

Programm im Saarländischen Landesarchiv

am 2. März 2024, 10–16 Uhr

- **Archivführungen** um 11, 13 und 15 Uhr

Sie bekommen einen Einblick in die für die Öffentlichkeit sonst geschlossenen Bereiche des Landesarchivs und erfahren Näheres über seine Arbeit und seine vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten. Ausgewählte Archivalien zeigen Ihnen die Vielfalt der in einem Archiv aufbewahrten Unterlagen. So können Sie hautnah erleben, welche Schätze in einem Archiv schlummern und darauf warten, von Ihnen entdeckt und ausgewertet zu werden.

- **Ausstellung**

MAHL-ZEITEN. Geschichten vom Essen und Trinken im Saarland

Mit Audio- und Videobeiträgen des Saarländischen Rundfunks

- **Hilfestellung beim Lesen alter Schriften**

Sie können sich beim Entziffern mitgebrachter Dokumente helfen lassen.

- **Buchverkauf**

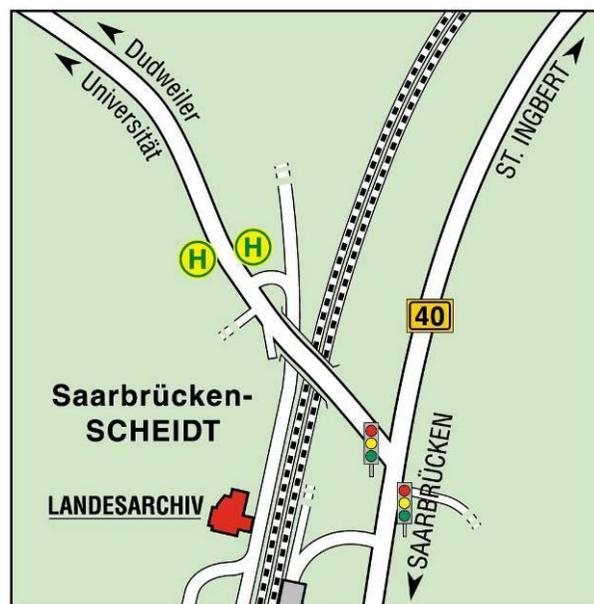
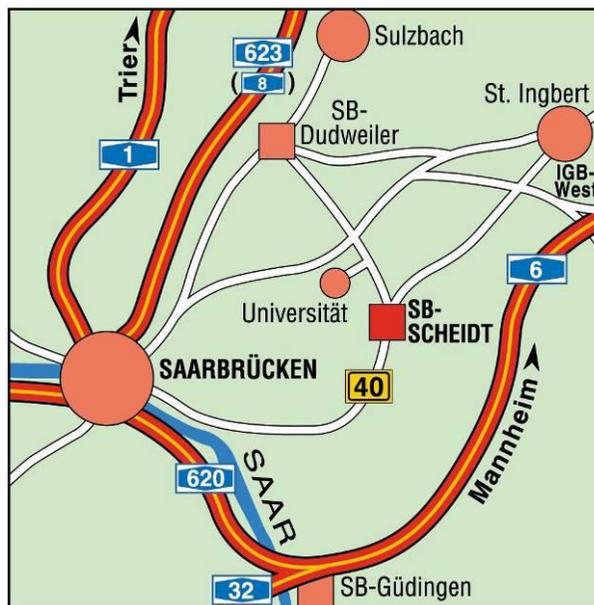
Publikationen der Reihe Echolot zu Sonderpreisen

Das Landesarchiv lädt Sie zu diesem Tag der offenen Tür herzlich ein und freut sich auf Ihr Kommen!

Ihr Weg zu uns:

Saarländisches Landesarchiv
Dudweilerstraße 1, 66133 Saarbrücken-Scheidt

Bushaltestelle: Im Flürchen
mit dem Zug: Bahnhof Scheidt (direkt gegenüber)
mit dem Auto: Parkplätze vor dem Haus



Tag der Archive



MAHL-ZEITEN

Geschichten vom Essen und Trinken
im Saarland

Samstag, 2. März, 10–16 Uhr

LANDESARCHIV

- Ausstellung
- Archivführungen
- Hilfestellung beim Lesen
- Sonderverkauf Echolot-Reihe

2024

MAHL-ZEITEN

Geschichten vom Essen und Trinken im Saarland



Essen und Trinken hält nach einem geflügelten Wort Leib und Seele zusammen. An der Saar hält es sogar ein ganzes Land zusammen. Kaum eine Region und erst recht kein Bundesland hat seine Identität so eng mit der Ernährung verbunden wie das Saarland. *Hauptsach gudd gess* ist im Verlauf des letzten Jahrhunderts zu einer Art „Dachmarke“ des Landes und zur Lebensphilosophie seiner Menschen geworden. Wobei das „gudd“ die Quantität des Essens ebenso wie seine Qualität bezeichnen kann. Gourmand und Gourmet leben im Saarland als befreundete Nachbarn.

Ab dem 2. März 2024 kann man in einer Ausstellung des Saarländischen Landesarchivs eine Zeitreise durch die Welt der regionalen Ess- und Trinkkultur unternehmen. Dabei lässt sich entdecken, dass das Lob des guten Essens an der Saar auch eine lebensfrohe Antwort auf die Nöte und Entbehrungen der Vergangenheit ist.

Deren beyden Städten
Saarbrücken und St. Johann,
Wochentlicher Frucht, Brod, und Fleisch, Tax,
de dato den 17 ten September 1791

	fl.	kr.	pf.
Die Quart Korn	5	4	—
Auch	5	5	—
Die Quart Weizen	5	—	—
Auch	5	10	—
Die Quart Gerst	2	45	—
Die Quart Hafer	1	46	—



Ob in den regelmäßigen Hungersnöten der vormodernen Welt, in Krisen und Kriegen oder wegen des immensen Kalorienbedarfs industrieller Schwerarbeit: Über Jahrhunderte musste das täglich Brot hart erkämpft werden. Ein bisweilen vergeblicher Kampf, in dem man vom guten Essen oft nur träumen konnte.

Reichliche oder gar erlesene Nahrung blieb bis ins 20. Jahrhundert ein Luxus der Privilegierten. Bereits auf den fürstlichen Tafeln und sogar in der Ära der „Erbfeindschaft“ zeigte sich dabei, wie groß der Einfluss französischer Kochkunst für die Entwicklung des guten Geschmacks im Saarland war. Vom Nachbarn lernen hieß essen lernen: eine Eroberung der kultivierten Art, die nicht nur die saarländische Sterneküche, sondern auch das Selbstbild vom *Savoir Vivre* im kleinen Bundesland hervorgebracht hat.

