

Konditorkunst im Wandel: Dresdner Ausstellung zeigt Geschichte der süßen Verführung

„Die süße Kunst“ widmet sich der Entwicklung von Desserts und Konditorei – mit spannenden Impulsen auch für Österreichs Handwerk.



Ausstellung "Die süße Kunst" in Dresden. © Beigestellt

Einblicke in die Dessertkultur - auch für Österreichs Konditoren spannend

Mit der Ausstellung „Die süße Kunst – Eine Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts“ zeigt das **Deutsche Archiv der Kulinarik** in Dresden ab sofort, wie vielschichtig die Welt der süßen Verführungen ist. Die Ausstellung verknüpft historische, künstlerische und naturwissenschaftliche Perspektiven auf Torten, Pralinen und Eiskreationen – und liefert damit auch für

das österreichische Bäcker- und Konditorenhandwerk inspirierende Impulse. Noch bis Jänner 2026 sind Exponate, Skizzen und sensorische Mitmachstationen im Buchmuseum der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (**SLUB**) zu sehen.

Kulinarisches Erbe mit europäischer Relevanz

Gerade in Österreich, wo Mehlspeisen wie Sachertorte, Topfenstrudel und Punschkräpfen nicht nur Klassiker, sondern auch Kulturgut sind, trifft das Ausstellungsthema einen Nerv. Die Ausstellung stellt die kulturelle Bedeutung süßer Speisen in den Vordergrund – von der Erfindung des Buchdrucks bis hin zu industriellen Entwicklungen im 20. Jahrhundert. Auch aktuelle Trends wie der Einsatz internationaler Aromen oder die Rolle von Textur und Sensorik werden aufgegriffen.





© Beigestellt
Beigestellt



© Beigestellt
Beigestellt

Historische Entwicklung trifft moderne Forschung

Aufbauend auf den Beständen des Deutschen Archivs der Kulinarik – der größten öffentlich zugänglichen kulinarischen Sammlung im deutschsprachigen Raum – wird die Kulturgeschichte der süßen Küche in vier Kapiteln erzählt:

| Kapitel | Inhalt |
|---------------------------------|--|
| Herkunft der Konditorei | Zutaten, Formentwicklung und Gerichte von der Renaissance bis 1800 |
| Ästhetik und Handwerk seit 1800 | Entwicklung der handwerklichen Gestaltung in der Konditorei |
| Naturwissenschaftliche Zugänge | Chemie, Lebensmittelphysik und medizinische Perspektiven auf süßen Genuss |
| Produktion & Alltag | Industrialisierung, Konsumverhalten und häusliche Herstellung im historischen Wandel |

Erleben mit allen Sinnen

Besucher*innen der Ausstellung können an Riech-Stationen Düfte erleben oder an einer digitalen Wand ihr Lieblingsdessert teilen. Ein Begleitprogramm bietet Workshops, Vorträge und Poetry Slams rund um das Thema süße Küche. **Der Eintritt ist frei.**



Was Österreich daraus mitnehmen kann

Auch hierzulande wächst das Interesse an der Geschichte und Zukunft der Konditorkunst – nicht zuletzt durch die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten, kunstvoller Pâtisserie oder innovativer Dessertgastronomie. Die Ausstellung liefert neue Perspektiven für handwerklich arbeitende Betriebe, die sich zwischen Tradition und Innovation bewegen.

Wer etwa in Österreich handwerklich hergestellte Pralinen, Bonbons oder Torten produziert, findet in Dresden eine beeindruckende Sammlung an historischen Techniken, Rezepturen und gestalterischen Vorbildern. Auch für Berufsschulen, Innungen und Konditoreibetriebe kann die digitale Erschließung der Sammlung künftig eine wertvolle Ressource sein.

Zukunft des Archivs: Digitale Öffnung geplant

In den kommenden Jahren soll das Deutsche Archiv der Kulinarik digital zugänglich gemacht werden. Damit eröffnet sich auch für das Fachpublikum aus Österreich ein kostenfreier Zugang zu über 50.000 historischen Dokumenten rund um Tafelkultur, Kochkunst und süße Spezialitäten. Eine wichtige Ergänzung für Forschung, Praxis und Ausbildung in Bäckerei und Konditorei.

Weiterführende Informationen:

www.archivderkulinarik.de

www.slubdd.de/suessekunst

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at