

Kochbücher, Geschirr und Besteck erzählen im Schloss Hünegg Geschichten

HILFERFINGEN Seit Mai befindet sich das Schweizerische Gastronomiemuseum im Schloss Hünegg. Die Ausstellung dokumentiert mit Büchern und Sammelobjekten die facettenreiche Geschichte der Gastwirtschaft.

Die Schweizer Gastronomie und ihr Einsatz für das Wohlbefinden der Gäste aus nah und fern hat eine lange Tradition und einen ausgezeichneten Ruf. Die Stiftung Schweizerisches Gastronomiemuseum hat die facettenreiche Geschichte in einer Ausstellung zusammengefasst, welche die Zeit von etwa 1800 bis heute abdeckt. Bedingt durch den Umbau des Schlosses Schadau, wo sie seit 1988 war, musste die Stiftung nach neuen Räumlichkeiten suchen. Schnell waren diese im Schloss Hünegg, dem einzigartigen Museum für Wohnkultur der Epoche des Historismus und des Jugendstils, gefunden. «Damit geht für mich ein langjähriger Traum in Erfüllung, denn dieses Schloss mit dem historischen Interieur ist geradezu ideal für dieses Kulturgut», erklärte Stiftungsratspräsident Hansjörg

Erdenberg in einer Medienmitteilung.

Kochkunst und Trinkkultur

Seit Mai kann die Ausstellung im zweiten Stock des Schlosses frei oder geführt besichtigt werden. Kuratorin Tanya Karrer hat sie in verschiedene Themenwelten gegliedert und dabei Kochkunst und Küche sowie Tafelkultur und Service berücksichtigt. Auch der Trinkkultur und dem Sonderthema Stammtisch hat sie einen würdigen Platz gewidmet. «In der Zeit der Belle Epoque Ende 19., Anfang 20. Jahrhundert kamen die Touristen aus ganz Europa in die Schweiz und stellten grosse Anforderungen an die Gastronomie», erklärte die Kuratorin bei einer Führung. «Die Küche hat sich vom Aufenthaltsort der Familie zur Grossküche entwickelt, und der Berufsstand professionalisierte sich», erklärte sie. Aber auch die Schweizerinnen und Schweizer haben sich in jenen Jahren immer öfter auswärts verpflegt. Das Angebot wurde abwechslungsreicher, was in den wertvollen, zum Teil kuriosen Exponaten zum Ausdruck kommt.



Sonderthema Stammtisch: Wie einst die Gäste setzten sich Toby Adam (Betriebsleiter Schloss Hünegg) und Tanya Karrer (Kuratorin Gastronomiemuseum) zum Kartenspielen an den Stammtisch.

Foto: Verena Holzer

Es wird gezeigt, wie die Servietten gefaltet werden oder wie das Servicepersonal den Stapel

Teller richtig balancierte. Der Einblick ins Sonderthema Stammtisch wirft die Frage auf,

ob er heute noch seine Berechtigung als Treffpunkt der Dorfbewölkerung hat oder vom Smartphone abgelöst wird. Mit den Korbmöbeln in der Lesecke und dem Kinderzimmer wird im kleinen Rahmen die Hotellerie angesprochen. Ergänzt durch Literatur wird die Ausstellung zudem stetig überarbeitet und erweitert.

Exzellente Ergänzung

Neben den interessanten Fakten bietet die Ausstellung in den hellen Räumen viel Platz zum Verweilen und Sichinformieren. Zu einem späteren Zeitpunkt sollen hier auch Seminare, Kurse und Sitzungen stattfinden. Toby Adam, Betriebsleiter Schloss Hünegg, zeigte sich hocherfreut über den Einzug des Gastronomiemuseums. «Als kulturelles Gedächtnis von Ess- und Trinkkultur ist es eine exzellente Ergänzung unseres einzigartigen Museums für Wohnkultur und der historischen Schlossküche im Untergeschoss», hielt er fest.

Verena Holzer

www.gastronomiemuseum.ch
www.schlosshuenegg.ch