

Pressemitteilung

Zucker – vom Luxusgut zum Alltagsprodukt. Neue Sonderausstellung im Heimatmuseum Seulberg

Ein Kilogramm Zucker war einst so viel wert wie zwei Ochsen; heute verzehrt jeder Deutsche rund 35 Kilogramm im Jahr. Kaum ein Stoff hat eine vergleichbare Karriere gemacht. Und kaum einer steht aktuell so sehr im Fokus gesellschaftlicher Debatten: Die Diskussion um eine mögliche Zuckersteuer zeigt, wie politisch selbst das Süße geworden ist.

Die neue Sonderausstellung im Heimatmuseum Seulberg nimmt diesen Spannungsbogen auf. Sie erzählt die Geschichte des Zuckers nicht als linearen Fortschritt, sondern als vielschichtigen Wandel zwischen Heilmittel, Luxusgut und Alltagsprodukt.

Am Anfang steht nicht der Genuss, sondern die Medizin. Im Mittelalter wird Zucker in Apotheken verkauft – als kostbares Mittel zur Stärkung und Linderung. Mörser, verschließbare Zuckerdosen und frühe Aufbewahrungsgefäße verweisen auf diesen ursprünglichen Kontext. „Zucker lindert und stärkt, doch soll er mit Maß genossen werden“, heißt es bei Hildegard von Bingen.

Von hier aus beginnt sein Aufstieg zum Statussymbol. An den Höfen Europas wird Zucker zur Kunstform. In einer Inszenierung zeigt eine Zuckerbäckerin kunstvoll gefertigte Schaustücke, filigrane Arbeiten, die weniger dem Verzehr als der Repräsentation dienen. Zucker wird zum Zeichen von Rang und Ansehen.

Die Grundlagen dafür liegen im Zuckerrohr. Eine historische Schultafel zur Botanik führt in die Welt dieser Pflanze ein, die ein globales Wirtschaftssystem begründet. Historische Fotografien von Plantagen verdeutlichen die harte Arbeit, auf der der europäische Zuckerkonsum lange beruhte. Die Ausstellung blendet diesen Zusammenhang nicht aus, sondern macht ihn bewusst sichtbar und mittels Audiostationen hörbar.

Aus diesem System entsteht aus der Melasse ein Nebenprodukt: Rum. Fässer, eine kleine Destillation und eine anschauliche Karte der Handelswege zeigen,

Pressemitteilung

Nr. /

Herausgegeben von:

Stadt Friedrichsdorf

Hugenottenstraße 55

61381 Friedrichsdorf

Tel: (06172) 73 10

E-Mail: stadtverwaltung@friedrichsdorf.de

wie aus Abfällen ein eigenständiges Produkt wurde – und wie eng Genuss, Handel und Macht miteinander verbunden sind.

Mit der Industrialisierung verändert sich die Rolle des Zuckers grundlegend. Er wird zum schnellen Energielieferanten einer arbeitenden Gesellschaft. Zucker liefert sofort verfügbare Kalorien – ein Vorteil in einer Zeit, in der körperliche Arbeit den Alltag bestimmt. Damit wandert er aus den exklusiven Räumen der Höfe in die bürgerliche Welt. Silberne Zuckerdosen, verschließbare Gefäße und feines Gerät zeugen von dieser neuen Tischkultur.

Wie aufwendig sein Gebrauch zuvor war, zeigt der Zuckerhut. Als massiver Kegel musste er mit großen, schweren Zuckierzangen unter erheblichem Kraftaufwand zerteilt werden. Erst mit der Erfindung des Zuckerwürfels wird er handlich, hygienisch und alltagstauglich. Zahlreiche Zuckerwürfel aus lokalen und überregionalen Cafés veranschaulichen, wie sehr sich dieses kleine Format durchgesetzt hat. „Der Zucker soll in kleinen, handlichen Stücken bereitstehen“, meinte der Erfinder des Zuckerwürfels Jacob Christoph Rad 1843.

Mit der Zuckerrübe beginnt um 1800 eine neue Epoche und sie führt direkt nach Seulberg. Entscheidenden Anteil daran hat der aus einer Hugenottenfamilie stammende Naturwissenschaftler Franz Carl Achard, der die industrielle Zuckergewinnung aus Rüben vorantreibt. „Was einst aus Übersee kam, wächst nun auf unseren Feldern“, heißt es programmatisch bereits 1783. Der Name Achard ist dabei nicht nur eine wissenschaftliche Größe, sondern verweist auch auf die hugenottischen Wurzeln – Familien dieses Namens sind auch in Friedrichsdorf belegt.

In Seulberg wird dieser Zusammenhang bis heute greifbar. In Hörstationen berichten zwei Generationen der Familie Markloff von der Rübenernte früher und heute – persönliche Stimmen, die zeigen, wie eng globale Entwicklungen und lokale Erfahrung miteinander verwoben sind. Früher fuhren die mit Rüben beladenen Wagen zur Wetterauer Zuckerfabrik nach Friedberg, heute bis in die Pfalz.

Doch die Ausstellung bleibt nicht in der Vergangenheit stehen. Ein inszenierter Blick in einen historischen Bonbonladen führt vor Augen, wie früh süßer Geschmack kulturell verankert wird – als Belohnung, als Trost, als Versprechen. Ist nicht Bonbon das dritte Wort? Schon vor der Geburt prägt das Fruchtwasser die Lust auf Süßes. Eine kleine, bewusst pointierte Nebengeschichte widmet sich dem „versteckten Zucker“ unserer Zeit. Hier schließt sich der Kreis zur Gegenwart und zur aktuellen Debatte: Wie viel Zucker ist zu viel?

Die Ausstellung verdankt sich zahlreichen Leihgebern, die mit ihren Objekten diese vielschichtige Entwicklung sichtbar machen – von der medizinischen Anwendung über höfische Pracht bis hin zum alltäglichen Konsum. Und so bleibt am Ende eine einfache, aber unbequeme Frage:

Wie süß ist Zucker wirklich?

Die Ausstellung „Zucker – vom Luxusgut zum Alltagsprodukt“ wird am Sonntag, 26. April, um 15 Uhr eröffnet. In der gemütlichen Museumsklause erwarten die Besucher süße Verführungen, die das Thema auch sinnlich erfahrbar machen.

Ein vielfältiges Rahmenprogramm begleitet die Ausstellung und lädt dazu ein, den Zucker immer wieder neu zu entdecken. Zu sehen ist die Schau bis zum 6. Dezember im Heimatmuseum Seulberg, Alt Seulberg 46, 61381 Friedrichsdorf. Weitere Infos unter museen@friedrichsdorf.de.

BU:

Text: