



BEGLEITPROGRAMM

An folgenden Sonntagen,
jeweils 14.00-15.00 Uhr
30.04., 11.06., 02.07., 23.07.,
13.08., 03.09., 01.10.

ÖFFENTLICHE FÜHRUNG

Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kosten: 3 € pro Person zzgl.
Eintritt

Do, 06.04., 18.30 Uhr

MUSEUMSGESPRÄCH

Zeitzeugen berichten über den
Henkelmann, die Kantinen und
den legendären Weinkeller bei
Hoesch
Hoesch-Museum
Kostenfrei

So, 23.04., 11.00-17.00 Uhr

TAG DES BIERES

Brauerei-Museum
Kostenfrei

So, 07.05., 14.30 Uhr

ÖFFENTLICHE FÜHRUNG

mit Brunhild Kanstein
Hoesch-Museum
Kostenfrei

Sa, 13.05., 15.00-16:30 Uhr

ERZÄHLCAFÉ MIT IHREN GESCHICHTEN

Moderation: Dr. Marion Grob,
WDRJournalistin
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Eintritt frei,
Kaffee und Kuchen 5 € pro
Person, Anmeldung unter
Tel. (0231) 50-2 60 28 oder
info.mkk@stadtdo.de

So, 21.05., 11.00-12.00 Uhr

ÖFFENTLICHE FÜHRUNG AM INTERNATIONALEN MUSEUMSTAG

Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kostenfrei

Di, 06.06., 14.30-16.30 Uhr

SALONGESCHICHTEN

Treff für ältere Menschen
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kosten: 10 € pro Person (inkl.
Kaffee/Tee und Kuchen),
Mindestteilnehmerzahl: 10 Pers.
Anmeldung unter Tel.
(0231) 50-2 60 28 oder
info.mkk@stadtdo.de

Sa, 24.06., 18.00-2.00 Uhr

EXTRASCHICHT. DIE NACHT DER INDUSTRIEKULTUR

Brauerei-Museum
Hoesch-Museum
Eintritt nur mit
ExtraSchichtbändchen

Do, 31.08., 18.00 Uhr

VORTRAG

Zur Geschichte der Kantine im
Ruhrgebiet (1850-1950).
Dr. Ulrike Thoms,
Max-Planck-Institut für Wissen-
schaftsgeschichte Berlin
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kostenfrei

Sa, 23.09., 16.00-2.00 Uhr

DEW21-MUSEUMSNACHT

Brauerei-Museum
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Eintritt nur mit
Museumsnachtbändchen

Do, 28.09., 18.00 Uhr

VORTRAG

Von der italienischen Eisdielen
zur Sushi-Bar – zur Geschichte
der ausländischen Gastronomie
in Deutschland. Prof. Dr. Maren
Möhring, Universität Leipzig
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kostenfrei



BUCHBARE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

FÜHRUNGEN

Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Dauer: 60 Minuten, Kosten: 36 €
zzgl. Eintritt pro Person
Informationen und Buchungen
unter Tel. (0231) 50-2 60 28
und info.mkk@stadtdo.de

SALONGESCHICHTEN

Kurzführung mit Kaffee/ Tee
und Kuchen
Museum für Kunst und
Kulturgeschichte
Kosten: 10 € pro Pers. (inkl.
Eintritt und Kaffee/Tee und
Kuchen)
Mindestteilnehmerzahl: 10 Pers.
Informationen und Buchungen
unter Tel. (0231) 50-2 60 28
und info.mkk@stadtdo.de

FÜHRUNGEN

Hoesch-Museum
Informationen und Buchungen
unter Tel. (0231) 8 44 58 56



HOESCH-MUSEUM

Eberhardstr. 12
44145 Dortmund
Tel. (0231) 844 58 56
www.hoeschmuseum.dortmund.de
www.facebook.de/kallahoesch

Öffnungszeiten:

Di, Mi 13.00-17.00 Uhr
Do 9.00-17.00 Uhr
So 10.00-17.00 Uhr
Eintritt: 2,50 €, ermäßigt 1,25 €

MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE

Hansastr. 3
44137 Dortmund
Tel. (0231) 50-2 55 25
www.mkk.dortmund.de
www.facebook.de/mkkdortmund

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Fr, So 10.00-17.00 Uhr
Do 10.00-20.00 Uhr
Sa 12.00-17.00 Uhr
Eintritt: 3 €, ermäßigt 1,50 €
Eintritt frei unter 18 Jahren

BRAUEREI-MUSEUM

Steigerstr. 16
44145 Dortmund
Tel. (0231) 840 02 00
brauereimuseum-dortmund@
radeberger-gruppe.de
www.brauereimuseum.dortmund.de

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Fr, So 10.00-17.00 Uhr
Do 10.00-20.00 Uhr
Sa 12.00-17.00 Uhr
Eintritt: Informationen unter
Tel. (0231) 840 02 00

Eine Ausstellung
an drei Orten
in Dortmund

ESSEN AUSSER HAUS

Vom Henkelmann zum Drehspieß

HOESCH-MUSEUM
02.04. – 09.07.2017

MUSEUM FÜR KUNST UND
KULTURGESCHICHTE
23.04. – 01.10.2017

BRAUEREI-MUSEUM
23.04. – 31.12.2017



Herausgeber:
Stadt Dortmund, Kulturbetriebe,
Freunde des Hoesch-Museums e.V.
02/2017



Stadt Dortmund
Kulturbetriebe



ESSEN AUSSER HAUS

Vom Henkelmann
zum Drehspieß
Eine Ausstellung an drei Orten

WANDEL VON ARBEIT UND ALLTAG

Das 19. Jahrhundert führte zu einem grundlegenden Wandel der Arbeitsstrukturen und der Alltagsorganisation im Ruhrgebiet. Veränderte Familienstrukturen, ein getakteter Tagesablauf und erhöhte Mobilität waren die Folge. Aber auch der Fortschritt in der Lebensmittelindustrie, verbesserte hygienische Bedingungen und der Zuzug von Migrantinnen und Migranten führten zu neuen Formen der Ernährung – gerade außerhalb des Hauses.

VOM HENKELMANN ZUM DREHSPIESS

Das gemeinsame Essen im Haushalt ist schon längst nicht mehr selbstverständlich, eher die Ausnahmesituation. Die Ausstellung zeigt die Entwicklung zum Außer-Haus-Essen in den letzten 150 Jahren im Ruhrgebiet anhand von Beispielen der Großstadt Dortmund. „Wer kocht?“ „Wo wird gegessen?“ „Welche neuen Gerichte gibt es?“ sind dabei die zentralen Fragen an den drei Ausstellungsorten.

MUSEUM FÜR KUNST UND KULTURGESCHICHTE

Die Ausstellung ist eine Präsentation des Deutschen Kochbuchmuseums und fasst die grundlegenden Veränderungen und Trends der Zeit nach 1900 und erst recht nach 1945 zusammen. Die zahlreichen Facetten des Essens außer Haus und ihre historischen Entwicklungen werden hier gezeigt. Sie bilden die Klammer der drei Ausstellungen. Butterbrot, Kantine- oder Schulessen sind dabei ebenso Thema wie Restaurantbesuche oder Lieferdienste und Speisen auf die Hand wie Döner, Pommes oder Reibekuchen. Im Rahmen der Ausstellung können die Besucherinnen und Besucher selbst von ihren Erfahrungen berichten und Erinnerungen, Fotos wie Objekte einbringen.



Jungen sitzen mit Döner an einem Kneipentisch und schauen fern, um 1988. Bild: Stadtarchiv Dortmund

HOESCH-MUSEUM

Werkangehörige, Kinder, Gäste, Ehemalige – alle wurden bei der Firma Hoesch über verschiedene Formen der Gemeinschaftsverpflegung verköstigt. Eine besondere Rolle spielte im heißen Stahlwerk zudem die Getränkeversorgung der Arbeiter. Aber auch ein legendärer Weinkeller gehörte lange zu Hoesch. Vom mitgebrachten Essen im Henkelmann seit den 1870er Jahren über die ersten Speisehallen bis hin zu den Kantinen – auch der Gegenwart – wird diese Entwicklung im Hoesch-Museum dargestellt.



Hoesch-Werkschänke, 1950er Jahre.
Bild: ThyssenKrupp Konzernarchiv / Hoesch-Archiv

BRAUEREI-MUSEUM

Restaurants im heutigen Sinne entstanden im ausgehenden 19. Jahrhundert. Zunächst waren sie gut betuchten bürgerlichen Kreisen vorbehalten. Heute bilden Speisegaststätten ein buntes, großteils an internationalen Küchen ausgerichtetes Spektrum unterschiedlicher Restauranttypen für nahezu jeden Geldbeutel. Ist das „klassische“ Gasthaus mit der „gutbürgerlichen Küche“ da noch konkurrenzfähig? Impressionen aus der spannenden Geschichte der Speisegaststätten vom Beginn des 20. Jahrhunderts bis in die Gegenwart bietet die Sonderausstellung im Brauerei-Museum.



Restaurant Unionbräu, Postkarte um 1910.
Bild: Stadtarchiv Dortmund