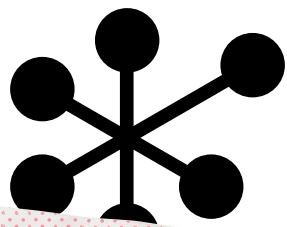


auf



25.10.25
19.04.26

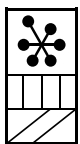


fiŝĉt

Eine
kulinarische
Weltreise

Schale »Halibut Bowl«
Clifford George, Nootka, Vancouver Island, 1996-2000
GRASSI Museum für Völkerkunde zu Leipzig

schmuckmuseum
pforzheim
im reichlinhaus
jahnstraße 42 d-75173 pforzheim
www.schmuckmuseum.de
tel +49(0)7231|39 21 26
di - so und feiertage
außer heiligabend und silvester



Adresse
Schmuckmuseum Pforzheim im Reuchlinhaus
Jahnstraße 42, 75173 Pforzheim
Telefon 07231/39-2126, Telefax 39-1441
E-Mail schmuckmuseum@pforzheim.de
www.schmuckmuseum.de

Öffnungszeiten
Di bis So und feiertags 10–17Uhr,
außer Heiligabend und Silvester

Eintritt
Sonderausstellung 10 €, ermäßigt 8,50 €,
Familienkarte 18 €
Dauerausstellung 4,50 €, ermäßigt 2,50 €,
Familienkarte 7,50 €
Kombiticket Dauer-/Sonderausstellung
12,50 €, ermäßigt 10 €, Familienkarte 22 €

Führungen
können gebucht werden per E-Mail an
schmuckmuseum@pforzheim.de

Ausstellungsvorschau
17. Mai 2026 bis 17. Januar 2027
**21. Silbertriennale International der
Gesellschaft für Goldschmiedekunst
und des Deutschen Goldschmiedehauses
Hanau**

Address
Schmuckmuseum Pforzheim im Reuchlinhaus
Jahnstrasse 42, D-75173 Pforzheim
Phone +49(0)7231/39-2126, Fax 39-1441
E-mail schmuckmuseum@pforzheim.de
www.schmuckmuseum.de

Opening Hours
Tue–Sun and holidays 10 a.m. to 5 p.m.,
except for Christmas Eve and New Year’s Eve

Admission
Special exhibition € 10, reduced price
€ 8.50, family ticket € 18
Permanent exhibition € 4.50, reduced price
€ 2.50, family ticket € 7.50
Special and permanent exhibition € 12.50,
reduced price € 10, family ticket € 22

Guided tours for groups by appointment
Please e-mail us at
schmuckmuseum@pforzheim.de

Upcoming
17 May 2026 through 17 January 2027
**21st International Silver Triennial, orga-
nised by the Association for the Promotion
of the Goldsmith’s Art and the German
Goldsmiths’ House in Hanau**

Veranstaltungsprogramm
Änderungen vorbehalten,
weitere Termine siehe Homepage

Sonntag, 2. November und 7. Dezember 2025,
18. Januar, 8. Februar, 1. März,
19. April 2026, 15 Uhr
Führungen durch die Ausstellung
12 €, ermäßigt 10,50 €

Samstag, 15. November 2025
und 14. März 2026, 15 bis 17 Uhr
**Butler finish oder überreingt –
wie putzt man Schmuck und Tafelsilber?**
Workshop und Besuch der Ausstellung
mit **Restauratorin Nicole Freivogel**
12 €, ermäßigt 10,50 €

Montag, 1. Dezember 2025, 19 Uhr
Aufgetischt – Archivführung
durch die Pforzheimer Esskultur
im Stadtarchiv Pforzheim in Kooperation
mit der Löblichen Singergesellschaft
Anmeldung erforderlich unter
07231/39-2899, archiv@pforzheim.de

Sonntag, 14. Dezember, 16 Uhr
**Denis Scheck erzählt und liest aus seinem
Buch »Schecks kulinarischer Kompass«**
12 €, ermäßigt 10,50 €

Großes Kino rund ums Essen
im Koki Pforzheim
Termine siehe schmuckmuseum.de
und kommunales-kino-pforzheim.de

**Koreanisch, chinesisches oder doch lieber
indisch?**
Kochkurse der vhs
Termine 2025/26 siehe vhs-pforzheim.de

Kulinarische Vielfalt Pforzheims entdecken
Multi-Kulti-Genusstour
Angebot der Tourist-Information/WSP,
Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim
Infos und Termine:
buchen.visit-pforzheim.de
ws-pforzheim.de/tourismus

Tastings & Verkostungen
Termine 2026 siehe schmuckmuseum.de

Pforzheimer Musikwinter 2025/26
**Nicht von Brot allein – Kammermusik
im Schmuckmuseum**
Termine siehe schmuckmuseum.de

Kulturelle Bildung und Museumspädagogik

Permakultur – Urban Gardening für Kinder
im Innenhof
Pädagogisch-künstlerisches Sonderformat
zur Ausstellung mit Antia Plein
Workshop-Termine für Kitas
und Grundschulen auf Anfrage
Vorträge und Schulungen für Erwachsene
siehe schmuckmuseum.de
Gefördert von Jakob + Rosa Esslinger
Stiftung, ISSP sowie Grünflächen-
und Tiefbauamt der Stadt Pforzheim

Mhh, lecker, lecker, lecker...
Esskultur in Museen der Stadt Pforzheim
entdecken – Angebote der Kulturellen
Bildung für Kitas und Schulen
Informationen und Anmeldungen unter
kubi@pforzheim.de,
https://buchung.kulturamt-pforzheim.de/

Familiensonntage und Schmucki-Führungen
Angebote siehe technisches-museum.de

Sonntag, 9. November und 25. Januar, 15 Uhr
Esskultur in Pforzheims Mittelalter
Führungen im Stadtmuseum Pforzheim

**Kulinarische Besonderheiten bietet das
ARTE Ristorante & Café im Schmuckmuseum**
arte-schmuckmuseum.de



Schale
Keramik mit gelbrauher Glasur
Kyoto, 18. Jh. [?]
Ethnologische Sammlung des Museums
Natur und Mensch, Museen Freiburg

Leihgeber/Lenders
Archäologisches Landesmuseum Baden-
Württemberg, Badisches Landesmuseum,
Bröhan Museum, Bundesmobilienvverwaltung/
Silberkammer der Hofburg Wien, Deutsches
Klingenmuseum Solingen, Ethnologisches
Museum Berlin, The Fitzwilliam Museum/
University of Cambridge, Galerie Meyer,
Paris, Germanisches Nationalmuseum,
GRASSI Museum für Angewandte Kunst
Leipzig, GRASSI Museum für Völkerkunde
zu Leipzig, Historisches Museum der Pfalz,
Jüdisches Museum Berlin, Kunsthisto-
risches Museum Wien/Kunstammer, Linden-
Museum Stuttgart, Museum Fünf Konti-
nente München, Museum für Asiatische
Kunst Berlin, Museum für Ostasiatische
Kunst Köln, Museum Natur und Mensch –
Museen Freiburg, Museum der Universität
Tübingen, Die Neue Sammlung – The Design
Museum, München, Wereldmuseum Stadt-
archiv Pforzheim, Landesforstverwaltung
Baden-Württemberg/Forstdirektion Freiburg
Berufskolleg der Goldschmiedeschule mit
Uhrmacherschule Pforzheim, Schwarzmüller-
glas, David Bielander/Galerie SO London,
Elisabeth Heine, Yasutaka Okamura, Katja
Sondermann, private Leihgeber/private
lenders

Publikation
Friederike Zobel, Katja Poljanac, Isabel
Schmidt-Mappes (Hg.): Aufgetischt –
eine kulinarische Weltreise. Zur Kultur des
Essens und Trinkens. Arnoldsche Art Publi-
shers, Stuttgart. 240 Seiten, 23 × 29 cm,
ca. 200 Abb., Deutsch, ISBN 978-3-89790-
746-1, 38 €
Mit Beiträgen von Isabell Immel, Schoole
Mostafawy, Katja Poljanac, Paulus Rainer,
Isabel Schmidt-Mappes, Harald Stahl,
Daniel Suebsman, Sabine Tiedtke, Andreas
Volz, Heike Zech, Friederike Zobel.
Ermöglicht durch die Werner Wild Stiftung
Pforzheim

Kulturpartner
SWR Kultur
Medienpartner
Pforzheimer Zeitung

Förderverein ISSP
Internationale Gesellschaft der Freunde
des Schmuckmuseums Pforzheim
www.issp-schmuckmuseum.de

Dank
Wir danken allen Projektbeteiligten
und Leihgebern sowie dem Förderverein
des Schmuckmuseums ISSP.
Besonderer Dank gilt der Werner Wild
Stiftung Pforzheim für die großzügige
Unterstützung der Medienstation »Tisch-
lein deck dich« und der umfangreichen
Publikation zur Ausstellung.

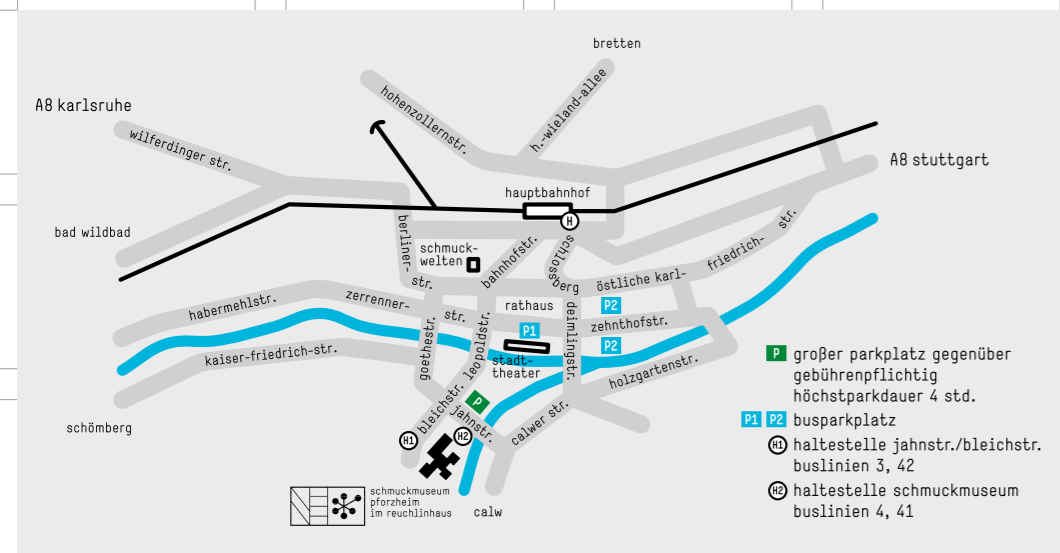
Special Thanks
We would like to thank all those involved
in the project, as well as the lenders
and the International Society of Friends
of Schmuckmuseum Pforzheim, ISSP.
We are particularly grateful to the Werner
Wild Foundation Pforzheim for their gene-
rous support for the »Little table, set
yourself« multimedia installation and
the comprehensive publication accompa-
nying the exhibition.



Koppchen
Porzellan, polychrom staffiert und vergoldet
Johann Joachim Kaendler,
Königliche Porzellan-Manufaktur Meissen, um 1740
GRASSI Museum für Angewandte Kunst, Leipzig

© Ethnologische Sammlung des Museums Natur und Mensch, Museen Freiburg, V 1364, Foto: Axel Kilian

© GRASSI Museum für Angewandte Kunst, Leipzig, Foto: Esther Hoyer



Aufgetischt – eine kulinarische Weltreise
 25.10.2025 bis 19.04.2026
 Schmuckmuseum Pforzheim

Ob goldverzierte Prunkschalen, ein Trinkbecher in Schuhform oder ein »römisches Taschenmesser« – die Ausstellung »Aufgetischt« öffnet spannende Perspektiven auf Esskulturen aus aller Welt. Sie geht der Frage nach, wie vielfältig und wandelbar Nahrung ist, und untersucht ihre symbolische, praktische und soziale Bedeutung in unterschiedlichen Kulturen und Epochen. Im Zentrum stehen Besonderheiten der Tafelsitten, die durch historische und zeitgenössische Objekte in einen ebenso informativen wie genussreichen Kontext gestellt werden.

Mit aufwendigen Banketten und exquisitem Tafelschmuck zelebrierten die Fürstenhäuser Europas ihre Macht und vertrieben sich luxuriös die Zeit. Bis ins 18. Jahrhundert hatte man durchaus sein persönliches Besteck dabei – nicht selten kuriose oder kostbare Unikate. Im Barock kamen einheitliche Tafelservice in Mode, die mit der Industrialisierung schließlich zur gehobenen Massenware wurden. Handel, Eroberungszüge und Migrationsprozesse bereicherten die Speisezetteln mit exotischen Früchten und Gewürzen und veränderten Sitten und Gebräuche. Im Dialog sind ethnografische Kostbarkeiten, historische Goldschmiedekunst, zeitgenössisches Design und Objekte der Alltagskultur zu sehen – und ein »Tischlein deck dich« als Multimedia-Installation. »Aufgetischt« widmet sich Esskulturen aus aller Welt. Kultur geht schließlich auch durch den Magen.

Die Ausstellung unter der Gesamtleitung von Museumsleiterin Friederike Zobel wurde von Katja Poljanac konzipiert und kuratiert. Als Co-Kuratoren haben Isabel Schmidt-Mappes und der Ethnologe Dr. Andreas Volz mitgewirkt.

Eintritt 10 €, ermäßigt 8,50 €, Kombi-
 ticket Dauer-/Sonderausstellung 12,50 €

© Badisches Landesmuseum, Karlsruhe, Inv. Nr. 64/125, Foto: Thomas Goldschmidt



Punschschale
 Silber teilvergoldet, Holz ebonisiert
 Johann Christian Henck, 1764
 Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg



Granatapfelbecher
 Silber, getrieben und vergoldet
 Nürnberg, um 1630
 Badisches Landesmuseum, Karlsruhe



Feldflasche mit reicher Metalldrahtstickerei
 Leder, Ramie, vergoldeter Silberdraht, Seide, Silber, Niello
 Osmanisches Reich, 2. Hälfte 17. Jh.
 Badisches Landesmuseum, Karlsruhe

© Badisches Landesmuseum, Karlsruhe, Inv. Nr. D 231, Foto: Thomas Goldschmidt

**Dinner Is Served –
 a Culinary Trip around the World**
 25.10.2025 through 19.04.2026
 Schmuckmuseum Pforzheim

Whether gold-plated ornamental bowls, a shoe-shaped drinking cup or a »Roman pocket knife« – the exhibition titled »Dinner Is Served« opens up exciting perspectives on dining cultures around the world. It explores the rich diversity and variability of foods and their symbolic, practical and social importance in different cultures and epochs. The focus is on the particularities of dining customs that are exemplified by historical and contemporary objects and shown in a both informative and delectable context.

Europe's aristocratic families used to indulge in luxurious banquets with exquisite table accessories to demonstrate their power and extravagantly while away their time. Well into the 18th century, it was not unusual for people to bring their own cutlery – quite often peculiar, valuable one-of-a-kind pieces. In the Baroque period, matching dinner services came into vogue and finally, in the wake of industrialisation, became mass-produced commodities. Trading with faraway countries, conquests and migration processes augmented people's menus with exotic fruit and spices, and contributed to a change in customs and traditions. Juxtaposing ethnographic treasures and exquisite historical examples of the goldsmith's art with imaginatively designed contemporary dining utensils and everyday objects – plus a »Little table, set yourself« as a multimedia installation –, »Dinner Is Served« is themed around dining cultures around the globe. After all, the way to culture is also through the stomach.

The exhibition has been devised and curated by Katja Poljanac under the overall supervision of Friederike Zobel, the Museum's director. As co-curators, Isabel Schmidt-Mappes and the ethnologist Dr. Andreas Volz were involved as well.

Foto: Michael Rogosch



Kyprisches Kompositgefäß
 Keramik
 Zypern, frühkyprisch, Bronzezeit, 2000–1600 v. Chr.
 Museum der Universität Tübingen

Foto: Dirk Eisel



David Bielander
Papiertüte (Croissant), 2016
 Silber, gefaltet und patiniert
 Galerie SO London

© The Fitzwilliam Museum, University of Cambridge



**Römisches »Taschenmesser« mit dreizinkiger Gabel,
 Löffel, Spatel, Pickel, Dorn und Messer**
 Eisen, Silber
 Mittelmeerraum, 201–300 n. Chr., mittlere römische Kaiserzeit
 The Fitzwilliam Museum, University of Cambridge

© Linden-Museum, Stuttgart, Foto: D. Drasdo



Speiseschale in Gestalt eines Hundes
 Holz, Pigment
 Admiralitäts-Inseln, Anfang 20. Jh.
 Linden-Museum Stuttgart