Puppenhausmuseum Basel – Weihnachtsausstellung PR-Text Candy Containers, deutsch,
27.8.2007

Das Puppenhausmuseum Basel präsentiert:

„Santa & Co. mit verführerischem Inhalt“

**Sonderausstellung über Candy Containers zur Weihnachtszeit,
24. November 2007 bis 3. Februar 2008**

Eingebettet in die laufende Sonderausstellung „Bonbonnieren – die süsse Kunst der Verpackung“ zeigt das Puppenhausmuseum in der Vorweihnachtszeit eine einzigartige Vielfalt von speziellen, weihnachtlichen „Candy Containers“ aus der Zeit von 1910 bis 1960. Eine Weihnachtsausstellung der besonderen Art.

„Bon! Bon!“ riefen die Damen des Rokokos, als sie zum ersten Mal das süsse Naschwerk probierten, das der Mundkoch des Comte du Plessis-Praslin für die höfischen Empfänge seines Herren erdacht hatte. „Bon!Bon!“, damit war auch gleich der Name für die neuen Köstlichkeiten gefunden. Das Bonbon, oder die Praline, wurde schnell zum Lieblingskind der grossen Confiseure und Zuckerbäcker, die die Erfindung aufgriffen und sich mit den raffiniertesten Varianten zu übertrumpfen suchten.

Aus dem Namen „Bonbon“ (für Konfekt) entwickelte sich dann der Name „Bonbonniere“; auch unter dem englischen Begriff „Candy Container“ bekannt. Man versteht darunter eine Konfektdose oder ein Behältnis, welches zum Aufbewahren besonders wertvoller Güter genutzt wird. Candys, also Bonbons bzw. Süssigkeiten, galten ebenfalls als sehr kostbar. Bis ins 19. Jh. waren Bonbonnieren kunstvoll und reich verzierte Dosen. Sie konnten aus Gold und Silber bestehen und mit Edelsteinen bestückt sein. Von der französischen Königin Marie-Antoinette ist beispielsweise überliefert, dass sie zwei von Jean-Antoine Belleteste formgedrechselte und beschnitzte elfenbeinerne Bonbonnieren besass.

Auf diesem kulturellen und geschichtlichen Hintergrund wurden die Bonbonnieren auch als Präsente für Feste, Taufen und Hochzeitsfeiern oder eben zu speziellen Festen wie Weihnachten verwendet. Im Allgemeinen wurde früher nur mit Honig oder Sirup gesüsst. Aus Zucker hergestelltes Konfekt, etwa pastillenförmiges Zuckerwerk aus kandierten Blütenblättern von Veilchen, war nur für einen kleinen Kreis erschwinglich. Dem teuren Inhalt entsprach auch die aufwendige Ausführung früherer Candy Containers.

Ausstellungsobjekte zur Weihnachtszeit

In der Weihnachtsausstellung werden vorwiegend Candy Containers aus Karton bzw. Papiermaché und Watte präsentiert. Die meisten davon wurden in Deutschland produziert, waren aber oft für den Export nach Frankreich, Österreich und den USA bestimmt. Die Vielfalt dieser Bonbonnieren ist unglaublich. Da gibt es den St. Nikolaus oder seinen Kollegen, den rundlichen Santa, mit oder ohne Rentierschlitten, meistens auf Papiermaché. Sowie Engel mit Porzellanköpfen und den edel und winterlich wirkenden, aus weisser Watte gefertigten Niko. Sie alle tragen ein kleines Geheimnis in sich: sie dienen als Behältnis für Süssigkeiten.

All die Weihnachtsmänner und Engel gibt es aus Papiermaché oder mit Porzellanköpfen. Bei diesen kompletten Puppen verbirgt sich im Körper eine Hülse. Der Körper lässt sich öffnen und die Hülse kann gefüllt werden. Oft sasssen die Figuren auch auf Baumstämmen, welche man füllen konnte. Es gab aber auch weitere weihnachtliche Symbole. Zum Beispiel mit bunter Folie überzogene Tannenzapfen und Glocken, welche man in der Mitte öffnen konnte. Beliebt waren auch Kinder auf Skis oder auf einem Schlitten sowie die süssen „Snowbabies“, welche auf einer mit einer Winterlandschaft verzierten Kugel montiert waren. Auch der Schnee-mann wurde gerne als Candy Container verwendet.

Bonbonnieren am Weihnachtsbaum

Weihnachten war natürlich ein grosser Markt für Candy Containers. Die Ausstellung präsentiert auch eine Vielzahl von kleinen Candy Containers, die zum Aufhängen am Weihnachtsbaum bestimmt waren. An den Federbäumen (alte Form eines künstlichen Weihnachtsbaums) in der Ausstellung hängen die unglaublichsten kleinen Objekte. Diese wurden meistens industriell und in grosser Stückzahl hergestellt. Daneben gab es aber auch in Heimarbeit von Hand angefertigte Exemplare. Diese kleinen Candy Containers wurden früher am Heiligen Abend oft als willkommenes Präsent in der Kirche an Jugendliche verteilt oder auch von Lehrern an ihre Schüler abgegeben. Nachdem der süsse Inhalt einmal verzehrt war, dienten sie noch viele Jahre als Weihnachtsdekoration am Tannenbaum. Es gab praktisch nichts, dass man nicht an den Baum hängen konnte. Sehr beliebt waren zum Beispiel „Tüten“ in Cornetform oder auch Musikinstrumente, Taschen, Körbe und Tiere. Alle Objekte konnten gefüllt werden. Oft hatten sie kleine Seidensäckchen, in denen allerdings nur ganz wenige Süssigkeiten Platz fanden.

Heute gehören die sogenannten „Dresdner Candy Containers“ bei den Sammlern zu den begehrtesten Stücken. Ab ca. 1880 bis zum 1. Weltkrieg wurde der Christbaumschmuck aus Luxuspapier resp. Karton gefertigt. Fische, Schiffe, Musikinstrumente, Körbchen usw. erwecken den Eindruck von getriebenen Silberminiaturen. Es handelt sich dabei aber um

dünnen Karton. Die geprägten silber- oder goldkaschierten dreidimensionalen Objekte wurden zum Teil farbig bemalt bzw. lasiert und oft auch mit anderen Materialien verziert. Charakteristisch für die „Dresdner Pappe“ war, durch Prägen, Stanzen und Montieren aus dem billigsten Grundstoff, dem Papier, Christbaumschmuck herzustellen, der Glanz ausstrahlte und Luxus vermittelte und dennoch für viele Kreise der Bevölkerung erschwinglich blieb. Neben der sorgfältigen Verarbeitung besticht der papierene Christbaumschmuck besonders durch seinen Formenreichtum. Lediglich religiöse Motive wurden nie umgesetzt. Man nannte ihn „Dresdner“ Christbaumschmuck, weil er vorwiegend in Dresden hergestellt wurde. Produktionsstätten gab es aber auch in Leipzig, in Berlin und an anderen Orten.

Wiener Krampus und der heilige Nikolaus

Zwei Figuren, die in der Ausstellung besonders auffallen. Der Sankt Nikolaus ist bei uns in der Schweiz als „Santichlaus“ bekannt, der am 6. Dezember den Kindern kleine Gaben bringt. Die Figur leitet sich ab vom Bischof Nikolaus von Myra, der im 3. Jh. im lykischen Kleinasien lebte. Ihm werden Wundertaten zugeschrieben. Sein Gegenpart und oftmals sein Begleiter – bei uns als „Schmutzli“ bekannt – ist in Wien der „Krampus“. Diese grinsende Teufelfigur ist in der Regel auf einen Sockel montiert, zwischen 20 und 60 cm hoch und in den Höllenfarben Schwarz und Rot gewandet. Sie kann aber auch als Skifahrer, Rokokokavalier oder Maronibrater verkleidet auftreten. Diesen aus Masse hergestellten Teufelsgesichtern mit Hörnchen und Eselsohren geben manchmal Glasaugen einen Hauch von Lebendigkeit. Schwänze, Hufe und rote Zungen verraten die teuflische Herkunft. Ihre Körper aus Holz oder Draht sind mit Wolle, Stoffen, Filz, Papier und Fellen bekleidet. Der Nikolaus als Bonbondose hat oft ein bemaltes Gesicht aus Porzellan oder Masse. In der Ausstellung werden vorwiegend Nikolausfiguren gezeigt, deren Gesichter aus Pappmaché bestehen und bemalt sind. Die Kleider sind aus Stoff, Seide oder Krepppapier und aufwendig verziert. Im Hohlkörper der Figuren steckt eine Hülse, die von der Fussesseite her mit Leckereien gefüllt werden kann. Insbesondere die thüringischen Spielzeughersteller hatten sich auf diese Form von Nikolausprodukten spezialisiert; auch diese waren meistens für den Export nach den USA bestimmt. Die in der Ausstellung gezeigten Nikolausfiguren und Krampusse stammen mehrheitlich aus dem frühen 20. Jahrhundert.

Ausgefeilte Öffnungsarten

Bei vielen „Candy Containers“ ist es gar nicht so einfach, sie auf den ersten Blick als solche zu erkennen. Vor allem die Weihnachtsmänner, Santas und heiligen Nikoläuse haben es in sich. Um an die süßen Überraschungen zu gelangen, die sich in einer Hülse im Unterkörper befinden, muss man bei den meisten Puppen zuerst den Oberkörper entfernen. Andere verbergen ihr süßes Geheimnis einfach unter ihrem weiten Kleid. Bei den Tierfiguren muss man meistens zuerst den Kopf entfernen. So vielfältig und umfangreich wie die Motive sind auch die Öffnungsmechanismen der Bonbonnieren.

Geschichte der Schokolade und Präsentation der Naschwerke

Die Schokolade wurde durch die spanischen Konquistadoren Ende des 15. Jh. aus der Neuen Welt nach Europa gebracht. Das Volk der Azteken genoss den Kakao mit Mais gemischt in einer Art Brei oder mit Honig bzw. Zimt aromatisiert als Getränk. Erst die Spanier galten mit ihrer Idee, den Kakao mit Rohrzucker zu kombinieren, als die wahren Erfinder der Schokolade. Langsam verbreitete sich der Schokoladekonsum im ganzen Spanischen Reich. Die Spanier behielten das Import- und Fabrikationsmonopol bis Ende des 17. Jh. Erst danach gelangte die Schokolade nach Holland und in das übrige Europa.

In der Ausstellung wird auch das Konfekt präsentiert, welches in den Behältern zu jener Zeit hätte sein können. Dazu gehören kandierte Früchte, kandierte Blütenblätter von Veilchen oder Rosen, Früchtegelees, Zuckermandeln, Nougat, Fondants, Marzipanfrüchte oder Marzipankonfekt, Silberperlen sowie Himbeer- oder Rahmtäfelchen. Und selbstverständlich auch die nach wie vor beliebten Pralinen. Pralinen sind ein mit einer Ganache oder mit Nougat, Nüssen, Pistazien, Likör, Marzipan oder Ähnlichem gefülltes Konfekt aus Schokolade und gelten aufgrund ihrer aufwendigen Herstellung als die Krönung der Chocolatierskunst.

Workshops

Während dieser Sonderausstellung laden wir unsere jungen Besucher zu Workshops ein. Diese finden jeweils an bestimmten Wochenenden von 14.00 bis 18.00 Uhr statt. Die Teilnahme ist kostenlos. Unter fachmännischer Anleitung können ausgewählte Kartonbonbonnieren vielfältig dekoriert werden. Man muss lediglich etwas Geduld und Freude am Basteln mitbringen.

Öffnungszeiten

Museum, Shop und Café: täglich von 10 bis 18 Uhr

Eintritt

CHF 7.–/ 5.–

Kinder bis 16 Jahre frei und nur in Begleitung Erwachsener.

Kein Zuschlag für die Sonderausstellung.
Das gesamte Gebäude ist rollstuhlgängig.

Puppenhausmuseum Basel

Steinenvorstadt 1

4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95

Fax +41 (0)61 225 95 96

www.puppenhausmuseum.ch