

Pressemitteilung

Neue Ausstellung im Grassimuseum ab 7.11.2026:

AL DENTE. PASTA & DESIGN

Ob geradlinige Spaghetti, rustikale Orecchiette, elegante Tagliatelle oder knöpflige Spätzle: Eine formschöne Gestaltung gefällt nicht nur unseren Augen, auch unserem Gaumen schmeichelt eine harmonisch geschwungene Nudel besonders gut. Design als schöpferische Tätigkeit macht aus einem undefinierten Teigstück ein beliebtes Lebensmittel, das heute weltweit in serieller Massenfertigung auf die Teller kommt. Aber von einer Nudel allein ist noch niemand satt, geschweige denn glücklich geworden.

Von der Hand zur Maschine, aus der Keramikdose ins Weltall, vom Plakat zum Kommerz, aus dem Kochtopf ins Museum: Die Ausstellung AL DENTE. PASTA & DESIGN (7.11.2026 – 3.10.2027) im GRASSI Museum für Angewandte Kunst Leipzig beleuchtet die vielfältigen Berührungspunkte von Teigwaren und Gestaltung. Sie spürt der Frage nach, wie die Nudel in ihre Form kommt und was mit ihr in Küche und Designbüro geschieht. Zwischen Nudelholz und Industrie, Marketing und Nachhaltigkeit, Design, Handwerk und Kunst betrachtet sie die praktischen Formgeber in Küche und Industrie ebenso wie das verlockende Kommunikationsdesign mit Plakaten, Verpackungen und Werbung sowie extravagante Pasta-Entwürfe von internationalen Stardesignern.

An der ehemaligen Hochschule für Gestaltung Ulm (HfG) hat der österreichische Designer Walter Zeischegg (1917-1983) an der ersten Designerpasta überhaupt gearbeitet. Seither haben sich immer wieder internationale Architekten, Produkt- und Automobildesigner neuer Pastaformen angenommen: von Philippe Starck (*1949) über Giorgio Giugiaro (*1938) bis hin zu Walter de Silva (*1951). Zwischen Handfertigung, vollautomatisierten Hightech-Pressverfahren und Pasta aus dem 3D-Drucker liegen nur zwei Jahrhunderte. So erzählt AL DENTE. PASTA & DESIGN die Geschichte der Pasta-Formgebung und auch zugleich vom wechselvollen Miteinander von Innovation und Technologie.

Die Ausstellung wurde kuratiert von Dr. Stefanie Dathe, Dr. Martin Mäntele und Linus Rapp/ Museum Ulm/ HfG Archiv. Zur Ausstellung erscheint ein umfangreich bebildertes Begleitbuch: Ran an die Nudel Quartella, 304 Seiten, 34 €, Verlag av edition

AL DENTE. PASTA & DESIGN

Laufzeit: 7.11.2026 – 3.10.2027

Presserundgang: **Do, 5.11., 11 Uhr**

Eröffnung: **Fr, 6.11., 19 Uhr**

Ausstellungsbegleitende Veranstaltungen v.a. für Jugendliche und Erwachsene:

- Töpfern für die Pasta-Tafel
In Aufbautechnik entstehen individuelle Teller, Schalen oder Schüsseln für das Lieblingspasta-Gericht.
- Mit Nudel und Faden
Aus diversen Nudelformen entstehen fantasievolle Colliers und Accessoires inkl. Kurzbesuch der Sonderausstellung
- Die Nudel macht Eindruck
Tafelschmuck wird kreiert. Bei Experimenten mit Ton und Nudeln entstehen Muster und Formen, die Eindruck machen. Die geformten Stücke können direkt im Anschluss farbig glasiert und in der Kreativwerkstatt gebrannt werden.
- Rollen, schneiden, füllen
Die Kochkurse „Italien“ und „Mediterran“ geben Einblicke in die Zubereitung frischer Pastagerichte. Buchung direkt beim Eventstudio Küchen Fuchs, Leipzig
- ART AFTER WORK
Die Führungen geben Einblick in die Gestaltungsvielfalt rund um die Nudel: von der Handarbeit zum industriellen Sattmacher.

Öffnungszeiten:

Di, Do – So jeweils 10 – 18 Uhr; Mi jeweils 10 – 20 Uhr

Mo sowie am 24.12. und 31.12.2026 geschlossen

Eintritt:

bis 18 Jahre kostenfrei; Erwachsene 10 €, ermäßigt 7 € bzw. 5 €

Abendticket (eine Stunde vor Schließzeit) 5 €

am ersten Mittwoch im Monat 3 €

GRASSI Museum für Angewandte Kunst

Johannisplatz 5-11, 04103 Leipzig

www.grassimak.de, grassimuseum@leipzig.de, Tel.: 0341/ 22 29 100

Leipzig, 10.9.2026

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

GRASSI Museum für Angewandte Kunst

Johannisplatz 5-11, 04103 Leipzig

Anett Lamprecht / Leitung Kommunikation und Stellv. Direktorin: anett.lamprecht@leipzig.de

oder 0341/2229104, www.grassimak.de