Zeitschrift: Berner Zeitschrift für Geschichte
Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Bern
Band: 72 (2010)
Heft: 2

Artikel: Ländliche Gesellschaften und materielle Kultur bei Albert Anker (1831-1910)
Autor: Stuber, M. / Gerber-Visser, G. / Messerli, I.
Kapitel: Essen und Trinken bei Albert Anker
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-247473

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: 16.12.2025

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

Essen und Trinken bei Albert Anker

François de Capitani

Alle kennen die «Armensuppe» von Albert Anker. Idylle? Sozialkritik? Diese Vermutungen stossen meist ins Leere und häufig wird aus den Illustrationsarbeiten für die Gotthelf-Ausgabe auf den Maler geschlossen. Anker aber auf einen «gemalten Gotthelf» zu reduzieren greift zu kurz.[1] Wir möchten daher zuerst skizzieren, was wir von Albert Anker über seine kulinarischen Vorstellungen wissen, und dann versuchen, die Ess- und Trinkszenen in sein Werk einzuordnen.

1. Vorlieben und Abneigungen

Die Quellen, in denen sich Anker zu Fragen des Essens und Trinkens geäussert hat, sind unspektakulär. Anker liebte zwar gutes und währschaftes Essen, verlor aber nicht allzu viele Worte darüber. Die Briefe seiner frühen Pariser Zeit geben uns einige wenige Hinweise zu den gastronomischen Präferenzen des Malers. Offenbar konnte er ausgiebig mit seiner Wirtin über die Kochkunst reden: «Quand je rentre, le soir, elle demande des nouvelles de mon appétit, m'annonce le menu du dîner, nous partons sur le chapitre cuisine et passons en revue tous les plats du monde.»[2] 1862 äussert er sich etwas ausführlicher über seine Vorlieben: «Mon goût se porterait sur le vin acide, les choses épicées, mais je suis sage, trop heureux qu'on me laisse manger en paix un raisonnable morceau d'autre chose.»[3] Und: «La pension me convient assez. Pas de gros rôtis à l'instar des Anglais, roastbeef, beefsteaks saignants, nourriture d'anthropophages, mais un bon pot au feu, des légumes, du vin, du pain.»[4]

Auch aus späteren Briefen wissen wir, dass ihm eine gutbürgerliche einheimische Kost behagte. 1877 schreibt er, warum ihm ein Mann so sympathisch sei: «dass er nämlich nie etwas ass oder Kleider anzog, die nicht im Kanton Bern produziert worden wären; der war nicht von der neuen Schule, nun kann keiner mehr Landwein trinken, das muss Beaujolais, Waltliner etc. sein; mit dem Bier ist es noch lächerlicher, während in Burgdorf und Bern man perfektes Bier macht, muss es von München, Augsburg, Erlangen etc. kommen, es ist kommun, wenn ein Präsident oder Rathsherr inländisches Gewächs söffe.»[5] Speisekarten anlässlich eines Taufessens oder einer Hochzeit zeigen uns, dass er durchaus mit den opulenten Speisefolgen der französisch dominierten Gastronomie vertraut war.[6]

Komplexer scheint das Verhältnis Ankers zum Wein und zum Schnaps gewesen zu sein. Als Besitzer von Rebbergen war ihm der Wein vertraut, und Emanuel Friedli überliefert eine ganze Reihe von kraftvollen Urteilen des Malers

über den Wein: «Mi sött dää frässe! Oder: mi sött z'Mitternacht uufstoo, oder: Mi sött d's Gält etlehnne, für vo däm (ausgezeichneten Jahrgang) z'suffe.»[7] Friedli hat diese Sprüche erst nach dem Tode des Malers festhalten können, sie waren aber offenbar legendär.

Es scheint, dass sich Anker in den 1890er-Jahren intensiv mit der Frage der Abstinenz auseinandergesetzt hat. Er verfolgte die Anliegen des Blauen Kreuzes, das in Bern von Arnold Bovet propagiert wurde. 1896 schreibt er: «Hier, il y eut une assemblée de tempérants à Muntschemir. M. Bovet y était, et comme il n'y a pas d'hôtellerie dans la localité, j'ai eu le plaisir de lui donner l'hospitalité après avoir entendu son sermon.»[8] In diesen Jahren konnte er sich offenbar gut vorstellen, abstinent zu leben, doch als Gutsbesitzer, Grossrat und angesehener Bürger war das wohl nicht möglich: «Wie gerne würde ich versprechen, keinen Wein, Schnaps oder Bier mehr zu trinken, wenn ich diese Kellerei aufgeben könnte. Aber das ist für einen hiesigen Hausbesitzer ausgeschlossen.»[9]

Briefe aus seinem letzten Lebensjahr zeigen aber ganz klar, dass er diese Gedanken wieder verworfen hat. Er schwärmt von einer Kiste Bordeaux und bedauert, dass sein Magen den Wein nicht mehr gut verträgt: «So bin ich denn faktisch in der Temperenz, während ich in der Theorie himmelweit davon entfernt bin. Die Temperenz scheint mir eine Aberration zu sein, es ist als verachte man eine der schönsten Gaben der Natur. Da sollte man dem Schöpfer eher danken für seine Freundlichkeit.»[10]

Ähnlich ambivalent sind auch die Aussagen Ankers über den Schnaps. Er kannte die «Schnapspest» aus eigener Anschauung und hat sich als Illustrator Gotthelfs intensiv damit beschäftigt. Ganz klar unterschied Anker den massvollen Gebrauch vom Missbrauch. Als er einem Kunden das Bild eines Schnapstrinkers zugesandt hatte, wurde er von Gewissensbissen geplagt: «Es sind mir Gewissensbisse gekommen, nachdem ich Ihnen die Sendung gemacht hatte, ich dachte: Herr Rieser [der Kunde] ist vielleicht in der Temperenz und hat vielleicht ein Grausen vor dem Schnaps, denn offenbar hat der Mann Schnaps auf dem Tisch. Hier muss ich etwas sagen zu Gunsten dieses Getränks: im allgemeinen trinken die Greise im Winter, hier in Ins, keinen Wein mehr, weil er ihnen schwer macht und Husten gibt, da nehmen sie ein Gläschen, das ihnen, wie sie sagen, leicht macht; unser Wein aber, neben seinen sonstigen schönen Eigenschaften, ist herb und sauer, wenn er nicht jährig ist. Sie wissen wohl, was der alte Arzt Lory in Münsingen sagte: diejenigen Männer, die am Morgen früh und am Abend spät ein Gläschen Kartoffelschnaps trinken, sind nicht umzubringen. Der Missbrauch brachte aber Misskredit.»

Flaschen mit selbstgemalten Etiketten von Albert Anker: «Urechs Trauben von Herrenschwanden distillé», «Absinthe», «Träber». – *Stiftung Albert Anker-Haus Ins.*

2. Genreszenen

Bilder, die Menschen beim Essen und Trinken zeigen, stehen nicht im Mittelpunkt des Werkes Albert Ankers. Immerhin: ein Bauer beim Znüni, Kinder beim Frühstück oder Weinproben zeigen einige wenige Menschen bei einer Mahlzeit. Zwei Motive aber haben das besondere Interesse des Malers gefunden: die Armensuppe und der Schnapstrinker. Zweimal hat Anker die Armensuppe gemalt: 1859 und, fast 35 Jahre später, 1893. Offenbar war die Armensuppe zuerst der privaten wohltätigen Initiative einer Inser Einwohnerin zu verdanken gewesen, später übernahm die Gemeinde die Organisation.[11] Im Winter kamen so die Schulkinder und arme Einwohner des Dorfes zu einer warmen Mahlzeit. Das Bild von 1859 zeigt vielleicht die Armensuppe der Inser Philanthropin, jenes von 1893 ist zweifellos von jener durch die Gemeinde organisierte inspiriert, wie Anker im gleichen Jahr in einem Brief festhält: « Il [le tableau] représente une de ces soupes scolaires ou soupes des pauvres, comme nous en avons eu cet hiver et comme nous en ferons encore l'hiver prochain, car le résultat financier a été satisfaisant.»[12]

1869 malt er einen Trinker («pauvre homme»), der Legende nach ein durch den Alkohol ruinierter Mann aus guter Familie.[13] Die Bedrohung der Volksgesundheit, vor allem durch den Kartoffelschnaps, war eines der zentralen sozialpolitischen Themen des 19. Jahrhunderts, denn der Alkoholkonsum stieg während des ganzen Jahrhunderts unaufhaltsam. Erst nach 1885, als dem Bund das Monopol auf gebrannten Wassern aus Getreide und Kartoffeln übertragen wurde, sank der Schnapskonsum. Allerdings: noch bis um 1900 stieg der Alkoholkonsum; Wein, Kunstwein[14] und Bier ersetzten teilweise den staatlich verteuerten Kartoffelschnaps. Das Thema des Säufers und der Säuferin wird in den Illustrationen zu Gotthelfs Werken wieder aufgenommen und erhält eine neue Aktualität im Jahr 1907, als eine Initiative das Verbot des Absinths fordert. 1905 hatte ein Waadtländer Weinbauarbeiter im Vollrausch Frau und Kinder getötet. Da er nicht nur Wein und Schnaps, sondern auch Absinthe getrunken hatte, war klar, wo die Schuld lag. Das übel beleumdete Getränk der Bohème, der Intellektuellen und der Künstler war die Ursache der schrecklichen Tat und musste verboten werden. Eine unheilige Allianz von Alkoholgegnern, Weinproduzenten, Brauern und Herstellern von Obstbränden setzte in einer Volksabstimmung 1908 das Verbot durch. Anker nutzte das Interesse an der ganzen Frage. Er schreibt 1908: «Es ist so viel von Absinthe die Rede, dass ich auch davon ein Aquarell machen will; ein alter Säufer betrachtet das Glas und sagt: Ce n'est par-

Albert Anker, Die Armensuppe II, 1893, Öl auf Leinwand, 85 x 137 cm.
Kat. Nr. 481 [Ausschnitt]. – *Staat Bern, Kunstmuseum Bern.*

Albert Anker, Der Trinker, 1869, Öl auf Leinwand, 69 x 52 cm. Kat. Nr. 130.
– *Kunstmuseum Bern.*

bleu pas la peine de faire tant de tapage pour une verte.»[15] Ankers Bild ist ambivalent; der Absinthetrinker zeigt zwar alle Attribute des Lasters – Schnaps und Zigarre –, doch nicht die verzweifelte Resignation des «pauvre homme» von 1869. Anker paraphrasiert das geflügelte Wort «tant de bruit pour une omelette» – ein bisschen Ironie schwingt mit.

Das Bild war ein grosser Erfolg, und Bestellungen für neue Fassungen trafen ein, die Anker gerne erfüllte, wie ein Brief an Edouard Jacky zeigt: «Vous dites que vous voudriez en avoir une, de ces aquarelles; je ne demande pas mieux que d'accepter avec plaisir les commandes qu'on veut bien me faire [...]»[16]

3. Die Stillleben

Innerhalb des Werkes Albert Ankers nehmen die Stillleben einen besonderen Platz ein. Dass er Stillleben malte, lag im Trend der Zeit. Seit den 1860er-Jahren galt das Stillleben nicht mehr unbestritten als harmlose und in der Hierarchie der Darstellungen tief stehende Gattung der Malerei, eine Beschäftigung malender Frauen, die nicht ernst genommen werden mussten. Nun wurde diese Hierarchie lautstark in Frage gestellt; die Hochschätzung des Stilllebens war zwar Provokation, aber auch folgerichtiger Anspruch eines neuen Kunstbewusstseins.[17]

Stillleben, besonders Blumenstücke, waren auch in der Schweiz ein etwas belächelter Genre von Malerinnen. Ankers Malerkollege und Freund Auguste Bachelin schrieb 1885 anlässlich der Landesausstellung in Zürich zu den ausgestellten Aquarellen: «Sur 51 exposants, nous y rencontrons 24 dames: nous le devinerions sans peine à la profusion de fleurs et de fruits qui en égaient les parois. Toute la flore des serres y a passé, on a mis à contribution les jardins et les près, les marais et la montagne, des eucalyptus et des mimosas aux orchis et aux perce-neige, sans oublier la rose éternellement belle.»[18] Anker wollte wohl nicht in diese Kategorie gezählt werden und suchte sich ein «männliches» Themenfeld. Bilder von Blumen oder Früchten blieben die seltene Ausnahme.

Von Anker sind über 30 Stillleben überliefert und – hier stehen Kunsthistoriker und Historiker etwas perplex da – sie zeigen fast ausschliesslich gedeckte Tische, und zwar nicht Hauptmahlzeiten, sondern das Frühstück oder Zwischenmahlzeiten, Momente der Entspannung und Erholung, bei Kaffee, Tee, Bier oder Wein. Meist ist der Tisch nur für eine Person gedeckt, seltener für zwei. Es sind Bühnenbilder, bei denen der Betrachter selbst entscheiden kann, wer auftreten wird oder wer den Platz gerade verlassen hat. Ländliche und gutbürgerliche

Idyllen wechseln sich ab, einige verführen ins Wirtshaus, denn dort wird vorzugsweise Bier, Absinthe oder Sauser – seit den 1870er-Jahren auch in Bern ein herbstliches Modegetränk – ausgeschenkt. Ein Sujet führt uns in die hohe Pariser Gastronomie: die Languste. In Bern waren solche Krustentiere zwar bekannt, aber selten. Immerhin: auf dem Titelblatt des biederen Berner Kochbuchs in der Auflage von 1907 prangt unübersehbar ein riesiges Krustentier als Symbol gastronomischer Raffinesse (es versteht sich von selbst, dass in diesem Kochbuch solche Tiere nicht vorkommen).[19] Dass der ernährungswissenschaftliche Diskurs seiner Zeit an Anker nicht ganz spurlos vorbeigegangen ist, zeigen zwei Bilder aus dem Jahre 1896: hier geht es nicht mehr um Arm und Reich, Stadt und Land, sondern um Mässigkeit und Unmässigkeit, wobei die Mässigkeit durchaus ein Glas gespritzten Rotweins zuliess. Anker war kein Eiferer und es ist das einzige Mal, dass im Titel eines Stilllebens eine moralische Wertung anklingt.

Stillleben malte Anker seit 1866, doch in den 1890er-Jahren begegnen wir einer Häufung dieser Darstellungen – offenbar bestand eine rege Nachfrage.

Die Stillleben Ankers geben Rätsel auf. Er hat nicht – wie z.B. Edouard Manet und andere Maler seiner Zeit – das Stillleben theoretisch erörtert und verteidigt, noch lassen sie sich als symbolträchtige Gleichnisse interpretieren. Etwas verzweifelt schreibt Arthur E. Imhof, der nach der Beschreibung von barocken Stillleben mit ihrer streng codierten Bildersprache sich Albert Anker zuwendet: «Was mich beim Betrachten von Ankers Gemälde ‹Bier und Rettich› so fesselt und seit Jahren nicht mehr loslässt, ist weniger, was ich dort sehe, als vielmehr, was ich nicht sehe. Weshalb ist das Bild so leblos? Warum ist es zu einem ‹Stillleben›, zu ‹nature morte›, zu ‹toter Natur› erstarrt?»[20] Vor Ankers Stillleben muss die klassische Ikonographie kapitulieren. Die Zitrone auf dem Langusten-Stillleben ist kein Gleichnis der Fragwürdigkeit weltlicher Schönheit, sondern eine kulinarische Zutat.

Einig sind sich die Kunsthistoriker, dass es sich um Zeugnisse einer hohen malerischen Virtuosität handelt.[21] Gut möglich, dass Anker in seinen ersten Stillleben unter Beweis stellen wollte, dass er in der neu aufgebrochenen Debatte um die Stellung dieser Gattung mithalten konnte.[22] Doch später scheint es doch auch die Nachfrage nach solchen Motiven gewesen zu sein, die ihn stimulierte. Hans A. Lüthy schreibt das wachsende Interesse an Stillleben in Paris dem Umstand zu, dass diese «Gleichnisse eines neuen Lebensgefühls, das von den Salonbesuchern verstanden wurde», seien.[23] Worin bestand dieses neue Lebensgefühl? Ein aufstrebendes Bürgertum suchte zwar die Konventionen seines

Standes zu wahren, kannte aber auch Freiräume, die gerade in der Kunst, der Literatur und der Musik genutzt werden konnten. Gerade die «bourgeoisie des talents», Ärzte, Juristen, Wissenschaftler und hohe Beamte fühlten sich nicht sklavisch an die Konventionen des Kunstgeschmacks – sei es im Stil oder in der Wahl der Motive – gebunden. Hier scheint Albert Anker seinen Markt gefunden zu haben. Die Häufung der Stillleben in den 1890er-Jahren würde gut in diesen gesellschaftlichen Trend passen, der sich auch in der Zusammensetzung der Mitglieder der bernischen Künstlergesellschaft widerspiegelt. [24]

Die Konventionen schrieben vor, welche Bildgattungen in den verschiedenen Räumen hängen sollten, Porträts im Salon, patriotisches oder historisches im Herrenzimmer und im Esszimmer schliesslich Bilder, «die eine Atmosphäre heiteren Genusses vermittelten».[25] Dazu gehörten neben Genrebildern eben auch Stillleben. Diesem Anspruch konnten die Stillleben Albert Ankers ausgezeichnet gerecht werden.

Brot, Kartoffeln, Madeleines

Wenden wir uns zum Schluss diesem «heiteren Genuss» zu. Was assoziierte ein Betrachter um 1900 mit den dargestellten kleinen Mahlzeiten? Schon nur weil Anker keine Hauptmahlzeiten gemalt hat, verbieten sich allgemeine Rückschlüsse auf damalige Lebensgewohnheiten. Doch vieles, das uns heute selbstverständlich erscheint, wurde vor hundert Jahren anders wahrgenommen.

Am häufigsten dargestellt ist Brot, das in bäuerlichen Kreisen selbst gebacken wurde, allerdings nicht jeden Tag, sondern nur alle paar Wochen. Das Heizen des Ofenhauses benötigte viel Holz und lohnte sich nur, wenn man die Hitze optimal ausnutzte. Nur in den Städten und grösseren Marktflecken gab es Bäckereien, die täglich Brot buken und zum Verkauf feilboten. Brot findet sich sowohl in den ländlichen Szenen, wie auch als Beilage zu Wein, Absinthe oder Bier. Als ausgebildeter Theologe spielt Anker die symbolträchtige Darstellung von Wein und Brot herunter, Kastanien, Schinken oder Nüsse kommen hinzu. Ein einziges Bild[26] zeigt Brot und Wein, allerdings handelt es sich dabei nicht um den üblichen grossen Brotlaib, sondern eher um ein Art Tessiner Brot oder Zopf, einem Gebäck ähnlich. Das zweite Grundnahrungsmittel, das Anker zeigt, ist die Kartoffel. Seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert bildete sie – neben dem Brot – die Basis der Ernährung der ländlichen – und der ärmeren städtischen – Bevölkerung.[27] Bei Albert Anker stehen sie als Zeichen der bäuerlichen Lebenswelt; wer sich von den Bauern unterscheiden wollte, verzichtete wenn möglich auf Kartoffeln.[28]

Albert Anker, Stillleben: Kaffee, Milch und Kartoffeln, 1897, Öl auf Leinwand, 51 x 42 cm, Kat. Nr. 538. – *Privatbesitz.*

Albert Anker, Stillleben: Tee und Gebäck, Öl auf Leinwand, 33,5 x 52 cm. Kat. Nr. 444 [Ausschnitt]. – *Privatbesitz.*

Das Brot fehlt auf den Tischen, die eine reiche Kaffee- oder Teetafel zeigen. Hier ersetzt edles Gebäck das Brot. Besonders häufig dargestellt sind Schmelzbrötchen, die berühmten «Madeleines», die im Frankreich des «fin de siècle» Kultstatus erhalten hatten. Albert Anker hat zwar Marcel Proust, in dessen Werk die Madeleines eine Schlüsselrolle spielen, nicht lesen können – «Du côté de chez Swann» erschien erst 1913 – doch wusste er sicherlich um das Prestige, das mit diesem Backwerk verbunden wurde.

Kaffee, Tee, Zucker

Kaffee gehört seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert zu den unverzichtbaren Getränken aller Bevölkerungsschichten. Doch Kaffee war nicht Kaffee. Das übliche Frühstücksgetränk war Milchkaffee, mit wenig Kaffee und viel Milch. Dabei handelt es sich zu einem grossen Teil um Kaffeeersatz, aus Zichorien und anderen Wurzeln hergestellt – diese Surrogate waren bis siebenmal billiger als der Bohnenkaffee.[29] Noch bis zum Zweiten Weltkrieg wird vermutet, dass die Hälfte des Kaffeepulvers, das man verwendete, aus Ersatzstoffen bestand, heute sind die Surrogate praktisch vom Markt verschwunden.[30] Reiner Bohnenkaffee, mit genügend Kaffeepulver angemacht, war ein Privileg der Reichen. Haushaltungslehrbücher geben uns an, welche Menge für einen einfachen Milchkaffee benötigt wurde und welche für einen exklusiven schwarzen Kaffee. Für einen schwarzen Kaffee rechnete man bis zu fünfmal mehr Kaffeepulver als für einen einfachen Milchkaffee.[31] Ankers Betrachter um 1900 wussten um diesen Unterschied.

Tee war in der Schweiz des 19. Jahrhunderts nie ein allgemein verbreitetes Getränk – im Gegensatz zu den nordischen Ländern. Es blieb ein aristokratisches und grossbürgerliches Getränk, das am Nachmittag – anlässlich der Teevisiten – getrunken wurde. Am Preis konnte es nicht liegen, Kaffee war nicht billiger, doch der Tee hat sich als Alltagsgetränk lange nicht einbürgern wollen. Die Teeszenen Ankers zeigen uns denn auch die grossbürgerliche Behaglichkeit,[32] mit Tee, Gebäck und, analog zu den Darstellungen eines reichen Kaffees, Cognac – die prestigeträchtige Spirituose, der Gegenpol zum Kartoffelschnaps der Armen. Dabei konnte es sich durchaus um ein einheimisches Produkt handeln, der Name Cognac war noch nicht geschützt und wurde allgemein für den Weinbrand verwendet.

Zur reich gedeckten Tafel gehört auch der weisse Zucker, der auf dem Tisch der Armen fehlt. Zucker war zwar um 1900 kein exklusives Produkt mehr, aber immerhin ein Kostenfaktor. Es scheint, dass der Zucker auf dem Land eher als

Luxus wahrgenommen wurde als in der Stadt. Um 1912 schätzt man den Zuckerkonsum einer städtischen Arbeiterfamilie bereits auf über ein Kilogramm pro Woche.[33] Noch handelte es sich überwiegend um Rohrzucker aus Übersee, doch langsam gewann die einheimische Produktion von Rübenzucker an Bedeutung. Die 1898 gegründete Zuckerfabrik Aarberg hatte bis nach dem Ersten Weltkrieg Mühe, genügend Bauern im Seeland für den Anbau von Zuckerrüben zu gewinnen.

Wein und Bier

Wein war in Weinbaugebieten ein gängiges Tafelgetränk und Ins kannte damals noch den Weinbau. Auch Albert Anker besass Reben. Aber der Schweizer Weinbau machte im ausgehenden 19. Jahrhundert seine grösste Krise durch. Rebkrankheiten, aber auch der massive Import von fremden Weinen und die bis 1912 erlaubte Herstellung von Kunstwein liessen die Rebflächen kontinuierlich sinken.[34] Wein wurde nun zum Getränk für spezielle Gelegenheiten. Ankers verstaubte alte Flaschen lassen uns erahnen, dass es sich hier um Kostbarkeiten handelte. Parallel zur Krise im Weinbau setzte sich ein anderes Getränk im Alltag durch: das Bier. Noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts war es ein Nischenprodukt, im Sommer kaum haltbar und deshalb in den Monaten mit dem grössten Bedarf an Durstlöschern nicht immer verfügbar. Bierbrauen wurde im letzten Drittel des Jahrhunderts von einem Kleingewerbe zu einer Grossindustrie. Die neue Kältetechnik erlaubte die Produktion zu allen Jahreszeiten und ein effizientes Vertriebssystem garantierte die landesweite Versorgung.[35] Bier wurde – wie auch der Sauser, dem Anker einige Stillleben gewidmet hat – fast ausschliesslich in den Gaststätten ausgeschenkt; Flaschenbier war die Ausnahme. Es handelt sich also bei diesen Bildern mit grosser Sicherheit um Wirtshausidyllen.

Noch immer verstehen wir heute den «heiteren Genuss», den uns Albert Anker vor Augen führt, doch hat sich der Horizont unserer Assoziationen verschoben. Der Kaffee wurde zum Espresso und das Bier ist nicht mehr das Getränk einer neuen Zeit.

Anmerkungen

1 Siehe dazu auch den Beitrag von Christian von Zimmermann in diesem Themenheft.

2 Quinche-Anker, Marie: Le peintre Albert Anker 1831–1910 d'après sa correspondance. Berne 1924, 59.

3 Quinche (wie Anm. 2), 74.

4 Quinche (wie Anm. 2), 84.

5 Zbinden, Hans: Albert Anker in neuer Sicht. Bern 1961, 45.

6 Meister, Robert: Albert Anker und seine Welt. Bern 2000, 73; Kaltenbach, Marianne: Seeländer Küche. Bern 2004, 57.

7 Friedli, Emanuel: Twann. Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums, Bd. 5. Bern 1922, 464.

8 Quinche (wie Anm. 2), 167.

9 Meister (wie Anm. 6), 147.

10 Zbinden (wie Anm. 5), 81.

11 Meister (wie Anm. 6), 130.

12 Zbinden (wie Anm. 5), 52.

13 Meister (wie Anm. 6), 60.

14 Als Kunstweine wurden Weine bezeichnet, die aus importierten Trockenbeeren oder aus Trester mit Zugabe von Zucker, Wasser, Aromastoffen und Färbemitteln hergestellt wurden. Erst 1912 wurde ihre Herstellung in der Schweiz verboten.

15 Meister (wie Anm. 6), 183.

16 Zbinden (wie Anm. 5), 78.

17 Zur kunsthistorischen Einordnung: Bhattacharya-Stettler, Therese: «I wish I was a tea kettle». Zur Stilllebenmalerei von Albert Anker. In: Frehner, Matthias; Bhattacharya-Stettler, Therese; Fehlmann, Marc (Hrsg.): Albert Anker und Paris. Zwischen Ideal und Wirklichkeit. Kunstmuseum Bern 2003, 137–175.

18 Bachelin, Auguste: Rapport sur le groupe 37. Art contemporain. Beaux arts. Zurich 1884, 43.

19 Rytz, L[isette]: Berner Kochbuch. Bern 1907 (17. Auflage).

20 Imhof, Arthur E.: Im Bildersaal der Geschichte oder Ein Historiker schaut Bilder an. München 1991, 184.

21 Bhattacharya-Stettler (wie Anm.17), 140; Sandor Kuthy, zit. bei Imhof (wie Anm. 20), 185.

22 Therese Bhattacharya-Stettler (wie Anm. 17), 140 spricht von den Stillleben als dem Prüfstein (pierre de touche) des malerischen Könnens und dass es keine Auftragsarbeiten waren.

23 Lüthy, Hans A.: Albert Anker. Aquarelle und Zeichnungen. Zürich 1989, 21.

24 Tanner, Albert: Arbeitsame Patrioten, wohlanständige Damen. Bürgertum und Bürgerlichkeit in der Schweiz, 1830–1914. Zürich 1995, 279–281.

25 Benker, Gertrud: Bürgerliches Wohnen, München 1984, 63.

26 Kuthy, Sandor, Therese Bhattacharya-Stettler: Albert Anker. Werkkatalog der Gemälde und Ölstudien. Basel 1995, 526.

27 Heinzmann, Johann Georg: Beschreibung der Stadt und Republik Bern. Bd. 2. Bern 1796, 121. Riedhauser, Hans: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Bern 1985, 115ff.

28 Riedhauser (wie Anm. 27), 119.

29 Als Beispiel 1891 in Bern: Weibel, O.: Konsumgenossenschaft Bern 1890–1915. Denkschrift zur Feier des 25-jährigen Bestehens. Bern 1916, 164: Kaffee kostete Fr. 2.60 bis 2.70, Zichorie nur 40 Rp. das Kilo.

30 Rossfeld, Roman: Zur Geschichte der schweizerischen Zichorien- und Kaffeesurrogat-Industrie im 19. und 20. Jahrhundert. In: Rossfeld, Roman (Hrsg.): Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Baden 2002, 248.

31 Z.B. Müller, Susanna: Das fleissige Hausmütterchen. Zürich 1884, 349; Corodi-Stahl, Emma: Gritli in der Küche. Zürich 1905 (2. Aufl.), 127.

32 Ebert-Schifferer, Sybille: Die Geschichte des Stilllebens. München 1998, 199. Die Autorin umschreibt ein Stillleben Ankers mit folgenden Worten: «das die Wärme bürgerlicher Behaglichkeit nach einem guten Essen ausstrahlt».

33 Riedhauser (wie Anm. 27), 172; Die Lebenshaltung schweizerischer Arbeiter und Angestellter vor dem Krieg. Ergebnisse der Haushaltsstatistik des Schweizerischen Arbeitersekretariats. Olten 1922, 190.

34 Schlegel, Walter: Der Weinbau in der Schweiz. Wiesbaden 1973.

35 Schibler, Peter: Aus der Geschichte des Braugewerbes im Kanton Bern. Bern 1983.