

Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art
Band: 38 (1951)
Heft: 12: Gepflegtes Wohnen

Artikel: Der gedeckte Tisch
Autor: Rotzler, Willy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-82124>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Tafelgeschirr, Heinrich-Porzellan, Selb (Entwurf Karl Leutner); Baccarat-Gläser; Silberbesteck «Windsor», Jetzler & Cie., Schaffhausen; Kerzenleuchter aus Messing, Metallklasse der Kunstgewerbeschule Zürich | Service en porcelaine, verres de Baccarat, argenterie Jetzler & Cie., chandelier en laiton | Plates and dishes in porcelain, Baccarat glasses «Windsor», silver-ware, chandelier in brass

Photo: Serge Libiszewski, Zürich

DER GEDECKTE TISCH

Von Willy Rotzler

Für die Eingliederung des Eßplatzes in den Gesamtorganismus der Wohnstätte kennt das moderne Wohnen keinerlei starre Regeln. Größe und Zusammensetzung der Wohngemeinschaft, verfügbare Zimmerzahl, Grundrißgestaltung der Wohnung, Landesgewohnheiten, soziale Verhältnisse, individueller Lebensstil und andere Faktoren bestimmen Disposition und Ausstattung des Eßplatzes.

Es gibt Leute, für die das Essen bloße Nahrungsaufnahme ist. Sie messen der äußern Form, in der dies geschieht, keinerlei Bedeutung bei. Ihnen stehen die raffinierten Genießer gegenüber, denen es nicht in erster Linie um die Beschaffung der lebensnotwendigen Kalorien geht, sondern vor allem um den Augenschmaus appetitlich präsentierter Gerichte, um den Gaumenreiz durch das Dargebotene. Zwischen diesen beiden Extremen liegen zahllose Möglichkeiten, allein schon durch die Art, wie der Eßtisch hergerichtet ist und die Spei-

sen gereicht werden, aus dem Essen mehr als bloße Betriebsstoff-Zufuhr und weniger als plumpe Völlerei oder raffiniertes Gelage zu machen.

Die Mahlzeiten sind ein wichtiger Teil freundschaftlicher Geselligkeit und harmonischen Familienlebens. Es ist deshalb nicht gleichgültig, in welcher äußern Form die Mahlzeiten sich vollziehen. Sie bedürfen eines – der jeweiligen Situation angepaßten – Aufwandes, um zu einem für alle Beteiligten angenehmen und schönen Anlaß zu werden. Hierbei spielt die Art, wie der Tisch hergerichtet ist, eine mindestens ebenso große Rolle wie die grundrißliche Disposition des Eßplatzes und seine Möblierung.

«Einen Tisch mit Anmut und Geschmack zu decken», hat Hermann Gretsch, der verstorbene verdienstvolle Entwerfer von edlem Eßgerät, einmal gesagt, «gehört zu den schönsten und schwierigsten Obliegenheiten der

Frau. Dies trifft nicht nur für Tage zu, an denen wir Feste feiern oder Gäste erwarten, sondern auch für den Alltag. Diese wenigen Stunden stillen Behagens im engsten Familienkreis durch einen schön gedeckten Tisch zur Feierstunde zu machen, ist eine Aufgabe, die viel bedeutsamer ist, als man im allgemeinen annimmt.»

Zum Erfüllen dieser schönen Aufgabe bedarf es nicht in erster Linie kostbarer Dinge; es kommt vor allem nicht darauf an, daß Eß- und Trinkgeräte von prunkvollem Gehaben sind. Entscheidend ist einzig, daß die Dinge, die den gedeckten Tisch ausmachen, bei aller Verschiedenartigkeit eine Einheit bilden. Allzu verbreitet ist noch immer der irre Glaube, wie mit der Wohnung so auch mit dem Eßgerät müsse «repräsentiert» werden. Solch unangebrachte Repräsentationsucht bedeutet gleich auch Übermaß nicht nur in der «x-Teiligkeit» der Gedecksätze, sondern vor allem im Reichtum an Schmuckformen. Resultat: jene überladenen, verlogenen festlich gedeckten Tische, deren Protzigkeit alles Persönliche erstickt und den Appetit verdirbt.

Die persönliche Note verleiht erst dem gedeckten Tisch das Einladend-Angenehme. Und gerade deshalb lassen sich keinerlei feste Regeln aufstellen. So sollen hier einzig einige Stichworte den Rahmen abstecken, innerhalb dessen der gedeckte Tisch zu einem wesentlichen Faktor echter Gastlichkeit und harmonischen Familienlebens werden kann.

Der Tisch: Der Tisch selbst (Größe, Form, Konstruktionsart, Material seines Blattes) und die jeweilige Funktion, die wir dem heute weitgehend «spezialisierten» Tisch zuweisen (Frühstückstisch, eigentlicher Eßtisch, Teetisch, Kaffeetisch, Kleintische für Einladungen aller Art) sind die Basis für die verschiedenen Gedeckarten. Für den eigentlichen Eßtisch ist das Material des Blattes von großer Bedeutung. Rohe, gescheuerte Holztische rufen nach dem ländlichen Gedeck ohne Tischtuch; polierte und furnierte Tischblätter verlangen nach einer Unterlage für das Gedeck. Die Behandlung massiver Blätter mit einem Schutzmittel gegen Hitze und Nässe bietet hier neuerdings mehr Freiheit. Abwaschbare Tischblätter (Schiefer, geschliffener Stein, farblos durchsichtiges oder farbig undurchsichtiges Glas, farbiges Linoleum, farbige Kunststoffe u. a.) ergeben reiche Möglichkeiten zu Gedecken ohne Tischtuch.

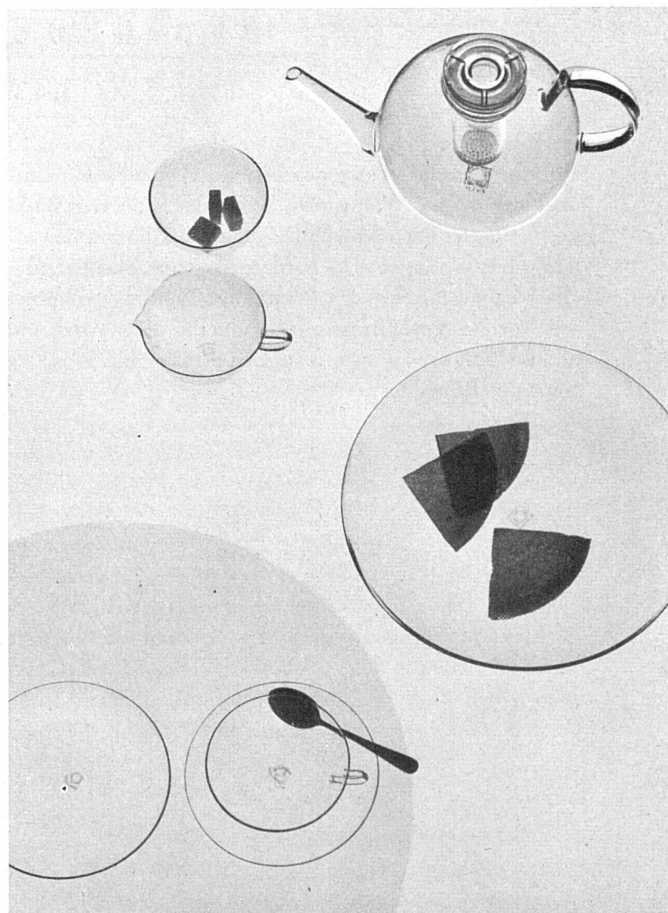
Tischtuch, Tischmatten: Von einer starren Tradition gefordert, gilt das Tischtuch noch heute weitgehend als die unumgängliche Grundlage zumindest jedes festlichen Gedeckes. Für viele Gedeckarten ist tatsächlich das reine und kühle weiße Leinen die ideale Unterlage. Hier erhebt sich bereits die erste geschmackliche Klippe: die Frage der Musterung. Es hängt mit der traditionellen Auffassung des festlich gedeckten Tisches als eines Repräsentationsstückes zusammen, daß die reiche barocke Musterung des «Damastischtuches» noch immer größten Anklang findet. Diesen historisierenden,

Hors-d'œuvre-Platte aus Glas und Holzteller für Käse, Artek Helsinki (Entwurf Alvar Aalto); Stahlbesteck Gense, Stockholm | Plat en verre pour hors-d'œuvre; assiettes en bois; couverts en acier | Hors d'œuvre plate in glass, wooden plates for cheese, knife and fork in steel



Teeservice aus Jenaer Glas | Service à thé en verre d'Jéna | Tea service in Jena glass

Photos: Serge Libiszewski, Zürich





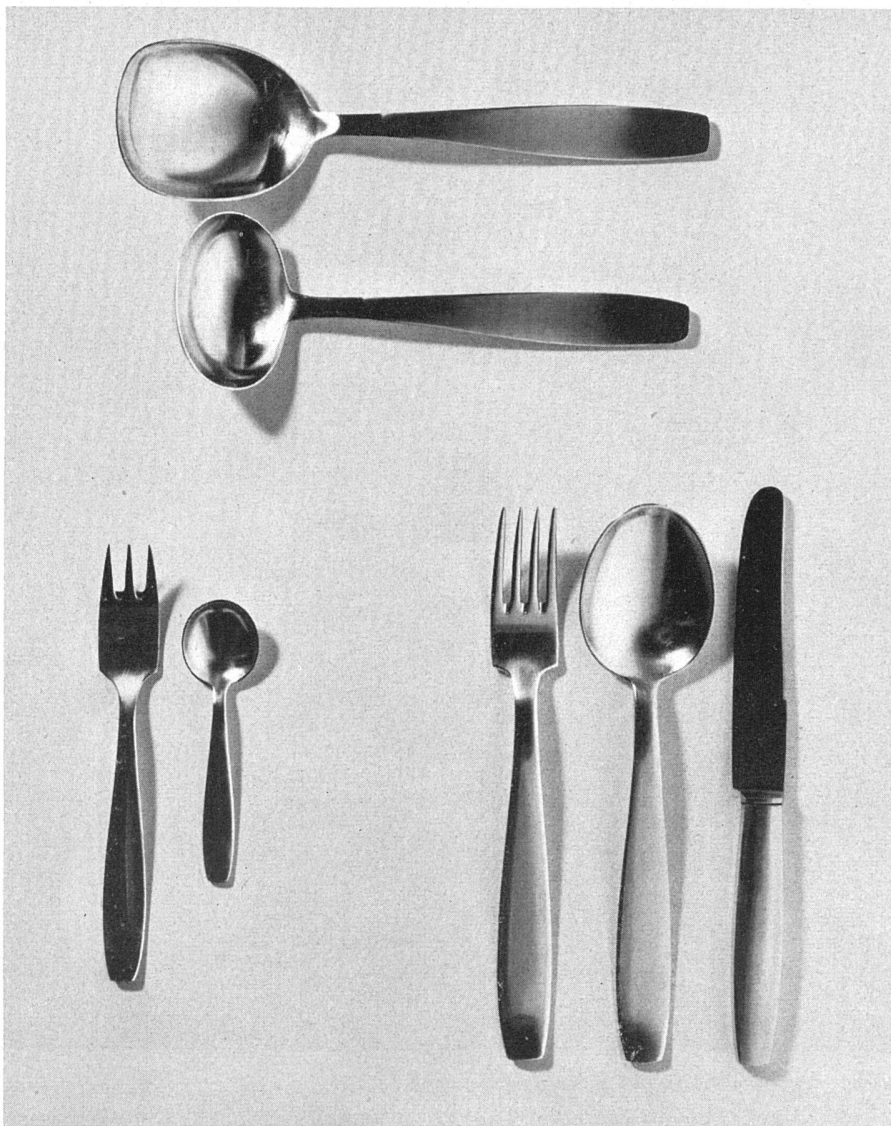
Tafelgeschirr «Arzberg 1945» (Entwurf Hermann Gretsch) | Vaisselle d'Arzberg | Arzberg plates and dishes

oft formal bedenklichen Damastmusterungen stehen die durch die Wiederbelebung der Handweberei erneut aufgegriffenen zeitlosen, kleinteiligen Musterungen geometrischen Charakters gegenüber, die ausschließlich durch Bindungseffekte erzielt sind. Sie sind die geeignete neutrale Unterlage eines Gedeckes. Bei uns wie in den nordischen Ländern wird heute auch der Versuch gemacht, mit teilweise formal sauberen, kräftigen Musterungen dem Damasttisch Tuch den Weg ins Zeitgemäße zu ebnen (Robleinen-Damaste). Viel zu wenig genutzt werden die Möglichkeiten, dem Gedeck durch die Farbe des Tischtuches (und eventuell der zugehörigen Servietten) festliche Frische zu verleihen. Leuchtend einfarbige Gewebe, lebhaft Streifen-, Karo- oder Schottenmuster, nun allerdings in Berücksichtigung der Farbe des Geschirrs, ergeben persönliche und frische Gedecke. Der amerikanische, der italienische und auch der nordische gedeckte Tisch sind darin unserem meist noch traditionellen weit voraus.

Überall da jedoch, wo Material und Farbe des Tischblattes sich dazu eignen, lassen sich mit individuellen Untersätzen, mit kleinen Tischmatten aus Geflechtes und Geweben aller Art und Farbe äußerst appetitliche Gedecke herrichten. Zur größeren Beweglichkeit dieser Gedeckart kommen praktische Vorteile: solche Tisch-

Teeservice Form «Anmut», Heinrich-Porzellan, Selb (Entwurf Karl Leutner) | Service à thé en porcelaine | Tea service in porcelain





Bei der Beschaffung der abgebildeten Gegenstände waren in freundlicher Weise behilflich die Firmen Carl Ditting, Zürich, und Wohnbedarf AG., Zürich.

Versilbertes Serienbesteck, C. Hugo Pott, Solingen (Entwurf Hermann Gretsch) | Couverts de série argentés | Silver-plated knife, forks and spoons, Germany

Photo: Serge Libiszewski, Zürich

matten sind entweder abwaschbar oder aber bequemer zu waschen und auszutauschen als das große Tischtuch.

Geschirr: Ein großer Teil der vom Handel heute angebotenen Geschirr-Modelle basiert auf den musealen Prunkgeschirren des 17. und 18. Jahrhunderts, die im Zeitalter des Historizismus erneut aufgegriffen worden waren und die ausgezeichneten klassizistisch-frühbürgerlichen Formen verdrängt hatten. Erst die Erneuerungsbewegungen unseres Jahrhunderts zeitigten in verschiedenen Ländern einige wenige Geschirrmodelle, die, teilweise in Anlehnung an bewährte alte, schlichte Gebrauchsformen, den Bedürfnissen und dem Geschmacksempfinden unserer Zeit entsprechen. Die primären Erfordernisse, die wir an das Geschirr stellen müssen, hat Walter Dexel in seinem jüngst in neuer Auflage erschienenen Werk «Hausgerät, das nicht veraltet»* überzeugend zusammengefaßt. Diese Erfordernisse werden gestellt an das Material (Widerstandsfähigkeit, minimales Gewicht), an die Form (gut zu reinigen, bequem, gut faßbar, auf dem Tisch Platz sparend, leicht stapelbar, nicht sperrig), an die Zweck-

mäßigkeit (vielseitige Verwendbarkeit des ganzen Satzes wie der einzelnen Teile, Ersatzgewähr, Kombinationsmöglichkeit mit anderen Geschirrstücken u. a.). Diese praktischen Erfordernisse decken sich weitgehend mit den ästhetischen. Die schlichte Form eignet sich sowohl für den alltäglichen wie den festlichen Gebrauch. Problematisch bleibt die Frage der Musterung. Jede Dekoration beeinträchtigt die vielseitige Verwendbarkeit, weil selbst einfachste verschiedenartige Verzierungen selten zusammenpassen. Wo eine Musterung gewünscht wird, sollte sie sich auf zurückhaltende Betonung von Rändern und Fahnen beschränken.

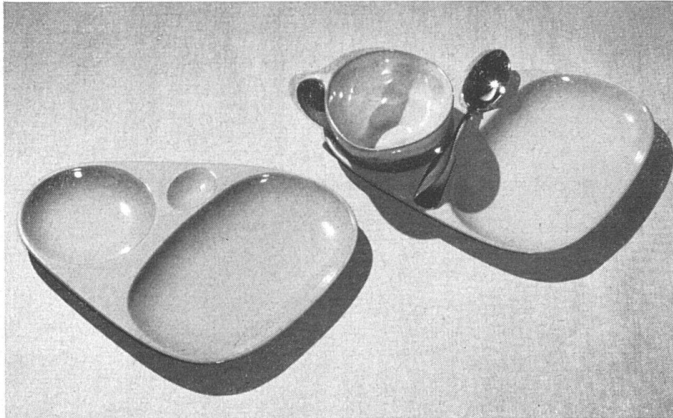
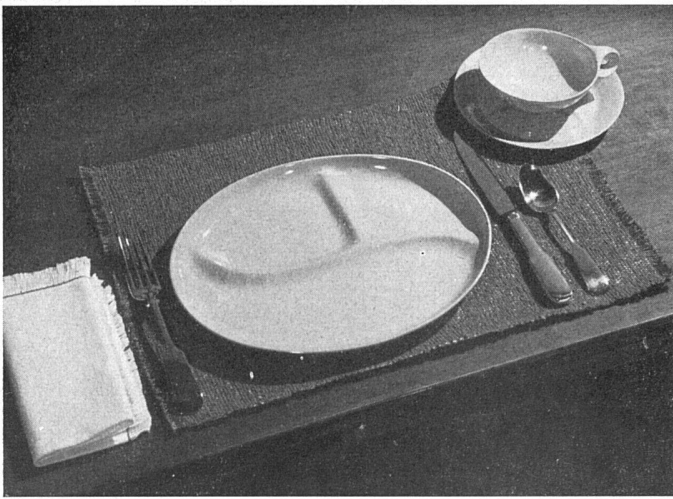
Besteck: Mit Recht nennt Dexel das Besteckkapitel ein besonders trübes Kapitel. Vorwiegend werden entartete historische Formen durch geschmacklose Hinzufügung noch weiter entstellt. Dabei gilt für das Besteck ganz besonders, daß die schlichten, zweckmäßigen Gebrauchsformen der Vergangenheit die Richtung weisen, in der die zeitgemäßen Formen für das Hausgerät sich entwickeln müssen. Zeitgemäße Bestecke, die alle an sie gestellten Erfordernisse erfüllen, unterscheiden sich darum deutlich sowohl von überladenen historisierenden wie von «modernistischen» Formen. Die letzteren

* Verlag Otto Maier, Ravensburg 1950.



Feuerfeste Schüssel und kleine Schalen, außen farbig, innen weiß, Pyrex; Wasserkrug und Gläser tschechisch; elektrischer Plattenwärmer, P. Lüscher, Täuffelen; stapelbare Eierbecher in farbiger Keramik, Poterie de Chavannes, Renens; Salz- und Pfefferstreuer aus Plastic, Beetleware, England (Entwurf A.H. Woodfull); kleine Schale aus rostfreiem Stahl, A.B. Silber & Stal, Aspudden, Schweden (Entwurf Sigurd Persson); Spaghettizange, C. Hugo Pott, Solingen; Tranchiermesser englisch | Terrine et poêlons en Pyrex. Carafe et verres de Tchecoslovaquie; chauffe-plat électrique; coquetiers superposables; salière et poivrier en plastic; petit plat en acier inoxydable; pince à spaghettis; couteau à découper anglais | Bowls and dish in Pyrex. Water jug and glasses from Czechoslovakia. Electric plate warmer. Egg cups. Salt and pepper pots in plastic. Stainless steel plate. Spaghetti server. Carving knife made in England

Photos: Serge Libiszewski, Zürich

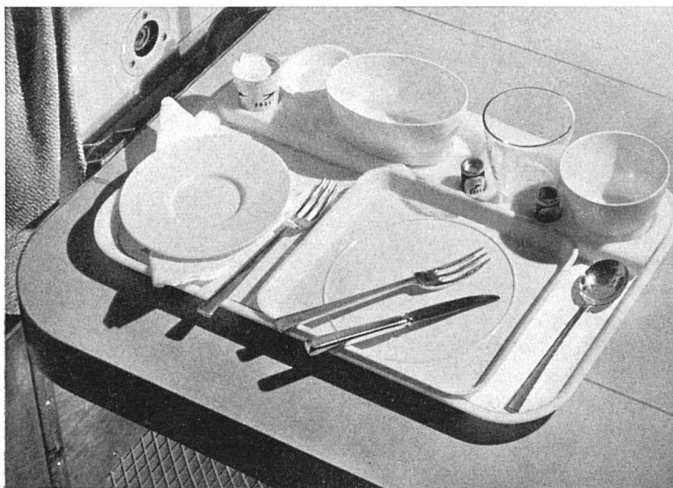


Die Absicht, im Haushalt die Anzahl der Geschirrstücke zu verringern und neuen Eßgewohnheiten (z.B. «Quick lunch») Rechnung zu tragen, führte die Keramikerin Florence Forst in St. Paul/Minneapolis zur Entwicklung neuartiger Geschirrtypen | Nouveaux types de vaisselle pour repas simplifiés | These new types of dishes reduce the number of pieces and facilitate quick meals

sind beim Besteck wie bei allem Eßgerät ebenso abzulehnen wie die historisierenden; denn sie sind meist schon nach wenigen Jahren dem Auge unerträglich.

Gläser: Schöne und praktische Gläser sind – zumindest bei uns – leichter zu finden als zeitgemäßes Eßgerät. Hier ist die Haltung von robusteren Sätzen für den Alltag und feineren für besondere Anlässe eher gerecht-

Flugzeug-Gedeck der British Overseas Airways Corporation aus Plastik (Entwurf K. Holmes und N. R. G. Poynton) | Couvert pour avions anglais | Tableware for the British Overseas Airways Corporation
Photo: Council of Industrial Design, London



fertigt als bei Geschirr und Besteck. Zaubenhafter Glanz und Transparenz des Materials Glas tragen zur Festlichkeit des gedeckten Tisches entscheidend bei. Zwei Möglichkeiten schönen, gutgeformten Glases stehen zu unserer Verfügung: das leichte, klare, graziöse Glas von edelstem, hauchdünnem Material ohne Schliff und völlig unverziert; auf der andern Seite ein kräftigeres Glas, das durch einen einfachen, aus dem Material entwickelten Schliff erhöhten Glanz, vielfachtes Spiel des Lichtes erhält. Auch eine zurückhaltende Gravur mag die Wirkung eines Glases erhöhen. Schliff und Gravur sind jedoch wieder die Klippen: in übertriebenen, oft materialwidrigen Schliffen («Kristallschliff») und Gravuren verbirgt sich der Appell des Produzenten an das Repräsentationsbedürfnis des Käufers. Auch ist beim Glas die Spezialisierung der Formen für die verschiedenen Inhalte besonders weit getrieben. Kleine Becherformen für Weißweine, große Becherformen für Wasser und andere erfrischende Getränke, Kelchformen für Rotweine sind jedoch mehr als hohle Konventionen. So schön die heute häufigen, in der Masse gefärbten Gläser vor dem Gebrauch auf dem Tisch wirken, so sehr können sie ein Getränk bis zur Widerlichkeit verfärbten.

Der Geschirr-, Glas- und Besteckindustrie liegt daran, dem Käufer nicht nur aufwendige, sondern auch möglichst vierteilige Sätze zu verkaufen. Da dieser Käufer häufig ahnungslos ist (den Großteil der kostspieligen, meist einmaligen Anschaffungen tätigt das Brautpaar), läßt er sich von der Vierteiligkeit eines Satzes, seiner starken, meist überflüssigen Spezialisierung wie vom Dekor bestechen und vergißt zu prüfen, ob sich eine Suppenschüssel gefüllt an den Henkeln tragen, ein Milchkrug reinigen, eine Kanne gut ausgießen, ein Messer sicher und bequem fassen, ein Glas mit dem dafür bestimmten Getränk füllen und gefahrlos trocknen läßt usw.

Allein, auch wenn all diese notwendigen – leider viel zu wenig gestellten – Anforderungen erfüllt und form-schöne Eß- und Trinkgeräte der Aufstellung auf dem Tisch harren, ist ein einladendes Gedeck noch nicht gewährleistet. Dazu bedarf es zweier weiterer Dinge: einmal der zusätzlichen Einzelstücke und zum andern der persönlichen Note, die dem Tisch durch die ordnende Hand verliehen wird.

Einzelstücke: Je nach der Art der Mahlzeit, je nach den Gerichten, je nach dem Anlaß, für den der Tisch gedeckt wird, sind vielerlei ergänzende Dinge zu Geschirr, Besteck und Gläsern notwendig. Je mehr die Eß- und Trinkgeräte den skizzierten Anforderungen entsprechen, also zweckmäßig und von schlichter, schöner Form sind, um so leichter passen sich im selben Geiste geschaffene, da und dort im Laufe der Zeit erworbene Einzelstücke ein oder aber können, geschickt gewählt, zum reizvollen Akzent oder Kontrast im Ganzen eines Gedeckes werden. In diesen Einzelstücken dokumentiert sich bereits die besondere Atmosphäre eines Haushaltes.

Die persönliche Note: Das einladende, einmalige Fluidum, das über einem gedeckten Tisch liegt, geht weniger von den meist serienmäßig erzeugten Eß- und Trinkgeräten selbst aus als vielmehr von der Art, wie sie auf dem Tisch hergerichtet werden, und von den zusätzlichen Einzelstücken, die in vielen Fällen handwerkliche, kunstgewerbliche individuelle Schöpfungen sind. Für das einladende Decken des Tisches ist jedenfalls weniger die genaue Kenntnis konventioneller Regeln des starren Gedeckaufbaues Voraussetzung als vielmehr das Bedürfnis, selbst bei Zeitknappheit die Zusitzenden freudig zu stimmen. Im intimen Kreis mag dies vor allem durch die individuelle Zusammenstellung und durch die Farbigkeit des Gedeckes geschehen (Frühstückstisch!), für ein ungezwungenes Zusammensein durch eine gewisse Improvisiertheit (Kaffee- und

Teetisch usw.). Selbst oder gerade im Alltag können, wenn nicht die Farbigkeit des Gedeckes bereits eine wohliger heitere Atmosphäre schafft, ein paar Blumen Wunder wirken. Solcher Schmuck des gedeckten Tisches drängt sich bei festlichem Anlaß auf. Hier können vielleicht selbst einmal formschöne Kerzenleuchter am Platze sein. Sie sollen den Ausnahmefall für besondere Gelegenheiten bilden. Die Art der Beleuchtung spielt jedoch auch im Alltag für das Ambiente des gedeckten Tisches eine entscheidende Rolle. Blendende grelle Lichtquellen schaffen eine frostige Atmosphäre, der man sich so schnell als möglich zu entziehen sucht. Blendungsfreie, formschöne, feste oder mobile Leuchten rücken Gedeck und Speisen erst ins «richtige Licht», diffuser für größere, konzentrierter für kleinere Tischgemeinschaften.

Geschenkartikel-Laden in San Francisco

1949, nach den Plänen von Frank Lloyd Wright

Mit diesem Laden für modernes Gebrauchssilber, Glas, Geschirr und viele andere schöne Dinge für Tisch und Wohnung zeigt Frank Lloyd Wright der Welt einmal mehr, daß es für die sinngemäße Lösung einer Architekturaufgabe keine festen Klischees geben kann. Ohne Zweifel hat es ihm einen besonderen Spaß bereitet, gerade das Gegenteil von dem, das sich der konventionelle Architekt unter einem modernen Laden vorstellt, zu verwirklichen und als das Richtige hinzustellen. So weist nämlich dieser Laden an der engen «Maiden Lane» im Herzen von San Francisco nicht die übliche Glasfront auf, durch die das Ladeninnere zum Schaufenster wird, sondern eine geschlossene Backsteinwand, die mit ihrem kleinen, von einem Rundbogen überwölbten Eingang, offenbar gerade weil sie dem Vorüberziehenden das Innere wie ein heiliges Geheimnis vorenthält, eine geradezu suggestive Anziehungskraft ausstrahlt.

Das Überraschungsmoment ist aber nicht nur der äußeren Erscheinung dieses Ladens eigen. Gleich beim Eintritt wird der Besucher auch von der Gestaltung des Inneren vollends überrascht und darüber klar, daß hier ein dem Üblichen von Grund auf feindlich gesinnter, schöpferischer Geist am Werke war, dem es um Grundsätzliches und Gewagtes ging. Aus dem lärmigen Getriebe der Stadt gelangt man nämlich in einen geradezu märchenhaften Raum, der mit seinen unmeßbaren Dimensionen, mit der kühn ansteigenden Rundrampe und der an einen sanften Wolkenhimmel erinnernden Decke überhaupt nichts mehr mit einem Laden im üblichen Sinne zu tun hat. Man ist von dieser starken Raumidee und von dem zauberhaften Lichte, das von der Decke herabflutet und von vielen anderen Punkten seltsam belebt wird, derart gefesselt, daß man unwillkür-

lich nach den Dingen sucht, um derentwillen das Ganze überhaupt geschaffen wurde. Aber auch in dieser Hinsicht muß man sich von der Vorstellung von üblichen Vitrinen, Auslagen usw. freimachen, und erst dann wird man sich über die Grundidee des Architekten restlos klar. Ihm ging es nämlich darum, die zu verkaufenden Gegenstände in eine möglichst idealisierte Umgebung zu setzen, sie mit dem schönsten Lichte zu umspielen, so daß sie der Besucher und mutmaßliche Käufer im Geiste schon an jenem Orte sieht, wohin er sie schenken und bringen will.

Daß das geschaffene, zweifelsohne eigenwillige Werk gleichzeitig den Intentionen des Ladeninhabers in jeder Beziehung gerecht wird, weiß der freundliche Mr. V. C. Morris mit überlegenem Lächeln und überzeugenden Worten jedem Besucher, der noch irgendwelche Zweifel hegen könnte, zu beweisen. Die «Raumidee ist zu verschwenderisch, die Ausstellungsmöglichkeiten sind zu beschränkte», wird etwa dann und wann eingewendet. Darauf antwortet der greise Herr: «Alles ist in bester Ordnung. Wir sind mit der getroffenen Lösung des Architekten restlos zufrieden. Denn unser Ausstellungsprinzip besteht darin, stets nur eine beschränkte Auswahl von Gegenständen zu zeigen, und das braucht Raum, Licht und Atmosphäre. Dann erst vermögen sie im Besucher Interesse und genießerische Freude zu erwecken, und nur auf diesem organischen Wege wird er zu dem Käufer, den wir uns wünschen. Er kann den Gegenstand, den er sucht, am Orte in aller Ruhe betrachten; er kann sich mit ihm in eine der intimen Sitznischen zurückziehen, um sich ganz hinein zu versenken; er kann aber unser Personal bitten, ihm aus unserem Lager ähnliche Gegenstände vorzuzeigen, um die Wahl wohlweislich abzuwägen.»