

**29.11.2024  
– 27.4.2025**

**M**

**Ö**

**S**

**R**

**Pharmazie mit  
Geschmack**



PHARMAZIEMUSEUM  
UNIVERSITÄT BASEL

# Mörser. Pharmazie mit Geschmack

29.11.2024 – 27.4.2025

Ob in der Küche oder in der Apotheke: Der Mörser war und ist ein beliebtes Handwerksinstrument. Verreiben, Zerstossen, Zerkleinern: Er kann vieles, und das schon seit sehr langer Zeit. In der Apotheke wurde er eingesetzt, um Arzneimittel herzustellen. In der Küche wurde er gebraucht, um Zutaten zu zerkleinern. Darüber hinaus ist der Mörser aber auch ein Symbol der Pharmazie – als Dekor auf einem Wappen oder als prunkvolles Jubiläumsgeschenk.

Die Sonderausstellung «Mörser» geht der Frage nach, warum es so viele unterschiedliche Mörser gibt und wie diese verwendet wurden. Dabei ist nicht selten das Rezept entscheidend, denn ob nun ein Stein- oder ein Bronzemörser zum Einsatz kommt, hängt meist davon ab, was verarbeitet werden soll.

Mörser aus Bronze oder Messing werden traditionell wie Glocken oder Geschütze gegossen. Die Ausstellung stellt erstmals die in Basel lange Zeit ansässigen Giesserfamilien Roth und Weitnauer vor, deren Handwerk über Jahrhunderte weg den Raum Basel prägte.

Mit freundlicher Unterstützung von: **Josef Anton Häfliger-Stiftung**,  
F. Hoffmann-La Roche, Novartis, Swiss Malaria Group

 E.E. ZUNFT  
ZU HAUSGENOSSEN

  
Freiwillige Akademische  
Gesellschaft Basel  
seit 1835



Medienpartner

## Vorträge

**Fr, 17.1.2025, 20.00 Uhr (DE) / 22.00 Uhr (EN)**

→ *Im Rahmen der Museumsnacht*

«Partikel, ihre Grösse und wir»

Von: Prof. Dr. Georgios Imanidis,

Leiter Institut für Pharma Technology, FHNW

## Workshops

**Mi, 5.2.2025, 18–20 Uhr / Sa, 5.4.2025, 13–15 Uhr**

«Arznei-Confect und Apothekerschleck»

Der Mörser war in der Frühen Neuzeit ein wichtiges Küchenutensil. Erfahren Sie, was es heisst, mit Mörsern zu kochen, und was für Rezepte damals verwendet wurden.

Workshopkosten CHF 25.– (inkl. Museumseintritt), Teilnehmer:innenzahl begrenzt.

Anmeldung → 061 207 48 10

## Kinder-Mörser-Nachmittag

**So, 30.3.2025, 14–16 Uhr / Mi, 9.4.2025, 14–16 Uhr**

Was kommt alles in den Mörser? Wir produzieren eine eigene Gewürzmischung, schauen uns an, wie Mörser früher verwendet wurden, und beschäftigen uns mit den verschiedenen Arten von Mörsern.

Workshopkosten CHF 5.– (inkl. Museumseintritt), Alter: 8–12, Teilnehmer:innenzahl begrenzt.

Anmeldung → 061 207 48 10

## mittwoch matinée

**Mi, 22.1.2025, 10–12 Uhr**

«Mörsern früher und heute»

Die Kurator:innen der Ausstellung geben Einblicke in die Ausstellung «Mörser» und ihre Entstehung. Wie wurden Mörser früher verwendet und warum gibt es so viele verschiedene Arten von Mörsern in der Sammlung des Pharmaziemuseums. Lernen Sie die unterschiedlichen Mörser kennen, indem Sie selbst eine Gewürzmischung produzieren.

## Museumsnacht

**Fr, 17.1.2025, 18–2 Uhr**

«Verreiben, Zerstossen, Zerkleinern»

Spezialprogramm zur Sonderausstellung

«Mörser. Pharmazie mit Geschmack»

## Öffentliche Führungen

**So, 1.12.2024 / 5.1.2025 / 2.2.2025 / 2.3.2025 / 6.4.2025**

→ jeweils um 14 Uhr

Museumseintritt plus CHF 4.– Führungszuschlag.

Teilnehmer:innenzahl begrenzt.

Anmeldung erwünscht → 061 207 48 10

Führungen für Gruppen

→ [info@pharmaziemuseum.ch](mailto:info@pharmaziemuseum.ch)

Weitere Informationen finden Sie unter

→ [www.pharmaziemuseum.ch](http://www.pharmaziemuseum.ch)