

# Museum am Rothenbaum

## Rothenbaumchaussee 64 | 20148 Hamburg Germany | [markk-hamburg.de](http://markk-hamburg.de)

### Tausend Töpfe – was Essen uns angeht

13. Dezember 2024 bis 2. November 2025

Wie und was wir essen, geht uns alle an – wenn auch in unterschiedlicher Weise. Um den vielen Facetten des Essens nachzugehen, öffnete das MARKK seine Sammlungen für Hamburger:innen, die ihr Wissen und ihre Geschichten ins Museum bringen. Sie erzählen, wie sich in Gerichten, Geschmack und Lebensmitteln schöne Erinnerungen, Zugehörigkeiten zu Identitäten aber auch Ausgrenzungserfahrungen ausdrücken.

Die aus einem partizipativen Prozess hervorgegangene Ausstellung setzt Dinge aus den weltweiten Sammlungen des MARKK in persönliche und politische Beziehungen zur Gegenwart und zur Stadtgesellschaft. Bisher kaum gezeigte Objekte werden in einen Dialog mit Gedichten, Fotografien, Interviews und Erinnerungsstücken der Beitragenden gebracht. Essgeschirr, Transportbehältnisse oder Lebensmittelproben zeugen von Kolonialismus, Gesundheits-, Ess- und Körnernormen und von nachhaltigen Anbauweisen. Die geteilten Geschichten eröffnen dabei überraschende Perspektiven auf unsere Essenskulturen und das Museum.

Der Ausstellung ging ein mehrmonatiger Outreach-Prozess voraus: das kuratorische Team tauschte sich auf Wochenmärkten mit Hamburger:innen über Rezepte aus und lud ein zu Live-Kochveranstaltungen und Workshops über Geschmacksveränderungen und an Essen geknüpfte Erinnerungen. Das Team kontaktierte auch gezielt Personen und Gruppen, die eine besondere Perspektive auf Ernährung und Migration, Nachhaltigkeit, Kolonialwaren oder Landwirtschaft haben. Schließlich wählten 39 Personen und Gruppen im Austausch mit den Kurator:innen Sammlungsobjekte für die Ausstellung aus und brachten sie mit ihren eigenen Geschichten in Verbindung.

Die Beiträge wurden in fünf Themen-Kapiteln zusammengefasst: Im Kapitel „Unersättliche Märkte“ geht es um die ökologischen und gesundheitlichen Konsequenzen globaler, kolonialer und kapitalistischer Märkte. Jagrut Raval ließ sich von über hundert Jahre alten, indischen Fruchtimitaten aus der Sammlung inspirieren und entwickelte die spekulative Geschichte eines indischen Reisenden, der eine goldene Frucht nach Europa brachte. Claudia Chávez de Lederbogen macht in ihrem Beitrag, der mit beeindruckenden Objekten aus der vorspanischen Zeit korrespondiert, auf die Vielfalt von Mais als Wissenspeicher in den Amerikas aufmerksam.

Das Thema „Verbinden und Ausschließen“ dreht sich um Essen als soziale Erfahrung mit all seinen Ambivalenzen. Einige Beitragende erzählen von gemeinsamen Essen als Ausdruck von Gastfreundschaft, Liebe und gegenseitiger Fürsorge, während andere Erfahrungen und Ereignisse der Ausgrenzung aufgrund von Rassismus, Armut, Krankheit, kolonialen Machtverhältnissen und ausgrenzenden Körnernormen thematisieren. Bei Hannimari Jokinens Beitrag zu den fünf Original-Zutaten von Coca-Cola – Zucker, Koka, Kola, Wasser und Akaziengummi – geht es darum, wie die kolonialen Strukturen der Rohstoffmärkte mit Hamburg und auch mit der Sammlung des MARKK verbunden sind.

„Erinnerungen“ thematisiert die Emotionen, die durch Geschmack und Gerüche ausgelöst werden, und wie Geschmack nicht nur persönlich geprägt ist, sondern Essensvorlieben tief im kollektiven und kulturellen Gedächtnis verankert sind. Chris und Ruth Ezeh verdeutlichen anhand der Yamswurzel und zwei historischen Yams-Altären aus Nigeria wie eng Ernährung und Gesundheit mit westafrikanischer und afrodiaporischer Identität verknüpft sind. Die Restaurantbesitzerin Daria Rizzello thematisiert die vergebliche Suche nach dem Geschmack ihrer Kindheit.

In den Beiträgen des Kapitels „Geschmacksflexibel“ geht es um Momente von Anpassung, Aneignung und Vermischung von kulinarischen Traditionen. Wie fermentierte Sojabohnen-Gerichte lokal und nachhaltig produziert werden können, ist beispielsweise Thema bei Fenda. Es wird angeregt, darüber nachzudenken, wie flexibel Geschmack eigentlich ist und ob wir Lieblingsgerichte erlernen, neuen Lebensumständen oder anderen Menschen anpassen können.

Dies sind nur einige Beispiele der vielen Schlaglichter, die in der Schau auf das Thema „Essen“ aus der Perspektive der diversen Stadtgesellschaft Hamburg wirft. Die experimentelle und partizipative Ausstellung folgt dem Anliegen, das Museum weiter für die diverse Stadtgesellschaft Hamburgs zu öffnen und mit dieser in einen engeren Austausch zu treten.

Kuratorisches Team: Lara Ertener, Noam Gramlich, Weiqi Wang (bis September 2024)

Die Porträts der Teilnehmenden wurden von Johanna Henn gezeichnet.

*Gefördert durch die Behörde für Kultur und Medien der Freien und Hansestadt Hamburg, die Mara und Holger Cassens Stiftung, die Pumplün Stiftung und durch die Freunde des Museums am Rothenbaum e. V.*

#### Katalog zur Ausstellung:



Hg. | Edited by: Lara Selin Ertener & Noam Gramlich  
 Beiträge von | Contributions by: Rilando June Lamadjido, Diana Miryong Natermann, Ulugbek Ahmedov, Joni T., Fenda, Silke Koal, Satı Yücel, Chris und Ruth Ezeh, Daria Rizzello, Burkhard Plemper, Francesca Sika Dede Puhlmann, Hannimari Jokinen, Claudia Chávez de Lederbogen, Jagrut Raval, Angela Hachmeister  
 © Museum am Rothenbaum & Autor:innen | authors, 2024  
 Softcover, 131 Seiten | Deutsch und Englisch | German and English  
 ISBN: 9 783944 193311 | 15 Euro



## Veranstaltungen (vorläufiges Programm)

Am Wochenende nach der Eröffnung, 14. und 15. Dezember findet ein spezielles Programm zum Thema statt:

Sa 14. + So 15. Dezember | 14 Uhr  
**Tausend Töpfe**  
 Kurator:innenführungen

Sa 14. Dezember | 16–18 Uhr  
**Biting Back**  
 Lesung und Gespräch mit Meryem Choukri und Fallon Tiffany Cabral und den Kurator:innen

Sa 14. + So 15. Dezember | 14–17 Uhr  
**Genderbread. Gemeinsam Lebkuchen gestalten**  
 Werkstattformat

Do 19. Dezember | 18 Uhr  
**Tausend Töpfe**  
 Kurator:innenführungen

Do 9. Januar | 17 Uhr  
 Di 14. Februar | 17 Uhr  
 Mi 15. Februar | 15 Uhr  
 Di 18. März | 17 Uhr  
**Interaktive Ausstellungsgespräche**  
 Zwei bis drei Teilnehmende von „Tausend Töpfe“ sprechen zu ihren Beiträgen in der Ausstellung

So 26. Januar | 10.30–17 Uhr  
**Märchenfest zum Thema „Den Tisch ließ ich decken, lasst es euch schmecken!“**  
 mit den Erzählerinnen des Märchenforums Hamburg e.V.

Do 13. März | 13 Uhr  
**Mythos und Realität. Die Geschichte der Somafrucht**  
 Artist Talk mit Jagrut Raval, Moderation: Lara Ertener

Sa 26. April | 21 + 23 Uhr  
**Lange Nacht der Museen**  
 Zwei bis drei Teilnehmende von „Tausend Töpfe“ sprechen zu ihren Beiträgen in der Ausstellung

fon +49 40 428 879 - 548 | [presse@markk-hamburg.de](mailto:presse@markk-hamburg.de)

Vorstand: Prof. Dr. Barbara Plankensteiner, Marc von Itter | Vorsitz des Stiftungsrates: Präses der Behörde für Kultur und Medien

fon +49 40 428 879 0 | [mail info@markk-hamburg.de](mailto:info@markk-hamburg.de)

Hamburger Sparkasse | IBAN DE71 2005 0550 1238 1188 79 | BIC HASPDEHHXXX | Ust-Id. DE 199097847

**MARKK**  
 MUSEUM AM ROTHENBAUM  
 Kulturen und Künste der Welt