

SÜSSE LUST Geschichte(n) der Mehlspeise

Verlag Bibliothek der Provinz

Hannes Etlstorfer (Hg.)

SÜSSE LUST

Geschichte(n) der Mehlspeise

Impressum:

Dieser Katalog erscheint anlässlich der Ausstellung
SÜSSE LUST. Geschichte(n) der Mehlspeise
MZM Museumszentrum Mistelbach
22. März bis 3. November 2013

Geschäftsführung MZM Museumszentrum Mistelbach: Matthias Pacher, Peter Weiss
Ausstellungskurator: Hannes Etlstorfer
Architekt: Checo Sterneck
Ausstellungsgrafik: Thomas Reinagl
Ausstellungsproduktion, Kulturvermittlung, Lektorat: Bettina Lang, Barbara Schuller
Ausstellungsgestaltung: Alfred Bahmer
Marketing und Presse: Stefanie Frank, Renate Heger
Restauratorische Betreuung: Die Restauratorinnen OG
Aufbau und Technik: Alfred Bahmer, Margit Mold, Josef Smutny
Umschlaggestaltung: atelier olschinsky
Grafische Gestaltung Katalog: Gottfried Eilmsteiner, *Verlag Bibliothek der Provinz*

ISBN 978-3-99028-192-5

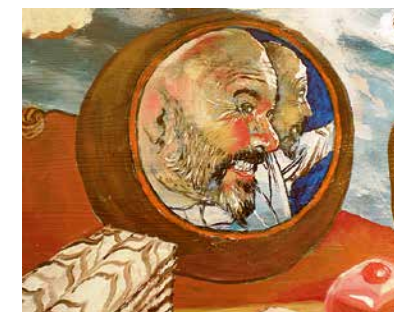
Verlag Bibliothek der Provinz
A-3970 Weitra
www.bibliothekderprovinz.at

Gesamtherstellung: *Verlag Bibliothek der Provinz*

Der Autor hat sich bemüht, alle Bildrechte abzuklären. Bei einigen Bildern konnte der Rechteinhaber nicht ausfindig gemacht werden. Rechteinhaber werden gebeten, sich an die Gemeinnützigen Mistelbacher Kunst und Betriebs GmbH zu wenden.

Wir bedanken uns bei allen Leihgebern, Projekt- und Medienpartnern, sowie allen Projektbeteiligten, die durch ihr Engagement die Realisierung des Ausstellungsprojektes ermöglicht haben.

Umschlagabbildung: atelier olschinsky
Abb. Seite 3: Hannes Etlstorfer, Mozartkugelselbstporträt, 2011. FAHE







Fachausbildung zum Pâtissier/ière.
Foto: Gastgewerbefachschule Wien

Inhalt

- 9 Mehlspeisvariationen. Zwischen süßer Lust und schwerer Kunst
Hannes Ettlstorfer
- 61 Powidltatschkerln und andere böhmisch-mährische Mehlspeisklassiker
Hana Dvořáková
- 69 Den Göttern sei Dank. Mehlspeisen im Alten Rom
Bettina Lang
- 74 Honig – der älteste Süßstoff
Albert Schittenhelm
- 77 Kleines Einmaleins der Süßungsmittel
Markus Schuller
- 78 Mit 'nem Teelöffel Zucker...
Barbara Schuller
- 81 Vom Gebäck zum Schokohasen.
Mehlspeisen und andere süße Köstlichkeiten im Jahreskreis
Hannes Ettlstorfer
- 134 Leonard Bernstein und der „Ober in der Torte“
Anekdoten aus dem Marchfelderhof. Gerhard Bocek

Abbildungen Seite 8:

Oben links: Süßes aus Meisterhand. Regina Braun, Unterthurn
Oben links: Vanille Mandel Breze. G. u. I. Heindl Bäckerei u. Feinkost GmbH. Foto: Wolfgang Heindl
Oben rechts: Hochzeitstorte. Henriette Neubrand, Café-Konditorei-Eissalon, Großrußbach
Mitte links: Schaumbecher. Bäckermeister Günter Schuh
Unten links: Fußballfeld-Torte, Bäckerei Zimmer, Paasdorf. Foto: Josef Zimmer
Unten rechts: Mistelbach Törtchen. Caffè Konditorei Schreiber, Mistelbach