

**Zuckersüßer Nachmittag**

So, 22.02.2026 | 13:30-16:30 Uhr

Traditionelle Backkunst mit allen Sinnen entdecken.

**Führung: „Süßes Brauchtum – Ostergebäck im Wandel der Zeit“**

So, 22.02.2026 | 15 Uhr

So, 19.04.2026 | 15 Uhr

Öffentliche Führung durch die Sonderausstellung.

Anmeldung: vhs Filderstadt Kurs Nr. 1082/1083 | kostenfrei

**Ostereiersuche im Museum**

So, 15.03 - 12.04.2026 | 13:00-17:00 Uhr

Ei, Ei, Ei, wie aufregend! Bei der Osterrallye geht es auf Entdeckungstour durchs Museum.

**Springerle selbst gestalten**

So, 01.03.2026 | 13:30-16:30 Uhr

Mit Salzteig, Springerleformen und Farben werden eigene Springerlemotive gestaltet.

Anmeldung: vhs Filderstadt Kurs Nr. 1085 | kostenfrei

**Museum im Koffer**

ab 01.03.2026 individuell buchbar

Mit dem Museumskoffer kommt das FilderStadtMuseum direkt in Pflegeeinrichtungen, Seniorentreffs und andere Begegnungsorte.

Anmeldung: vhs Filderstadt (0711/7003-4372; vhs@filderstadt.de)

**Museumscafé der LandFrauen Bonlanden**

So, 08.03.2026



FilderStadtMuseum  
Bonlanden  
Klingenstraße 19  
70794 Filderstadt



Telefon  
07158/9569895  
0711/7775578  
(während der Öffnungszeiten)

Email  
archiv@filderstadt.de

www.filderstadt.de

Führungen für Schulklassen und  
Gruppen auf Anfrage.



Titel: Handgefertigtes Zucker-Ei aus Plattenhardt (Leihgabe)

© Abbildungen: FilderStadtMuseum | Leihgeber



# Süßes Handwerk

Ein Osterfest für alle Sinne



Sonderausstellung im  
FilderStadtMuseum

22. Februar bis  
19. April 2026

Geöffnet:  
Sonntags 13-17 Uhr



FILDERSTADT  
Eine Stadt.  
Viele Möglichkeiten.

## TRADITIONSREICHES HANDWERK

Gebäck nimmt im kirchlichen Jahreslauf eine zentrale Rolle ein und ist besonders rund um die Fastenzeit und Ostern mit religiöser Symbolik aufgeladen. In der 40-tägigen christlichen Fastenzeit ersetzen Brot- und Gebäcksorten zunehmend verbotene Fleischspeisen. Mit dem Ende der Fastenzeit wandelt sich das Gebäck deutlich: Es wurde größer, süßer und reichhaltiger.



Springerle mit österlichen Darstellungen, u.a. des Osterlammes

Osterbrote, später auch Hefelaibe und Kuchen, standen für Überfluss und Neubeginn. Besondere Bedeutung haben symbolische Gebildbrote wie das Osterlamm, der Ostermann oder der seit dem 18. Jahrhundert verbreitete Osterhase. Auch die Springerle begleiteten die Osterzeit als essbare

Bildträger u.a. mit Passions- und Auferstehungsmotiven.



Springerlemodell und Springerle



Zucker-Ei aus der Plattenhardter Konditorei Fritz (Leihgabe)

In Filderstadt besaß die Herstellung von Zuckerhasen und anderem Zuckerwerk eine langjährige Tradition. In Plattenhardt bestand seit 1907 die von Karl Fritz und seinen Nachkommen betriebene Konditorei, die 1929 den Handel mit Schokolade und Zuckerwaren anmeldete. Spezialität war die Herstellung von Zuckerhasen, die in Plattenhardt und den Nachbargemeinden, sogar bis in die Schweiz verkauft wurden.



Gussformen für Zuckerhasen aus der Konditorei Fritz (Leihgabe)

Mehlsack aus der Plattenhardter Bäckerei Kurfess, 1886 (Leihgabe)



Traditionsreich ist auch das Bäckereihandwerk in den Filderstädter Ortsteilen. Bereits um 1350 ist in Bernhausen ein erster Bäcker nachweisbar; danach steigt ihre Zahl kontinuierlich an. Das traditionelle Backhandwerk wird heute noch von wenigen Familienbetrieben weitergeführt. Bis Ende der 1950er Jahre stellten viele Hausfrauen den Teig für Brote und Kuchen selbst her. Diese wurden in die nächstgelegenen Bäckereien oder Backhäuser zum Ausbacken gebracht. Nur feineres Gebäck wurde direkt in den Backstuben gekauft.

Die Ausstellung widmet sich dem traditionellen Handwerk der Bäckerei und Zuckerbäckerei im Kontext österlicher Festkultur. Eine Auswahl an Kuchen-, Zucker- und Schokoladenformen sowie Werkzeuge des Bäckereihandwerks geben Einblicke in die Herstellung saisonaler Backwaren.



Auswahl an Werkzeug zur Teigherstellung