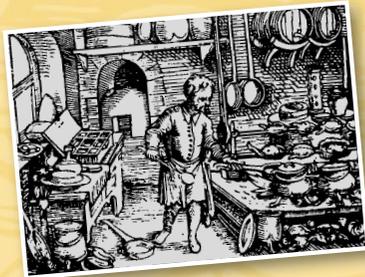


## „Von Pfeffersäcken und Hungerleidern – Geschichte(n) übers Essen und Trinken“

Kurator und Archäologe Dr. Frank Verse stellt in einem Rundgang durch die Sonderausstellung und mit einem Blick hinter die Kulissen die Konzeption und Ausführung der „Pfeffersäcke und Hungerleider“-Sonderausstellung vor.

**Kuratorenführung,  
Mi. 08.03.2017, 18.00 Uhr  
(Sonderausstellung)**



## „Geschichte(n) zum fuldischen Wein“ – Vom Spätlesereiter bis zur Pflege der Spätlese

Die Geschichte Fuldas ist auch ein Teil Weingeschichte, die in der Mitte des 8. Jahrhunderts mit den Rebhängen der Mönche am Frauenberg beginnt und 1775 mit der verspäteten Ankunft des Kuriers zur Entdeckung der Spätlese führt. Die Pflege der Spätlese in ihrer Einzigartigkeit ist ein besonderes Anliegen des Weinhistorischen Konvents Fulda e. V.

**Vortrag: Prof. Dr. Richard Hartmann,  
Sa, 11.03.2017, 14.00 Uhr (Kapelle)**

**Mit Weinverkostung und musikalischer Begleitung durch das Menuettensemble des Weinhistorischen Konvents**

## „Wertvoll. Sinnvoll. Das Beste aus der Rhön – Die Dachmarke Rhön“

Unter der „Dachmarke Rhön“ haben sich engagierte Rhöner Betriebe bei der Vermarktung von nachhaltig hergestellten und zugleich qualitativ hochwertigen Produkten nach dem Motto „Schutz durch Nutzung“ zusammengeschlossen.

**Vortrag,  
Mi. 22.03.2017, 18.00 Uhr (Kapelle)**

## Finissage mit Sonntagsführung

**02.04.2017, 15.00 Uhr**

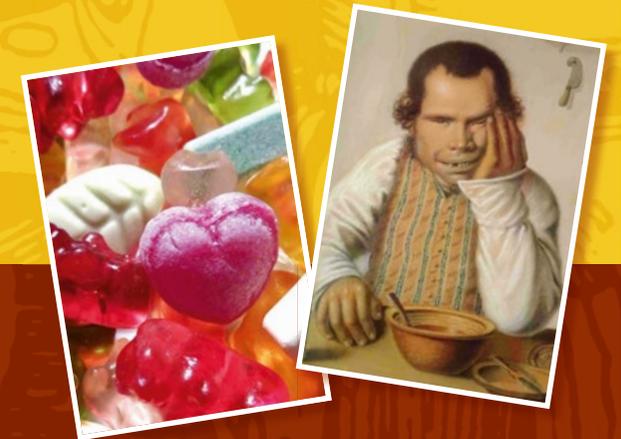
## Sonntagsführungen

Jeden Sonntag findet um 15.00 Uhr eine Führung durch die Ausstellung statt (außer 01. Januar 2017). Die letzte Führung findet zur Finissage am 02.04.2017 statt.

**Kulturstadt Fulda  
Vonderau Museum  
Jesuitenplatz 2, 36037 Fulda  
Telefon: 0661 102-3210  
Fax: 0661 102-3213  
E-Mail: [museum@fulda.de](mailto:museum@fulda.de)  
[www.museum-fulda.de](http://www.museum-fulda.de)**

**Öffnungszeiten:  
Dienstag – Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr  
Montag geschlossen**

# VON PFEFFER SÄCKEN UND HUNGER LEIDERN



## Geschichte(n) übers Essen und Trinken

Begleitprogramm zur Sonderausstellung  
im Vonderau Museum Fulda  
24.11.2016 – 02.04.2017

## Sonntagsführungen

Jeden Sonntag findet um 15.00 Uhr eine Führung durch die Ausstellung statt (außer 01. Januar 2017). Die letzte Führung findet zur Finissage am 02.04.2017 statt.



### „Von Marktständen, Mahlzeiten und Küchenszenen – Essen & Trinken in der Malerei.“

Die Kunsthistorikerin Dr. Marion Feld stellt mit den beiden Gemälden „Brautschmaus in der Rhön“ und „die Gemüsehändlerin“ sowie weiteren Stillleben aus der Sammlung des Museums eine kleine Kunstgeschichte des Essens und Trinkens im 18. Jahrhundert vor.

**Kurzführung mit Vortrag,  
Do. 05.01.2017, 18.00 Uhr  
(Sonderausstellung und Kapelle)**

### „Von Pfeffersäcken und Hungerleidern – Geschichte(n) übers Essen und Trinken“

Kurator und Archäologe Dr. Frank Verse stellt in einem Rundgang durch die Sonderausstellung und mit einem Blick hinter die Kulissen die Konzeption und Ausführung der „Pfeffersäcke und Hungerleider“-Sonderausstellung vor.

**Kuratorenführung,  
Mi. 25.01.2017, 18.00 Uhr  
(Sonderausstellung)**

## Slow Food – „Wissen, was man isst“

Die internationale Slow Food Stiftung für Biodiversität wurde 2003 in Italien ins Leben gerufen, um die biologische Vielfalt und gastronomische Traditionen rund um den Globus zu bewahren. Die gemeinnützige Stiftung setzt sich ein für eine nachhaltige Landwirtschaft, die auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Gemeinschaft und das Wohlbefinden der Tiere Rücksicht nimmt. So unterstützt sie die Ernährungssouveränität des Menschen, selbst zu entscheiden, was man anbaut, erzeugt und isst. Slow food International gibt es bereits seit den 1980er Jahren und in Deutschland feiert die Stiftung 2017 ihr 25jähriges Jubiläum.

**Vortrag mit Verkostung,  
So. 05.02.2017, 16.00 Uhr (Kapelle)**

### „Vom Darben, Fasten und Schlemmen – Szenischer Rundgang durch die Ausstellung“

Mönch Eberhard, der im Scriptorium des mittelalterlichen Klosters Fulda nicht nur Urkunden, sondern auch heimlich Kochrezepte abschreibt, gewährt amüsante Einblicke in die Küche des Klosters und verrät, welche „Meeresgeschöpfe“ – dank Rabanus Maurus – an 150 Fastentagen gegessen werden durften. Was der Biber und der Kakao mit der Fastenzeit zu tun haben, darüber kann der Haushofmeister des Fürstbistums so einiges berichten. Während die Einen sogar beim Fasten schlemmten, mussten die Bürger und Bauern bei Brei und Suppe eher darben.

**Schauspieler-Rundgang mit kleinen Kostproben, Mi. 08.02.2017, 18.00 Uhr,  
(Nur mit Anmeldung unter  
Tel. 0661 – 102 3210. 5 €/ Person)**

## „cervisiam bibat“ – (lat. für) „Man trinke Bier!“

So lautete eine Anweisung an deutsche Mönche aufgrund der schlechten Wasserqualität im Mittelalter. Damals wurde Bier aus Malz mit Kräutern gebraut und später dann durch das haltbarere Hopfenbier ersetzt. Bier war nicht nur Durstlöcher, sondern immer auch schon ein sättigendes Lebensmittel. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war Biersuppe ein nahrhaftes Frühstück.

**Tag der Fuldaer Brauereien mit Bier-Verkostung,  
Sa. 18.02.2017, 14.00 Uhr (Kapelle)**



### „Wer isst wie und warum? – Eine kleine Soziologie des Essens“

Prof. Dr. Jana Rückert-John lehrt an der Hochschule Fulda im Fachbereich Oecotrophologie die „Soziologie des Essens“. Warum essen wir so wie wir essen – und welche Rolle spielt dabei die Gesellschaft? Was haben gegenwärtige Ernährungstrends mit dem Überfluss in der Gesellschaft zu tun? Das sind nur drei der Fragen, mit denen sie sich beschäftigt.

**Vortrag,  
Mi. 22.02.2017, 18.00 Uhr (Kapelle)**