

Tafel-Dekorationen.  
Speisegestaltung und Repräsentation

Bulletin Esskulturen

2. Jahrgang 2020

Mappe V, Faszikel 25-30



# Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Tafel-Dekorationen.

Speisegestaltung und Repräsentation



## Inhalt

---

Britta Stein

### **Tafeldekoration = Repräsentation?**

Einblicke in die Sammlung Alex Poignard

---

Barbara Weyandt

### **„Nur Verschwendung bringt Prestige ...“**

Tafelaufsätze zwischen Luxus und sozialem Sinn

---

Stefanie Brüning

### **Vergängliche Tafelfreuden**

---

Heinz Georg Held

### **Das stille Leben nach dem Leben.**

Zur Kunst-Sprache des Tafeldekors

---

Hans Körner

### **Eine Runkelrübe als Tischdekoration**

---

Andreas Ackermann

### **Wein, dekorativ betrachtet.**

Unter besonderer Berücksichtigung des  
bundesrepublikanischen Staatsbanketts

---

Impressum

---

Vordere Umschlagklappe:

*Vase mit Applikationen, Detail* (gedruckt auf Esspapier)

unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz  
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer



*Britta Stein* (Landesmuseum Koblenz)

Tafeldekoration = Repräsentation?

Einblicke in die Sammlung Alex Poinard

Das Abhalten von gemeinsamen Mahlzeiten bildet epochenübergreifend einen wichtigen Teil sozialer Interaktion von Menschen, hier wird kommuniziert und Gemeinschaft gepflegt. Gleichzeitig zeichnet das Essen und die Art seiner Darbietung auch immer ein Bild der jeweiligen Gesellschaft, nicht nur der temporär bei Tisch versammelten Mahlgemeinschaft, sondern auch des gesamten gesellschaftlichen und kulturellen Kontextes.

Manger est un besoin, mais savoir manger est un art.

[Essen ist ein Bedürfnis, aber zu wissen, wie man isst, ist eine Kunst.]

François de La Rochefoucauld, 1613-1680 (zit. n. Ernst von Malortie)

### *Der gedeckte Tisch*

An einer festlich gedeckten Tafel zu speisen, geht weit über das existenzielle Bedürfnis hinweg, seinen Hunger zu stillen. Neben appetitlich angerichteten Speisen stimuliert stets auch das entsprechende Ambiente die Sinne und steigert dadurch wesentlich den Genuss der jeweiligen Mahlzeit. Als Ort der Zusammenkunft von ausgewählten Menschen eröffnet ein Festmahl dem Gastgeber darüber hinaus die Möglichkeit der Selbstdarstellung.

Noch im Mittelalter funktionierte Repräsentation bei Tisch allein durch Fülle und Vielfalt der aufgetragenen Speisen. Später wurden Gastmähler dann immer mehr inszeniert, die Tafel etablierte sich als dekorative Bühne.

Das *savoir vivre* von Ludwig XIV. war es, welches an den meisten Adelshöfen Europas nachhaltig zum Ideal stilisiert wurde. Um 1670 wurde von hier aus die vormals als ‚Werkzeug des Teufels‘ stigmatisierte Gabel salonfähig gemacht. Man ließ das Messer abrunden, damit es nicht länger zum Aufspießen von Essen oder als Zahnstocher genutzt werden konnte. Fortan galt das Speisen mit Messer und Gabel als Synonym für Kultiviertheit.

Nach dem Vorbild von Versailles wurde das Menü nun, streng in mehrere Serien aufgeteilt, ‚à la française‘ serviert. Die jeweiligen Speisen wurden als Ensembles unterschiedlicher Gerichte in Schüsseln, Terrinen oder auf Platten angerichtet und auf der Tafel platziert. Die Gesellschaft bediente sich unter Assistenz des Tischpersonals durch Herumreichen der Speisen. Als zentrale Tischdekoration fungierte das jeweilige, mit jeder Serie wechselnde Schaussens. Dieses Gericht war meist nicht für den Verzehr bestimmt, sondern als kunstvoller Blickfang konzipiert. Gläser und Trinkpokale wurden wie schon im Mittelalter auf der Kredenz befüllt, bei Bedarf gereicht und meist in einem Zug geleert.

Angeblieh vom Küchenmeister eines russischen Gesandten um 1790 in Paris eingeführt, änderte sich fortan der Ablauf eines Festmahls und damit einhergehend die Präsentation der Speisen. Das Essen richtete das Küchenpersonal nun für jeden Gast einzeln auf Tellern an und servierte schließlich Gang für Gang ‚à la russe‘.

Durch diese neue Art der Mahlgestaltung standen im Zentrum der Tafel nicht länger die arrangierten Speisen, vielmehr bot dieser freie Bereich Platz für repräsentative Dekorationen, die während des gesamten Festmahls auf dem Tisch bleiben konnten. Der Vielfalt und Kreativität waren hierbei keine Grenzen gesetzt. Neben imposanten Tafelaufsätzen drapierte man aufwändige kleinteilige Ensembles aus Figuren und Objekten, die ganze Erzählandschaften darstellen konnten. Bisweilen wurde so Bezug zum Gastgeber oder dem jeweiligen Anlass genommen. In einen besonderen Lichtzauber hüllte Kerzenlicht die Tafel, wenn die ausladenden Aufbauten auf Spiegelplatten arrangiert wurden.

Mit dem beginnenden 19. Jahrhundert gingen erneut grundsätzliche Veränderungen in der Tischkultur einher. Infolge der Französischen Revolution und dem darin begründeten Niedergang der absolutistischen Machtstrukturen in Europa verloren immer mehr Adelshäuser an Macht, finanzieller Überlegenheit und gesellschaftlichem Ansehen. Die fortschreitende Industrialisierung begünstigte eine zunehmende Einflussnahme des Bürgertums, da es sich durch Wissen, Kultur und Wohlstand emanzipierte. Gleichzeitig wurden die vormals dem privilegierten Adel vorbehaltenden Sitten und Gebräuche imitiert, etwa durch die Adaptierung adliger Esskultur. Im Zelebrie-

ren von luxuriösen Tischgesellschaften wurde die eigene gesellschaftliche Stellung manifestiert.

### *Tafeldekoration in der Sammlung Alex Poignard*

Die Sammlung von Alex Poignard bietet einen umfassenden Einblick in die bürgerliche Wohnkultur der vergangenen 200 Jahre. Von den schätzungsweise 50.000 Objekten befindet sich ein Großteil noch in Lagerräumen, etwa 5.000 sind inzwischen inventarisiert und im Depot des Landesmuseums Koblenz archiviert. Besonderen Augenmerk richtete der Antwerpener stets auf Gegenstände des Alltags wie Miniatur- und Vitrinenobjekte, christliche Devotionalien, Produkte der Werbeindustrie, historische Fotografien, Spiele, Haushaltsgegenstände sowie verschiedene Dekorationselemente aus Interieurs.

Zu den zahlreichen Objekten zur Tisch- und Tafelkultur gehören unterschiedlichste frühindustrielle Artefakte, die man sich als dekorative Elemente auf einer festlich gedeckten Tafel in bürgerlichen Wohnhäusern vorstellen kann. Hierzu zählen auch einige Vasen, die aufgrund ihrer Vielseitigkeit in Material, Form, Stil sowie Ausführung einen interessanten Einblick in die Sammlung geben.

Florale Elemente sowie aus der Natur entlehnte Formen sind in der Tisch- und Tafelkultur seit jeher zu finden. Sie zieren Porzellan, Gläser, Platten, Service oder Tischaufsätze als ewig blühende Tafeldekoration. Aus heutiger Sicht ist Blumenschmuck auf festlich gedeckten Tafeln geradezu unverzichtbar. Echte Blumen dagegen waren lange Zeit selten bei Tisch zu finden, stattdessen nutzte man kunstvolle Kopien aus Seide und Gold. Ab dem 17. Jahrhundert werden eindrucksvolle florale Arrangements bei Festmahlen präsentiert, zunächst allerdings nicht auf der Tafel, sondern als Raumschmuck auf der Kredenz. Erst mit dem Wechsel zum ‚service russe‘ im ausgehenden 18. Jahrhundert finden Bouquets dann endgültig ihren Platz als Komponente von Tafeldekoration. In der Folge werden Vasen in den unterschiedlichsten Formen und Stilen gefertigt, je nach Bestimmung als Teil aufwändiger Tischensembles oder als Solitärobjekt.



Illustrierter Katalog der Pariser  
Industrie-Ausstellung von 1867  
(Detail von p. 42), Leipzig 1868.

Foto: Britta Stein.

Der *Katalog der Pariser Industrie-Ausstellung von 1867* erläutert ausführlich den Facettenreichtum von Tafeldekoration, sowohl in der Formenvielfalt als auch in der Verwendung der unterschiedlichsten Materialien wie Porzellan, Fayence, Silber oder vergoldeten Metallen. Hier werden unter anderem zahlreiche Kunstgegenstände aus Glas gezeigt, die ebenso wie das hier vorgestellte Beispiel, die unterschiedlichsten Werkstoffe zu vereinen scheinen.

### *Exkurs zur Glaskunst*

Glas ist ein äußerst vielseitiges Material, je nach Bearbeitung erscheint es so klar wie Kristall. Es kann durch Beimischen von Zusatzstoffen eingefärbt oder polychrom gefasst, mit Applikationen verziert, vergoldet, geschliffen sowie emailliert werden.

Die Anfänge der Glasherstellung liegen nach heutigem Wissensstand in Mesopotamien. Frühe Funde stammen aus einer Zeit von 1650 v. Chr. Schon im antiken Ägypten imitierte man mit Glas andere Materialien wie Edelmetall, Stein oder Keramik. Oftmals farbenfroh und prächtig gestaltet, waren Glasgefäße bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. im gesamten Mittelmeerraum begehrte Luxuswaren.

Seit dem 7. Jahrhundert n. Chr. sind Glashütten in der Nähe des heutigen Venedigs belegt, woraus sich in der Folge eines der bedeutendsten Glaszentren Europas entwickelte. Wegen der Brandgefahr in der stetig wach-

senden Stadt wurde die Produktion 1282 auf die benachbarte Insel Murano verlegt. Bereits im 13. und 14. Jahrhundert gab es einen regen Handel von venezianischem Glas, das auch nach Deutschland, Frankreich, England und in die Niederlande exportiert wurde. In der Folge fertigten Hütten in ganz Europa Glas ‚à la façon de Venise‘, was eine eindeutige lokale Zuschreibung der Objekte oftmals erschwert. „[...] die Glasgefäße sind gelungene Nachahmungen alter venetianischer Muster, zum Theil sehr künstlerischer Art und im besten Material“ (F. A. Brockhaus, p. 8) ‚In Italien gefertigt‘ war schon damals ein Gütesiegel und findet rund 600 Jahre später mit dem goldenen Aufkleber ‚Made in Italy‘ auf dem Objekt der Sammlung Alex Poignard seine Analogie.

Wie auch die hier in den Fokus gerückte Vase zeigt, wurden (und werden heute noch) in den letzten Jahrhunderten in Europa Gläser mit floralen Bemalungen und Dekor im Stil vergangener Epochen gefertigt.

#### *Zum Objekt*

Auf dem transparenten, leicht in sich gedrehten Fuß sitzt eine aus weißem Alabasterglas gearbeitete Trichterkuppula mit Gold gezänkeltem Mündungsrand. Ein doppelter Ornamentfries in pastoser Goldmalerei umläuft die Wandung, darin sind granatfarbene Glasperlen gesetzt. Das rote Mittelband trägt auf der Vorder- und Rückseite Emailmalerei in Form von zwei Blattkränzen, in deren Zentren weiße Rosenblüten appliziert sind.



Vase mit Applikationen,  
I. Hälfte 20. Jahrhundert, italienisch,  
Milchglas, polychrom gefasst,  
Höhe 23 cm.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,  
Sammlung Poignard im Landesmuseum  
Koblenz, Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Im Vergleich mit den gezeigten Abbildungen aus dem Pariser Katalog von 1867 sind Analogien in Form, Stil und Materialität offensichtlich. Nimmt man beispielsweise den kelchförmig gearbeiteten oberen Teil des seitlichen Tafelaufsatzes von Abbildung 1, so scheint die beschriebene Vase geradezu einem ähnlichen Ensemble zu entstammen. Unter rein pragmatischen Gesichtspunkten wie der Tatsache, dass in Privathaushalten Anfang des 20. Jahrhunderts selten Platz für solche ausladenden Tischdekorationen gewesen sein wird, ist die dezentere Machart und kleinere Dimension der Vase nur stringent und exemplarisch für die Tafelgestaltung des damaligen Bürgertums.

Bezüglich des Dekors finden sich in dem bereits erwähnten Bildband über die Industrieausstellung ebenfalls eindeutige Reminiszenzen. An zahlreichen Beispielen werden Verzierungen, Muster und Dekorationselemente gezeigt, die den Schmuckelementen der vorgestellten Vase sehr ähneln. Auf mehreren Buchseiten finden sich florale Applikationen wie die Rose auf der Wandung oder an Edelsteine erinnernde aufgesetzte Glasperlen (vgl. Abb. 3).

### Resumée

Zurück zum Titel dieser Ausgabe und damit zur Eingangsfrage, ob Tafeldekoration gleichzusetzen ist mit Repräsentation.

Abgeleitet vom lateinischen Verb *repraesentare* (‚vergegenwärtigen, veranschaulichen‘) bedeutet ‚repräsentieren‘ zunächst wortgetreu ‚jemanden



Illustrierter Katalog der Pariser Industrie-Ausstellung von 1867 (Detail von p. 43), Leipzig 1868.

Foto: Britta Stein.

beziehungsweise etwas nach außen vertreten' oder ‚für etwas stehen‘. Heute verstehen wir Repräsentation eher als wirkungsvolle Darstellung einer Person beziehungsweise Gruppe, die sich selbst oder ihre Gesinnung in beabsichtigter Art und Weise nach außen hin zielgerichtet zu vertreten sucht.

Fernab von den riesigen Festbanketten und großformatigen Tafelaufsätzen bei Hofe schmückten Tischdekorationen gleichermaßen private bürgerliche Speisezimmer, in denen wesentlich kleiner dimensionierte Tafeln standen. Aber auch hier gab man Gesellschaften, kamen ebenso Mahlgemeinschaften am festlich gedeckten Tisch zusammen, wurde bürgerliche Esskultur konstituiert.

Das hier vorgestellte Objekt der Sammlung Alex Poignard war ein Dekorationsgegenstand für den bürgerlichen Esstisch, der es ebenso wie seine großen Vorbilder bei Hofe zum Ziel hatte, die Sinne vielfältig zu stimulieren, dem Gast einen größtmöglichen Genuss zu ermöglichen und letztendlich den Gastgeber in dessen Selbstverständnis zu repräsentieren.

#### Literatur:

- Iris Därmann, Harald Lemke (Hg.), *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Berlin 2007.
- Ernst von Malortie, *Das Menü*, I. Teil, Hannover 1888, Nachdruck Paderborn 2012.
- Harald Lemke, *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007.
- Wolfgang Reinhard, *Lebensformen Europas. Eine historische Kulturanthropologie*, München 2018.
- Gerd von Paczensky, Anna Dünnebie, *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1999.
- Silvia Malaguzzi, *Der gedeckte Tisch. Esskultur in der Kunst*, Berlin 2007.
- Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer, Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*, München 1994.
- Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich 2001.
- F. A. Brockhaus (Hg.), *Illustrierter Katalog der Pariser Industrie-Ausstellung von 1867*, Leipzig 1868.
- Claudia Horbas, Renate Möller, *Glas. Vom Barock bis zur Gegenwart*, München/Berlin 2006.



Barbara Weyandt (Hochschule Koblenz)

„Nur Verschwendung bringt Prestige ...“

Tafelaufsätze zwischen Luxus und sozialem Sinn

Ganz gleich, ob wir das *Goldene Kaffezeug* August des Starken, das *Schwanenservice* aus Meißener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl oder die zahlreichen Ensembles für Festlichkeiten des Adels und Hochadels, die unter dem Begriff des Tafelaufsatzes subsumiert werden, in den Blick nehmen: Die Pracht und der unverhohlene Prunk vieler dieser Artefakte erfüllen uns heute mit Staunen, in das sich zuweilen ästhetisches Unwohlsein und Befremden mischen. Geschult an der formalen Lakonik der Moderne, vor allem der Bauhaus-Ästhetik, ist die bis an die visuelle Sättigungsgrenze führende gestalterische Opulenz vieler Tafelaufsätze nicht selten eine ästhetische Herausforderung für heutige Sehgewohnheiten.

Schon das Mittelalter kennt diese Tafelzier, deren Blütezeit in Barock und Rokoko zu verorten ist und Artefakte von gargantuesker Üppigkeit hervorbringt. Über die Jahrhunderte entstehen zahlreiche kunstgewerbliche Erzeugnisse der Superlative: Völlereien fürs Auge, die auf Bewunderung und Überwältigung angelegt sind. Ihr Modus ist der Modus der Übersteigerung und Überbietung. Meterhohe Tafelaufsätze, Tafelgerät aus edelsten und teuersten Materialien, Schaugerichte und Schauessen von höchster Raffinesse, Tische, die wie Gärten ausgestattet werden und vieles mehr.

„Nur Verschwendung bringt Prestige...“? (Veblen, 81) Wozu aber diese Prachtentfaltung? Tafelaufsätze sind nicht lediglich Zeugnisse eitler Prunksucht, sondern Teile sozialer Praxis. Der Tafelaufsatz ist eng verbunden mit der Geschichte höfischer Festkultur. Tischkultur und Herrschaft sind zu jener Zeit aufs Engste miteinander verknüpft. Das Fest als *fait total social* diente – anders als unsere heutigen zumeist anlassfreien und durchgängig stattfindenden Events vermuten lassen – der Festigung von Herrschaft. Es hatte konsolidierende Funktion und war ein wichtiges politisches Instrument. Blickt man auf die Fest-Anlässe im weltlich-aristokratischen Sektor, so waren sie an Schwellen- und Umwandlungsphasen gebunden, die mit den Ereignissen von Geburt, Hochzeit, Krönung, Tod einhergehen. Das Fest

dient in solchen tendenziell labilen, „liminalen“ Übergangssituationen dem Zusammenschluss der gemeinsam Feiernden zur *communitas* (Turner, 96). Herzstück aller Feste waren die Bankette und Mahlzeiten: Zu diesen Anlässen wurden die kostbaren Tischaufsätze geschaffen. Tafelaufsätze gehen damit weit über das hinaus, was man unter simpler Tischdekoration versteht, sondern gehören in den Kontext der Mahlzeit als soziales Totalphänomen. „Die Mahlzeit gibt uns Aufschluss über materielle und kulturelle Kompetenz des Gastgebers“ (Bennewitz, 17). Den Herrschenden war dies wohl bewusst. Für die Ausrichtung ihrer Feste und die Gestaltung der Tafelzier scheuten sie keine Kosten. Sie zogen die Besten ihres Faches heran und betrieben höchsten Aufwand, was Speisen, Schmuck, Spektakel betraf. Das anorektische Artefakt der Sammlung Poignard, von dem aus unsere Überlegungen ihren Ausgang nehmen, lässt nichts mehr ahnen von der Üppigkeit höfischer Tafelaufsätze.

Ganz anders dagegen das bereits erwähnte Goldene Kaffeegeschirr August des Starken, das als Paradebeispiel fürstlicher Selbstdarstellung und materieller Kultur gelten darf. Das prächtige, fast einen Meter hohe Ensemble verbindet 45 Gefäße – Tassen, Phiolen, Pokale, Dosen – auf verschiedenen Ebenen in einem pyramidalen Aufbau, der vertikal in einem reich verzierten Kännchen aufgipfelt. Zwar lehnt sich der Tafelaufsatz an Prinzipien



Johann Melchior Dinglinger,  
Goldenes Kaffee- und  
Teeservice, 1697-1701,  
Holzkern, Gold, Silber, Email,  
Edelsteine, Perlen, Lack,  
Holz, Glas, Elfenbein, Eisen,  
gegossen, getrieben,  
96 x 76 x 50 cm.

Grünes Gewölbe,  
Staatliche Kunstsammlungen Dresden,  
Foto: Jürgen Karpinski, Dresden.

barocker Baukunst an, vor allem der Brunnenarchitektur, wie etwa die Wasserbecken *en miniature* an den Ecken des Blau gesäumten Plateaus evozieren. Doch zielt das *Goldene Kaffeezeug* vor allem auf einen die Sinne umfangenden, die Gliederung eher kaschierenden Gesamteindruck. Gold, Silber, Elfenbein, Lapislazuli, Emailware und Tausende von Diamanten und Edelsteinen sorgen durch ihre unterschiedlichen Materialeigenschaften und die reiche künstlerische Bearbeitung durch Ziselierungen und Gravierungen für einen überbordenden sinnlichen Eindruck, der von der grundsätzlich symmetrischen Gliederung dieses kompakten Aufsatzes ablenkt und das Einzelne im großen Gesamtzusammenhang aufgehen lässt. Dem Betrachter gehen gewissermaßen die Augen über: Johann Melchior Dinglinger, der sächsische Hofgoldschmied, hat hier in kongenialer Zusammenarbeit mit weiteren Künstlern ein Gesamtkunstwerk geschaffen, das ganz dem Luxuskult und Prestigefetischismus der Herrschenden entgegenkam. Ein ikonographisches Programm bildet das inhaltliche Feigenblatt für die immense Prachtentfaltung, die den Genusswaren Kaffee und Tee galt. Elfenbeinfiguren an den Ecken der unterschiedlichen Etagen sowie allegorische Tiergestalten an der Henkelkanne repräsentieren die Vier Elemente. Es handelt sich bei dieser formal auf die Spitze getriebenen Huldigung des damaligen exklusiven Modegetränkes um eine regelrechte Apotheose.

„Im Prozess der Aushandlung von Status und Prestige spielen Artifizialia eine nicht zu unterschätzende Rolle“ (Böhme, 108). Wie zutreffend diese Aussage ist, zeigt sich gerade auch an der Geschichte des *Goldenen Kaffeezeugs*. August der Starke nützt die symbolische Macht des aufwändigen, überaus kostspieligen Tischaufsatzes in einer für ihn heiklen politischen Übergangssituation: Als neu installierter „Wahlkönig“ von Polen ohne gewachsene Loyalität durch die polnischen Magnaten setzt er auf die Signalwirkung der exklusiven Tafelzier, um die neue Gefolgschaft von seiner wirtschaftlichen und politischen Potenz zu überzeugen.

Auch der berühmte sog. *Mailänder Tafelaufsatz* wird anlässlich eines besonderen Herrschaftsereignisses geschaffen: Hier ist es das festliche Bankett von 1838, das zur Krönung Kaiser Ferdinands zum lombardisch-venezianischen König stattfindet. Dieser Aufsatz, Luigi Manfredini zugeschrieben, besticht durch seine schiere Länge. Die 30 Meter lange strenge Achse aus

aneinandergereihten goldenen Plateaus, rhythmisiert durch tanzende Genien und Postamente, hat die Funktion einer ‚Kolossalordnung‘ für den Festtisch. Visuell erlaubt sie einen Rückschluss auf das absolutistische Gesellschafts- und Herrschaftssystem.

Der Tafelaufsatz verändert sich mit den Epochen zwar in stilistischer Hinsicht, doch sein Prunkbegehren bleibt stabil. Durch die Verwendung von Spiegel-Plateaus erreicht die Prachtentfaltung eine neue Dimension: Die Spiegel erwecken die Illusion einer Raumöffnung in die Tiefe und vervielfachen virtuell den Glanz der Festtafel.

Zahlreiche Artefakte wie Aufsatzschalen und Etagèren aus dem 19. Jahrhundert, die in den großen Zusammenhang der Tafelaufsätze gehören, bezeugen die Lust des aufsteigenden Bürgertums nach den gesellschaftlichen Umbrüchen des späten 18. Jahrhunderts, sich in einer Art Nachahmungs-eitelkeit Gewohnheiten der Aristokratie in der Tischkultur zu eigen zu machen. Broch prägte hierfür den Begriff der „Imitationssysteme“ (Broch, 216 und 223). Die Verfeinerung der Tischkultur und die Übernahme bestimmter repräsentativer Tafelzier entsprachen dem Wunsch nach erhöhtem Sozialprestige.

Ein Nachleben der Tafelaufsätze finden wir im Bereich von Gastronomie und Patisserie. Die bunten *plateaux de fruits de mer*, auf denen Luxusfisch und Schalentiere auf verschiedenen Etagen serviert werden, stehen in direkter Traditionslinie der aristokratischen Tafelaufsätze. Formal, weil sie die pyramidale Grundform aufweisen und in Stockwerken untergliedert auf-gipfeln. Symbolisch, weil sie ohne Scheu hochpreisige Ware in verschwenderischer Weise drapieren, deren Konsum nicht allen Gesellschaftsschichten möglich ist. Speisen wird zum sozialen Distinktionsmerkmal und dient neben dem Genuss dem Prestige. Ethische und moralische Fragen werden ausgeklammert.

Im Rahmen moderner Hochzeitsinszenierungen spielt quer durch die Gesellschaftsschichten ein weiteres Relikt der höfischen Kultur eine zentrale Rolle: die mehrstöckige Hochzeitstorte. Sie ist das kulinarisch-kulturelle Erbe der fürstlichen Patisseriekunst. Die sogenannten *pièces montées* sind als mehrstöckige Gebilde aus Zuckerwerk und Marzipan formal in

die Kategorie der Tafelaufsätze einzuordnen – babylonische Türme aus (zu- meist) essbaren Materialien. Künstlerischer Anspruch und Rang der Kondi- torenmeister waren unbestritten. Der Name des legendären Kochs und Pâtissiers Antonin Carême (1783-1833) sei wenigstens erwähnt.

Bei den heutigen Hochzeitsfeiern kommt der mehrstöckigen Torte ein symbolischer Mehrwert zu. Das Verlangen nach einem ‚unvergesslichen‘ Fest fällt mit der Übernahme von repräsentativer Tafelzier und -speise aus längst vergangener Zeit zusammen. Beim Blick auf die überladenen Hoch- zeitsorten bestätigt sich dabei Jeff Koons‘ Satz: „Kitsch ist das Recycling der Tradition“ auf denkwürdige Weise.

Auch die zeitgenössische Kunst hat die Relevanz der Tischkultur und der mit ihr verbundenen ästhetischen und gesellschaftlichen Potenziale ent- deckt. Aus dem weiten Feld seien kurz einige Positionen vorgestellt.

Wenn es ein Leitobjekt der höfischen Tischkultur gibt, so ist es die Etagè- re. Verblüffend zu sehen, wie etwa die *Champagnerglaspyramide* (2010) von John Coffin gleichsam ‚automatisch‘ das Bild einer gehobenen Festgesell- schaft heraufbeschwört.

Der *Tafelaufsatz* von Sabine Selmke wiederum paraphrasiert lustvoll die historischen Vorbilder der *pièces montées* und spielt gleichzeitig auf heutige Hochzeitsgebräuche an.

Sabine Selmke, Micha Bartsch,  
Thomas Bartsch, Verena Schätzlein,  
Tafelaufsatz, 2008,  
Assemblage,  
Höhe 180 cm.  
Foto: Bernd Kuhnert.



Augenzwinkernd und mit freundlicher Ironie zitiert sie deren süßliche Ikonographie, die ihrerseits tief in barocken Bildwelten wurzelt. Granatäpfel, sich küssende Schwäne, das Füllhorn: objektgewordene Glücksversprechen. Die distinguiert wirkenden Farben – das sahnig kühle Weiß, das matte Hellviolett-Rosé – erinnern an feine Konditorenkunst. Die 1,80 hohe, mehrstöckige Torte ist das Gemeinschaftswerk mehrerer Akteure, was sich als Echo barocker Illusionskunst auch in der Materialvielfalt niederschlägt: Pappmaché, Porzellan, Schaumstoff, Textiles und echtes Zuckerwerk finden Verwendung. Neben Sabine Selmke waren ein Maler, eine Designerin und ein Pâtissier beteiligt. Dessen ‚Schwan‘ bildet den optischen Höhepunkt, in dem sich die romantischen Wünsche symbolisch verdichten.

Max Bottini schließlich entwirft mit seiner Außeninstallation *Aus dem Tisch! Auf den Tisch!* eine frische, per se nachhaltige Gegenposition zu den prestigeorientierten Tafelaufsätzen der höfischen Kulturen in der Art des *Mailänder Aufsatzes*. Konzeptuelle Strenge verbindet sich mit naturhafter Ursprünglichkeit und Schnörkellosigkeit. Was wie die Quadratur des Kreises klingt, funktioniert folgendermaßen: Eine schmale, acht Meter lange Tafel wird zu beiden Seiten von je 12 Stühlen flankiert. Die Formensprache der Tischgarnitur ist klar und nüchtern, rechte Winkel herrschen vor. Sowohl die Sitzflächen der Stühle als auch die Oberfläche des Tisches werden mit Rasen besät. Jedem Sitzplatz ist ein perforiertes Gedeck zugeordnet, aus dem regionale Pflanzen der Saison unmittelbar auf den Teller wachsen. Gleichwohl bedient sich Bottini in einem dezenten Spiel mit Ähnlichkeiten und Äquivalenzen auch der elementaren Formen der höfischen Tafelgestaltung: des langen Tisches, der strengen Sitzordnung und der mittig angebrachten, vertikalisierenden Pflanzstäbe. Auch sei an die ‚Gartendesserts‘ erinnert, jene Dessertaufsätze, die barocke Gartenanlagen nachempfunden sind und Bilder einer gebändigten Natur auf den Tisch brachten. Dem Prunk und der artifiziellen Pracht höfischer Tafeln wird hier aber das Natürliche und Ungeköstelte gegenübergestellt, dem Gold das Grüne, dem Exotischen das Regionale und Bodenständige, der sofortigen Verfügbarkeit der Ware der Prozess des Wachs-

tums. Ökologische Prinzipien, wie der Ruf nach ‚kurzen Wegen‘, sind überzeugend unprätentiös umgesetzt. Die Beschränkung auf zwei Hauptfarben – Weiß und Grün – setzt den Anspruch auf Frische auch im Kolorit um. Statt teurer Demonstrationen von Macht und Fülle rückt in den Fokus, was die Natur bietet. Dem obsoleten Slogan „Nur Verschwendung bringt Prestige...“ erwächst im wörtlichen Sinne ein Gegenentwurf.

Max Bottini,  
Aus dem Tisch! Auf den Tisch!  
2020, Installation.

Foto: Christina Teuber@Vögele  
Kultur Zentrum.



Literatur:

Thorstein Veblen, *Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*, München 1981.

Victor Turner, *Das Ritual. Struktur und Anti-Struktur*, Frankfurt am Main/ New York 2000.

Kristina Bennewitz, *Gemeinsam essen. Besondere Mahlzeiten und Tischgesellschaften*, Jena 2013.

Hartmut Böhme, *Fetischismus und Kultur*, Reinbek bei Hamburg 2006.

Hermann Broch, *Bemerkungen zum Problem des Kitsches*, in *Kitsch. Texte und Theorien*, hrsg. von Ute Dettmar und Thomas Küpper, Stuttgart 2007, pp. 214-226.



Stefanie Brüning (Universität Koblenz-Landau)

## Vergängliche Tafelfreuden

Vorbericht zu denen hohen Parade=Figur=Pasteten

Die Löw=Hirsch=Gembs=Reh=Delphin= und  
andere hohe Figur= und Draht-Pasteten  
müssen alle von dem jetzt=vorhergehenden hart-gemachten Taig  
formiert und gemacht werden  
dann der gute Taig fällt herab  
und bleibt in keinem Form.

Die Drät bey dem Hirsch und Löwen können vorhero  
absonderlich der Kopff und Halß  
am Vorabend mit dem Taig bekleidet  
und ein wenig figurirt und gebachen werden  
damit den andern Tag die Pastet desto geschwinder gemacht  
und auch besser in Form bleibe/ und bey einem jeden Thier oder Figur allhier  
soll vor allen Dingen der dazugehörige Taig  
die Proportion der Statur  
und dann der Kopff und Füß zu machen wol beobacht werden.

aus: Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, Augspurg 1721







... weil verpöndelt / Das heubten nicht  
... alle lutt vergangnen  
... rehr scherzen /  
... mich verguden /  
... in dem verhen  
... mich er ...  
... ist mir mehr als deutlich kund

gethan /  
Daß freundlich ...  
Das angedenken  
Der zucker-lust  
Will mich in angst versencken  
Es will verdamnte ko  
Uns zeitlich kräncker /  
Was man geschmeckt / und nicht mehr  
schmecken soll /  
... mervoll.









Wo sind die stunden  
Der süßen zeit  
Da ich zu erst empfunden  
Wie deine lieblichkeit  
Mich dir verbunden?  
Sie sind verrauscht / es bleibet doch darbey  
Daß alle lust vergänglich sey.

Das reine schertzen  
So mich ergetzt  
Und in dem tiefen hertzen  
Sein merckmahl eingesetzt  
Läst mich in schmerzen  
Du hast mir mehr als deutlich kund gethan  
Daß freundlichkeit nicht anckern kan.

Das angedencken  
Der zucker-lust  
Will mich in angst versencken.  
Es will verdammte kost  
Uns zeitlich kräncken  
Was man geschmeckt/ und nicht mehr schmecken soll  
Jst freuden-leer und jammer-voll.

Empfangne küsse  
Ambrirter safft  
Verbleibt nicht lange süsse  
Und kommt von aller krafft;  
Verrauschte flüsse  
Erqvicken nicht. was unsern geist erfreut  
Entspringt aus gegenwärtigkeit.

Jch schwamm in freude  
Der liebe hand  
Spann mir ein kleid von seide  
Das blat hat sich gewand  
Jch geh' im leide  
Jch wein' itzund / daß lieb und sonnenschein  
Stets voller angst und wolcken seyn.

Christian Hofmann von Hofmannswaldau, 1658



Heinz Georg Held (Università degli Studi di Pavia)

Das stille Leben nach dem Leben.

Zur Kunst-Sprache des Tafeldekors

Diese Gläser, diese Teller, die sprechen miteinander,  
sie tauschen unentwegt Vertraulichkeiten aus...

Paul Cézanne

Die Konvivenz von Tafel und Dekor hat eine lange Tradition, die spätestens seit Platons *Symposion* auch wissenschaftliche Würden in Anspruch nehmen darf. Trotz oder wegen zahlreicher Unstimmigkeiten, Widersprüche und Reibereien ist es über lange Zeit eine erotisch aufgeladene Beziehung geblieben. Allerdings ist davon nicht immer die Rede. *Das große Wörterbuch der deutschen Sprache* listet unter dem Stichwort „Tafel“ immerhin neun verschiedene Bedeutungsfelder auf, von *Platten zum Beschriften, Beschreiben, Bemalen* und *ganzseitigen Illustrationen über Wandverkleidungen und flach liegenden Schichten der Erdkruste bis zur festlichen Mahlzeit* resp. einem entsprechend *gedeckten Tisch*, und ein solcher ist dann auch namengebend für *Organisationen zur Unterstützung Bedürftiger mit Lebensmitteln* geworden, deren Notwendigkeit einer wohlfeilen Life-Style-Gesellschaft nicht wirklich zur Zierde gereicht. „Dekor“ aber gilt heute als entbehrliches schmückendes Beiwerk, in der transatlantischen Diktion ein *nice to have*, das nicht zu haben keinen großen Unterschied machen würde. Damit wird der signifikante Doppelsinn unterschlagen, der die Semantik von Zierrat, Anmut und stattlichem Aussehen mit dem von Schicklichkeit, Anstand und Würde verknüpft. In der Angemessenheit des Dekors manifestieren sich die Regularien des Umgangs mit den Künsten der Tafel und ihren sprachlichen Interrelationen. Und damit auch zahlreiche künstlerische Interessenkonflikte. Das hochnäselige „Erlaubt ist, was sich ziemt“, widerspricht keineswegs dem, was gefällt, sondern verweist auf ästhetische Spielregeln und ihre Verbandelung mit den Diskursen der Macht. Denn wer oder was bestimmt das Maß der Dinge, die dekorieren und distinguieren? Cicero hatte seinerzeit

eine ausgesprochen populäre Antwort formuliert: Grundlage des *decorum* sei der gute Geschmack, und um jeden Anschein des Elitären zu vermeiden, postulierte der republikanische Parteigänger einen angeborenen *gustus*, der, vergleichbar dem ‚gesunden Menschenverstand‘, eine nicht weiter bestimm- bare Grundlage für den allgemeinen menschlichen Triebhaushalt abgeben konnte. Dieser Gedanke, der nicht dem Auge, nicht dem Ohr, sondern dem traditionell wenig profilierten Geschmackssinn den Vorrang in Fragen der Kunst wie der Persönlichkeitsgestaltung und der sozialen Umgangsformen zuspricht, hat über viele Jahrhunderte hinweg überzeugt. Die Physiologie kulinarischer Qualitäten gilt bis heute als ein bauchgefühlter – *je ne sais quoi* – Maßstab ästhetischer Praktiken, deren gepflegte kunstsprachliche Intransparenz zum Humus der *Kreativbranche* geworden ist und dort zahl- reiche stilisierte Blüten getrieben hat.

Schon die Kunst des frühen 20. Jahrhunderts hatte sich von dieser Light-Kultur abgewandt, um die Entleerung der Wörter und Dinge und ihre Verflüchtigung in einer ubiquitären Warenwelt vor Augen zu führen. Was es bedeutet, eine Tafel zu dekorieren, ist in einer *Kindheitserinnerung um Neun- zehnhundert* unter dem Zwischentitel „Gesellschaft“ beschrieben worden. Gab es eine solche im Haus des Kunsthändlers und Antiquars Emil Benjamin und seiner Gemahlin Pauline Schönflies, war es dem Ich-Erzähler ein Bedürfnis, beim Aufdecken zu helfen:

nicht nur, daß die Gerätschaften dabei durch meine Hände gingen, die mich ehrten – die Hummergabeln oder Austernmesser –, auch die geläufigen des Alltags traten in feierlicher Spielart in Erscheinung. Die Gläser in Gestalt der grünen Römer, der kurzen, scharfgeschliffenen Portweinkelche, der filigranbesäten Schalen für den Sekt; die Näpfe für das Salz als Silberfäßchen, die Propfen auf den Flaschen in Gestalt schwerer metallener Gnome oder Tiere. Endlich geschah es, daß ich auf das eine der vielen Gläser jedes Tischgedecks die Karte legen durfte, die dem Gast den Platz angab, der auf ihn wartete. Mit diesem Kärtchen hatte ich das Werk bekrönt, und wenn ich nun zuletzt bewundernd die Runde um die ganze Tafel machte, vor der nur noch die Stühle fehlten – dann erst durchdrang mich tief das kleine Friedenszeichen, das mir von allen ihren Tellern winkte.

Doch eben dieses Zeichen winkt, wie aus alten Märchen, vergeblich; wie es sich gehörte, durfte der kleine Walter nicht an dem festlichen Diner teil-

nehmen, das er gerade darum mit feierlichem Ernst vorzubereiten half, und nicht anders ist auch der Erinnernde, der das eigene Denkbild abschließend noch einmal prüfend überblickt, unwiederbringlich von dem Tableau einer anderen Zeit und einer anderen Gesellschaft geschieden. Die Melancholie, die unüberhörbar mitschwingt, gilt indessen nicht der Bourgeoisie und ihren Fetischen, sondern entspringt der Dialektik von Erkenntnis und Verlust des Erkannten. Geschichtliche Betrachtung, die bewahren und verändern will, muss den toten Dingen ihre Sprache leihen. Und auch dieser Versuch, schreibend die verlorene Zeit zu recherchieren, nimmt, wie das Motto andeutet, ihren Ausgang von einer kulinarischen Reminiszenz:

O braungebackne Siegessäule  
mit Winterzucker aus den Kindertagen

\*\*\*

Das Mittelrhein-Museum zu Koblenz beherbergt ein unbekanntes Meisterwerk. Vor eine schlichte graue Wand, die von diskret changierenden Rosa- und Blautönen aufgelockert wird, hat man zwei kleinere Tische gerückt; über das linke Tischchen ist eine blendend weiße Tischdecke weniger gelegt als geworfen, so dass sie durch ihren plastisch betonten Faltenwurf sich in der Mitte des unteren Bildrands in eine Draperie verwandelt, die durch das schräg von links oben einfallende Licht kräftige Helldunkel-Effekte hervorbringt. Auf die Tische hat man Teller aus blankem Zinn postiert, um darauf verschiedene Delikatessen zu präsentieren: zuvorderst eine kunstvoll geschälte Zitrone – damals eine rare und entsprechend hochgeschätzte Frucht – mit zwei abgetrennten dünnen Scheiben; links daneben ein Gebäck, das vorn angeschnitten ist und dadurch seine schneeweiße Füllung erkennen lässt (vermutlich aus Eiweiß, Zucker und geschlagener Sahne); dahinter eine verzierte Pastete, deren Teigrand an mehreren Stellen aufgebrochen worden ist, so dass sich in ihrem Innern eine appetitliche Masse möglicherweise aus Kakao und gelierten Beeren ausmachen lässt. Flankiert wird dieses kulinarische Mittelstück von zwei Gläsern, einem filigranen Kelchglas mit einer rötlichen Flüssigkeit, wohl einem Fruchtlikör, und einem größeren, bauchigen Glas, das über die Hälfte mit goldgelbem Wein gefüllt ist. Dahinter steht noch ein weiterer Teller mit Keksen oder anderen Süßig-

keiten. Das Ensemble ist sorgfältig angeordnet und erscheint dennoch beliebig. Ratlos sucht der Blick nach Anhaltspunkten. Kein Audio-Guide schaltet sich ein, der bei anderen Bildern mit vorausseilenden Informationen die Betrachtung in gesicherte Bahnen lenkt.



Jacob Foppens van Es, Stillleben, Öl auf Leinwand, 42 x 56 cm.

Mittelrhein Museum, Koblenz.

Foto©2020 Mittelrhein Museum Koblenz.

Was würde uns ein solcher *Cicerone* sagen? Er würde zunächst den Künstler nennen, einen Meister seines Faches, Jacob Foppens van Es, der 1596 in Antwerpen geboren und 1666 ebendort gestorben ist. Auch würde er vom Stillleben sprechen, einer im 17. Jahrhundert noch neuen Bildgattung, die sich vornehmlich Gegenständen der Alltagswelt – Blumen, Früchten, mehr oder weniger präziösen Gefäßen und nicht zuletzt kulinarischen Themen – widmet und sich gerade in den Niederlanden und in Flandern großer Beliebtheit erfreut. Natürlich würde er auf die technische Bravour verweisen, auf das Spiel der Farben und des Lichts, auf die Detailfreude. Und vielleicht würde uns der digitale Museumsführer auch noch darauf aufmerksam

machen, dass solche Bilder allegorische Anspielungen, etwa auf die Vergänglichkeit des Lebens oder auch auf die eucharistischen Elemente, enthalten könnten. All das ist richtig. Doch warum sollte uns das über ein gewisses (oder ungewisses) bildungsbürgerliches Interesse hinaus noch etwas angehen? Aber dieses Bild geht uns an, nachdem wir darauf zugegangen sind; einmal in seinen Bannkreis getreten, lässt es uns nicht mehr los. Je länger wir das Bild anschauen, desto intensiver schaut es zurück. Die dekorativ auf einer Tischplatte angeordneten und zugleich auf einer Bildtafel dargestellten Gegenstände scheinen uns in ihre stumme Kommunion einzubeziehen.

Vielleicht kann uns der Bildtitel Aufschluss geben, unter dem das Werk in der Sammlung figuriert. *Stilleben*: das benennt gleichermaßen das, was dargestellt ist, wie auch das Bildgenre, das diese Art der Darstellung kultiviert hat. Der Begriff selbst hat verschiedene kreative Deutungen erfahren, die einer historischen Überprüfung nicht standhalten konnten; etwa die Verknüpfung von „stillem Leben“ und Todeseingedenken, die auch im romanischen Sprachgebrauch (*natura morte*) anklingt, oder die semantische Überblendung von „Stil“ und „Leben“, die durch die pedantische Verdreifachung der Konsonanten in der neuen Rechtschreibung suspendiert worden ist. Tatsächlich war das Wort *stilleven* in den Niederlanden schon um 1650 zur Bezeichnung eines bestimmten Bildtypus in Gebrauch. Bezeugt ist auch die Wendung *naar het leven*, „nach dem Leben“, also die Wiedergabe eines real präsenten Modells (so wie es im wirklichen Leben aussieht), während das Präfix „still“ die Bewegungslosigkeit des gemalten Objekts und somit den Unterschied zur körperlichen und seelischen Bewegtheit szenischer Darstellungen betont. Die dekorative und optisch angemessene Darstellung von Gegenständlichkeit und Materialität gewinnt aber in der Betrachtung ein irritierendes Eigenleben. Die vermeintlich tote Natur entwickelt eine physikalische Dynamik, die an das Prinzip der kommunizierenden Röhren erinnert; die Mechanismen von Druck und Gegendruck manifestieren sich in einem dramatischen Wechselspiel von Transparenz und materieller Schwere, von Lichtreflexen und Farboszillationen. Insbesondere die Gravitation macht dabei ihre Rechte geltend. Viele Stilleben spielen mit der Katastrophe: Kaum merklich ist hier die Fluchtlinie der linken Tischkante verzogen, so dass diese ein wenig abschüssig wirkt, die beiden vorderen

Teller sind bedenklich weit über die Tischkante hinaus platziert, und das unordentlich herabfallende Tischtuch verheißt auch nichts Gutes. Es fehlt nur wenig, und das ganze kunstvoll arrangierte Ensemble poltert zu Boden.

\*\*\*

Die neue Bildgattung hat eine Ästhetik der materialen Kultur entwickelt, die den erlesensten wie den alltäglichen Objekten gilt und sich mit krumdem Realismus den Fleischbänken auf den städtischen Märkten wie mit feinsten Präzision den Luxusimporten aus den „ostindischen“ Besitzungen zuwendet. Indessen sind es keine Waren, sondern Gegenstände eines individuellen Gebrauchs: mit den Spuren, welche die Gewohnheiten des Daseins hinterlassen haben. Was das Stilleben auf der Bildtafel vor Augen führt, ist dieser Konnex von Dingen und Praktiken: nach dem Leben. Die Kommunikation der Gegenstände ist zugleich ein Totengespräch. Unbeschadet seines wissenschaftlich-experimentellen Interesses an optischen Phänomenen ist das Stilleben einer emblematischen Tradition verpflichtet, die im 16. und 17. Jahrhundert praktisch alle Lebensbereiche durchzieht und in deren Logik jede Naturerscheinung, jedes Ding, jedes Ereignis zugleich als Chiffre eines latenten Zusammenhangs innerhalb der göttlichen Schöpfung verstanden werden kann. Das Tafelbild, das ihre Erscheinungen repräsentiert, ist immer auch eine schriftlich kommentierte Bildtafel. Die allegorischen Subtexte sind heute, sofern keine entsprechenden Dokumente vorliegen, kaum noch zu entziffern – bis auf ein wiederkehrendes duales Motiv: die Freuden und die Vergänglichkeit des Daseins:

Denn jedes gemalte Stilleben verkörpert eo ipso das Vanitasmotiv für die, die es sehen wollen. Die Sinnesfreuden, die es bietet, sind ja nicht wirklich, sie sind nur eine Illusion. Versuche es nur, die köstliche Frucht oder den lockenden Becher mit der Hand zu fassen – du findest nur eine kalte, harte Bildtafel. Je raffinierter die Illusion, desto eindringlicher die Moral vom Gegensatz zwischen Sein und Schein. Jedes gemalte Stilleben ist ipso facto auch eine Vanitas.

Das imaginär erfüllte und realiter frustrierte Begehren, das Ernst Gombrich diagnostiziert, gilt *mutatis mutandis* auch anderen Bildern; allein, das Still-

leben stellt mit seinem kulinarischen Dekor dieses Problem, das die *theoria* – das Anschauen – der Kunst seit der Antike begleitet hat, exemplarisch in den Vordergrund. Was immer „nach dem Leben“ gemalt ist – es verweist auf eine andere Welt, auf einen jenseitigen Bereich. Der wiederkehrende Mythos vom Ursprung der Malerei berichtet von einem Schattenriss des toten Geliebten, den die erste Künstlerin beim Abschied auf die Wand konterfeite. Damit ist sehr viel gesagt; die spätere Kunstphilosophie hat dazu vor allem Fußnoten beigesteuert. Der Darstellung „nach dem Leben“ ist der Tod eingeschrieben. Das Stilleben hat ihn an die Dinge des alltäglichen Lebens gebannt; scheinbar überlistet wie in vielen Schwänken und Märchen, wird er uns vorläufig verschonen. Vorläufig. Aber doch lange genug, dass wir uns auf ein Gespräch mit jenen Figurationen einlassen können, die ihn dekorativ festhalten und ihn damit bis zur Kenntlichkeit entstellen. Dieser Aufschub könnte auch von Nutzen sein, um etwas über die Auflösung der Gegenstände in Konsumartikel oder die Lebensflucht virtueller Konsumenten zu erfahren. Angesichts der universalen Konvertierbarkeit des Realen hat man sich schon vor Jahrzehnten gefragt, warum nicht längst alle Dinge verschwunden sind. Die Antwort liegt eigentlich nahe: Weil es Bilder wie diese gibt, die über ihre und unsere Präsenz Auskunft geben können.

#### Literatur:

*Gespräche mit Cézanne*, hrsg. von Michael Doran, Zürich 1982.

*Duden – Das große Wörterbuch der deutschen Sprache in 10 Bänden*, Mannheim/ Leipzig/ Wien/ Zürich 1999.

Cicero, *De oratore – Über den Redner*, hrsg. von Theodor Nüßlein, Düsseldorf 2007.

Walter Benjamin, *Berliner Kindheit um 1900*, Frankfurt am Main 1975.

*Stilleben. Geschichte der klassischen Bildgattungen in Quellentexten und Kommentaren*, Bd. 5, hrsg. von Eberhard König und Christiane Schön, Berlin 1996.

Ernst. H. Gombrich, *Das Stilleben in der europäischen Kunst*, in *Meditationen über ein Steckenpferd*, Frankfurt am Main 1978.

Heinz Georg Held, *Engel. Geschichte eines Bildmotivs*, Köln 1995.

Jean Baudrillard, *Pourquoi tout n'a-t-il pas déjà disparu?*, Paris 2007.



Hans Körner (Universität Düsseldorf)

## Eine Runkelrübe als Tischdekoration

Die samtene rote Decke ist ein Stück weit zurückgezogen, lässt die marmorne Tischplatte sehen, macht da, wo die Decke umgeschlagen ist, die kostbare Goldborte auffällig. Auf der Tischdecke steht ein Zinnteller, und auf dem liegt eine große Runkelrübe. Das Arrangement ist, was die allgemeine Disposition anbelangt, von der Geschichte der Stillebenmalerei her vertraut. Auf dem Tischtuch stehen in der Stillebenmalerei des 17. und 18. Jahrhunderts häufig Schalen – aus Silber oder aus Zinn –, in denen Essbares den Augen des Bildbetrachters zum Genuss anregend präsentiert wird, häufig konterkariert durch Vanitasmotive. Doch wer hat Lust – selbst wenn das Wissen um die Endlichkeit des Lebens Lebenslust relativiert (oder steigert?) –, in eine Runkelrübe zu beißen? Runkelrüben kann man zwar zu Rübengemüse und Rübensuppe verarbeiten, doch das war ein Arme-Leute-Essen, kein Essen für Menschen, die sich einen Marmortisch, eine Samttischdecke und Zinngeschirr leisten konnten. Die Spannung zwischen der Inszenierung der Rübe als Tischdekoration und dem Niveau des derart Inszenierten verlangt nach einer Erklärung.



Anonym, Stilleben mit Runkelrübe, Öl auf Leinwand, 50,8 x 70,3 cm.  
Privatbesitz, Foto: Manja Wilkens.

Eine präzise Datierung dieses Gemäldes eines/ einer unbekanntem Malers/ Malerin fällt schwer. Vor allem die „malerische“ Wiedergabe des Stoffes und der Frucht legen eine unscharfe Datierung ins 18. Jahrhundert nahe. Nun machte im 18. Jahrhundert die Runkelrübe, als eine Abart der *beta vulgaris*, eine steile Karriere, und es sollte nicht im vorhinein ausgeschlossen werden, dass diese den im Gemälde manifesten Aufstieg der Rübe zur repräsentativen Tischdekoration legitimierte.

Andreas Sigmund Marggraf gelang 1747 der wissenschaftliche Nachweis, dass das, was den Saft der Runkelrübe süß schmecken lässt, chemisch identisch ist mit dem Stoff (Saccharose), der bis dahin allein aus dem Zuckerrohr gewonnen werden konnte. Marggrafs Entdeckung, die die Berliner Akademie der Wissenschaften zwei Jahre später publizierte, blieb im akademischen Rahmen, hatte keine praktischen Konsequenzen, zumal der Zuckeranteil, den Marggraf aus der Runkelrübe gewinnen konnte, gerade einmal 1,3 % (anderen Autoren zufolge: 1,6 %) betrug. Erst Marggrafs Schüler Franz Carl Achard machte die Entdeckung des Lehrers industriell praktikabel. 1799 legte er seine *Ausführliche Beschreibung der Methode, nach welcher bei der Cultur der Runkelrübe verfahren werden muß* vor. Wie zu „verfahren“ war, stellte Achard dann ab 1801 in der ersten Zuckerrübenfabrik im niederschlesischen Cunern unter Beweis.

Politisch war Achards Weiterentwicklung der Entdeckung Marggrafs zur industriell herstellbar- und vermarktbar Zuckerrübe von höchster Relevanz. Die Kontinentalsperre, die Napoleon gegen England angeordnet hatte, schnitt Frankreich vom Rohrzuckerimport aus Kuba ab. Die Nutzung von Achards Züchtungserfolg war nicht allein ein Notbehelf; Napoleon bedrohte damit einen Pfeiler der britischen Wirtschaftskraft – England hatte sich das Monopol des Rohrzuckerhandels gesichert. Verständlich, dass England alarmiert war. Trotz der Erhöhung der Bestechungssumme von 50.000 Talern auf 200.000 war Achard nicht bereit, seine Entdeckung zu dementieren oder zumindest stark zu relativieren. Achards Standfestigkeit war auch eine moralisch begründete: Untrennbar verbanden sich mit der Zuckerrohrfabrikation in der Karibik Sklavenhandel und Sklavenhaltung. Seine Entwicklung der Entdeckung Marggrafs zur industriellen Gewinnung von Rübenzucker sei, so Achard, „Mittel [...] das Elend einer halben Million im Joche der härtesten Tyranney seufzenden Menschen aufzuheben“.

Doch Achards botanische Leistung der Züchtung der Zuckerrübe, die auf dem Titelblatt der Schrift eines Anonymus von 1799 als „die wichtigste und wohlthätigste Entdeckung des 18ten Jahrhunderts“ angepriesen wird, kann die zur Diskussion stehende Darstellung nicht motiviert haben – aus dem schlichten Grund, weil sie keine Zuckerrübe zeigt. Die von Achard aus Futterrüben mit weißer Haut und weißem Fruchtfleisch gezüchtete, später sogenannte „Weiße schlesische Rübe“ ist schlanker als die herkömmliche Futterrübe und wächst hauptsächlich unterhalb der Erdoberfläche. Deshalb setzen die Seitenwurzeln bereits wenig unterhalb des Rübenkopf an. Die Futterrübe ragt demgegenüber weit aus dem Erdboden (ist so auch leichter erntbar); der Rübenhals der Futterrübe ist insofern erheblich länger, und entsprechend gehen die Seitenwurzeln von weiter unten aus, sichtbar am geernteten Exemplar an den Wurzelrillen, deren Verlauf durch die sich einlagernde Erde noch deutlicher markiert wird.

Offensichtlich ist die Rübe, die im Gemälde auf dem Zinnteller als Tischdekoration präsentiert wird, eine Futterrübe. Die nicht zur Zuckerrübe hochgezüchtete Runkelrübe war und ist vorzüglich Tierfutter (insbesondere: Wintersafffutter), trug dazu bei, dass man den Viehbestand erheblich vergrößern und so den Nahrungsbedarf der im 19. Jahrhundert stark steigenden Bevölkerungszahl besser decken konnte. Der Begriff „Rungelsen“ für eine Rübe im deutschsprachigen Raum ist erstmals 1561 bezeugt, doch unklar bleibt, welche Frucht Hieronymus Bock damit bezeichnete. Einen ersten sicheren Hinweis auf die Existenz der Runkelrübe gibt die *Georgica curiosa* des Wolf Helmhardt von Hohberg, die zuerst 1682 in Nürnberg veröffentlicht wurde. Sie sei „aber fast nur am Rhein und in Franken zu finden“. Nur angemerkt sei, dass die Provenienz des hier diskutierten Gemäldes ins Fränkische zurückreicht.

Wenn es nicht die botanisch, wirtschaftsgeschichtlich, politisch, moralisch aufgeladene Zuckerrübe ist, sondern doch nur die Futterrübe, was kann dann dazu motiviert haben, diese Frucht so aufwendig und auffällig als Tischdekoration zu inszenieren? Früchte, Pflanzen allgemein, Tiere, wurden seit dem 17. Jahrhundert als Individuen dann memorier- und bildwürdig, wenn sie als merkwürdig galten: Als man beispielsweise 1697 einen gigantischen Kohlkopf in einem Hospitalgarten in Nürnberg erntete, wurde diesem *scherzo di natura* eine eigene Publikation gewidmet. Und als nach Jahren

endlich in Salzdahlum die exotische Aloe aufblühte – mit einem Knall –, ließ Herzog Anton Ulrich von Braunschweig-Lüneburg-Wolfenbüttel wegen dieses Ereignisses 1701 eine Münze prägen. Für Schloss Hellbrunn bei Salzburg wurden, wie das Inventar von 1733 auflistet, zahlreiche Stillleben geschaffen, die Kuriosa „kopieren“. Naturwunder wurden für die Nachwelt dokumentiert, wie das achtfüssige Pferd, das 1673 in der Salzburger Residenz zu bewundern war. Exotische Tiere, ein Papagei beispielsweise („dieser indianischer Raab“), besonders große Tiere und Früchte wurden ebenfalls memoriert: ein 1671 gefischter Wels beispielsweise, über eineinhalb Meter lang und 39 Pfund schwer; ein „riesiger Eber“, der 1618 am Haunsberg erlegt wurde, doch eben auch botanische Naturwunder wie eine ungewöhnlich große Sonnenblume, die in dem „Lustgarten zu Hellprunn gewachsen“ war.

Die sehr reiche Sammlung an Stillleben, deren Großteil Großherzog Cosimo III. de' Medici als Auftraggeber und dem Maler Bartolomeo Bimbi zu verdanken ist, hält das fest, was ungewöhnlich war: die Fülle und Vielfalt der in den Mediceischen Gärten geernteten Früchte, seltene Gewächse und Tiere, selten geformte Pflanzen und Früchte, außerordentlich große und schwere Pflanzen und Früchte sowie wunderliche Tiere – unter anderem ein doppelköpfiges Kalb und ein doppelköpfiges Lamm. Die Gemälde botanischer Besonderheiten fanden ihren Platz im *Casino della Topaia*; in einen Raum im zweiten Stock der Villa beim *Convento dell'Ambrogiana* hängte der Großherzog die animalischen Naturwunder.

Darstellungen einzelner Pflanzen sind selbstverständliches Thema der botanischen Illustration. In der Stilllebenmalerei vor dem 19. Jahrhundert, soweit sie außerhalb dieses illustrativen Kontextes verortet ist, ist die isolierte Abbildung einer Blume oder einer Frucht selten. Zu den Ausnahmen rechnen zwei kleine 1765 datierte Tafeln des Frankfurter Malers Justus Junker, die als Pendants gemalt wurden und jeweils auf Steinsockeln eine einzelne Birne und einen einzelnen Apfel zeigen. Schadstellen an den Früchten und Insekten – jeweils ein Schmetterling und eine Fliege – binden die isolierten Objekte ein in den Kontext der üblichen *vanitas*-Ikonographie. Häufiger begegnen isolierte Pflanzen und Früchte dagegen, wenn es wie bei den für den Salzburger Erzbischof oder für Cosimo III. gemalten *curiosa*

darum zu tun war, ein besonders kostbares, besonders seltenes, abnormal geformtes oder abnormal großes Gewächs bildlich aufzubewahren.

Das hier genauer in den Blick genommene Rübenstillleben ist in diese Tradition einzureihen. Die Rübe wurde bildwürdig, vielleicht weil sie eine besonders große Rübe war. Wurden „Naturwunder“ ihrer Größe wegen bildlich dokumentiert, dann oft „al naturale“, das heißt 1 zu 1. Abzüglich des „Schwanzes“ ist die in diesem Beitrag thematisierte Rübe auf der Leinwand 35,5 cm lang und 23 cm dick. Ein Gewicht von 4-5 Kilo wäre anzunehmen, falls es sich tatsächlich um eine maßstabsgetreue Darstellung handeln würde. Doch selbst wenn dies nicht der Fall wäre: Die Rübe überbietet offensichtlich die Zinnschale, auf der sie präsentiert wird. Sie wird somit zumindest im Bildkontext als sehr groß ausgewiesen.

Einen zweiten Grund für den Aufstieg dieser Runkelrübe zur Tischdekoration will ich zur Diskussion stellen: Es ist eine Frage der Blickeinstellung. Nichts spricht dagegen, in diesem Gemälde nur das überzeugende „Porträt“ einer sehr großen Runkelrübe zu sehen. Man konzentrierte sich aber auf die rosafarbene Einritzung im rechten oberen Teil der Rübe, auf die fleischfarbene Tönung der Rübe in diesem rechten oberen Teil. Nimmt man die Wurzelrinne links unten hinzu, kann sich eine visuelle Assoziation einstellen. Wenn die entsprechende Blickeinstellung gewonnen und dann auch nicht mehr verlierbar ist, dann zeichnet sich in dieser Runkelrübe das Bild eines Schweinskopfes ab – die rosafarbene Einritzung ist das geschlossene Auge, die Wurzelrinne markiert das Maul.

Auch hinsichtlich ihres anschaulich metamorphotischen Charakters wurzelt die Schweinskopf-Rübe in einer älteren Bildtradition und in einer noch sehr viel älteren kunstliterarischen Tradition.

Die Künste derer, die sich anheischig machen, Formen und Bilder für ihr eigenes Schaffen herzuleiten, gehen – wie ich glaube – auf folgenden Ursprung zurück. Man nahm wohl zufällig einst an einem Baumstrunk oder an einem Erdklumpen oder sonst an irgendwelchen derartigen leblosen Körpern gewisse Umrisswahrheiten, die – schon bei ganz geringer Veränderung – etwas andeuteten, was einer tatsächlichen Erscheinung in der Natur überaus ähnlich sah. [...] Indem man also, soweit der Gegenstand selbst dazu riet, seine Umrisswahrheiten und die Oberfläche ausbesserte und glättete, gelangte man zum erstrebten Ziel, nicht ohne dabei Lust zu empfinden.

Der erste neuzeitliche Kunsttheoretiker Leon Battista Alberti sah in seinem Traktat *De Statua* (um 1435) in dieser Erfahrung von Formen, in denen die Natur sich selbst als Künstlerin betätigt hatte, die Erfindung der Skulptur grundgelegt. Der Natur als Malerin wiederum begegne man Alberti zufolge, wenn man beobachte „wie sie häufig auf Marmoroberflächen Hippokentauren und bärtige Könige abbildet“.

Solche „Spiele der Natur“ (*ludi naturae*) stiegen im 16. und 17. Jahrhundert zu einem Hauptgegenstand des Interesses der Naturforschung auf. Holzmaserungen, geschliffene Steine, insbesondere Versteinerungen, in denen beispielsweise Athanasius Kircher Tierdarstellungen, Menschenbilder, selbst eine Kreuzigung zu erkennen glaubte, gaben Gelegenheit, darüber zu rasonnieren, ob Gott mit diesem „Spiel“, das er die Natur spielen ließ, seine Allmacht unter Beweis stellen wolle, oder ob es der Leistung der menschlichen Imaginationsfähigkeit zuzuschreiben ist, dass man aus Naturformen beziehungsweise, wie Leonardo im Zusammenhang einer kritischen Bemerkung über seinen Künstlerkollegen Botticelli anmerkte, in einem Schmutzleck an der Wand „sehen kann, was man in ihm suchen will, das heißt Menschenköpfe, verschiedene Tiere, Schlachten, Felsklippen, Meere, Wolken, Wälder und andere ähnliche Dinge mehr“.

1616 hatte Erzherzog Leopold dem Salzburger Erzbischof Markus Sittikus einen lebendigen Hausen „verehrt“, „der einem Stierl gleicht“. Markus Sittikus ließ den Fisch für Schloss Hellbrunn malen. Kann ein Fisch, „der einem Stierl gleicht“, bildwürdig werden, dann kann auch eine Runkelrübe, die einem Schweinskopf ähnelt, auf einer Samtdecke über einem Marmorisch und in einer Zinnschale porträtiert und als Tischdekoration präsentiert werden. Und man wird nicht ausschließen, dass dieses „Spiel der Natur“ oder diese imaginative Assoziationsleistung seinen zusätzlichen Witz daraus bezog, dass Runkelrüben eben auch an Schweine verfüttert wurden.

Abnorme Größe und ein faktisches oder nur imaginiertes „Naturspiel“ legitimierte also dieses repräsentative „Porträt“ einer schlichten und ziemlich hässlichen Futterrübe. Die Postulierung einer autonomen Malerei im späteren 19. Jahrhundert wird solcher Legitimationen nicht mehr bedürfen. Bezeichnend ist, dass in diesem neuen Diskurs die ‚hässliche‘, nur durch die Kunst des Maler bildwürdig gewordene Rübe zum Paradigma aufsteigen

konnte. Eine gut gemalte Rübe sei ebenso gut wie eine gut gemalte Madonna, hatte Max Liebermann proklamiert, ohne allerdings noch aus dem Autonomieanspruch der zunehmend selbstreferentiell werdenden bildnerischen Mittel zum Schluss zu kommen, dass eine gut gemalte Rübe dann auch besser sei als eine schlechter gemalte Madonna. Diese von Liebermann verweigerte Konsequenz hatte vorher bereits Lantier gezogen, der (Manet und Cézanne nachgebildete) Maler, den Émile Zola in seinem Künstlerroman *L'Oeuvre* (1886) als beispielhaften Vertreter der Avantgarde und als ebenso beispielhaft gescheiterten Künstler beschrieb. Lantier polemisierte gegen die offizielle Malerei auf der Pariser Salonausstellung, indem er ihr ‚Bauchkunst‘ entgegenhielt: „einen Karottenbund“, und prophezeite, dass der Tag kommen werde, an dem eine einzelne Mohrrübe eine Revolution auslösen werde. Die Rübe wurde für Zola zum Emblem der frühen Moderne: Als die Salonjury Lantiers Bild seines verstorbenen Sohnes abwies, nannte sie das Gemälde abwertend eine „Kohlrübe“. Die Karriere der Rübe als „Naturwunder“ in der Malerei wurde aufgehoben in die Karriere einer Malerei, die sich selbst bedeutet.

#### Literatur:

Thomas Miedaner, *Botanik – Geschichte – Perspektiven*, Berlin/ Heidelberg 2014.

*Geschichte der Zuckerrübe. 200 Jahre Anbau und Züchtung*, Berlin 1984.

Stefano Casciu und Chiara Nepi (Hg.), *Eccentrica natura. Frutti e ortaggi stravaganti e bizzarri nei dipinti di Bartolomeo Bimbi per la famiglia Medici*, Mailand 2016.

Stefano Casciu, *Villa Medicea di Poggio a Caiano Museo della Natura Morta*, Livorno 2009.

Karin Beth, *Stilleben des 19. Jahrhunderts. Studien zur französischen und deutschen Stillebenmalerei*, Tübingen 1979.

Horst W. Janson, *The „Image Made by Chance“ in Renaissance Thought*, in *De artibus opuscula XL. Essays in Honour of Erwin Panofsky*, I, hrsg. von Millard Meiss, New York 1961, pp. 254-266.

Paula Findlen, *Jokes of Nature and Jokes of Knowledge. The Playfulness of Scientific Discourse in Early Modern Europe*, in *Renaissance Quarterly*, XLIII, 1990 (summer), n. 2, pp. 292-331.

Natascha Adamowsky, Hartmut Böhme und Robert Felte (Hg.), *Ludi Naturae – Spiele der Natur in Kunst und Wissenschaft*, München 2011.



Andreas Ackermann (Universität Koblenz-Landau)

Wein, dekorativ betrachtet.

Unter besonderer Berücksichtigung des bundesrepublikanischen Staatsbanketts

Zu den wesentlichen Voraussetzungen unseres Verständnisses von Esskultur dürfte die materielle wie atmosphärische Rahmung der Nahrungsaufnahme gehören, die gewöhnlich als „Tischdekoration“ bezeichnet wird. Im Folgenden soll von einem ganz besonderen Rahmen die Rede sein, nämlich dem (bundesrepublikanischen) Staatsbankett. Dies geschieht aus einer eher ungewöhnlichen Perspektive, die – gestützt auf Knut Bergmanns umfangreiche Studie *Mit Wein Staat machen* aus dem Jahr 2018 – den Wein als eine spezielle Art des Tafeldekors in den Blick nimmt. Seit je dienen öffentliche Speisungen und Bankette als wichtiges Mittel der Repräsentation von Wohlstand und Macht, getreu der Einsicht, dass Politik auf höchster Ebene nicht so sehr Entscheidungshandeln ist als vielmehr Dramaturgie und Inszenierungskunst. Das Staatsbankett gilt als das Mittel der staatlichen Repräsentation schlechthin und stellt neben dem Empfangszeremoniell den Höhepunkt im Ablauf eines Staatsbesuchs dar.

### *1. Dekor & Atmosphären-Arbeit*

Laut dem *Etymologischen Wörterbuch des Deutschen* steht *dekorieren* für „schmücken, ausstatten“ und wurde im 16. Jahrhundert aus lat. *decorare* „zieren, schmücken, verherrlichen“ entlehnt und im 18. Jahrhundert unter Einfluss des französischen *décorer* „(ver)zieren, schmücken, ausmalen“ zunehmend häufiger verwendet. Ein Ausstatter von Innenräumen beziehungsweise ein Bühnengestalter gilt dementsprechend als „Dekorateur“. Zu seiner Aufgabe gehört das Schaffen von Atmosphäre(n), sei es in Wohnräumen, auf Bühnen oder eben im Speisezimmer. In Bezug auf Letzteres erklärt das Standardwerk für Auszubildende *Der junge Koch – die junge Köchin*, dass die dekorative Ausstattung eines Tisches oder einer Festtafel

Atmosphäre schafft und sich positiv auf die Stimmung der Gäste auswirkt. Dazu werden unter anderem Blumen, Bänder und Kerzen, aber auch künstlerisch gestaltete Menü- und Tischkarten eingesetzt. Deren Auswahl variiert je nach Anlass, schließlich verlangt beispielsweise eine Hochzeitstafel eine andere Ausstattung als ein Jagdessen. Dem Kunstphilosophen Gernot Böhme zufolge kennzeichnen Atmosphären das, was in leiblicher Anwesenheit bei Menschen und Dingen beziehungsweise in Räumen erfahren wird. Im Zusammenhang des „Machens von Atmosphären“ spricht Böhme von „ästhetischer Arbeit“, die vor allem darin besteht, Dingen, Umgebungen oder auch dem Menschen selbst solche Eigenschaften zu geben, die von ihnen etwas ausgehen lassen. *Der junge Koch – die junge Köchin* sieht das ähnlich und erläutert, dass sich Kerzenlicht als gedämpftes und warmes Licht besonders gut dazu eignet, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen: „In Verbindung mit mehr oder weniger dekorativen Leuchtern auf Festtafeln wird darüber hinaus die festliche Stimmung auf besondere Weise unterstrichen“.

Eine grundlegende Unterscheidung in diesem Zusammenhang ist, inwieweit das dabei benötigte Wissen jeweils explizit oder implizit zur Anwendung kommt. In vielen Bereichen des Dekors handelt es sich nämlich vor allem um implizites Wissen, das kaum durch Worte, sondern vielmehr durch bewusste oder unbewusste Nachahmung in Lehrer-Schüler-Verhältnissen weitergegeben wird. In der Gartenbaukunst beispielsweise oder im Bereich der Bühnenbilderei existiert aber durchaus ein hohes Maß an Bewusstheit bezüglich der Mittel, mit denen bestimmte Atmosphären erzeugt werden können. Entscheidend dabei ist die Fähigkeit der Dinge, über ihre Form nach außen zu wirken und gewissermaßen in die Umgebung ‚hineinzustrahlen‘, dem das Ding umgebenden Raum seine Homogenität zu nehmen und ihn mit Spannungen und Bewegungssuggestionen zu erfüllen. Böhme spricht in diesem Zusammenhang von der „Ekstase der Dinge“. Ihm zufolge geben Ausdehnung eines Dinges und sein Volumen dem Raum seiner Anwesenheit Gewicht und Orientierung.

## 2. Wein (als Dekor)

Seit Jahrtausenden steht der zeremonielle Gebrauch des Weins in enger Verbindung mit der Selbstdarstellung der Herrschenden. Trinkgelage der Mächtigen sind schon aus der Antike literarisch überliefert und dass der Wein als Statussymbol fungierte, zeigt sich etwa daran, dass sein Genuss im alten Ägypten und im Nahen Osten dem Herrscher, dessen Hof und seinen Gästen vorbehalten blieb. Plinius dem Älteren zufolge bewirtete Julius Cäsar die Römer nach seinem Sieg über Spanien 45 v. Chr. mit den teuersten Weinen und der bis heute geläufige Begriff „Mundschenk“ kündigt davon, dass das Servieren von Wein einen zentralen Teil des Tafelzeremoniells darstellt. Wein ist eine „zeremonielle Selbsterhöhungsressource“ (Bergmann), deren besonderer Stellenwert sich auch darin zeigt, dass vor dem ersten Schluck ‚angestoßen‘ werden muss. Ist das Glas dagegen mit Wasser gefüllt, kann man auch dann einen Schluck nehmen, wenn den anderen Gästen noch gar nicht eingeschenkt wurde.

Bei Bergmann finden sich drei wesentliche Aspekte, die den Wein für die ästhetische Arbeit an einer festlichen Atmosphäre empfehlen: *Erstens* wirkt Wein kommunikativ und hat den Vorteil, dass Expertise beim Gesprächspartner eher geglaubt oder unterstellt wird als bei den gleichzeitig präsentierten Speisen: „Wein ist universell verständlich und weit weniger voraussetzungsvoll als beispielsweise komplizierte regionaltypische Gerichte, die seltener – und damit dem Gegenüber eventuell unbekannter – Zutaten bedürfen“. *Zweitens* kann man sich auf „die uneingeschränkte Dechiffrierbarkeit von international bekannten Spitzenweinen“ verlassen: „Sogar Laien wissen einen *Lafite* oder *Mouton Rothschild* halbwegs zuzuordnen; sie bekommen zumindest eine Ahnung davon, dass der Gastgeber es gut mit ihnen meint, auch wenn sie beim Wasser bleiben sollten“ (vgl. auch den sogenannten „Etikettentrinker“, der bei seiner Wahl vor allem auf den ‚richtigen‘ Namen achtet). Für die besten deutschen Weine gilt dies allerdings nur eingeschränkt, da es zu deren Entschlüsselung dann doch einer gewissen Expertise bedarf. *Drittens* lässt sich davon ausgehen, dass, wer über ein Minimum an Erfahrung verfügt, auf alle Fälle merken wird, dass sich ein herausragender Wein im Glase befindet, und die davon ausgehenden Signa-

le Status und Wertschätzung empfangen dürfte – ganz gleich, ob der Wein den persönlichen Vorlieben nahekommt oder nicht.

Die bundesrepublikanische Tischkultur inklusive Wein ist, so Bergmanns These, ein Abbild des deutschen Sonderweges zwischen würdiger Repräsentation des Staates und Verzicht auf ostentatives Selbstbewusstsein. Bezüglich Geschirr und Tafelsilber herrschte am Amtssitz des Bundespräsidenten die „Stunde null“ – in Ermangelung eines eigenen Tafelservices und Silberbestecks lieh man sich für Bewirtungen Garnituren in Restaurants. Im Laufe der Zeit wurde *Rocaille* von *KPM* samt Goldrand und Bundesadler angeschafft, das heute noch in Schloss Bellevue bei Staatsbanketten in Gebrauch ist. Kein Vergleich zu unseren französischen Nachbarn allerdings, wo der Chefkoch des Élysée über einen eigenen Tresorraum für die vergoldeten Service, die Schüsseln und das mit Silber und Gold überzogene Besteck verfügt! Einen vorläufigen Höhepunkt bildet die Amtszeit Horst Köhlers (2004-2010), als nämlich erstmals Gläser angeschafft wurden, die zur Verkostung von Wein wirklich geeignet sind. Nun schmückt der Präsidentenadler nicht mehr lediglich Geschirr, Besteck und Tischkarten, sondern er ist überdies in den Fuß der von *Schott und Zwiesel* stammenden Weingläser eingraviert. Zuvor lebte in Schloss Bellevue, dem Amtssitz des Präsidenten seit 1994, bei Tisch die DDR fort, denn die für Bankette eingesetzten schweren Kristallgläser stammten aus den Beständen Erich Honeckers. Wenn wir uns die eingangs erwähnte „Ekstase der Dinge“ in Erinnerung rufen, der zufolge die Ausdehnung eines Dinges und sein Volumen dem Raum seiner Anwesenheit Gewicht und Orientierung geben, dann dürfte an dieser Stelle ein kleiner Exkurs zur Geschichte des Weinglases angebracht erscheinen.

#### *Exkurs: Das Weinglas als Ekstasen-Ermöglicher*

Wie Walter Spiegl in seiner Betrachtung über *Das Weinglas im Wandel der Geschichte* schreibt, waren die frühen Trinkgefäße Naturformen nachgebildet, zum Beispiel der Lotosblüte, die als die „Urform“ des Gläserkelchs gilt. Die Erfindung der Glasmacherpfeife zu Beginn des ersten Jahrhunderts n. Chr. revolutionierte die Glasherstellung, denn mit ihr wurde es möglich, das

zähflüssige Glas nach Belieben zu formen und dünnwandig zu gestalten. Die Gestaltung des Weinglases war dabei vor allem am Status ihrer Besitzer beziehungsweise der Kunstfertigkeit der Handwerker orientiert und weniger daran, die jeweils speziellen Charakteristika des betreffenden Weines zur Geltung kommen zu lassen. Im Sinne einer möglichst kunstvollen Tafeldekoration wurden daher beispielsweise Pokale auf gedrungenerem oder hohem Schaft bevorzugt, entweder in erlesener Ausschmückung durch Schliff und Schnitt („aristokratischer Glasstil“) oder durch farbiges Glas und bunte Malerei im Stil der Porzellandekoration („bürgerlicher Glasstil“). Erst in den 1970er Jahren konnte sich das design- und architekturtheoretische Motto *form follows function* auch in dieser Hinsicht durchsetzen. Inzwischen finden verstärkt ‚funktionale‘ Weingläser Verwendung, die die Qualität des Weines transportieren helfen und seine Ekstasen unterstützen. Dabei sind laut dem Glashersteller *Riedel* folgende Aspekte von Bedeutung: *Erstens* hilft ein farbloses undekoriertes Glas, den Wein visuell zu begutachten, also seine Farbe, Klarheit und Konsistenz festzustellen; *zweitens* führt eine dünne Wandstärke zu einer unmittelbaren Temperaturwahrnehmung, während dicke Wandstärken die Temperatur des Glases auf den Wein übertragen; *drittens* wird der Duft eines Weines durch das Schwenken des Weinglases verstärkt, wobei sich durch eine vergrößerte Verdunstungsfläche die Vielfalt und Stärke der Aromen schneller entwickeln können; *viertens* schließlich fordern Form, Größe und Mundranddurchmesser eines Glases Körper, Kopf und Zunge eine definierte Haltung ab und ermöglichen somit einen genau platzierten Schluck, der nur ganz bestimmte Geschmacksrezeptoren stimuliert.

### 3. Politik & Esskultur

Zu einer festlichen Atmosphäre sollte natürlich aber auch der Inhalt des Glases Wesentliches beitragen. Handelt es sich um ein Bankett auf höchster Ebene, so wird es sich dabei in den meisten Fällen um Still- beziehungsweise Schaumwein handeln. In Bergmanns historischem Abriss liefert der staatsoffizielle Wein ein Bild der bundesrepublikanischen Repräsentationsgeschichte samt ihrer Traditionslinien, mehrfachen Unsicherheiten sowie dem neuerweckten Selbstbewusstsein. Auch auf dieser Ebene wird somit

ein deutscher Sonderweg erkennbar, der notwendigerweise zwischen würdiger Repräsentation des Staates und Verzicht auf ostentatives Selbstbewusstsein mändert. Auf dem Weg hin zu einer präsidentalen Tafelkultur bedurfte es dabei teilweise recht grundlegender Hinweise seitens des Protokolls. So lautete einer der Ratschläge – Geheimhaltungsstufe: Nur für den Dienstgebrauch, – dass es nicht nur auf die Güte, sondern ebenso auf die Darbietung der Speisen ankomme. Und weiter: „Versuchen Sie, Ihrem Personal klarzumachen – und das ist oftmals eine Sisyphusarbeit, – daß eine Servierplatte nicht ein ländlicher Erntewagen ist, den man so voll wie möglich laden muß“. Hinzu kommt eine letztlich erklärungsbedürftig bleibende gesamtdeutsche Geringschätzung des Genusses, die sich auch in dem Umstand niederschlägt, dass das Thema Essen und Trinken in Biographien und Erinnerungen deutscher Staatsmänner kaum Erwähnung findet und Wein laut Bergmann einzig in dem von Werner Höfer ab 1952 moderierten *Internationalen Frühschoppen* des WDR eine unübersehbare Rolle in der Öffentlichkeit spielte. Das Image, ein Feinschmecker zu sein und über gustatorische Expertise zu verfügen, so Bergmann, „ist hierzulande einer politischen Karriere eher abträglich, weil als Luxus verschrien“; und weiter: „Gustatorische Kennerschaft wird nur dann verziehen, wenn die regionale Herkunft des Politikers dabei im Mittelpunkt steht und nicht die Genussorientierung“.

Sicherlich auch deshalb blieben die kredenzten Weine öfters unter den Möglichkeiten bundesdeutscher Winzer, obwohl man in Zeiten der Bonner Republik bei Staatsbesuchen wie Staatsbanketten sich nicht unbedingt in Bescheidenheit übte. Beim Weißwein achtete man durchaus auf deutsche Provenienz, aber leider nicht durchgängig auf gute Jahrgänge, und die Lagen blieben bisweilen ohne Aussagekraft und Qualitätsverheißung – „in Summe nicht das bestmögliche, aber weit oberhalb des Durchschnitts“, so das Urteil Bergmanns. Beim Rot- und Schaumwein hingegen „wurde gelegentlich nichtheimischen Gewächsen der Vortritt gelassen, weil die eigenen roten nicht ausreichend schienen oder man sich nicht hinreichend bemühte, welche aufzutun, die höheren Ansprüchen genügt hätten“. Zum Vergleich: In der DDR gab es bei Staatsbanketten stets harten Alkohol, und zwar nicht allein als Digestif: „Zur kalten Vorspeise gehört eine klare Spirituose (Wodka, Korn)“, zitiert Bergmann das einzige ostdeutsche Werk, das

sich mit protokollarischen Fragen beschäftigt. Zu diesem Gang, zu dem oft auch Kaviar gehörte, wurde dann Korn oder Wodka gereicht, der überwiegend aus DDR-Produktion stammte. Gleichfalls angeboten wurde Bier, meistens *Radeberger*. Die *Rotkäppchen*-Kellerei lieferte den Sekt, unter anderem die Marken *Freyburg 1856* oder *Grand Mousseux* – „mal versehen mit dem Warnhinweis ‚halbtrocken‘, mal ohne“.

Die in der Frühzeit der Bundesrepublik vorherrschende Süße in Sekt und Wein war gleichsam die Entsprechung einer Fresswelle, deren Gerichte zwar nicht bei Staatsbanketten serviert wurden, „wohl aber vermeintlich noble – und dann oft nur sehr kalorienhaltige – Gerichte“. In der Folge entschieden sich die Verantwortlichen, um nur nichts falsch zu machen, dann doch lieber für französisch inspirierte Menüfolgen. Diese verschiedentlich auftretende Unbestimmtheit „reflektiert die ‚Suchbewegung zwischen Pomp und Zurückhaltung‘ (Simone Derix), die lange Zeit typisch war für die bundesdeutsche Selbstdarstellung – sogar auf dem gedeckten Tisch“ (Bergmann).

#### Literatur:

Knut Bergmann, *Mit Wein Staat machen. Eine Geschichte der Bundesrepublik Deutschland*, Berlin 2018.

Roland Barthes, *Mythen des Alltags*, Berlin 2010.

Wolfgang Pfeifer, *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*, München 1995.

Hermann Grüner/ Reinhold Metz, *Der junge Koch – die junge Köchin*, Haan-Gruiten 2000 (29. Auflage).

Gernot Böhme, *Atmosphäre. Essays zur neuen Ästhetik*, Berlin 2013 (7. Auflage).

Patrick E. McGovern, *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viticulture*, Princeton/ Oxford 2007.

#### Internetquellen:

Riedel, *Form und Genuss*. URL: <https://www.riedel.com/de/herkunft/form-folgt-funktion> (Zugriff 1. August 2020).

Walter Spiegl, *Das Weinglas im Wandel der Geschichte. Eine Betrachtung über die Entwicklung der Trinkgefäße von der Antike bis in unsere Tage*. URL: <http://www.spiegl-enterprises.de/pageone/pdf/weinglas.pdf> (Zugriff 1. August 2020).





Das Projekt „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen der Förderlinie „Sprache der Objekte“ finanziert.

Wir danken dem Förderer für die finanzielle Zuwendung, die auch die Publikation des Bulletin Esskulturen ermöglicht.

## **Impressum**

Das Bulletin Esskulturen wird herausgegeben von Marion Steinicke im Namen des Verbundprojekts „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ <https://www.uni-koblenz-landau.de/de/koblenz/fb2/evtheol/projekte/esskulturen>

Verbundpartner:

Universität Koblenz-Landau, Institute für Amerikanistik/Anglistik,  
Evangelische Theologie, Kulturwissenschaft (Ethnologie)

Landesmuseum Koblenz, Sammlung Poignard

Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn, Institut für Soziologie

Beiträger\*innen, 2. Jahrgang 2020, Mappe V:

Andreas Ackermann, Stefanie Brüning, Heinz Georg Held,  
Hans Körner, Britta Stein, Barbara Weyandt

Redaktion und Gestaltung:

Marion Steinicke

Kontakt: Marion Steinicke

Wissenschaftliche Koordination „Esskulturen“

Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Universitätsstr. 1 | Raum E 513 | 56070 Koblenz

steinicke@uni-koblenz.de

Druck:

Görres-Druckerei und Verlag GmbH | 56567 Neuwied

Konsulentin: Gabriele Arnold-Kreck

Druck des Esspapiers:

essbare Worte | 38685 Langelsheim

Da es in den unterschiedlichen Wissenschaftskulturen zahlreiche Möglichkeiten gendersensiblen Schreibens gibt, ist auf eine Vereinheitlichung verzichtet worden. Wann immer das generische Maskulinum verwendet wird, sind damit Frauen und Männer sowie Personen gemeint, die sich nicht in binären Geschlechterdefinitionen wiederfinden und/oder sich nicht mit dem ihnen zugewiesenen Geschlecht identifizieren.





