

	<p>Object: Römertopf</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Gute Stube</p> <p>Inventory number: RE-2021-10-0019</p>
--	---

Description

Um den Römertopf zum Kochen verwenden zu können, lässt man ihn sich mit Wasser vollsaugen bevor man ihn mit den Nahrungsmitteln befüllt in den Ofen gibt. Dort wird dann der Inhalt bei gegart. Der Topf muss zusammen mit dem Ofen erhitzt werden (200-220) Grad Celsius, weil das Material sonst zerspringen kann.

<https://de.wikipedia.org/wiki/R%C3%B6mertopf>

Ein Römertopf ist ein 1967 in Deutschland von der Eduard Bay GmbH eingeführter ovaler Topf aus Ton mit Deckel, der zum Garen von Speisen im Backofen benutzt wird. Er wurde in den 1970er Jahren populär und in mehrere Länder exportiert. Die als Gattungsname verwendete Bezeichnung ist seit 1997 eine eingetragene Marke des Herstellers Römertopf Keramik in Ransbach-Baumbach. Seit Juni 2023 ist der Hersteller in der Insolvenz.[1] Bei der Gläubigerversammlung der Römertopf-Gruppe im November 2023 bekam ein Investor den Zuschlag, der die Römertöpfe im Ausland produzieren lassen will.[2] Der Zierkeramikhersteller Eduard Bay aus Ransbach im Kannenbäckerland stellte den Römertopf auf der Hannover-Messe 1967 erstmals vor. Die Idee war von einer Italienreise inspiriert,[3] die Form des Topfs 1966 von Bays Schwiegersohn Franz Peter Münch gestaltet worden.[4] Der Name „Römertopf“ wurde als Markenzeichen eingetragen[5] und bezieht sich auf die Verwendung von Keramik in der Küche im Alten Rom.[6]

Basic data

Material/Technique: Keramik, gebrannter Ton
Measurements: H: 12,4 cm; L: 35 cm; B: 24,5 cm

Events

Created	When	
	Who	
	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

Keywords

- Kitchen
- Kochgefäß