



Der Würfelzucker ...

... feiert Geburtstag und steht im Mittelpunkt der Ausstellung

Vor 170 Jahren erfand der Österreicher Jacob Christoph Rad, seinerzeitiger Direktor der Zuckerraffinerie im mährischen Daschitz, dem heutigen, tschechischen Dačice, den Würfelzucker.

Weshalb es zu dieser Erfindung gekommen ist, die sehr bald „Wiener Zucker“ genannt wird, erfahren Sie in Wort, Bild und anhand historischer Exponate des Stadt- und Zuckermuseums Dačice sowie in mehreren Fachvorträgen.

In zahlreichen Vitrinen, gestaltet vom Österreichischen Zuckermuseum in Tulln, dem Stadtmuseum Bruck/Leitha und dem Museum Hohenau an der March sowie auf Schautafeln der Agrana Zucker GmbH, wird der historische Weg der Zuckerproduktion in Österreich aufgezeigt. Internationale Würfelzuckerstücke aus den Sammlungen Chiarida-Pirson und Kousheshi ergänzen den Überblick.



Eine facettenreich
süße Palette

Die Geschichte ...

... des „Süßens“ beginnt mit dem Zuckerrohr, das bereits vor ca. 14.000 Jahren dem Menschen das Leben versüßte. Ein weltweit beliebtes Folgeprodukt ist der Cuba-Rum. Pernod-Ricard-Austria zeigt, wie der Havanna-Club-Rum produziert wird und stellt an einem Abend bei einer Verkostung sein Sortiment vor.



Zuckerrohr –
Ursprung des
süßen Lebens

Vom Rum zum Kaffee: Das benachbarte Kaffeemuseum bzw. das Kaffee-Kompetenz-Zentrum zeigt in seinem Ausstellungsbereich Interessantes rund um das Thema Kaffee und Zucker. In speziellen Fachvorträgen erfahren Sie von Edmund Mayr Fakten über die historische Entwicklung und die heutigen, weltweiten Trends.

Vom Kaffee zum Kakao, vom Kakao zur Schokolade: Diese Überleitung ist die Domäne des Schokoladen-Museums des Wiener Süßwarenherstellers Heindl und der Firma Manner, die im Rahmen der Ausstellung bekannte und neue Kreationen zeigen.

Emsig wie die Biene ...

... müssen Sie sein, wenn Sie alles Wissenswerte über Honig kennenlernen wollen: Seine Herstellung, seine Besonderheiten, Einblicke in die Bienenzucht. Auch das Produkt selbst wird anlässlich der vom Österreichischen Imkerbund veranstalteten Honig-Verkostung mit Brot und Käse vorgestellt. Sie werden staunen.



Bienen –
seit mehr als
8.000 Jahren
weltweit
verlässliche Honig-
Produzentinnen

„Die Rübenbauern“ blicken in ihrer Präsentation auf die Anfänge der Zuckerrüben-Zucht und die gegenwärtigen Herausforderungen in einer globalisierten Welt; auf dass wir von ihnen auch morgen wieder unseren geliebten Zucker in bester Qualität erhalten!

Und wer noch ein's Draufsetzen möchte, wird Mitglied im süßesten Club Österreichs:
www.wiener-zucker.at

Veranstaltungen zur Ausstellung

Dienstag, 16 Uhr
28. 02. 2012

Eröffnung der Ausstellung

Roland Adunka: Carl Auer von Welsbach – Der Zucker ist die Lösung!

17 Uhr
Peter Unfried und **Josef Niklas:**
Der Zuckergradient

18 Uhr
19 Uhr
Marie Kucerová: "... damals in Dacice"
Martin Doppler:
Die Makroökonomie des Zuckers

Dienstag, 17 Uhr
20. 03. 2012

Vom Zuckerrohr zur Zuckerrübe

Josef Pinkl, Geschäftsführer der "Rübenbauern" Österreichs: über die beiden weltweit wichtigsten Agrarprodukte für die Zuckerherstellung.

19 Uhr
Vom industriellen Grundnahrungsmittel zur Marke mit Strahlkraft

Selma Illitz, Marketingmanagerin der Agrana Zucker GmbH: zur Geschichte des Unternehmens.

Dienstag, 17 Uhr
17. 04. 2012

Honig – Nahrungs- und Genussmittel

Petra Rauch, Imkerin: über die 8000-jährige Geschichte der Honigproduktion; anschließend Honigverkostung / Foodpairing, Honig mit Käse.

Dienstag, 17 Uhr
15. 05. 2012

Cuba Libre – vom Zuckerrohr zum Rum

Werner Kohl, Kurator der Ausstellung: zur weltbekannten Spirituose; anschließend Präsentation der Havana Club Rum-Palette durch **Pernod Ricard Austria.**

Dienstag, 19 Uhr
12. 06. 2012

Vom Rüben setzen zum Würfelzucker

Ingrid Weidinger, Österreichisches Patentamt,
Gerhard Hammerschmied, Zuckermuseum Tulln und **Josef Pinkl,** Geschäftsführer der Rübenbauern Österreich: Einblicke in die technische Entwicklung der Zuckerproduktion.

Mittwoch, 16 Uhr
27. 06. 2012

Finissage der Ausstellung

Präsentation der Firma Manner und der Confiserie Heindl; anschließend Honig-Quiz, Verlosung von süßen Köstlichkeiten zu Gunsten von www.tesfaye.at

Eintritt, Erfrischungen und Brötchen übernehmen:



Stadt Wien

Ausstellungsdauer

28. Februar 2012
bis 29. Juni 2012

Öffnungszeiten

Mo. – Do.: 9.00 – 18.00 Uhr
Fr.: 9.00 – 14.00 Uhr
Während der Wiener Schulferien und an Feiertagen bleibt das Haus geschlossen.

Gruppenführungen und Seminare

sind ab zehn Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich.

Eintritt

€ 2,50 pro Person

Nächste Ausstellung

Ilse Arlt: Individuelles und allgemeines Wohlergehen

Weitere Angebote

- Wirtschaftslehrgang
- Computerraum mit Wissens-Quiz
- „100 Jahre Leben und Wohnen in Wien“
- Vortragsreihe „Begegnung im Museum“
- LÖWE – „Lernwerkstatt Österreichs Wirtschaft Elementar“
- Kaffee-Kompetenz-Zentrum
- „Dr. Carl Auer von Welsbach – Erlebnisausstellung“

österreichisches gesellschafts- und wirtschaftsmuseum

vogelsanggasse 36 | 1050 wien

tel +43(0)1-545 25 51
fax +43(0)1-545 25 51-55

wirtschaftsmuseum@oegwm.ac.at
www.wirtschaftsmuseum.at

Mit Unterstützung
der Wissenschafts- und Forschungs-
abteilung der Stadt Wien

Das Auer von Welsbach-Forschungsinstitut
und Werner Kohl präsentieren:

Wie süß ist
doch das Leben
– 170 Jahre
Würfelzucker

WIENER
ZUCKER
WÜRFELZUCKER

28. Februar 2012
bis 29. Juni 2012



Galerie der
Sammler/-innen

im Österreichischen
Gesellschafts- und
Wirtschaftsmuseum