinden und weichen moderneren, rauchfreien Alternativen. Sogenannte Sparherde oder Küchenhexen – mit Brennholz befeuerte metallene Herde – sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und schnellere Zubereitung der Speisen.



Sie sind mit Zusatzelementen wie Bohnenröstern, Backröhren und Wasserschiffen ausgestattet. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts erobern elektrische und gasbetriebene Modelle den Markt und verdrängen feuerbetriebene Herde.



Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung der Nachkriegszeit erlebt auch die Küche eine unübersehbare Weiterentwicklung. Einbauküche, Thermomix und Glaskeramikkochfeld werden zu Statussymbolen und die Küche wichtiger Ausrichtungsort für Feiern. „Küchenparty“ wird sogar zu einem geflügelten Wort.

Doch hiermit ist die Geschichte der Küche noch nicht beendet. Lebens- und Ernährungsgewohnheiten verändern sich weiterhin, Nachhaltigkeit, Technisierung und Kosten spielen eine immer größere Rolle.

Wie werden wir also in Zukunft kochen? Wie werden wir uns ernähren? Und bleibt die Anziehungskraft des Herdes weiterhin ungebrochen?

Laufzeit: 12. Februar 2023 bis 11. Februar 2024



BUCHBARE PROJEKTE

**Zwischen Mai und September finden zu festen Terminen offene Back- und Kochprojekte statt. Einzelplatzbuchung möglich! Anmeldung über:
kulturinfo rheinland/kir | Tel. 02234 9921-555 |
info@kulturinfo-rheinland.de oder shop.kommern.lvr.de**

Samstag, 13. Mai | 12 Uhr

Nach altem Rezept. Ein Alltagsessen kochen

Mit der „Museumsbäuerin“ bereiten Sie ein einfaches Alltagsessen zu und stellen ein Küchengerät her. Sie lernen die alte Hofanlage und die Selbstversorgung der damaligen Zeit kennen. Gemeinsam wird nach alten Rezepten aus dem Kräuter- und Gemüsegarten gekocht, dann gegessen und aufgeräumt.

Kosten: 25 € pro Person

Dauer: 3 Stunden

Samstag, 24. Juni und Samstag, 02. September | 12 Uhr

Knusprig und herzhaft. Holzofenbrot backen

Brotbacken gehörte früher zur bäuerlichen Selbstversorgung. Holz holen, Teig kneten und formen, Glut herausholen, Brot einschließen und ausräumen: Sie erfahren, wie aufwendig das Brotbacken war. Mit Kostprobe selbst gebackener Brötchen.

Kosten: 25 € pro Person

Dauer: 3 ½ Stunden

Samstag, 03. Juni | 12 Uhr

Kraut oder Unkraut. Eine Mahlzeit aus Wildkräutern

Viele Wildkräuter sind die Vorfahren unserer heutigen Kulturpflanzen. Sie können dem Essen die richtige Würze geben. Wie man Wildkräuter findet, bestimmt und zu einer schmackhaften Mahlzeit verarbeitet, lernen Sie in diesem Projekt.

Kosten: 25 € pro Person

Dauer: 3 Stunden

RAHMENPROGRAMM

Termine rund um die Ausstellung

Samstag, 22. und Sonntag, 23. April

Seltener Luxus! Fleischverarbeitung im 18. Jahrhundert

Unsere Hauswirtschafterinnen zeigen im Heyerhof die häusliche Fleischverarbeitung im 18. Jahrhundert

Sonntag, 21. Mai

Dafür ist ein Kraut gewachsen

Erfahren Sie alles rund um die Nutzung von Küchenkräutern aus dem Hausgarten am Haus aus Kessenich

Sonntag, 09. Juli

Waffeln – süß und herzhaft

Zum Probieren: Leckere Waffeln aus den Museumsküchen

Samstag, 29. und Sonntag, 30. Juli

Butter, Dickmilch, Frischkäse! Milchverarbeitung im 18. Jahrhundert

Unsere Hauswirtschafterinnen zeigen im Heyerhof wie Milch verarbeitet und haltbar gemacht wurde

Samstag, 21. und Sonntag, 22. Oktober

Seltener Luxus! Fleischverarbeitung im 19. Jahrhundert

Unsere Hauswirtschafterinnen zeigen im Haus aus Kessenich die häusliche Fleischverarbeitung im 19. Jahrhundert

Offene Führungen

Sonntag, 09. Juli | 13 Uhr

Sonntag, 29. Oktober | 11:30 Uhr

Herdanziehungskraft. Küche und Kochen

Führung durch die neue Sonderausstellung rund um die Themen Küche und Kochen. Einzelplatzbuchungen möglich!

Laufzeit der Ausstellung

12. Februar 2023 bis 11. Februar 2024

ÖFFNUNGSZEITEN

365 Tage im Jahr geöffnet!

März bis Oktober, 09–18 Uhr

November bis Februar, 10–16 Uhr

Letzter Einlass jeweils eine Stunde vor Schließung

ANFAHRT



Herданziehungskraft. Küche und Kochen
ist ein Projekt von



LVR-FREILICHTMUSEUM KOMMERN

Rheinisches Landesmuseum für Volkskunde

Eickser Straße | 53894 Mechernich

Tel. 02443 - 9980 0 | kommern@lvr.de

www.kommern.lvr.de