Sage mir, wie Du isst, und ich sage Dir...

Autor(en): **Gottschall, Ute W.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **68 (2012)**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-894551

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sage mir, wie Du isst, und ich sage Dir…

Ute W. Gottschall

Tischkultur?!
Für die einen ist Tischkultur edle Tischwäsche, funkelnde Gläser, glitzerndes Kristall, edles Porzellan, feines Besteck und exquisiter Blumenschmuck, andere verstehen unter Tischkultur Benimmregeln, Tischmanieren, Antworten auf Fragen nach den korrekten Umgangsformen beim Essen spezieller Gerichte, wie sie stilvoll oder richtig gegessen werden müssen oder sollten.

Tischkultur ist ein weites Feld und beginnt de facto schon im Kleinen, gehört zum täglichen Leben, ist überall anzutreffen, je nach Kulturkreis unterschiedlich – und ist so alt wie die erste Zubereitung, das erste Verspeisen einer Mahlzeit überhaupt.

Die Entscheidung der UNESCO im November des Jahres 2010, die französische Tafelkultur zum immateriellen Weltkulturerbe zu erklären, war ein wichtiger Impuls, die Tischkultur in der Jahresausstellung 2011 des Fricktaler Museum zu thematisieren. Der Schutz des immateriellen Erbes im Sinne der UNESCO beinhaltet dabei einerseits die französische Küche, also die Zubereitungsart der Speisen, andererseits sind aber auch die dazugehörigen Riten der Präsentation von Geschirr, Gläsern und Besteck auf der Tafel eingeschlossen. Ein zusätzliches Kriterium für die Themenwahl und den Titel ‹Tischlein deck dich! Speisen tafeln und dinieren – von den Römern bis ins 21. Jahrhundert›, war die reiche Sammlung des Museums im Bereich Porzellan-, Keramik-, Zinn- und Glasgeschirr, welche mittels Leihgaben aus privater Hand ergänzt, einen breiten und spannenden Überblick über einen wichtigen Aspekt soziokultureller Geschichte mit dem besonderen Fokus auf das Fricktal ermöglicht.

Tischlein deck dich! –
ist auch eine Zauberformel aus dem gleichnamigen Märchen der Brüder Jacob und Wilhelm Grimm.

Ein wahres ‹Tischlein deck dich›, als technische Einrichtung findet sich in den Schlössern des bayrischen Königs Ludwig II. Ein Tisch, wel-

Plakat zur Ausstellung des Fricktaler Museum

cher in der Küche hergerichtet und mittels eines Aufzugsmechanismus in das darüber liegende Speisezimmer des Königs angehoben werden kann, dort quasi aus dem Nichts oder aus dem Boden hervorkam, wie es in den Märchen erzählt wird, wird auf diese Weise märchenhaft inszeniert.

In Märchen spielt das Essen eine wichtige Rolle und kaum ein Märchen in dem nicht von einem prachtvollen Bankett oder einer einfachen Mahlzeit erzählt wird. Vielfach wird das Essen auch zum zentralen Thema, entweder man isst oder wird gegessen. Und nicht umsonst ist der Ausdruck ‹Schlaraffenland› heute Synonym für die Sorglosigkeit um das Essen und das süsse Nichtstun. Die Geschichte der Tafelkultur beginnt mit der ersten Verfeinerung von Speisen durch den Menschen und ist damit bis ins 4. vorchristliche Jahrtausend nach Syrien, der so genannten Wiege der Menschheit, zurückzuverfolgen. Der kulturelle Akt des Tafelns und Speisens hat sich in allen Zeiten je nach gesellschaftlicher Schicht und je nach Ort unterschiedlich entwickelt. Tischkultur gibt Antwort auf die Fragen, wer, was, wo und in welchem Umfeld isst und speist. Tischkultur zeugt von der Zivilisation und Sesshaftwerdung der Menschen und ist in ihrer Entwicklung bis zum heutigen Tag ein deutliches Zeichen menschlicher Kreativität. Die Ernährung und die Zubereitung der Nahrung, sowie die Sitten und Bräuche rund um den Tisch stellen einen grundlegenden Teil unseres Kulturlebens dar, welches permanentem Wandel unterworfen ist.

Tafeln als Akt der Repräsentation

Tafeln oder Dinieren war schon früher gleichbedeutend mit Repräsentieren. Um dies formvollendet zu verwirklichen, war ein Tischzeremoniell nötig, welches mit Servicen und damit einer Fülle von Geschirr- und Besteckteilen zelebriert wurde.

Die Speisenfolge erforderte an die jeweiligen Gerichte angepasste Teller, Schüsseln und Platten, Gewürzhalter und dazugehörige Besteckteile, aber auch Trinkgefässe wie Schalen, Pokale und Gläser.

Solche Service aus Edelmetall, aus Porzellan oder Fayence dienen nicht alleine dem Speisen, sondern sind gleichzeitig mit ihrer Ausgestaltung und Dekoration Vermittler verschiedenster Botschaften. Mit Wappen oder Initialen stellen sie vergleichbar mit früheren Herrschern einen besonderen Anspruch des Besitzers dar. Individuell gestaltetes Geschirr und Besteck widerspiegelt den Geschmack und Wohlstand des Besitzers und erlauben dem Gast, zu lesen, wo er speist. Dieses primär höfische Ansinnen übertrug sich im 19. und 20. Jahrhundert auf die frü-

heren Herrensitzen nachempfundenen Hotels, die wie Schlösser aussehend dem aufkommenden Bürgertum wenigstens temporär Ort der Residenz werden.

Im europäischen Kulturkreis werden zur Aufnahme der Speisen heute grundsätzlich Messer, Löffel und als jüngstes Besteckteil die Gabel verwendet. Werkzeuge, die sich seit dem 19. Jahrhundert auch im Bürgertum durchgesetzt haben. Das Messer zur Zerkleinerung von Nahrungsmitteln und zum Bedienen von den Platten genutzt, kann eine ebenso lange Kulturgeschichte vorweisen wie der Löffel, welcher für flüssige und dickflüssige Speisen benutzt wurde. Gegessen wurde generell lange Zeit mit den Fingern. Die Gabel, die zunächst nur zweizinkig bekannt war, kam anfangs insbesondere beim Essen klebriger und süsser Nachspeisen zum Einsatz; und bis ins 17. Jahrhundert hinein gab es in manchen Ländern die Sitte, sich die Gabel, die sich heute mit vier Zinken präsentiert, mit dem Tischnachbarn zu teilen.

Seit der Akzeptanz dieser drei Besteckteile hat sich auch das Angebot der Nahrungsmittel für jedermann gesteigert und es entstanden und entstehen immer wieder neue Besteckvarianten, die ausgefeiltes Speisen aller Nahrungsmittelvarianten ermöglichen sollen, dabei aber auch gleichzeitig Begehrlichkeiten bei potentiellen Benutzern wecken.

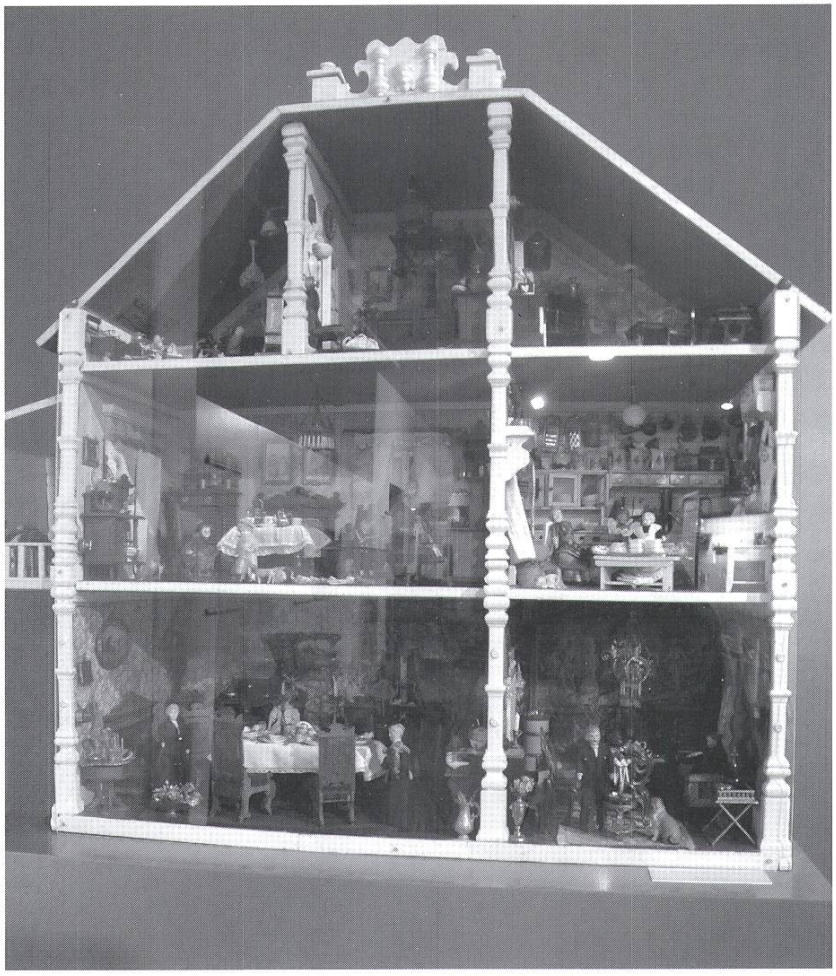
Von der Feuerstelle zum Esszimmer

Die Art des Speisens ist auch immer vom Ort der Tätigkeit beeinflusst und widerspiegelt diesen, die gesellschaftliche Schicht und den Ort per se.

Bis in die Mitte des 16. Jahrhunderts spielte sich das Leben in einem zentralen Raum um die Feuerstelle als Mittelpunkt ab. Das Feuer als Licht- und Wärmespender war auch der Ort der täglichen Nahrungszubereitung. Die Kehrseite dieser Art des Kochens und Heizens waren Russ, Rauch und extreme Brandgefahr. Auch nach der Abtrennung verschiedener Stuben und Kammern blieb die Feuerstelle das Zentrum des Hauses. Verbesserungen der Feuerstelle, etwa das Anbringen von Kaminen oder der gemauerte Herdblock, fanden zwar im Mittelalter ihren Anfang, konzentrierten sich aber ausschliesslich auf Städte und Burgen. Die Bauern sahen im frei aufsteigenden Rauch durchaus Vorteile, denn war er einerseits Schutz für das Hausgebälk und gegen Ungeziefer, so diente er andererseits auch zum Räuchern von Fisch und Fleisch.

Im Zuge der industriellen Revolution kam es im 19. Jahrhundert zu einer grundlegenden Umstrukturierung in der Raumaufteilung und

Nutzung der Häuser. Die neu entdeckten Energiequellen Gas und elektrischer Strom lösten die ans Feuer gebundene Einheit «Beleuchten–Heizen– Kochen» auf und liessen im grossbürgerlichen Wohnhaus, Wohn- und Speisezimmer, Damensalon und Herrenzimmer entstehen. Während das Wohnzimmer zumeist der residierenden Familie vorbehalten war und somit die aufkommende Privatsphäre verkörperte, dienten die übrigen Räume der Repräsentation eines bürgerlichen Lebensstils. Bei grossen Diners und Bällen sammelten sich die Herrschaften zuerst im Speisezimmer und verteilten sich nach dem Essen auf Damensalon und Herrenzimmer. Letzteres nutzten die Männer gerne, um eine Zigarre rauchend politische oder geschäftliche Gespräche zu führen. War der Damensalon während des Tages Empfangsraum für Gäste, so diente er den Frauen bei grossen Empfängen als Rückzugsgebiet. Diese Separierung der Wohnräume drängte die Küche immer mehr an den Rand. Sie wurde aus den Herrschaftsräumen in den oft im Untergeschoss befindlichen Dienstbotentrakt ausgelagert. Diese räumliche Trennung widerspiegelte sich auf der zwischenmenschlichen



Puppenhaus
aus dem
19./20. Jahrhundert
Foto:
Fricktaler Museum

und damit sozialen Ebene, wo das Gesinde nicht mehr wie zuvor mit der Familie, sondern unter sich in der Küche speiste.

Im Verlaufe des 20. Jahrhunderts fand die moderne Küche samt neuartiger Haushaltsgeräte zuerst in der Stadt, nach dem 2. Weltkrieg allmählich auch auf dem Lande Einzug. Mit den 70er Jahren öffnete sich die Küche wieder zum Wohnen hin und wurde erneut Ort des Speisens.

Eine schöne Übersicht über die verschiedenen Orte des Speisens und die Aufteilung eines Hauses seit dem 19. Jahrhundert bietet in der Ausstellung ein zweigeschossiges Puppenhaus aus dem 19./20. Jahrhundert. Mit sieben Zimmern und Balkon gibt es einen eindrücklichen Überblick über die Art des Lebens der Bourgeoisie. Neben Speisezimmer und Herrenzimmer, waren auch Salon und Küche Orte, die mit der Tafel- und Tischkultur im Zusammenhang stehen.

Derartiges Spielzeug gehörte seit dem 19. Jahrhundert zur Ausstattung von Kinderzimmern im Bürgertum und war so gestaltet, dass es die verschiedenen zukünftigen Rollen und Aufgaben der Kinder als Frauen und Männer berücksichtigte und sie spielerisch an das Leben der Erwachsenen heranführte. Mädchen sollte mit detailgetreuen Kinderservicen[1] die Möglichkeit gegeben werden, spielend in die Welt der Erwachsenen hineinzuwachsen. Die Kinder kopierten und studierten im Spiel die erwünschten Tischsitten und Zeremonien einer vornehmen Kaffee- oder Tafelgesellschaft. Frühe Belege für Tischkultur in der Nordwestschweiz, im Fricktal und in Rheinfelden sind mit klar anschaulichen Objekten vertreten und an verschiedenen Stationen in der Ausstellung werden die jeweiligen Epochen thematisiert.

Römische Tischsitten

Aus dem 1. Jahrhundert n. Chr., der Zeit der römischen Herrschaft in der Region ist die so genannte Terra Sigillata ein typischer Vertreter römischer Tischkultur. Dieser nicht antike, sondern wissenschaftliche Begriff ‹Terra Sigillata›[2], bezeichnet eine rote Keramik, die als typisch römische angesehen wird. Die Römer selbst bezeichneten diese nach Ihrem Hauptherstellungsort Arretium, heute Arezzo, als «vasa arretina». Die besondere Bedeutung dieser Keramikgattung für die Wissenschaft liegt einerseits in ihrer hervorragenden Qualität, die über Generationen hergestellt und gestempelt wurde und damit über Perioden ver-

[1] Wie schöne Beispiele in der Ausstellung von Wächtersbach und Villeroy & Boch belegen.

[2] In der Kurzform ‹TS›.

folgbar ist, die aber andererseits so zahlreich auch ein wichtiges Indiz zur Datierung von Gebäuderesten oder Gräbern ist. Diese Gefässe aus feinster roter Tonerde sind mit Tonschlicker überzogen und vielfach mit figürlichen Darstellungen dekoriert. Die reliefierten Muster entstanden durch die Modellierung der Gefässe in zuvor mit verschiedenen Punzen gestempelten Formen. Anfänglich in bewundernswerter Kleinarbeit hergestellt, werden sie später zu Massenware und sind überall im römischen Reich, von der Sahara bis nach Britannien zu finden. Arretinische Keramik – Teller, Tassen, Schüsseln, Becher – gilt als Geschirr der römischen Kaiserzeit, einer Epoche, die um das Jahr Null beginnend nahezu 400 Jahre andauerte. Die Nutzung von Arretiner Keramik war zweifellos ein Zeichen römischen Lebensstils, den die Germanen durch roten Anstrich ihrer eigenen Keramik nachzuahmen suchten.

Im Gegensatz zum römischen Mittelstand verwendete die Unterschicht hauptsächlich Geschirr aus Holz und Speckstein oder bediente sich direkt aus dem Kochtopf. Bei der römischen Oberschicht war metallisches Geschirr aus Bronze, Silber oder gar Gold beliebt. Setzten sich die einfachen Leute zum Essen auf Stühle und Bänke um den Tisch oder direkt auf den Boden, so bevorzugte der vornehme Römer, auf einer Liege ausgestreckt zu speisen.

Bei Tisch im mittelalterlichen Fricktal

Während der Ausgrabung der Burgruine Alt-Homberg bei Wittnau in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entdeckte eine Gruppe junger Männer unter der Anleitung des Dorfpfarrers Hermann Müller ein mehrteiliges Zinnensemble. Dieses besteht aus zwei Kannen, dem Deckel einer weiteren Kanne sowie aus zwei Tellern. Dem Fund kommt eine besondere Bedeutung zu, da Tafelgeschirr aus Metall ausgesprochen selten erhalten ist, da es vielfach eingeschmolzen und das wertvolle Material wiederverwertet worden ist.

Das Basler Erdbeben von 1356, auch verantwortlich für die Zerstörung der Homburg, erwies sich für die Erhaltung des Homberger Zinns somit als Glücksfall.

Die Nutzung eines Geschirrensembles aus Metall war typisch für die Tafel gehobener Gesellschaften des 14. /15. Jahrhunderts. Burgherren oder wohlhabende Stadtbürger stellten das Tafelzinn bei Banketten bewusst zur Schau. In reicheren Adelsfamilien galt das Zinn möglicherweise nur als Alltagsgeschirr und bei festlichen Anlässen liess man das Silbergedeck auftischen. Im Gegensatz zu den sonst üblichen Gebrauchsmaterialien des späten Mittelalters, Holz und Ton, weist Zinn

zwei entscheidende Vorteile auf: Es ist nicht zerbrechlich und wesentlich resistenter gegen Abnutzungserscheinungen.

Die frühe Neuzeit im Fricktal

Verschiedene Bodenfunde aus dem Fricktal[3] , die zwischen 1987 und 1995 an verschiedenen Orten ausgegraben oder untersucht werden konnten und in das 17. bis ins 18. Jahrhundert datiert werden, geben beredte Beispiele über Tafel-und Gebrauchsgeschirr im bäuerlichen Umfeld.

Die Bereiche Küche und Schopf, aber auch das stille Örtchen erweisen sich bei Grabungen im Hausbereich vielfach als ergiebige Fundorte für Küchen- und Ofenkeramikscherben. Die Erhaltung von Glasscherben von Nuppengläsern[4] sind aussergewöhnlich, denn für Glas sind die Erhaltungsbedingungen in lehmigem Boden üblicherweise sehr schlecht und auch metallische Besteckreste[5], sind selten.

Das in Kaisten heute abgebrochene ‹Hebandenhuus›[6] liess durch Fenster mit spätgotischer Prägung auf ältere Substanz schliessen. Schüsseln und Teller machten den Hauptteil des dortigen Fundkomplexes aus[7]. Und auch ein geschlossener Fundkomplex aus zwei Fricker Kleinbauernhäusern[8] belegt mit Schüsseln und Teller als Hauptbestandteil des Fundes, während man Küchen- und Tafelgeräte vergeblich suchte, die Nutzung bestimmter Gefässe. Obwohl die Bewohner bäuerlicher Haushalte des 17./18. Jahrhunderts viele Haushaltsgeräte aus Metall, Glas oder Holz verwendeten, sind diese selten Bestandteil der Bodenfunde. Dies erklärt sich aus der jeweiligen Materialbeschaffenheit; Holz und Glas blieben im lehmigen Boden selten erhalten und Metall konnte durch Einschmelzen erneut verwendet werden.

---

[3] Das allgem als ‹Bürlimeier-Haus› bekannte Bauernhaus in Wölflinswil, welches im frühen 17. Jahrhundert vermutlich durch Brand zerstört und 1683 wieder aufgebaut wurde, ist 1987 seitens der fricktalisch-badischen Vereinigung untersucht worden. Neben einfach glasierter Keramik aus der Mitte des 17. Jahrhunderts gehören auch Überreste von Steingut bis hin zu Fayence aus dem 18. Jh. zum Fund.

[4] Im Bürlimeier Haus gefunden.

[5] In diesem Fall eine Messerspitze oder die Laffe eines Löffels, dessen hölzerne Stiele nicht erhalten sind, weisen aber auf den Gebrauch dieser Werkzeuge hin.

[6] oder Hebammenhaus.

[7] Bei Grabungen 1990 fand die freiwillige Bodenforschung der fricktalisch-badischen Vereinigung für Heimatkunde auf dem dazugehörigen Grundstück zahlreiche Keramikreste.

[8] Um 1800 im Mitteldorf in Frick

Die unterschiedlichen Funde liefern interessante Erkenntnisse über die Tischkultur in der ländlichen Umgebung des Fricktals vom Jahr 1700 bis an den Anfang des 19. Jh. Lange Zeit benutzte die Landbevölkerung Keramik sowohl als Koch-, Aufbewahrungs-, wie auch als Tafelgeschirr und verwendete dies auch über lange Zeiträume[9]. In einer Zeit, als die Stadtbürger vornehmlich Fayence und Steinzeug benutzten, spielte die Keramik im bäuerlichen Haushalt weiterhin eine zentrale Rolle. Viele Fundstücke sind sehr ähnlich zu benachbarten Funden und da lokale Hafnerbetriebe ab dem 16. Jahrhundert in Laufenburg und Rheinfelden nachgewiesen sind, ist eine regionale Herstellung sehr wahrscheinlich.

Mit der Demokratisierung der Tischkultur nach der französischen Revolution belegen Funde auch von Einzelstücken wie einer Tasse aus Fayence, dass einerseits edles Material als auch der Kaffee in den ländlichen Gebieten angekommen war.

Die festliche Tafel in Barock und Rokoko

Die aufwendig inszenierte und üppig gestaltete höfische Tafel fand ihren Anfang im 16. Jahrhundert und blieb bis zur Französischen Revolution fester Bestandteil der adeligen Festkultur. Ihren Höhepunkt feierte sie unter Ludwig XIV. am Hofe von Versailles. Der Glanz des französischen Sonnenkönigs strahlte über ganz Europa und seine Lebensformen waren Vorbild für alle absolutistischen Höfe, vom habsburgischen Wien über das preussische Berlin bis an den russischen Zarenhof. Höfische Feste und öffentliche Schauessen, bei denen die Untertanen ihrem Herrscher beim Speisen zusehen durften, galten als Statussymbole adeliger Lebensführung und repräsentierten Rang, Ehre und Macht.

Integrale Bestandteile dieser Festessen waren Theateraufführungen, Musikdarbietungen, Feuerwerke und andere Attraktionen. Im Mittelpunkt stand die üppig gedeckte Tafel, welche sich als monumentales Gesamtkunstwerk präsentierte. Springbrunnen mit wohlriechenden Wassern, Frucht- und Zuckerpyramiden, Fremdartiges wie Strausseneier und Kokosnüsse sowie grandiose Serviettenkonstruktionen neben anderen Dekorelementen bestückten die Tafelbühne. Das Speisebuffet umfasste «kaltes Fleisch, Schmorbraten, Schinken, Würste, aromatisierte Zungen mit Milchbrot, Pasteten von Fasanen, Drosseln und jungen Kaninchen, Kalbfleischpasteten, Gänseleber-

[9] wie Schnittspuren und Gebrauchsspuren belegen.

pastete mit Trüffeln, Torten aus Knusperteig mit Aprikosenkonfitüre gefüllt, Marzipan, Pfannkuchen mit Orangenwasser parfümiert und auch Bäckereien nach aller Art». Essbares und Dekoration waren oft kaum zu unterscheiden, denn auch die eigentlichen Gerichte wie Pasteten arrangierten die Köche und Konditoren zu ornamentalen Gebilden.

Die Serviette – Accessoire und Dekoration

Ein wichtiger Bestandteil der Tischkultur sind neben Kristall, Silber und Geschirr auch die Servietten. Zum Schutz der Kleidung und zum Trocknen der Hände, waren sie seit der römischen Antike bekannt. Über ihre Verwendung im Mittelalter lässt die dürftige Quellenlage nur Spekulationen zu. Darstellungen aus dieser Epoche zeigen Diener mit Tüchern beim Servieren von Speisen. Im Spätmittelalter setzte sich an den Höfen des Adels und in den Häusern reicher Stadtbürger die Serviette bei Tisch als Accessoire des Einzelnen durch. Zu Anfang reines Mundtuch mutierte die Serviette später zur Tischdekoration. Mit Beginn des 16. Jahrhunderts begannen Küchen- und Tafeldiener an den norditalienischen Höfen der Renaissance mit dem Falten resp. «Brechen» von Servietten. Die angewandte Falttechnik adaptierten sie von zeitgenössischen Schneidern. Diese Mode verbreitete sich im 17. Jahrhundert durch

Ein textiles Schaugericht von Faltkünstler Joan Sallas i Campmany.
Foto: Fricktaler Museum.

Anleitungen und Abbildungen in Koch- und Tranchierbüchern auch nördlich der Alpen. Im 18. Jahrhundert erreichte sie ihren Höhepunkt und aus Damasttüchern entstanden in Form verschiedener Tiere wie Adler, Bär oder Löwe, aber auch als Schiffe und Festungen gestaltete kunstvolle Tafelaufsätze, Schaugerichte genannt.

Gleichzeitig erwuchs den textilen Schaugerichten mit der Erfindung des Porzellans in Europa im Jahr 1708 und den später daraus geschaffenen Tafelaufsätzen eine ernst zu nehmende Konkurrenz. Nach der Französischen Revolution verschwand die pompöse Tafeldekoration gänzlich. Doch vor allem in den deutschsprachigen Ländern blieb das Falten von Mundtüchern beliebt und erlebte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Höhepunkt. Das Aufkommen der Papierserviette und der Ruf nach Einfachheit und Sachlichkeit läuteten im 20. Jahrhundert das vorübergehende Ende der Serviettenfaltkunst ein. Doch seit den 70er Jahren erfährt die Kunst des Serviettenbrechens erneut eine Wiederbelebung und wird in einer einfacheren und praktischeren Form weiterentwickelt.[10]

Porzellan – die Geschichte und das Arkanum, das Geheimnis des weissen Goldes

War einerseits das am Ort verfügbare Material Keramik meistgenutzt, so eroberte auch das zunächst fremde ‹Porzellan› seinen Platz. Im 13. Jahrhundert mit den Reisen Marco Polos gelangte erstmals Geschirr aus China nach Europa. Dem transparenten und feinweissen Material gab man wegen der Ähnlichkeit zu einer Muschel ‹porcella›, den Namen ‹Porcellan›.

Dieses begehrte Porzellan aus China gelangte schon früh regelmässig über weite Handelswege nach Europa. Mit der Gründung der «Vereinigten ostindischen Compagnie»[11] durch die Holländer war der Handelsweg nach Europa eröffnet. Doch auch Portugal, Frankreich und England versuchten mit Handelsmonopolen an diesem florierenden Geschäft zu partizipieren. Gleichzeitig gelang es in Europa, Geschirre aus vergleichbarem Material herzustellen, in Frankreich Fayence genannt, nach der bedeutenden italienischen Produktionsstätte Faënza, wie auch im holländischen Delft, wo man zu Anfang sogar

[10] Zum Rahmenprogramm der Ausstellung gehört auch ein Serviettenfalt-Workshop, der vom Forscher und Kenner der Serviettenfaltkunst Joan Sallas i Campmany durchgeführt wird.

[11] 1602 von holländischen Kaufleuten gegründet.

Geschirr mit chinesischen Dekoren herstellte, um von dem Absatz der Chinaware zu profitieren.

Europäische Töpfer und Alchimisten versuchten aber weiterhin ein zum chinesischen identisches Material herzustellen, was aber erst 1708/09 Johann Friedrich Böttger in Dresden gelang. 1710 erfolgte in Meissen die Gründung der ersten europäischen Porzellanmanufaktur. Wichtigstes Gut waren die Rezepturen und Techniken der Herstellung, die streng geheim bleiben sollten. Nur wenige Mitarbeiter kannten jeweils einen Teil des Herstellungsgeheimnisses, auch Arkanum genannt. Doch Geheimnisse verlocken zum Verrat: der Meissener Arkanist Samuel Stötzel versuchte 1718 in Wien, selbst Porzellan nach Meissner Art herzustellen. Dieser Fälschungsversuch machte eine Markierung notwendig, um zu belegen, wenn es sich um echtes Porzellan aus Meissen handelt. Die bekannteste Marke dieser Zeit ist das ab etwa 1720 benutzte Monogramm August des Starken, des damaligen Kurfürsten von Sachsen und Königs von Polen, welches mit der blauen Unterglasurfarbe im Jahre 1720 eine fälschungssichere Markierung ermöglichte. Porzellan war derart wertvoll, dass es zunächst auch nur im höfischen Bereich genutzt war.

Tischkultur für Jedermann um 1900

Handarbeit und industrielle Produktion

Die Industrialisierung des 19. Jahrhunderts leitete wesentliche Veränderungen in der Wohn- und Tafelkultur der allgemeinen Bevölkerung ein. Die maschinelle Grossproduktion vereinfachte und beschleunigte die Herstellung zuvor handgearbeiteter Gegenstände. Die neu seriell fabrizierten Bestecke und Geschirre wurden auch für weniger privilegierte Bürger erschwinglich. Die Ausweitung des industriellen Fertigungsprozesses löste aber auch Widerstand aus. Künstler und Kunsthandwerker aus dem Umfeld der Jugendstilbewegung setzten sich für die oft schlecht gestellte Arbeiterschaft ein. Ziel war es, den Menschen, als Hersteller und Nutzer eines Produktes, wieder in den Mittelpunkt zu stellen. Das zweite grosse Anliegen des Jugendstils war die Abkehr vom Historismus und damit der Nachahmung historisch überlieferter Formvorbilder. Dem Stil-Mix aus fünf Jahrhunderten setzten sie einen neuen, gesamtheitlich konzipierten, ästhetischen Lebensstil entgegen, wenn dieser auch nie zum gelebten Stil einer breiten Bevölkerungsschicht avancierte. Der Jugendstil zeichnet sich aus durch weitschwingende Linien, Motive aus Flora und Fauna, geometrische Formen und auch schillernde Farben. Bedeutende Beispiele dieser Epoche aus Bleikristall

und Glas entstanden in der 1764 vom Bischof von Metz gegründeten französischen Glashütte Baccarat im Departement Meurthe-et-Moselle. Neu angewandte Technik und Farbgebung brachte dem französischen Glas im 19. Jahrhundert eigenständige Bedeutung. So erlebte Baccarat mit der Herstellung hochwertigen Bleikristalls und später Pressglases einen grossen Aufschwung. Neben französischen Abnehmern, bediente die Glashütte um 1900 auch den englischen, russischen und osmanischen Hof mit unterschiedlichsten Glasprodukten und ist bis heute erfolgreich tätig[12].

Das 20. Jahrhundert

Die Produktion von Gebrauchskeramik im Fricktal

Im Fricktal existierten im 20. Jahrhundert vier Firmen, welche serienmässig Geschirr herstellten. Es waren dies die Kera AG Laufenburg, die Tonwerk Keller AG in Frick[13], die Steingutfabrik Niederweiler AG in Möhlin und die Rheinfelder Keramik AG. Produzierten die beiden letzteren ausschliesslich Geschirr, so gehörten bei der Kera AG Laufenburg vor allem Sanitär-Steingut und in Frick in erster Linie Dachziegel und Backsteine zum Sortiment.

Mit Ausnahme der Kera AG Laufenburg[14] geht die Gründung aller Firmen auf die Jahrhundertwende zurück. Die Geschirrproduktion aus Hartsteingut in Laufenburg hatte innerhalb der Firma insofern eine besondere Stellung, da diese den in Krisenzeiten stagnierenden Geschäftszweig der Sanitärproduktion auszugleichen vermochte und daher für die Firma von grosser Bedeutung war. Ab 1970 stand die Geschirrproduktion zunehmend unter ausländischem Konkurrenzdruck und wurde deshalb 1975 eingestellt.

Über die Geschirrproduktion bei der ‹Tonwerke Keller AG› sind nur wenige Fakten in Erfahrung zu bringen. Etwas mehr als 40 Jahre gehörte Gebrauchskeramik zum Repertoire, wobei hauptsächlich braune Vasen verschiedenster Grössen und Formen hergestellt wurden.

Die Gründung der Steingutfabrik Niederweiler AG 1906 in Möhlin hat möglicherweise lothringische Wurzeln. Für ungefähr 50 Jahre bot die «Chacheli Möhlin» rund 70 Menschen einen Arbeitsplatz. Zum Produktionsschwerpunkt der Firma gehörte Steingut- und Porzellangeschirr, welches teilweise mit üppigen Blumenmotiven verziert war.

---

[12] Vgl. Beispiele aus der Sammlung des Fricktaler Museums.

[13] Vormals Dachziegelwerk Frick.

[14] Gegründet 1932.

Die Rheinfelder Keramik AG schliesslich war über drei Generationen – Ludwig Zahner-de Messence, Arnold Zahner-Sprenger, Arnold Zahner – ein Familienbetrieb[15]. Während der Blütezeit der Produktion arbeiteten rund 40 Personen in Produktion und Verkauf. Anfänglich konnte die Ware nur im eigenen Fabrikladen erworben werden, heute ist sie in der ganzen Schweiz und auch im Ausland erhältlich.

Die 1960er Jahre

Die Keramik der 60er Jahre war geprägt durch eine unendliche Vielfalt von verschiedenen Formen, Farben und Stilen. Vor allem in Deutschland brachten bekannte Firmen wie Rosenthal, Hutschenreuther, Fürstenberg und andere zahlreiche Porzellanprodukte auf den Markt. Die Maxime der «guten Form» der 50er Jahre, bei der eine funktionelle, sachliche aber ästhetisch dennoch gültige Gestaltung im Mittelpunkt stand, bekam mehr und mehr Konkurrenz. Nach den Jahren des Wiederaufbaus und des Wirtschaftswunders sehnten sich die Menschen vermehrt nach emotionalen Werten, nach Ruhe, Wärme und Behaglichkeit. Vielfältigkeit in Form und Farbe, Pluralismus im Dekor und das Nebeneinander verschiedener Stilrichtungen prägten diese Dekade. Die ‹Pop Art›- Bewegung brachte die Kunst zurück ins Design und sorgte überhaupt dafür, dass sich Kunst, Design, Konsum- und Trivialwelt einander annäherten und ineinander verschmolzen.

Das ausgewählte Beispiel des Kaffeeservices ‹Noblesse› von Hans Achtziger für Hutschenreuther entworfen, ist ein deutlicher Beleg, dass die Errungenschaften des Funktionalismus, die sachlich-funktionale Porzellangestaltung, auch in den 1960er Jahren fortlebten. Das Service Noblesse 1959 entworfen, ging gleichen Jahres in Produktion und blieb bis Ende der 60er Jahre im Sortiment der Firma Hutschenreuther.

Und heute...

Eine Anfrage an die Basler Firma Füglistaller Home Design AG nach den meistverkauften Servicen des Jahres 2010, ergab eine zum Teil überraschende Erkenntnis. Das erstmals nur als Teeservice TAC II von W. Gropius und L. McMillen für Rosenthal entworfene und 1969 auf den Markt gebrachte Service, gilt heute als Designklassiker erster Güte, was die Firma Rosenthal 2002 veranlasste, die ursprüngliche Idee

[15] Der Familienbetrieb Zahner wird seit 1978 von der Familie Kuster weitergeführt.

Gropius' der Erweiterung des Ensembles mit einem Kaffee- und Speiseservice, sowie der Kristallglasserie «TAC 02» zu verwirklichen. Das Service bietet eine Fülle subtiler gestalterischer Details.[16] Dem Designer gelang damit die optimale Verbindung von Funktion und Ästhetik.

Auffallend an der Verkaufshitliste des Jahres 2010 der Basler Firma ist, dass alle Service der Ränge 1-5 sehr puristisch und schlicht sind, gänzlich auf Schnörkel oder Verzierungen verzichten und ausschliesslich in der Reinheitsfarbe weiss gestaltet sind.

Dies steht in deutlichem Gegensatz zu der in den 90er Jahren beliebten Produktlinie «Bopla!» der Porzellanfabrik Langenthal AG oder den ebenso auffallenden, farbigen und exzentrischen Servicen von Versace für die Firma Rosenthal.

Die Esskultur des 21. Jahrhunderts

Tischkultur wie in den Anfängen?!

Mitte der 40er Jahre des 20. Jahrhunderts begann mit den gesellschaftlichen Veränderungen ausgehend von den Vereinigten Staaten ein Wandel, der unterdessen auch unsere täglichen Ess- und Tischgewohnheiten massgeblich beeinflusst. Die tägliche Nahrungsaufnahme wird weniger zelebriert, der kulturelle Aspekt entfällt und die Zeit des Essens wird auf ein Minimum beschränkt, wenn die Nahrungsaufnahme im Stehen oder Gehen oder gleichzeitig mit anderen Tätigkeiten stattfindet. Zur Begünstigung dieser Nahrungsaufnahme sind Einweggeschirre aus Karton-, Plastik, Papier- oder Metall entwickelt. Doch nicht nur das Geschirr ist angepasst, auch die Nahrungsmittel sind dergestalt, dass Hände und Finger das Besteck ersetzen, wie in den frühen Kulturen.[17]

Längst sind es nicht mehr alleine die grossen amerikanischen Burgerverteiler, die zum Teil bereits 24 Stunden am Tag mit «schnellem Essen» versorgen, was mit Tafelkultur im früheren Sinne nichts mehr gemein hat. Nachweislich existieren in unseren pluralen Gesellschaft

---

[16] Der Bügel der Teekanne ist so geschaffen, dass der Benutzer beim Giessen den Daumen unwillkürlich auf den Deckel drückt, obwohl dieser bereits mechanisch gesichert ist. Zusätzlich dient der Deckel zur Handhabung des integrierten Porzellan-Teesiebs.

[17] Ein kulinarischer Spaziergang in Rheinfelden, als Teil des Rahmenprogramms zur Ausstellung, erläutert theoretisch die Stationen der Tischkultur und zeigt praktisch und geschmacklich die Unterschiede von einem römischen Aperitiv im Museum ausgehend bis zu einem mehrgängigen Menue im Hotel Schützen und Hotel Eden und damit die Entwicklung bis ins 21. Jahrhundert auf.

viele Kulturformen nebeneinander und die Menschen profitieren situationsbedingt von den sich bietenden Möglichkeiten. Problemlos existieren Formen wie Finger- oder Fastfood während des Tages im Einklang mit stilvoll gestalteten Tafeln am Abend oder als Ausdruck besonderer Gelegenheiten. Tischkultur ist Teil der menschlichen Kulturgeschichte und wird sich mit dieser wandeln und verändern, wird damit Spiegel der Situation, in der Menschen sich befinden, in welcher Menschen leben.