

Speise-Räume.
Atmosphäre und Ambiente

Bulletin Esskulturen
3. Jahrgang 2021
Mappe VII, Faszikel 37-42



Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Speise-Räume.

Atmosphäre und Ambiente

Inhalt

Jörg Hahn

„Mein Lieblingsplatz“.

Eine Unterrichtsreihe in einer sechsten Klasse des
Wilhelm-Remy-Gymnasiums, Bendorf/ Rhein

Mila Brill

Arcadia.

Atmosphäre und Materialität in gastronomischen
Zwischen-Räumen

Maria Mothes

Ambiguous Commensality.

Die Tischgemeinschaft als mehrdeutiger Raum in
Mohsin Hamids *The Reluctant Fundamentalist*

Manja Wilkens

Esszimmer im 19. Jahrhundert.

Angela Kaupp

Refektorium –

das Speisezimmer der Ordensgemeinschaft

Michaela Bauks

Wo lässt man es sich schmecken?

Eine kleine Geschichte des Esszimmers

Impressum

Vordere Umschlagklappe:

Puppenmöbel, -geschirr und -accessoires (gedruckt auf Esspapier)

unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz

Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer

Jörg Hahn (Landesmuseum Koblenz)

„Mein Lieblingsessplatz“.

Eine Unterrichtsreihe in einer sechsten Klasse des
Wilhelm-Remy-Gymnasiums, Bendorf/ Rhein

Zur Idee der Unterrichtsreihe

Als ich gebeten wurde, einen Bulletinbeitrag zum Thema Speiseräume für das wissenschaftliche Projekt „Esskulturen“ zu schreiben, war mein erster Gedanke, dass ich als Museumspädagoge dafür eigentlich der falsche Ansprechpartner bin. Doch dann hatte ich in einem Gespräch mit der Kuratorin die Idee, das Thema pädagogisch zu bearbeiten: Nicht die Historie beleuchten, sondern die Gegenwart heutiger Jugendlicher. Als ehemaliger Kunstlehrer hatte ich im Unterricht mehrfach das Thema „Mein Wunschzimmer“ mit meinen Schüler*innen zunächst in einem Gespräch erarbeitet; im Anschluss wurden die Ergebnisse in einem durch einen Schuhkarton simulierten Raum dreidimensional umgesetzt. Die Beschäftigung mit ihren eigenen Wünschen und Ideen kam den Schüler*innen stets entgegen; sie waren mit Eifer bei der Sache und hatten viel Freude dabei, ihre Phantasien gedanklich zu konkretisieren und handwerklich umzusetzen. Warum also zu diesem Thema nicht ebenfalls einen Raum gestalten?

Der Rektor des Wilhelm-Remy-Gymnasiums in Bendorf, zu dessen Schülerschaft ich bereits mehrfach Kontakt durch Führungen, Workshops und die Aktion „Museum auf Rädern“ hatte, erklärte sich sofort bereit, dieses Projekt in seiner Schule durchzuführen. Die Kunstlehrerin einer sechsten Klasse nahm das Thema ebenfalls gerne auf, woraufhin wir eine mehrstündige Unterrichtsreihe von Februar bis zu den Osterferien 2020 planten.

Um den Kontrast zwischen Früher und Heute für die Schüler*innen anschaulich zu gestalten, wollte ich mit historischen Puppenmöbeln aus der Sammlung Poignard einsteigen. Trotz des reichhaltigen Bestandes war es nicht einfach, die entsprechenden Möbel zu finden, denn sie mussten zum Thema Essen passen, in ausreichender Zahl und möglichst vollständig vorhanden und natürlich auch aus konservatorischer Sicht für mein Vorhaben

einsetzbar sein. Selbst mit viel gutem Willen, etwas Geeignetes als Unterrichtseinstieg zu finden, schien mein Projekt schon in der Anfangsphase zu scheitern.

Doch dann kam ein Anruf der Restauratorin, welche die Sammlung inventarisiert: Sie hatte ein vollständiges Ensemble Salonmöbel aus der sogenannten Gründerzeit gefunden, bestehend aus Tisch, zwei Armesseln, zwei Stühlen sowie einem Sofa. Die rund 150 Jahre alten Puppenmöbel bereicherten wir mit einem Teppich und einem Biedermeiersekretär. Durch diese Ergänzung bekam die Essgruppe eine größere Tiefenwirkung. Zudem benötigte ich den Sekretär, um darauf eine Uhr zu stellen; sie würde im Unterrichtsgeschehen noch eine Rolle spielen.



Puppenmöbel, -geschirr und -accessoires, um 1870/ 1880. 230 x 150 cm.
Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE

Die nächste Überlegung war: Wohin die Möbel während der ersten Unterrichtsstunde stellen? Denn der umgebende Raum durfte nicht fehlen. Die Möglichkeit, das Ensemble einfach auf dem Lehrerpult aufzubauen, erschien mir nicht ausreichend, um die Schülerschaft gedanklich in die gewünschte Richtung zu bringen. Also musste improvisiert werden: Es fand sich eine

Transportkiste des Museums auf Rädern, welche die richtige Größe und nötige Stabilität aufwies. Ihre Front und ihr Deckel waren abzunehmen; sie bildete somit eine ideale Kulisse. Mittels Drapierung zweier im Bestand vorhandener Samttischdecken wandelte sich die schwarze Kiste alsbald in ein vornehmes „Theater“.

Um noch deutlicher zu zeigen, dass es sich hier um ein Esszimmer handelt, sollte der Tisch mit Geschirr eingedeckt werden. Dazu suchte und fand die Restauratorin im Bestand der Sammlung auch noch mehrere unvollständige, aber (fast) maßstabgerechte Services aus Porzellan sowie einige Besteckteile. Nach Ausprobieren und Abwägen fiel die Wahl auf ein weißes, mit Goldrand und duftigen, mehrfarbigen Blumen dekoriertes Geschirr, bestehend aus Suppenterrine, eckiger Schüssel und einem zweigeteilten Schüsselchen mit Griff. An Besteckteilen fand sich außer einer Gabel und einem Löffel, die leidlich dazu passten, auch hier trotz großer Auswahl leider kein weiteres verwendbares Puppenbesteck in der Sammlung.

Insgesamt war ich jedoch mit dem Ergebnis vollauf zufrieden und überhaupt froh, den Einstieg in die Unterrichtsreihe nun doch noch mit einer Puppenstube realisieren zu können. Wie erwartet wurden die nicht ganz passgenauen Maßstäbe von Möbeln, Geschirr und Besteck später von den Schüler*innen mit keinem Wort erwähnt. Aus Erfahrung wusste ich, dass Kinder beim eigenen Spielen (oder in diesem Falle des Ansehens) solche Aspekte ganz außer Acht lassen. In ihrer Phantasie, mit welcher sie ihre Spielzeuge problemlos in andere Gegenstände oder Größenverhältnisse verwandeln, spielt Maßstabgerechtigkeit keine Rolle. Die Schüler*innen sahen die Präsentation als Ganzes, nicht als Summe der Einzelteile. Niemand wollte die Möbel anfassen; die Wertigkeit dieses Arrangements war ihnen (wohl intuitiv) bewusst. Und sicherlich waren sie wie die meisten Betrachter*innen von alten Puppenhäusern, Puppenküchen und Puppenstuben fasziniert. Dies liegt schlicht daran, dass hier die große Wirklichkeit häufig mit viel Detailliebe im Miniaturformat wiedergegeben ist. Die Geschichte der Puppenhäuser beginnt bereits im 16. Jahrhundert mit Häusern für Erwachsene, dauert aber mit Barbiepuppen- und Playmobilhäusern bis heute an und ist somit auch den Schüler*innen ein vertrauter und liebenswerter Gegenstand.

Einführung ins Thema „Mein Lieblingsessplatz“

Die Unterrichtsstunde begann mit einem sogenannten „Stummen Impuls“ durch das Entfernen des Tuches, mit dem das gesamte Arrangement abgedeckt war. Die Schüler*innen konnten nach vorn kommen, um sich die Puppenstube näher anzusehen. Unmittelbar danach kamen schon die ersten Wortmeldungen: Es handelt sich um einen gedeckten Tisch, an welchem gleich gegessen wird; wir sehen alte Möbel aus früheren Zeiten; auf dem Tisch stehen wertvolle Sachen wie Porzellan und Silberbesteck; es handelt sich um das Esszimmer einer wohlhabenden Familie; die Sachen waren damals wohl der „letzte Schrei!“

Im Anschluss gingen wir daran, aufkommende Fragen zu klären, und uns so an die Kernaussage heranzutasten, wie die Schüler*innen heute gerne essen. Dazu fertigte ich parallel zu den Wortmeldungen an der Tafel eine Tabelle mit „Früher (1870)“ und „Heute“ an. „Es gibt zwei Stühle mit Armlehne, zwei ohne. Warum?“ – Hier konnten wir erarbeiten, dass es wohl eine Form der hierarchischen Sitzordnung gab und die Armstühle den Höhergestellten vorbehalten waren, zum Beispiel Eltern oder Gästen. Aus Schülersicht sind die heutigen Sitzmöbel fast alle gleich, es gibt keine oder nur eine lockere Sitzordnung. In diesem Zusammenhang kam auch sofort die Frage nach den Tischsitten auf, die in einem solchen Haushalt wohl sehr streng gewesen sein müssen und heute doch deutlich weniger streng gehandhabt werden. Allerdings waren sich die Schüler*innen hier nicht einig, wie man denn nun „strenge“ und „lockere“ Tischsitten definieren soll.

In mehreren Wortmeldungen wurde der Wohlstand angesprochen, so fiel den Schüler*innen der Goldrand am Service auf, ebenso der Samtbezug und die aufwendige Gestaltung der Möbel sowie der Teppich. Insgesamt schlossen sie aus der Ausstattung, dass die Besitzer ihren Wohlstand gerne genutzt und gezeigt haben. Dies sei heute anders, es gebe das gute Geschirr nur an besonderen Tagen wie Weihnachten oder Geburtstagen, häufig auch nur noch bei der Oma, und meist würde man sowieso in der Küche essen, da wäre die Ausstattung nicht so kostbar. Wer ein Esszimmer habe, benutze dieses wie das gute Geschirr nur an Feiertagen, höchstens noch am Wochenende.

Bei einem der ersten Beiträge kam auch die Frage nach Dienstpersonal auf. Wir stellten fest, dass in einem solchen Haushalt die Hausfrau unmöglich selbst in der Küche stehen konnte, sondern sich dort Köchin und Mägde um die Speisenzubereitung kümmerten. Daraus ergab sich wie selbstverständlich, dass die Speisen auch nicht von der Familie geholt, sondern vom Dienstpersonal gebracht und serviert wurden. Hierzu gab es natürlich große Diskrepanzen zum Leben der Schülerschaft: Niemand hat eine Köchin und Personal zu Hause; meist kocht die Mutter oder wer gerade Zeit hat, und das Tischdecken am Wochenende gehörte zur festen Aufgabe einer Schülerin.

Viele Schüler*innen konnten die bisherigen Punkte gut aus eigenem Wissen beantworten. Die Frage, warum es eine Uhr im Esszimmer gebe, initiierte ein lebhaftes Gespräch mit dem Ergebnis, dass es wohl feste Essenszeiten gebe und damit das Personal wisse, wann es denn die Speisen fertig gekocht haben müsse und servieren solle. Doch die wichtige Beobachtung eines Schülers, dass die Uhr auf dem Sekretär auf kurz nach halb vier steht und doch das Geschirr für ein Mittagessen gedeckt sei, stellte die Schülerschaft vor ein Rätsel. Meine Information, dass in vornehmen Bürgerhäusern in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts das Mittagessen erst um 16 Uhr eingenommen wurde, während es frühmorgens ein erstes und gegen 12 Uhr ein zweites Frühstück gab: Diese ‚komischen Zeiten‘ verblüfften sie. Auch waren sie sich einig, dass es heute nur noch am Wochenende festere Essenszeiten gebe, während unter der Woche dadurch, dass die Familienmitglieder durch Schule, Ausbildung und Arbeit zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause kommen, nur ‚gleitende‘ Zeiten möglich sind. Zusammen essen gehe in der Woche höchstens abends, meistens aber am Wochenende. Hier zeigte sich auch, dass viele das gemeinsame Essen eindeutig gegenüber alleinigem Essen bevorzugen und sich daher auf die Wochenenden oder Feiertage freuen.

Meine Frage, wie sich die Menschen vor rund 150 Jahren in einem solchen Zimmer gefühlt haben mögen und wie sie sich selbst zu Hause fühlen, beendete die Erarbeitungsphase und leitete zum eigenen Lieblingsplatz über. Den ersten Teil der Frage konnten die Schüler*innen einstimmig beantworten: Durch das gerade sitzen, die strengen Tischsitten, mehrere

Gänge mit jeweils wechselndem Geschirr und Besteck sowie die ‚steife Umgebung‘ stellten sie sich Essen in dieser Zeit als wenig angenehm vor.

Doch die zweite Frage nach dem eigenen Lieblingsplatz beim Essen entfachte eine lebhafte Diskussion, welche die Schülerschaft relativ eindeutig in Mädchen und Jungen teilte: Während die meisten Jungs sich auf dem Sofa mit einer Pizza in der Schachtel bei laufendem Fernsehen (und sozusagen ohne Tischsitten) wohl fühlen würden, lag die Präferenz der meisten Mädchen eindeutig beim Essen am Tisch und in Gesellschaft: Hier wäre es bequemer, man könne besser aufstehen und Messer und Gabel sowie Teller nutzen („uääh, keine Pappkartons!“ und keine „matschigen Finger“) und die Unterhaltung mit der Familie sei ihnen auch wichtig.

Der nun folgende Arbeitsauftrag, „Mein (Wunsch-)Lieblingsessplatz!“ in einem Pappkarton zu erstellen, wurde mit Begeisterung aufgenommen. Mit wahren Feuereifer wurden Überlegungen angestellt, wie dieser aussehen soll und aus welchem Material die einzelnen Teile des Interieurs hergestellt werden könnten. Aufgabe für den kurzen Rest der Stunde war es, das Zimmer zu skizzieren und eine Liste der benötigten Gegenstände zu erstellen. Hausaufgabe sollte sein, den heimischen Recyclingmüll auf verwendbares Material zu durchforsten, verbunden mit dem Hinweis, dass sich vieles Nutzbares erst beim Ansehen mit Phantasie als verwendbar erkennen lässt.

Die Kunstlehrerin führte darauf hin zwei Einzelstunden durch, deren Schwerpunkt zunächst auf der Gestaltung der ‚Räume‘ lag, also Fenster, Türen, Boden, Decke, Wände, Teppich, Fliesen etc. Diese Arbeiten führten die Schüler*innen durch Einschneiden, Malen, Kleben von Tapeten, Geschenkpapier etc. aus. Mir gegenüber erwähnte die Lehrerin ausdrücklich, dass die Motivation der Schülerschaft ausgesprochen hoch war, was sich zum Beispiel dadurch zeigte, dass ausnahmslos alle einen Karton und entsprechendes Arbeitsmaterial dabei hatten. Dies sei durchaus nicht immer so.

Dann kam Corona. Die gesamte Planung war dahin, die Lehrerin sah die Schülerschaft erst einige Woche vor den Sommerferien wieder. Die Kartons durften nach den zu dieser Zeit geltenden Hygienebestimmungen nur noch mit nach Hause genommen werden, verbunden mit dem Auftrag, sie dort fertigzustellen und nach den Ferien wieder mitzubringen. Nach den

Sommerferien, also mehr als ein halbes Jahr später, konnten die Schüler*innen ihre Arbeiten schließlich nur noch auf freiwilliger Basis abgeben. Durch den Wechsel ins siebente Schuljahr hatte auch der Kunstlehrer gewechselt, und so bekam ich nur fünf Arbeiten von 25 Schüler*innen ausgehändigt. Doch diese Arbeiten ließen die Motivation, die von der Anfangszeit bis zum Schluss der Bearbeitung anhielt, erahnen. Die Räume selbst waren mit großem Ideenreichtum gestaltet, die verwendeten Materialien sehr abwechslungsreich ausgewählt, und besonders die Inneneinrichtungen zeigten liebevoll eingefügte Details. So ließ sich einer der Räume mit einer in einer Deckenleuchte arrangierten LED-Birne mit Batteriestrom beleuchten, während ein anderer Raum sogar mit einem Blumenkasten auf der Außenseite des Kartons verschönert war. Insbesondere die Kleinteiligkeit in der Gestaltung ließ jedoch die Arbeits- und Zeitintensität erkennen, welche die Schüler*innen in ihre Räume investiert hatten. Bei einem Raum war sogar die in der Unterrichtsstunde nur sehr kurz aufgegriffene Tischdekoration nicht vergessen worden und zeigte sich in einem Blumenarrangement.

Es waren die Ergebnisse von vier Mädchen und einem Jungen. Analog zum oben erläuterten Gesamtergebnis, dass die meisten Mädchen lieber am Tisch und in Unterhaltung ihr Essen einnehmen, waren auch ihre Lieblingsessplätze stets mit Tisch und Stühlen dargestellt, und auch der des Jungen war mit einer nordisch-schlichten Tisch-Stuhl-Variante gebaut worden. Die Uhrzeit des Mittagessens um 16 Uhr im 19. Jahrhundert hatte eine Schülerin besonders beeindruckt und nicht begeistert. Sie fügte in ihrem Speiseraum eine moderne Uhr an präsender Stelle ein, deren Zeiger auf 13 Uhr stehen – vermutlich die Zeit, zu der in ihrer Familie zu Mittag gegessen wird und die sie daher wohl sehr viel besser findet.



„Mein Lieblingsessplatz“,
Arbeitsergebnis einer
Schülerin der sechsten
Klasse, 2020.

Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Mila Brill (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

Arcadia.

Atmosphäre und Materialität in gastronomischen Zwischen-Räumen

Arkadengänge sind eine architektonische Besonderheit, die seit der Antike an ganz unterschiedlichen Orten vom Mittelmeer bis zum Persischen Golf zu finden ist. Die Bogen hielten mehr Gewicht als Horizontalbalken, aneinandergereiht spendeten sie Schatten und erzeugten Räume, die nicht ganz geschlossen, aber auch nicht unter freiem Himmel lagen. Der arabische Begriff *riwaq* bezeichnet noch heute solche Bogengänge, die mindestens nach einer Seite hin offen sind und damit einen Übergang zwischen Innen- und Außenräumen bilden. Im Englischen ist *arcade* eher zu einem Namen für Einkaufspassagen geworden, die oft der äußeren Form nach zwar nicht mehr viel mit dem lateinischen Ursprung (*arcus*: Bogen) zu tun haben. Doch auch damit wird nach wie vor ein Zwischen-Raum beschrieben, der atmosphärisch den Eindruck einer öffentlichen Straße erweckt, ohne aber dank seiner Überdachung dem Wetter ausgesetzt zu sein – Kommerz wird hier nicht mehr nur innerhalb der Geschäfte betrieben, sondern erstreckt sich zumeist auf die gesamten Passagen.

Einkaufsarkaden gibt es in fast jeder Groß- und Kleinstadt, so auch in der Innenstadt des Bonner Stadtbezirks Bad Godesberg. *Arcadia* lautet der klingende Name der Passage, die Teilergebnis der Flächensanierung der zu der Zeit noch nicht eingemeindeten, eigenständigen Stadt Bad Godesberg war. Ab Ende der 1960er Jahre wurde das „Knollevedel“, das historische Wohnviertel der Kartoffelbauern, umgebaut. Fachwerkhäuser wurden abgerissen und Gottfried Böhm schuf mit dem Altstadtcenter rund um die zentrale Godesburg einen Neubau, der seiner klobigen, betonlastigen Bauweise wegen den Spitznamen „Betonkräjelchen“ bekam: Kräjelchen ist im rheinischen Dialekt die verniedlichte Form von Kragen und ergibt sich daraus, dass der Bau die Burg in der Mitte des Bezirks wie einen Kragen umschließt (Strack, 11). Die *Arcadia*-Passagen entstanden gleich nebenan, aus rotem Backstein und weiß und braun lackiertem Stahl. Die Bögen, die Weite und die Offenheit, die der Name erwarten lässt, findet man allerdings

nicht. Das Fenster über einem der Eingänge hat zwar eine Bogenform, insgesamt setzt sich die Passage jedoch aus drei eher schlecht beleuchteten Gängen zusammen, die nur knapp über zwei Meter hoch sind und an einem Punkt in der Mitte zusammenlaufen, sodass man von keinem Eingang aus einen Ausgang sieht: Weiß man es nicht besser, scheint jeder Gang zunächst eine Sackgasse zu sein.



Arcadia: An einem der drei Eingänge erkennt man noch die alte Eingangsleuchtschrift.

Foto: Mila Brill.

Die Auswirkungen der baulichen Besonderheiten dieser Passage fallen bei der ethnografischen Beschäftigung mit der Stadtbezirkentwicklung immer wieder auf. Eine in Godesberg aufgewachsene Frau knapp über 50 verdeutlicht im Interview die mehrheitlich vertretene Anwohner*innensicht auf die *Arcadia*:

Das hat sich einfach nicht gelohnt, diese Arcadia-Passage ist im Grunde ein Schuss ins Ofenrohr gewesen, da ging keiner groß rein, Leerstand in den Geschäften, bis heute ist da noch sehr viel leer. (...)

Es war ja auch ganz anders gedacht, zur Belebung der City, es ist genau das Gegenteil gewesen, man hat dieses Center gemieden wie die Pest, es ist nie angenommen

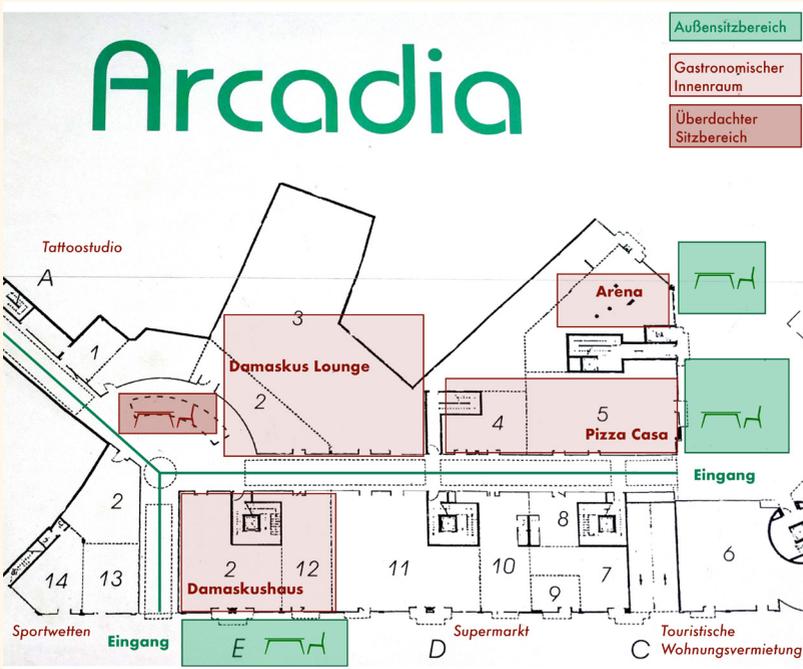
worden. Weil dafür eben auch ein Großteil der Godesberger Altstadt, das Burgviertel, wie man das nannte, abgerissen wurde. (...) Das hat man denen nicht verziehen, um dann so einen hässlichen, großen, völlig überdimensionierten und überhaupt nicht ins Stadtbild passenden Backsteinklumps da rein zu hauen. Das passt doch wohl wirklich nicht, muss man ganz klar sagen.

(Dieses und folgende Zitate stammen aus Interviews, die 2019 und 2020 im Rahmen des Projekts „Urbane Esskulturen“ in Godesberg geführt wurden).

Der Eindruck eines weitgehenden Leerstands ist nicht ganz korrekt, die Geschäftsräume sind fast alle vermietet und werden genutzt, jedoch sind die drei Gänge tatsächlich stets auffällig leer. Die Godesberger *Arcadia* wird ihrem Namen also auf den ersten Blick nicht gerecht. Schon rein baulich ist hier das Gegenteil von dem angelegt, was Arkaden bewirken können: Einen Übergangsbereich zu schaffen, der den Eintritt in einen geschlossenen Raum stuft und damit einfacher, auch für nicht Ortsvertraute sicherer und leichter reversibel macht. Durch einen Bogengang kann man zunächst durchsehen, bevor man eintritt, die Lichtverhältnisse verändern sich weniger abrupt, als wenn man eine einfache Tür durchschreitet, und ein Blick zurück ‚ins Freie‘ ist ebenfalls möglich. Diese grenzverarbeitende Funktion zwischen einer Innenraum- und einer Außenraum-Atmosphäre gelingt der *Arcadia* nicht.

Durch den fehlenden Übergang bleibt unklar, was am anderen Ende wartet, man weiß nicht genau, ob es sich um einen privaten, einen öffentlichen oder einen kommerziell bestimmten Raum handelt. Diese grobe Rahmung einer Situation ist entscheidend dafür, die eigene Kenntnis und Umsetzungsfähigkeit der dort geltenden Normen einschätzen zu können. Und so ist die Hemmschwelle, die Passage zu betreten, hoch, auch unabhängig der von der Interviewten geäußerten generellen Ablehnung des gesamten Bauprojekts. Die Problematik bezieht sich also auf Besucher*innen der Gegend ebenso wie auf Anwohner*innen, die Passage ist bis auf Einzelpersonen fast immer menschenleer. Erklären lässt sich dies mit der Atmosphäre, die auch dann herrscht, wenn man sich besser auskennt und rein rational weiß, was eine*n erwartet. Analytisch lassen sich die verschiedenen atmosphärischen Elemente zwar unterscheiden – die Baugeschichte, der Lichteinfall, die Wandgestaltung – im Vorbeigehen einer Person fallen sie jedoch zusammen, und erschweren die spontane Eintrittsentscheidung.

Die Passagen werden also kaum betreten, sie liegen aber schließlich seit mehreren Jahrzehnten zentral in einem Innenstadtbereich, der durchaus von kommerzieller Nutzung und entsprechender Konkurrenz geprägt ist: „Manchmal setzen die Räume einfach Bedingungen, mit denen man zurechtkommen muss“, schreibt der Soziologe Clemens Albrecht (254), und das gilt insbesondere für gebaute Umwelt in einem städtischen Kontext, die nicht jederzeit flexibel verändert werden kann. Es stellt sich also die Frage, welche Strategien der Nutzung und Umnutzung sich am Beispiel Arcadia beobachten lassen.



Lageplan von Arcadia:

Ein Großteil der Passage ist aktuell durch Gastronomie belegt, mit Sitzbereichen nach außen.

Foto und Bearbeitung: Mila Brill.

Gastronomie als Zwischen-Raum

Vor dem Hintergrund der Überlegungen zur Atmosphäre und Materialität der *Arcadia* erstaunt es nicht, dass ein Großteil der Passage durch Gastronomie belegt ist. Geschäfte, die auf ihre Schaufensterwirkung angewiesen sind, können und konnten sich durch die fehlenden Passant*innen in den inneren Gängen nicht halten. Die Gastronomie nutzt jedoch eine Strategie, die auch in anderen Kontexten zu beobachten ist: Der möglichen Kundenschaft wird die Eintrittsentscheidung erleichtert, indem der Zugang zum Restaurant in verschiedene Stufen unterteilt ist. Besonders gut wird das am Beispiel des Damaskushauses deutlich. Neben einem der Eingänge der Passage, noch im Freien, liegt ein erster Außensitzbereich. Er geht über in den Innenraum des Restaurants, durch dessen Fenster nach innen hin man auf den zweiten Sitzbereich blickt. Dieser liegt überdacht am Schnittpunkt der drei Passagengänge, rein baulich an einem ungünstigen Ort. Durch die Einsehbarkeit vom Restaurant aus bildet er die dritte Stufe, und leitet über in die Damaskus Lounge. Die Innenräume dieses Cafés mit Shishabar liegen eigentlich am schlechtesten zugänglich, werden aber dennoch gut besucht. In diesem Aufbau wird der Arkaden-Effekt nachgestellt, der architektonisch fehlt. Neue Besucher*innen können zunächst den Außensitzbereich nutzen und den Restaurantbereich beobachten, im nächsten Schritt vom Innenraum aus den zweiten Sitzbereich sehen, und von dort aus wiederum den Innenraum der Lounge kennenlernen. So kann man beobachten, welche Normen und Regeln im Innenraum gelten, ohne schon selbst Teil der Situation zu sein. Ein Zurückziehen ist ebenso möglich wie das Einschätzen der Rahmung, die das kompetente Goffmansche „Theaterspielen“ erlaubt.

Dieser gestufte Aufbau erhöht die Zugänglichkeit der Gastronomie, so dass das Damaskushaus trotz der problematischen Lage von einem breiten, äußerst heterogenen Publikum genutzt wird. Man sieht hier sowohl Menschen, die erst vor Kurzem aus Syrien nach Deutschland gekommen sind, als auch alteingesessene Anwohner*innen sowie nationale und internationale Tourist*innen. Die Stufung erlaubt in die eine Richtung kleine Schritte weiter in das Innere und in die andere Richtung den Blick ins Freie. Das Essen im Freien ist ein Bedürfnis, das all diesen Gruppen gemeinsam ist.

Im Interview mit einer geflüchteten Familie aus Syrien wird das besonders deutlich. Sie berichten, dass sie die Innenstadtgastronomie kaum nutzen, das *Damaskushaus* ist das einzige Restaurant, das explizit genannt wird:

A: *Meine Mutter macht selbst Grillhähnchen zuhause. Meine Mutter macht es besser, sie kann wirklich gut kochen.*

B: *Wir gehen fast nie aus.*

C: Ja, zum Beispiel im Restaurant ist alles Essen lecker, hier oder beim Damaskushaus ist es lecker. Aber wenn wir das selber zuhause machen, dann wird es noch leckerer und es ist sauberer, preiswerter, all das. (...)

A: *Wir machen aber Picknicks.*

B: *Stimmt, im Freien sein ist wichtig.*

A: *Nicht so richtig als Ausflug, sondern einfach in einem Garten oder in der Natur essen.*

(Kursiv gedruckte Abschnitte sind im Interview auf Arabisch und wurden von Baydaa Layla übersetzt.)

Dass gerne im Freien gegessen wird, begründet Georg Simmel damit, dass es sich beim Essen um eine stark auf den eigenen Körper bezogene, intime Praxis handelt, die ein besonders hohes Maß an Regelung braucht, wenn sie in (geschlossener) Gesellschaft stattfindet. Doch nicht nur, indem sie das Picknick in städtischer Atmosphäre nachbilden, spielen gastronomische Außensitzbereiche für das Zusammenleben rund um die Innenstadt eine entscheidende Rolle. Jane Jacobs stellt in ihrer Beobachtung US-amerikanischer Stadtentwicklung fest, dass das „sidewalk life“ über alltägliche Nutzungspraktiken Sicherheit in der Nachbarschaft erzeugt. Dafür nennt sie drei Voraussetzungen: Eine erkennbare Trennung öffentlicher und privater Räume, eine kontinuierliche Nutzung öffentlicher Räume und damit „eyes upon the street“ (Jacobs, 34). All das ist in der *Arcadia*-Passage aus den oben genannten Gründen erschwert. Ängste vor Kriminalität und Unsicherheit in der Passage werden von Anwohner*innen und in der Presse tatsächlich häufig geäußert.

Die Gastronomie in der Passage macht sich nun aber einerseits das Bedürfnis nach Essen im Freien und andererseits den Spaß am Beobachten anderer zunutze, in den Worten Jacobs': „People's love of watching activity and other people is constantly evident in cities everywhere.“ (Jacobs, 37).

Dank Goffman ist klar, woraus sich dieses zweite Bedürfnis ergibt – es erlaubt das kompetente Einschätzen der Spielregeln, an die man sich selbst zu halten hat. Obwohl also die atmosphärische Ausgangslage in der *Arcadia* denkbar schwierig ist, gelingt es der ansässigen Gastronomie, die vorhandenen materialen Bedingungen umzunutzen, um einem funktionierenden „sidewalk life“ so nahe wie möglich zu kommen.

Dazu wird auf den Arkaden-Effekt zurückgegriffen, die Stufung der Eintrittsentscheidung also. Die erkennbare Trennung von öffentlichen und privaten Räumen, die hier erschwert ist, wird dadurch atmosphärisch verarbeitet. Auch in Bad Godesberg gilt, was Jacobs für New York beschreibt: Die materiell bestimmte Alltagsnutzung öffentlicher und kommerzieller Räume wie der *Arcadia* und ihrer Gastronomie entscheidet letztendlich über die Art des Zusammenlebens in der Nachbarschaft:

A good city street neighborhood achieves a marvel of balance between its people's determination to have essential privacy and their simultaneous wishes for differing degrees of contact, enjoyment or help from the people around. This balance is largely made up of small, sensitively managed details, practiced and accepted so casually that they are normally taken for granted. (Jacobs, 59)

Literatur:

Herbert Strack, *Bonn-Bad Godesberg. Vom kurfürstlichen Bad zur Diplomatenstadt*, Köln 1990.

Erving Goffman, *Verhalten in sozialen Situationen. Strukturen und Regeln der Interaktion im öffentlichen Raum*, Gütersloh 1971 (1963).

Clemens Albrecht, *Sozioprudenz. Sozial klug handeln*, Frankfurt 2020.

Erving Goffman, *Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag*, München 1969 (1959).

Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*, in Georg Simmel. *Gesamtausgabe*, Bd. 12 (1), hrsg. von Otthein Rammstedt, Frankfurt am Main 2001 (1910), 140-147.

Jane Jacobs, *The Death and Life of Great American Cities*, New York 1961.

Maria Mothes (Universität Koblenz-Landau)

Ambiguous Commensality.

Die Tischgemeinschaft als mehrdeutiger Raum in Mohsin Hamids

The Reluctant Fundamentalist

Come, tell me, what were you looking for? Surely, at this time of day, only one thing could have brought you to the district of Old Anarkali [...] and that is the quest for the perfect cup of tea. Have I guessed correctly? Then allow me, sir, to suggest my favorite among these many establishments. Yes, this is the one. Its metal chairs are no better upholstered, its wooden tables are equally rough, and it is, like the others, open to the sky. But the quality of its tea, I assure you, is unparalleled. (2)

Mit dieser Schauplatzbeschreibung beginnt der Roman *The Reluctant Fundamentalist* des weltweit ausgezeichneten Autors Mohsin Hamid. Der Roman ist nicht für seine Auseinandersetzung mit Speiseszenen oder Esskultur bekannt. Jedoch rahmt eine Tischszene die Handlung, die auf den ersten Blick alltäglich, ja beinahe banal wirkt und den Anschein erweckt, ein lediglich Lokalkolorit hinzuaddierendes stilistisches Mittel zu sein. Auf den zweiten Blick wird jedoch deutlich, dass diese Tischszene die Perspektive des Lesers wesentlich beeinflusst. Im Folgenden soll gezeigt werden, wie der Roman nicht nur physische Speiseräume abbildet, sondern wie die zwischen den Akteuren entstehenden sozialen Räume Verhandlungsort für Identität sind und gleichzeitig einen konkreten Ort für die Lesenden schaffen.

Wir befinden uns in Lahore, Pakistan auf einem alten Markt; genauer gesagt in einem der vielen Restaurants, bekannt für guten Tee und die noch bessere lokale Küche. Die Einrichtung, so erfährt die Leserschaft, ist einfach und praktisch, gegessen wird unter freiem Himmel. Doch die Szene vermittelt noch mehr: Es ist eine Einladung, die hier ausgesprochen wird, ein Akt der Gastfreundschaft. Der Protagonist Changez, ein selbstdeklariertes Freund der USA und vermeintlicher Terrorist, trifft auf einen amerikanischen Touristen und vermeintlichen CIA-Agenten, der – scheinbar auf der Suche nach etwas oder jemandem – die Einladung zum Essen schließlich annimmt. Auf der Grundlage eben dieses Angebots und der entgegengebrachten Gastfreundschaft wird zunächst eine Gemeinschaft initiiert.

Das gemeinsame und geteilte Essen und Trinken repräsentieren eine soziale Aktivität, Verbundenheit wird etabliert. Aus dieser (zumindest zeitweise bestehenden) kollektiven Identität lassen sich soziale Beziehungen ablesen. Wie schon Georg Simmel feststellte, kann das eigentliche Essen nicht geteilt werden (was von dem einen verspeist wird, kann von dem anderen nicht verspeist werden); umso mehr aber teilt man sich den physischen und sozialen Raum durch das Versammeln um einen Tisch.

„I could translate for you but perhaps it would be better if I selected a number of delicacies for us to share. You will grant me that honor? Thank you. There, it is done, and off he goes” (123-24). Statt das Speiseangebot des Kellners zu übersetzen, bietet Changez an, eine Auswahl an Gerichten zum gemeinsamen Verzehr zu bestellen. Die sprachlich bedingte Barriere veranlasst den Amerikaner, die Wahl des Essens seinem Gastgeber anzuvertrauen. Das für ihn unverständliche Menü, vom Kellner in Urdu vorgetragen, lässt ihm kaum eine andere Wahl; er muss sich auf die Hilfe seines Gastgebers verlassen. Changez andererseits kann, der Sprache mächtig, die Situation beurteilen und schließlich entscheiden, welche Speisenauswahl am besten zur Tischgemeinschaft passt. Diese Geste ist dem Gast gegenüber eindeutig, oder mit den Worten von Pierre François de Béthune: „Hospitality, then, belongs to the domain of ethos; it is an existential experience which goes beyond logos“. Gastfreundschaft besteht somit in etwas, das über die Sprache hinausgeht. Die Glaubwürdigkeit allerdings scheint in Frage gestellt. Weder der Gast noch die Leserschaft können sich in ihrer Beurteilung der Situation sicher sein und können sich so lediglich auf die Deutung von (vermeintlichen) Hinweisen berufen.

Denn bereits der folgende Satz lässt Misstrauen aufkeimen: „You prefer that seat, with your back so close to the wall? Very well, although you will benefit less from the intermittent breeze, which, when it does blow, makes these warm afternoons more pleasant” (2). Die Wahl des Gastes, buchstäblich mit dem Rücken zur Wand zu sitzen, lässt auch die Lesenden an ihrem Vertrauen gegenüber Changez zweifeln. Anhand der so gewählten Sitzordnung beziehungsweise -position lassen sich die bereits erwähnten sozialen Beziehungen unter Berücksichtigung des (sozialen) Raumes erläutern. Der Raum, der so geschaffen, verändert und beeinflusst wird, spiegelt den Umgang und die Wirkung des Verhaltens der Akteure wider.

Denkt man an Speiseräume, so assoziiert man damit mit großer Wahrscheinlichkeit zunächst konkrete, kontext- oder geographisch-spezifische Orte, wie die von Michel De Certeau beschriebenen Koordinaten oder Punkte auf einer Karte: die Kantine auf der Arbeit, das kleine Café an der Ecke, die heimische Küche, oder – wie in Hamids Roman – das Restaurant des Anarkali Basars in Lahore. Im Alltag zumeist synonym verwendet, soll hier durch eine Differenzierung der Begriffe beziehungsweise Konzepte *space* als Betrachtungslinse dienen, um die Dimension aufzuzeigen, die sich zusätzlich zum physischen Handlungsort der Romanrahmung (dem Restaurant) erschließen lässt und Einfluss auf die Identitätsbildung und -verhandlung der Charaktere hat.

Das Konzept von Raum ist niemals nur ein leerer Container oder ein neutraler Hintergrund, der bespielt wird. Der theoretische Ansatz von Henri Lefebvre betont, dass „espace“ nicht als natürlich gegeben verstanden werden kann, sondern von unseren Intentionen, Handlungen und sozialen Dynamiken beeinflusst wird. Lefebvre zufolge gibt es eine unbegrenzte Vielzahl sich gegenseitig überlagernder und ineinander verschachtelter Räume: geografische, ökonomische, demografische, soziologische, ökologische, politische, wirtschaftliche, nationale, kontinentale, globale Räume – ohne dass der natürliche (physikalische) Raum, die energetischen Räume etc. vergessen werden sollten (20).

Lefebvre versteht die Verbindung der physisch-räumlichen und der sozialen Komponente durch alltägliche soziale Praktiken als Produktion im marxistisch-ökonomischen Sinn. Damit hat *space* immer auch Einfluss auf die Gestaltung sozialer Identitäten und Beziehungen. (Kulturelle) Räume prägen einerseits unser Selbstverständnis, andererseits sind wir aktiv an deren Bildung und Definition beteiligt. Das Beispiel des Romans zeigt, wie eine solche Betrachtungsweise die Verhandlung von Identität in Verbindung zu Macht, *race* und *class* in der Literatur aufzeigen kann.

Die Identität eines Menschen ist oftmals an einen bestimmten Ort geknüpft. Dies wird dann auch mit dem äußeren Erscheinungsbild in Verbindung gebracht: Der Roman beschreibt die Figur des Amerikaners durch sein Äußeres und seine Kleidung, die ihn als Touristen identifizieren lässt. Changez auf der anderen Seite kann als Einheimischer verstanden werden.

Diese auf visuellen Hinweisen begründete Zuweisung – obgleich oberflächlich und stereotypisierend – lässt nicht nur Rückschlüsse für den jeweils anderen, sondern auch Interpretationsraum für den Leser zu. Die besondere Rahmung und Erzählweise des Romans in der zweiten Person und nicht zuletzt die Verortung der Begegnung in Pakistan und nicht Amerika, ermöglicht dem Pakistaner Changez eine Neuverhandlung und Wiederaneignung seiner Geschichte und Herkunft. Außerdem werden dadurch die Vorurteile, die der Amerikaner ihm und seiner Kultur und Identität gegenüber hat, freigelegt und aufgebrochen. Es wird deutlich, dass der Raum, den Changez in der Welt einnimmt, sich jenseits des fremdbestimmten und eng gesteckten Feldes nach dem 11. September erstreckt. Trotz des eindeutigen USA-Bezugs des Romans findet die zentrale Rahmung der Erzählung in Pakistan, nicht Amerika, statt.

Im Gegensatz zu der problematischen Verbindung von Ort und Äußerem wird Identität in Hamids Roman aber auch als zu hinterfragendes Konstrukt dargestellt. Die oben zitierte räumliche Verortung des Gastes weist auf Unbehagen, Verdacht und Misstrauen hin. Wie von Maruo-Schröder beschrieben, zeigt sich hier, inwiefern Raum Grundlage und gleichzeitig Produkt von Machtstrukturen (und Identitäten) ist. Soziale Praktiken und Verhalten in diesen Räumen ermöglichen dies. Durch die körperliche Positionierung markiert der amerikanische Tourist eine Grenze im Raum, die nicht automatisch als gegeben verstanden werden kann. Er positioniert sich gegenüber seinem Gastgeber und dem restlichen Raum, einen Überblick behaltend und sich selbst durch die Wand hinter sich schützend. Er kontrolliert damit die Verbindungen zum Außen des Raumes sowie zu seinem direkten Umfeld. Er vermeidet die vollständige räumliche Präsenz und zeigt seinem Tischnachbarn nur eine Seite von sich selbst, physisch und metaphorisch. Er wird damit nur zweidimensional greifbar und das Gemeinschaftliche kann somit in Frage gestellt werden. Die Szene verdeutlicht Lefebvres Gedanken zum Konzept von space in Verbindung zur Rolle des Körpers: nur durch ihn erfahren wir unsere Umwelt und den Raum um uns. Weiterhin verkörpern die Charaktere, statt eine Symbiose einzugehen, die *us versus them* Dynamik: die Imperialmacht USA in Form des Touristen, das konstruierte ‚Feindbild Islam‘ in Form des Pakistaners Changez.

See how quickly they have brought those tables into the street. Crowds have begun to stroll where only a few minutes ago there was the rumble of traffic. Coming upon this scene now, one might think that Old Anarkali looked *always* [Hervorhebung im Original] thus, regardless of the hour. But we, sir, who have been sitting here for some time, we know better, do we not? Yes, we have acquired a certain familiarity with the recent history of our surroundings, and that – in my humble opinion – allows us to put the present into much better perspective. (52)

Das Essen findet nicht nur an einem bestimmten Ort statt, sondern erstreckt sich auch über eine gewisse Zeitdauer. Der Leserschaft stellt sich die typische Situation des touristischen Reisenden dar, der, ganz im Augenblick versunken, das bunte Treiben um sich herum beobachtet und Eindrücke in sich aufnimmt: weitere Tische, die schnell aufgestellt werden und die Straße, die nach Einbruch der Dunkelheit zur Fußgängerzone umfunktioniert wird, ganz so als hätte es das hektische Verkehrstreiben des Tages dort nie gegeben. Im Gegensatz zur räumlichen Dimension, die den Akteuren zumindest teilweise freie Wahl in ihrer Verortung lässt, kann man sich der zeitlichen Komponente kaum entziehen; sie nimmt alle gleichermaßen mit. Im Gegensatz zu der durch die räumliche Komponente verdeutlichten Spaltung der Tischgemeinschaft kann dies eine Chance für Gemeinschaftsbildung zwischen Changez und dem Amerikaner sein. Die zitierte Szene macht aber auch deutlich, dass es nicht nur um stilles Beobachten der Umgebung geht, sondern vielmehr um eine Vertrautheit, die man erlangt, wenn man Einblick und damit Erfahrung gewonnen hat und die Dinge um sich herum und deren Entstehung einzuordnen weiß. Es ist eine geteilte und damit gemeinsame Erfahrung, die ihre Bedeutung nur für die Gemeinschaft entfaltet. Die zwei Charaktere rücken bildlich gesprochen näher zusammen, die Distanz zwischen ihnen, die in der Natur der Begegnung zwischen zunächst Fremden liegt, verringert sich. So wie die Romanstelle die Veränderung der Restaurantszenarie unter den Augen der beiden Charaktere beschreibt, werden beide zum Schluss auf die Spuren ihrer Begegnung zurückblicken und ihre jeweiligen Intentionen in einem Kontext verorten.

Die Szene stellt aber auch die Leserschaft des Romans vor die Aufgabe, die Ereignisse – und schließlich den größeren politischen Kontext nach dem 11. September – mit Achtsamkeit zu bewerten. Die nie ganz eindeutig zu

interpretierende Dinner-Szene spielt mit der Bereitschaft der Lesenden, Vertrauen in die Charaktere und ihre Motive zu setzen. Das gemeinsame Essen, die Unterhaltung bei Tisch und die damit (vermeintlich) entstandene Intimität verbieten fast schon jeglichen Gedanken an ein falsches Spiel. Doch die ungewöhnliche Erzählperspektive und mehrdeutige Anspielungen lassen immer wieder Raum für Zweifel. Der Ausgang der Erzählung bleibt schließlich offen bzw. implizit. Der Roman eröffnet jedoch einen spezifischen Raum für die Leserschaft, mit der Aufforderung, sich die eigene Voreingenommenheit vor Augen zu führen und in Verhandlung darüber zu treten, wie diese die Beurteilung der Handlung einfärbt. Zusätzlich gelingt es dem Werk damit, sich selbst jeglicher Anschuldigung von Parteinahme zu entziehen. Doch möglicherweise liegt die Lösung nicht so leicht greifbar auf der Hand; möglicherweise ist der Ausgang der Erzählung offen, nicht nur um uns, die Leserschaft, aktiv einzubeziehen, sondern auch um einen dritten Raum für Alternativen zu erschließen. In einem Interview mit der Zeitung *The Guardian* beschreibt Hamid sich selbst als *mongrel* (Mischling) und auch seine fiktionalen Charaktere repräsentieren zumeist hybride Identitäten. Und so scheint auch der Raum, den sie einnehmen, von fluider Natur zu sein, in ständiger Umwälzung und geprägt von der aktiven Verhandlung des eigenen Ichs. Das Spiel mit Macht, Vertrauen und Territorium unterstreicht dies. Wer sind wir? Welchen Platz in der Welt nehmen wir ein und wie beeinflussen wir den Raum um uns?

So kann ein scheinbar unbedeutendes Dinner zweier unterschiedlicher Charaktere ein ganzes Spektrum zusammenhängender und sich gegenseitig beeinflussender Faktoren in sich tragen. Literarische Speiseräume, wie am Beispiel des Romans *The Reluctant Fundamentalist* veranschaulicht, eröffnen so auch einen Raum für die Leserschaft, am fiktionalen Tisch Platz zu nehmen. Es obliegt uns, bloße Gegensätze oder aber Räume von Möglichkeiten zu erkennen. Betrachtet man die Rolle von Literatur und ihre Funktion in Gänze, stellt sich die Frage: Wie können wir das Potential, das in den alternativen Räumen von Literatur liegt, nutzen, um den Ereignissen in unseren Lebenswelten Sinn zu verleihen oder sie zu hinterfragen?

Literatur:

Mohsin Hamid, *The Reluctant Fundamentalist*, London 2007.

Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*, in *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*, hrsg. von Margarete Susman und Michael Landmann, Stuttgart 1957, pp. 243-250.

Pierre François de Béthune O.S.B., *Interreligious Dialogue and Sacred Hospitality*, in *Religion, East and West*, Issue: 7, hrsg. von David Rounds, Berkley 2007, pp. 1-22.

Michel De Certeau, *L'invention du quotidien*, Bd. 1, *Arts de faire*, Paris 1980 [*The Practice of Everyday Life*, Übersetzung Steven Rendall, Berkeley 1984].

Henri Lefebvre, *La Production de l' Espace*, Paris 1974 [*The Production of Space*, Übersetzung Donald Nicholson-Smith, Oxford 1991].

Nicole Maruo-Schröder. *Spaces and Places in Motion. Spatial Concepts in Contemporary American Literature*, Tübingen 2006.

Internetquellen:

<http://www.theguardian.com/books/2017/oct/14/what-makes-a-man-booker-novel-six-shortlisted-authors-share-their-secrets> (Zugriff 25. September 2020).

Manja Wilkens (Düsseldorf)

Esszimmer im 19. Jahrhundert

Wenn Goethe im Gespräch mit Eckermann erklärte, dass er in einer Umgebung von bequemen und geschmackvollen Möbeln keine klaren Gedanken fassen könne und „prächtige Zimmer und elegante Hausgeräte (sind nur) etwas für Leute, die keine Gedanken haben und haben mögen“, so ist diese Abneigung dem schon biedermeierlichen Geschmack der Zeit geschuldet, in der er dies schrieb. Einer Zeit, die dem Rokoko noch nicht wieder etwas abgewinnen konnte. Während es in vorangegangenen Zeiten Interieurszenen mit ausgiebigen Mahlzeiten gibt, scheint das Biedermeier kaum zu essen, wenigstens nicht im Bild. Wohl kennt man intime Bilder von kleinen Kaffeetischen, auf denen wohl drapiert einige Tassen und Kannen nicht gerade an ein üppiges Mahl denken lassen, wie in Moritz von Schwind's *Morgenstunde*: Die wenigen Möbel verteilen sich am Rand des Raumes, und auf der Kommode, die auch damals nicht als Frühstückstisch verwendet wurde, stehen einige Tassen und zwei Kannen. Das saubere Geschirr steht allerdings allein: Lebensmittel kommen nicht ins Bild, nicht einmal ein Brot, vom Luxus eines 17. oder 18. Jahrhunderts in Form von Austern, Südfrüchten oder anderen teuren und seltenen Genüssen ganz zu schweigen.



Moritz von Schwind,
Morgenstunde, 1858,
Öl auf Holz,
34 x 40 cm,
München, Bayerische
Staatsgemäldesammlungen,
Sammlung Schack.
Foto: Manja Wilkens

Im Biedermeierbild wird gelesen, nicht gegessen. Oder, wie der Buchhändler und Schriftsteller Karl Rosner 1898 schreibt: „Statt dass sonst nur Prozesse, Familienvorfälle und Schwächen des Nächsten Gegenstand gesellschaftlicher Unterhaltung waren, sprach man jetzt von [...] Literatur. Alles fing an zu lesen.“ Und wenn die Familie sich um die Kaffeetafel versammelt hatte, scheinen die Tassen leer und das Gespräch oder die Musik stehen im

Vordergrund der Begegnung. Zu den säuberlich an die Wand der Zimmer aufgestellten Stühlen passt ein Möbelstück, das sich gerade in dieser Zeit besonderer Beliebtheit erfreute: Die Servante. Das gute Stück war eine Art Vitrine, deren Rückwand aus Spiegel, die Seiten- und Vorderwände dagegen aus Glas bestanden. Dort kamen Tauf- und Ehrengeschenke, gutes Porzellan, Silber und Kristall zur Aufstellung. Ganz dem Eindruck entsprechend, den die Gemälde und Aquarelle dieser Zeit wiedergeben, animierte so eine Servante nicht, die kostbaren Stücke auch zu verwenden. Sie waren locker gestellt, dienten der distanzierten und staubgeschützten Betrachtung.

So wie hier ausgewählte Stücke präsentiert werden, taugen sie nur als Einzelstück, das um seiner Kontur willen geschätzt werden will und das ein Einzelstück bleiben wird. Die schlichten Formen sind also keine einer vorgezogenen Moderne des beginnenden 20. Jahrhunderts, einer Moderne, die der üppigen Formen der Maschinenkunst überdrüssig geworden war und nun den Rationalisierungsfähigkeiten der Maschine entsprechend dem kargen Stil zum neuen Credo verhalf. Noch war es keine Reduktion, sondern eine Betonung handwerklicher Fähigkeiten. Die schlichten Formen bestehen durch ihre Materialstärke und ihre handwerkliche Präzision. Ein schlicht getriebener Becher würde durch das fehlende Ornament alle Ungenauigkeiten viel unbarmherziger offenbaren. Nur als Stichpunkt sei erwähnt, dass in diese Stilvorliebe für die Kontur auch der Scherenschnitt hineinpasst. Der Scherenschnitt verzichtet auf Hilfsmittel von Binnenzeichnung und Farbe und muss daher in der Kontur umso präziser sein.

Diese positive Wertschätzung der schlichten Form fehlte der nachfolgenden Generation. Den fehlenden Schmuck interpretierte nicht nur Karl Rosner als faule Ausrede der Männer, die vorgegeben hätten, sich um Wichtiges kümmern zu müssen als die Inneneinrichtung ihrer Häuser.

Schaut man sich nun die Speisezimmer des mittleren und späteren 19. Jahrhunderts an, so hatte sich trotz des beibehaltenen alten Aufbaus einiges geändert. Zum zentralen Tisch und den Stühlen fanden sich, an der Wand aufgereiht, die unbenützten Stühle und ein oder zwei Anrichten. Da sich die Zahl der bei Tisch verwendeten Teile um ein vielfaches gesteigert hatte, reichte nun selten eine Anrichte. Dazu fanden sich weitere Borte, die die neuen Aufsätze dekorativ ausstellten. Von einer verglasten Servante war

nicht mehr die Rede: Die großen Stücke hätten zu viel Platz beansprucht. Zu dem Mobiliar gesellten sich Bilder an den Wänden, farbige Tapeten und schwere Vorhänge, die auch den Rest des Sonnenlichtes, das durch die farbigen Verglasungen hereinscheinen konnte, verschluckten. Schwere Deckenleuchten mussten angebracht werden, Tischleuchten ergänzten die hohen Aufsätze. In der Fülle der Einrichtungen und der Reize, die sich in einem solchen Esszimmer dem Auge aufdrängten, stand nun auch der äußere Ansehen des Silbers zur Wahl. Silber gehörte zum Inventar der Wohnung, war Teil eines Ganzen und hatte sich der Farbstimmung des Raumes einzufügen.



Anonym, *Speisezimmer*,
vor 1888,
Abb. aus Ferdinand
Luthmer, *Malerische
Innenräume aus
Gegenwart und
Vergangenheit*,
Frankfurt 1888,
Tafel 13.

Foto: Manja Wilkens

Die jeweils verschiedenen Farbstimmungen der Räume und Häuser verlangten nach unterschiedlichen Farben auch für die kleinsten Bestandteile der Dekoration. Farbliche Nuancen entstanden durch jeweils andere Oberflächenbehandlungen: Neben der Vergoldung verstand man unter Metallfärbung vor allem die Oxydation, also das Schwärzen oder Bräunen des Silbers. Dabei geschieht das, was jedem Silberstück mit der Zeit widerfährt: Der in der Luft in unterschiedlicher Konzentration vorhandene Schwefelwasserstoff verbindet sich auf der Oberfläche zu Schwefelsilber. Je höher die Konzentration, desto schwerer lässt sich das Ergebnis wieder rückgängig machen. Etwaige Glanzpunkte auf einem schwarz gefärbten Silberstück lassen sich im Anschluss auf mechanischem Wege herauspolieren.

Konnte durch chemische Verfahren die Farbe des Silbers je nach Intensität des gewählten Vorganges das Aussehen des Silbers variieren, standen dem Silberschmied auch rein mechanische Wege zur Verfügung, deren Ziel es war, das einfallende Licht zu streuen, um damit aus der blanken Oberfläche eine stumpfe werden zu lassen. Raut man nämlich die Oberfläche des Silbers fein auf, entsteht eine gleichmäßige, aber unebene Oberfläche.

Zum Ende des Jahrhunderts grenzte man sich gegen die Elterngeneration ab, bezog die Wirkung der Silberoberfläche in die Gesamtwirkung des Zimmers ein. In Abgrenzung zur Mode und Vorstellung seiner eigenen Zeit, stellte Gurlitt dem Leser die „Zimmer unserer Eltern“ vor: Damals galt ein „glatter, leuchtend geschliffener Becher (als) der schönste. Denn er entsprach der edlen Einfachheit und war solid und ächt.“ Die Vorliebe des Biedermeier für den Schattenriss habe in diesen Gefäßen seine dreidimensionale Entsprechung. Die Kontur wird betont und das Ding zum Solitär erklärt.

Die Befürworter oxydierten Silbers im späten 19. Jahrhundert distanzieren sich von dieser Vorstellung: Der einzelne Gegenstand im Zimmer war Teil eines Ganzen. Das bedeutete, dass die Zahl der „Ziergegenstände“, gleich welcher Art, stetig gesteigert werden konnte, es konnte zu dem ‚Vielen‘ noch ‚immer mehr‘ beschafft werden, sofern nur die Bedingung: „das einheitliche Zusammenwirken am gehörigen Platz, erfüllt wird“, wie im Verkaufskatalog Schäffer & Walker aus dem Jahr 1894 ausgeführt wird. Die theoretische und praktische Umsetzung fand man in den Farbtheorien der Zeit, die dem professionellen Ausstatter wie einem Laienpublikum die Vorgaben lieferten, nach denen die Wohnungseinrichtung gestaltet werden sollte. Der Journalist und Verleger Georg Hirth war mit seinem *Deutschen Zimmer* von 1886 der erste, der sich mit Raumausstattung als einem historischen Phänomen auseinandersetzte.

Um die ästhetischen Vorzüge zu veranschaulichen, bemühte der österreichische Kunsthistoriker Jakob von Falke einen Vergleich. Ein eingerichtete Zimmer unterläge

denselben Forderungen wie ein Bild. [...] Das Zimmer als Kunstwerk gleicht dem Bilde auch dadurch, daß es wie jenes bloß die höchste und edelste Form der Wandverzierung ist, seinerseits auch wieder bloß den Hintergrund für seine Bewohner bildet, vor allen Dingen ihren Bedürfnissen und Anforderungen zu genügen hat.

Dieses Zimmer habe in seiner Gesamtheit den Gesetzmäßigkeiten der Farbenlehre zu folgen, und das Ausstattungsstück in ihm könne ohne diesen Gesamtzusammenhang gar nicht zur Geltung kommen:

Der kunstgewerbliche Gegenstand, wie schön und kunstvoll auch immer er sein mag, ist doch nicht für sich selber da, sondern wirkt mit seiner Umgebung zusammen in einer Gesamttdecoration. Er kann also schon decorativ seinen Zweck erfüllen, wenn die einzige Farbe, welche seinem Material angehört [...] den rechten Ton für die Umgebung trifft. (Falke, 1883)

Was in den zitierten Quellen nur angedeutet wurde, begründet Hirth in seinem *Deutschen Zimmer* ausführlicher: Gerade in der Dekoration sei die Frage der Kontur eine entscheidende. Dort, wo zwei Farben aufeinander treffen, sei, um die Wirkung eines überstarken Kontrastes abzumildern, eine neutrale Zone einzuschieben. Orientalische Teppiche gelten ihm dabei als wegweisende Objekte für die Dekorationskunst. Diese hätten immer auch ungefärbte Wollfäden verarbeitet. Und das aus zwei Gründen. Einmal, um die Stärke der Kontraste zu neutralisieren, daneben aber auch, um „die Empfindungen für die Materialien zu vermitteln“. Als „Neutra höherer Ordnung“ bezeichnet er die Metalle. Das matt polierte Silber hätte die Eigenschaft, durch die neutralen Lichter, die seiner matten Oberfläche verdankt sind, die Farben seiner Umgebung zu neutralisieren, die Kontraste zu dämpfen. Die polierte Oberfläche dagegen wirke als Spiegel, in dem sich die Farben, weil sie sich spiegeln, verstärken würden. Gleichzeitig warnt er vor dem hell glänzenden Silber wie es das 18. Jahrhundert produziert hätte. Die sich einstellende Champagnerlaune sei auf die Dauer unerträglich, dem Auge sei mit einem „Wechsel gesättigter, tiefer Farbtöne“ „die Ruhe gegönnt“. Die „sinnlose Dunkelmacherei“ sei das andere Extrem, von dem er aber ebenso abrät.

Die erwähnten allgemeinen Anleitungen für den Raumausstatter, die oben zitierten Abhandlungen aus der Feder naturwissenschaftlich geprägter Autoren und jene, die sich, wie zuerst Hirth, mit der Raumausstattung als einem historischen Phänomen und/oder sich über kritische Besprechungen der Kunstgewerbeausstellungen mit den Modeströmungen ihrer eigenen Zeit auseinandersetzen, alle diese zusammen bilden gleichermaßen das Fundament für den Goldschmiedehandwerker und dessen Kunden.

Noch eines kam hinzu: Das Licht. Neben der Kerze gab es im Laufe des Jahrhunderts auch die Gasflamme und die Paraffinlampe. In einer Arbeitsumgebung mochten die ruhig scheinenden Paraffinlampen ein Vorteil sein, doch für den Wohn- und Essbereich war sie zu hässlich. Und nicht nur das: Ließen sich auf stumpfen Gegenständen wie dem Holz der Möbel, dem Porzellan des Geschirrs oder dem Samt der Möbelstoffe mit dem gedämmten Licht einer Paraffin-Lampe hinreichend warme Töne produzieren, so fehlte dem Silber die spielerische Bewegung der Kerzenflamme. Das beginnende Zweite Rokoko begünstigte die weichere Lichtführung einer Kerzenflamme, die die Ausbuchtungen und scharfen Grade durch die Flamme in scheinbare Bewegung versetzte.

„Das Interieur ist ebenso ruhig wie licht“, vor allem sei es das „blendende Tafeltuch“, das den „Ton angibt“, schreibt Richard Gollmer 1909, in seinem *Universal-Lexikon der Kochkunst* das die Tafeldekoration des Historismus als veraltetes Negativbeispiel anprangert und das Zuviel an Dekoration in drastischen Beispielen dem Leser vor Augen führt, so wie Jacob von Falke sich eine „ruhige Wand“ für das Esszimmer gewünscht hatte, weil sich alles auf die Mitte konzentriere, wie eben der dunkle Grund eines Porträts durch seine Eintönigkeit das Gesicht am besten zur Geltung bringen würde. Zur Tischdekoration gehören dann das Silber und das Kristall. Das Silber habe die Aufgabe, starke Brüche zu vermeiden, indem es durch seine „Reflexionsfähigkeit“ die Farben seiner Umgebung aufnehme, vermittelnd zwischen weißer Tischwäsche und bunten Tischgenossen stehe und daher fast zu jedem anderen Stoffe stimme – so der Münchener Kunstkritiker Friedrich Pecht 1890.

Auch der Vorsitzende des Pforzheimer Kunstgewerbevereins, Rudolf Rücklin, konnte 1903 dem Historismus nicht viel abgewinnen: Einzig das Silber hätte auf einer Tafel die Aufgabe, „eine außerordentlich feine Note in das allgemeine Farbenkonzert hineinzutragen.“ Das Silber, das diese Aufgabe am besten zu lösen vermag, sei weder oxydiert, Hochglanz poliert, weiß gesotten noch künstlich mattiert, die schönste Farbe habe „ein gebrauchtes, aber sorgsam blank erhaltenes Besteck.“ Er ging dann vielleicht ein wenig zu pragmatisch vor, wenn er Silberschmieden aus Gründen der Reinlichkeit von vollplastischen Verzierungen der Tafelaufsätze abriet. Gerade Silber auf der Tafel müsse geputzt werden, selbst dann, wenn diese Gegen-

stände auf einer Tafel keinesfalls ausschließlich Nutzbringende seien. Das Essbesteck, das dem „nahrhaften Hauptgang“ diene, habe so „ernsthaft und einfach wie möglich zu sein“, da das Essen eine „durchaus ernsthafte Sache“ sei. Beim Dessert und beim Kuchen und dem seltener benützten Fischbesteck hingegen sei mehr Phantasie erlaubt. Schließlich führt er aus, wie er sich seinen idealen Tischschmuck vorstellt. Die

Ausstattung der festlichen Tafel mit silbernem Ziergerät [sollte] eine derartige [sein], daß die Tafel gewissermaßen mit Silber montiert erscheint, ...daß die bedeutungsvollsten und auffälligsten Gefäße ... breit ausladend aus der Tischfläche herauszuwachsen scheinen.

Dazu gehöre farblich sich zurückhaltendes Kristall und weißes Porzellan. Jede Dekoration auf der Tellermitte müsste sich dabei von selbst verbieten, denn die heutige Fabrikation – so moniert Jakob von Falke schon 1871 – würde bei einer figürlichen Ausstattung der Tellermitte nicht bedenken, dass es das Schicksal einer schaumgeborenen, auf Wogen schwimmenden Aphrodite, werden könnte, unter einem tüchtigen Lungenbraten verdeckt zu werden, während eine Gletscherlandschaft vielleicht in roter Puddingsauce das nötige Alpenglücken erhält.“

Literatur:

Karl Rosner, *Das deutsche Zimmer im 19. Jahrhundert*, Bd. 2, hrsg. von Georg Hirth, *Das deutsche Zimmer vom Mittelalter bis zur Gegenwart*, München/ Leipzig 1898.

Wolfgang Schivelbusch, *Lichtblicke. Zur Geschichte der künstlichen Helligkeit im 19. Jahrhundert*, Frankfurt am Main 1986 [1983].

Wilhelm von Bezold, *Die Farbenlehre im Hinblick auf Kunst- und Kunstgewerbe*, Braunschweig 1874.

Jakob von Falke, *Aesthetik des Kunstgewerbes. Ein Handbuch für Haus und Werkstatt*, Stuttgart 1883 [1863].

Friedrich Pecht, *Ueber koloristische Wirkungen im Kunstgewerbe*, in *Zeitschrift des Kunst-Gewerbe-Vereins in München*, 1880, Nr. 1-2, pp. 1-4 und Nr. 3-4, pp. 17-21.

Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekoration und Kücheneinrichtung (=Universal-Lexikon der Kochkunst, Bd. 3), hrsg. von Richard Gollmer, Leipzig 1909.

Rudolf Rücklin, *Das Silber auf der Tafel*, in *Deutsche Goldschmiedezeitung*, Jg. VI, 1903, pp. 70-74.

Angela Kaupp (Universität Koblenz-Landau)

Refektorium – das Speisezimmer der Ordensgemeinschaft

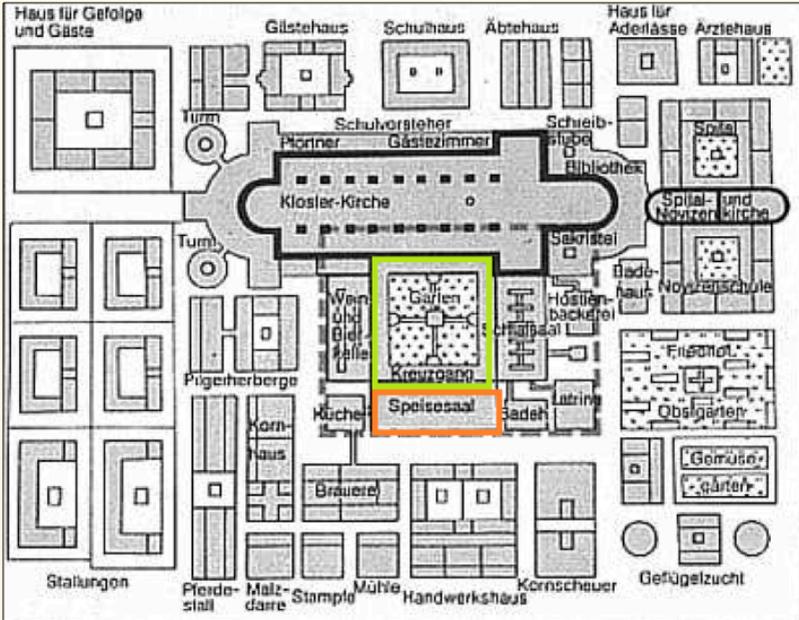
Das Refektorium dürfte wohl nördlich der Alpen eine der ältesten Raumgestaltungen sein, die ausschließlich als Speisezimmer genutzt wurde. Die Bezeichnung leitet sich ab von lat. *reficere* = kräftigen, neu beleben, erholen.

Nur Klöster und Adel hatten schon im Mittelalter Speisezimmer. Die anderen Stände lebten in weit einfacheren Behausungen. Erst ab ca. 1300 gehörte die Stube zum Standard des bürgerlichen und des bäuerlichen Wohnhauses. Dort wird jedoch nicht nur gegessen, sondern sie ist auch Wohn- und Arbeitszimmer der Familie. Bis heute haben Familien eine Küche oder ein Wohnzimmer, in denen der Essbereich integriert ist, aber ein eigenes Speisezimmer ist eher Luxus. Die Notwendigkeit eigener Speiseräume ist natürlich auch von der Zahl der zu Bewirtenden abhängig.

Wie alle anderen Räume sind Speiseräume mehr als ein wahrnehmbares, dreidimensionales Koordinatensystem, das durch materielle Güter und den Abstand zwischen ihnen bestimmt ist. Eine spezifische Bedeutung wird Räumen durch subjektiven Sinn, Aneignungsprozesse und symbolische Ordnungen der Gesellschaft zugemessen. Dies führt durch die Verbindung mit ökonomischen Werten zu entsprechenden Distinktionen aufgrund von Ein- und Ausschließungsprozessen. Diesen Prozess, durch den soziale Güter und Lebewesen entsprechend platziert und durch symbolische Markierungen, Ensembles von Gütern und Menschen als solche identifizierbar werden, bezeichnet Martina Löw als „*Spacing*“. Diese Symbolisierungen sind teilweise allgemein-anthropologisch begründbar, sie unterliegen jedoch gleichermaßen kulturellen Codes und deren Transformationsprozessen. Das *Spacing* wird in einem Speiseraum beispielsweise in Gestaltung, Sitzordnung und Tischsitten deutlich erkennbar. Die Frage ist, wie und mit welchen Bedeutungen ein Refektorium als Speisezimmer eines Ordens aufgeladen ist. Grundlage der folgenden Überlegungen ist das Konzept eines Refektoriums, wie es in den Ordensgemeinschaften ab 800 n. Chr. entwickelt wurde.

Das Refektorium – ein religiös gestimmter Raum

Der Klosterplan von St. Gallen gilt als die älteste überlieferte Architekturzeichnung des Abendlandes, die Mönche vor 830 n.Chr. auf der Insel Reichenau im Bodensee als Modell zeichneten. Benannt ist der Plan nach St. Gallen (Schweiz), in dessen Stiftsbibliothek er bis heute liegt.



Klosterplan von St. Gallen. Umzeichnung. © Universität Karlsruhe

(<https://www.schule-bw.de/faecher-und-schularten/gesellschaftswissenschaftliche-und-philosophische-faecher/landeskunde-landesgeschichte/module/epochen/mittelalter/kloster/einordnung2.htm>), farbige Markierung: A.K.

Dieser Plan zeigt das Ideal einer großen Klosteranlage. Das Refektorium ist ein weiträumiges Gebäude parallel zur Kirche. Über den Kreuzgang ist ein direkter Zugang zwischen Kirche und Refektorium möglich.

Das Refektorium nimmt durch die architektonische Gestaltung, das Bildprogramm sowie die Bedeutung und Regelung des Mahls – im Unterschied zu den Speisezimmern des Adels – eine Mittelstellung zwischen profan und sakral ein, die religiös begründet wird.

Erst durch die Interaktion zwischen Raum und Person kommt einem Raum eine Atmosphäre zu, die von Menschen emotional erlebt wird. Ger- not Böhme bezeichnet „Atmosphären als gestimmte Räume“ (25). Nicht nur die Kirche, sondern auch das Refektorium kann als religiös gestimmter Raum empfunden werden, denn die Architektur entspricht in vielen Aspekten der Kirchenarchitektur und verändert sich wie diese im Wandel der Baustile. Refektorien in der Gotik sind teilweise wie einschiffige Kirchen gebaut. Sie haben gotische Fenster, die Decke ist als Kreuzgewölbe gestaltet und der Eingang gleicht einem Kircheneingang.

Das Refektorium dient zugleich der Trennung und der Verbindung zwischen dem Ort des kultischen und des irdischen Mahls. Der Ursprung der christlichen Liturgie ist ein gemeinsames Gastmahl von Freunden: das Letzte Abendmahl. In der christlichen Tradition wird in der Kirche zwar die Kommunion als Gedächtnismahl in Form von Brot (Hostie) und Wein eingenommen, aber das Sättigungsmahl findet außerhalb der Kirche statt. Das biblische Bildprogramm des Refektoriums spannt jedoch eine Verbindung zur Eucharistie, da häufig die Stirnseite des Raums mit einem Bild des Letzten Abendmahles gestaltet ist. Ein Beispiel ist das berühmte *Letzte Abendmahl* Leonardo da Vincis, das er 1495-1498 für das Refektorium des Dominikanerklosters Santa Maria delle Grazie in Mailand schuf.

Anders als im antiken Griechenland oder Rom, wo im sogenannten Triklinium halb liegend gespeist wurde, sitzen die Klosterangehörigen an Tischen aufrecht. Als Tisch dient ursprünglich ein Holzbrett auf zwei Böcken. Aus dieser Konstruktion leitet sich auch der Ausdruck „die Tafel aufheben“ ab. Dies ermöglicht eine unkomplizierte Umgestaltung des Raums, wenn zum Beispiel Gäste hinzukommen.

Die Tische sind an drei Seiten aufgestellt. Hier klingt die Sitzordnung des letzten Abendmahls an, wie sie in vielen bildkünstlerischen Darstellungen gestaltet worden ist. Naheliegender ist auch eine Parallele zum Altarbereich einer Klosterkirche mit dem Altar in der Mitte und dem Chorgestühl auf beiden Seiten. Im Refektorium wie im Chorgestühl ist die Sitzordnung hierarchisch gegliedert. Auch das Lesepult oder die Kanzel, von der

während des Essens Texte aus der Bibel oder anderen religiösen Büchern (heutzutage auch aktuelle Texte) vorgelesen werden, entspricht der Gestaltung in der Kirche.

Durch diese Raumgestaltung vertieft die Klostergemeinschaft ihre theologischen Kenntnisse teilweise un(ter)bewusst. In dieser Hinsicht hat das Refektorium auch eine Bildungsfunktion.

Gemeinsames Essen als Konstruktion von Gemeinschaft

Meist zweimal am Tag zieht die Klostergemeinschaft damals nach einer Gebetszeit in der Kirche zum gemeinsamen Essen in das Refektorium. Entsprechend der Ordensregeln wird das Essen schweigend eingenommen. Es soll nicht nur der körperlichen Sättigung dienen, sondern wird mit einer „religiösen Nahrung“, den Texten der Tischlesung, verbunden, wie schon Augustinus (354-430 n. Chr.) fordert:

Hört vom Beginn bis zum Ende der Mahlzeit aufmerksam der üblichen Lesung zu, ohne euch dabei lauthals zu äußern oder gegen die Worte der Heiligen Schrift zu protestieren. Denn ihr sollt nicht nur mit dem Mund euren Hunger stillen, sondern auch eure Ohren sollen hungern nach dem Wort Gottes. (Kap. 3, II).

Die schweigende Tischgemeinschaft steht im Kontrast zu weltlichen Gastmählern. Wie Feste oder Empfänge in besonderer Weise belegen, dient ein gemeinsames Essen durch Gespräche und Austausch der Konstruktion von Gemeinschaft. Jedoch besteht stets die Gefahr, dass Gesprächsthemen zu Konflikten führen und damit die Gemeinschaft in Gefahr gerät (vgl. Kaufmann, 136-148). Dies könnte möglicherweise einer der Gründe sein, warum Ordensregeln ein schweigendes Essen vorschreiben. Die Gemeinschaft im Refektorium wird nicht durch den Austausch untereinander konstruiert, sondern durch das gemeinsame Tun (Essen, Zuhören und Bildbetrachtung), das theologisch als Ausrichtung auf Gott begründet wird.

a) Rituale rahmen die Alltagsmahlzeit

Obwohl dem Sättigungsmahl ein Gebet in der Kirche vorausgeht, sind Tischgebete vor und nach der Mahlzeit und die Lesung zentrale Elemente. Seit dem 12. Jahrhundert wurden vor allem in den Klöstern klare Tischzuchten entwickelt, um das reibungs- und störungsfreie Mit- und Neben-

einander bei der (gemeinsamen) Nahrungsaufnahme zu sichern. Bereits in der *Regula Benedicti* sind einzelne Verstöße und entsprechende Bestrafungen genannt.

b) Feiern und Fasten

Im Unterschied zu Eremiten, die zum Teil ständig fasten und auf gekochte Nahrung verzichten, kennen die Klöster Fasttage, normale Tage und Festtage. Der Ausspruch von Teresa von Avila (1515-1582) „Wenn Fasten, dann Fasten, wenn Rebhuhn, dann Rebhuhn“ verdeutlicht, dass im Kloster auch gefeiert wird.

Im Spätmittelalter galten noch 150 Tage im Jahr als Fasttage: die Vorbereitungszeiten auf Weihnachten und Ostern, der Freitag, die Quatembertage und weitere. Entsprechend der Benediktsregel werden an normalen Tagen zwei Mahlzeiten (*prandium, cena*) gereicht, an Fasttagen nur eine. Über die Jahrhunderte hinweg gilt das Ideal der Abstinenz von Fleisch. Es wird jedoch in den Ordensgemeinschaften unterschiedlich konsequent praktiziert. Wiederholt wird kritisiert, dass besonders in wohlhabenden Klöstern an Fasttagen anstelle von Fleisch (teure) Fische und Eiergerichte gereicht werden.

Brot und Wein sind die Symbole des Abendmahls und gelten gleichermaßen als Grundnahrungsmittel. Wein ist ausdrücklich gestattet und die Klöster hatten einen wesentlichen Einfluss auf den Weinbau nördlich der Alpen. Rotwein steht auch im außerchristlichen Kontext als Metapher für Blut und im Zentrum der Kommunikation mit dem Göttlichen. Der Wein kann sowohl beim christlichen Abendmahl als auch beim Sättigungsmahl als himmlisches Getränk verstanden werden.

c) Dienst an der Gemeinschaft

Entsprechend der Ordensregel Benedikts bedienen die Mönche/ Nonnen einander. Im wöchentlichen Wechsel sind jeweils zwei Mitglieder der Gemeinschaft für den Tischdienst zuständig. Am Gründonnerstag übernehmen die Ordensoberen diesen Dienst. Die Tischdiener verteilen Brot- und Weinration an die Einzelnen und tragen die weiteren Speisen auf. Nach dem Essen räumen sie die Tische ab und reinigen den Raum.

Gastfreundschaft

In der *Regula Benedicti* 53, 1-2, heißt es:

Alle Fremden, die kommen, sollen aufgenommen werden wie Christus: denn er wird sagen: ‚Ich war fremd und ihr habt mich aufgenommen.‘ (Mt 25,35). Allen erweise man die angemessene Ehre, besonders den Brüdern im Glauben und den Pilgern (Gal 6,10).

Dieses Zitat reiht Klöster in die biblische Tradition der Gastfreundschaft ein. Es werden hier unterschiedlichste Gäste untergebracht. Historisch war ein Kloster beispielsweise verpflichtet, den Landesherren samt seinem Gefolge zu beherbergen. Es war eine vornehmliche Aufgabe des Abtes, wichtige Gäste zu betreuen. Besonders schlimm für die Klosterwirtschaft konnte sich die (Mit-)Versorgung eines in den Krieg ziehenden Heeres erweisen. Um das Leben der Klostergemeinschaft entsprechend der Ordensregel zu gewährleisten, gab es teils eigene Gästetrakte, wie im St. Gallener Klosterplan zu sehen ist.

Refektorium – eine Heterotopie

Michel Foucault bezeichnet Heterotopien als

tatsächlich realisierte Utopien, in denen die wirklichen Plätze innerhalb der Kultur gleichzeitig repräsentiert, bestritten und gewendet sind, gewissermaßen Orte außerhalb aller Orte, wiewohl sie tatsächlich geortet werden können. (39)

Das Refektorium funktioniert wie „eine zweite Kapelle“ (Kaufmann, 91). Durch die räumliche Gestaltung kann das Refektorium als Zwischenbereich zwischen religiös und profan empfunden werden. Dies wird durch die Rahmung des Sättigungsmahls unterstützt. Einerseits kommt dem gemeinsamen Essen hohe Bedeutung zu, andererseits wird die Kommunikation, die Gemeinschaft beim Essen konstruiert, auf eine andere Ebene gehoben: Die Klostergemeinschaft gibt dem Mahl eine spirituelle Dimension und konstituiert Gemeinschaft durch gemeinsames Tun. Der Transzendenzbezug in der Bildgestaltung – wenn zum Beispiel das Leben im Himmel dargestellt wird – verleiht dem Refektorium die Atmosphäre eines heiligen Raums. Andererseits findet ein alltägliches Sättigungsmahl im Alltag wie in gewöhnlichen Räumen statt. So kann ein klassisches Refektorium als Heterotopie betrachtet werden.

Literatur:

Martina Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main 2001.

Andrea zur Nieden, *Der Alltag der Mönche. Studien zum Klosterplan von St. Gallen*, Hamburg 2008.

Gernot Böhme, *Architektur und Atmosphäre*, Paderborn 2013 (2.Auflage).

Angela Kaupp, *RaumBildung – der Gewinn eines „spatial turn“ für die Praktische Theologie*, in *Raumdesign: Raumkonzepte im theologischen Diskurs. Interdisziplinäre und interkulturelle Zugänge*, hrsg. von Angela Kaupp, Ostfildern 2016, S. 123-139.

Michaela Bauks, *Tischordnung im frühen Christentum*, in *Bulletin Esskulturen*, Mappe I, Faszikel 2, Neuwied 2019.

Jean-Claude Kaufmann, *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz/ München 2014 (2.Auflage).

Susanne Fritsch, *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*, Wien/ München 2008.

Michel Foucault, *Andere Räume*, in *Aisthesis. Wahrnehmung heute oder Perspektiven einer anderen Ästhetik*, hrsg. von Karlheinz Barck u.a., Leipzig 2002 (7. Auflage), pp. 34-46

Internetquellen:

Augustinus, *Regel für die Gemeinschaft*, <http://www.augustiner.de/de/augustiner/regel/index.html> (Zugriff 08.08.2020)

Regula Benedicti, <http://www.benediktiner.de/index.php/regula-prolog.html> (Zugriff: 08.08.2020).

Michaela Bauks (Universität Koblenz-Landau)

Wo lässt man es sich schmecken?

Eine kleine Geschichte des Esszimmers

Essen lässt sich im Gehen, Stehen, Sitzen oder Liegen – und tatsächlich finden wir die ersten von der Küche abgeschiedenen Speiseräume, in denen liegend gegessen wurde, im antiken Athen und Rom sowie den in das Römische Reich einverleibten Kulturen. Wegen der drei an den Wänden hufeisenförmig aufgereihten „Speisebetten“ werden diese Installationen *Triclinium*, bei halbkreisförmigen Liegen *Stibadium* oder auch *Cenaculum* genannt. Wenn man es sich leisten konnte, speisten zumindest die Männer in der Antike im Liegen, während Bedienstete die Speisen herbeitrugen und auf Klapptischen aufbauten. Zahlreiche Grabdarstellungen zeigen die Dame des Hauses auf einem Matronensitz daneben sitzend. Die Installationen blieben jedoch nicht auf die Innenräume von Privathäusern beschränkt, sondern fanden sich auch in Tempelbezirken, Gräbern oder öffentlichen Gebäuden sowie im Freien gegebenenfalls unter Zelten.



Bankettszene in dem Stibadium des Tomb of the Banquet, Constanza
(4. Jahrhundert n. Chr.; courtesy A. Barbet)

Foto: N.F. Hudson, Changing Places.

Anders aß die gehobene Schicht in Zentraleuropa. Durch das Mittelalter hindurch werden möglichst große Stücke von Wild und anderen Tieren sowie Geflügel auf einem (Küchen-)Bret (frühneuhochdeutsch), das auf Böcken steht, serviert. Schon die Redeweise vom *Aufheben der Tafel* zeigt, dass es noch keine fix eingerichteten Speiseräume gab. Man begnügte sich neben der bereits erwähnten Tafel mit beweglichem Mobiliar wie Schemeln, Hockern oder Bänken, die für die (Fest)Mähler eigens herbeigeschafft wurden. Die Mahlzeit selbst wurde wegen Feuergefahr in der möglichst entfernt liegenden Küche zubereitet. Sie wird dann als Braten am Tisch zerteilt und dem jeweiligen Stand entsprechend den einzelnen Gästen zugewiesen. Es kam dabei kaum Geschirr zum Einsatz, eigentlich nur die aus der Küche herbeigebrachten Schüsseln und Platten, aus denen sich jeder direkt von Hand bediente. Daneben fanden sich wenige gemeinsam genutzte Löffel, Näpfe bzw. Pokale oder Humpen für die Getränke. So fehlt selbst in gehobenen Kreisen das eigene Speisezimmer mit seinem typischen Inventar wie Geschirrschränken, Buffets mit Schubladen. Seit dem 15. Jahrhundert begegnen erstmals Stühle und Anrichten für das repräsentative Prunkgeschirr. Selbst Burgen oder Schlösser verfügten lange Zeit über eher karg ausgestattete Räume, die je nach Anlass sehr unterschiedliche Funktionen annehmen konnten.

Erst im 17. Jahrhundert kommt die Sitte auf, dass alle Teilnehmenden einer Mahlzeit eigenes Besteck (erstmal auch Gabeln) und einen eigenen Teller verwenden sowie die Kelle und anderes Vorlegbesteck genutzt wird, um die Speisen zu servieren (Flandrin 169ff). So wurde die Schaffung von Aufbewahrungsraum für die Utensilien nötig.

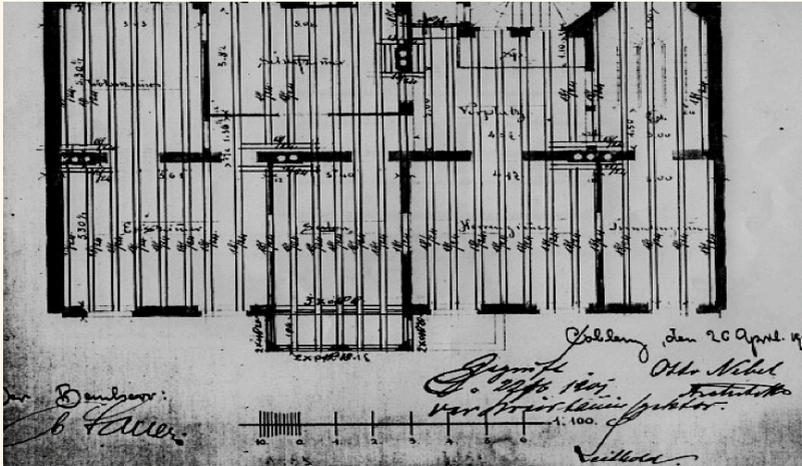
Weniger bemittelten Kreisen ist die Trennung von Speisezubereitung, Essen und Wohnen fremd. War doch die Küche der einzige Raum mit einer Feuerstelle, die man auch nutzte, um sich zu wärmen. Das alltägliche Leben gewöhnlicher Menschen spielte sich zumeist in der Wohnküche beziehungsweise in der zur eigentlichen Küche direkt angrenzenden *Stube* ab.

Erst seit dem 18. Jahrhundert vollzog sich allmählich die Trennung in Küche und Wohnbereich, als man nämlich begann, in zweistöckigen Stadthäusern Kamine zu verlegen, die den Ofen im Wohnraum mit der im Erd-

geschoss liegenden Küche verbanden. So kam es, dass sich die ‚Herrschaften‘ von der warmen Küche und dem ‚Gesinde‘ absetzten (Teuteberg, 250f). Außerdem wurde anstelle des bis dahin über der Herdstelle gestapelten Tongeschirrs Porzellan benutzt, und damit entstand ein immer weiter anwachsender Bedarf an Stauraum. Die Individualisierung und Diversifizierung der Tischkultur schritt zusehends voran. Es hielt beispielsweise auch der Kaffee Einzug und mit ihm völlig neue Geschirrformen – sowie die Institution des Kaffeehauses.

Der Verzicht auf ein eigenes Esszimmer fand sich durchgängig bis in die Adelshöfe des 18. Jahrhunderts (Ketcham Wheaton, 5ff). Bei großen Anlässen aßen die Teilnehmenden einer Gesellschaft mitunter im Stehen in übergroßen und sehr repräsentativen Sälen an den Außenseiten langer Tische. Der König oder das Oberhaupt saß exponiert am Kopfende oder sogar an einem eigenen Tisch. Die so geschaffene ‚Ordnung‘ spiegelt im Arrangement des Raums die jeweilige Position der Einzelperson in der höfischen Gesellschaft wider. Männer und Frauen werden häufig getrennt. Es gibt inzwischen durchaus komfortables Gestühl mit Lehnen und Kissen, aber eben nicht für alle (Dülmen, 55-74). Daneben bildeten sich beispielsweise in Versailles die ersten separaten Essräume für den engsten Kreis heraus, in die sich Ludwig XIV. bekanntermaßen für die Mahlzeit gern auch allein zurückzog. Ludwig II. von Bayern ließ 1879-1885 sein Esszimmer in dem Neuen Schloss von Bad Hohenchiemsee, dessen Ausstattung an dem Vorbild von Versailles orientiert war, geradezu als *Privatissimo* einrichten: So gab es in dem geräumigen Raum nur einen verhältnismäßig kleinen Esstisch mit dem königlichen Sessel, der wenig Raum für Gäste ließ. Zudem war der Tisch mit einer Hubvorrichtung zum Untergeschoss versehen, die es ermöglichte, von unten zu servieren und selbst auf die Anwesenheit von Dienstpersonal zu verzichten. Das private „Esszimmer“ war geboren.

Die großzügig angelegten Wohnungen wie auch Häuser des gehobenen Bürgertums folgten seit dem 19. Jahrhundert indes einem eher herrschaftlichen Schema. Auch sie besaßen öffentliche Repräsentationsräume, Privaträume für die Familie neben rein funktionalen Räumen wie Küche und Dienstabenzimmer.



Grundriss eines großbürgerlichen Appartements (Koblenz 1905)

Foto: Michaela Bauks

Hier erhielt das Esszimmer als allgemeiner Bestandteil bürgerlichen Wohnens seinen festen Platz. Während die Küche und die Wirtschaftsräume in das Erdgeschoss eines Hauses oder ans Ende eines großflächigen Appartements verbannt waren, entstand als architektonisches Zentrum ein repräsentativer Bereich: Ausgehend vom „Vorplatz“, dem Foyer, wo die Besucher empfangen werden, reicht die Zimmerflucht vom separat zugänglichen Fremdenzimmer (s. Plan von rechts unten: 1. Raum), über das Herrenzimmer (2. Raum), den Salon für die Damen (3. Raum mit Erker) schließlich – als größtem Raum – in das für die gemeinsame Mahlzeit reservierte Esszimmer (4. Raum), das für diesen Zweck eigens ausgestattet war. Hier wurden mit Gästen Geschäfte geschlossen, Politik getrieben, Ehen gestiftet, daneben aber auch die innerfamiliären Belange „bei Tisch“ verhandelt (Guerrand, 337-342).

Mitte des 18. Jahrhunderts kommt schließlich das Ausgehen zum Essen als privates Ereignis auf. In ganz Europa entwickelt sich die Restaurantkultur als ein exklusiver Ort für Wohlhabende, dessen Angebot das eines gewöhnlichen Wirtshauses an Vielfalt, Qualität und äußerer Normierung, gerade auch im Hinblick auf die Tischsitten, bei weitem übertraf. Restaurant wie Wirtshaus sind externe Speiseräume mit unterschiedlicher Funktion: Während das Restaurant seinen Fokus auf das Kulinarische, eine spezifische

nationale Küche (ursprünglich die französische), einen besonderen Koch oder bestimmte ausgewählte Produkte setzt, ähnelt das Wirtshaus einer heutigen Kantine, die man fernab von der eigenen Küche (zum Beispiel auf Reisen oder Berufswegen) aufsucht, um das Gericht zu essen, das an dem Tag für alle gekocht wird. Beide Orte setzen zwar ein Essen in Gemeinschaft voraus, aber lediglich das Restaurant folgt den Regeln des privaten Esszimmers, das gewissermaßen in die Öffentlichkeit verlegt ist. Denn auch hier werden Speise und Mitspeisende ausgewählt.



Clubzimmer im
Hotel Wiesler
in Graz.

Abb. aus
Das Interieur, 1909,
Entwurf
Marcel Kammerer,
Ausführung
Gebr. Thonet.

In der Gegenwart sind uns die ‚externen Speiseräume‘ beinahe vertrauter als das separate Esszimmer: Kantine, Mensa, Imbiss wie das Snackangebot des Supermarkts haben wenigstens im Alltag das heimische Esszimmer oft ersetzt und lassen folglich die Frage nach dem Bedarf von Speiseräumen neu stellen. Waren Imbissstube und Currywurst anfangs milieubedingte Orte des Verzehrs – nicht umsonst wird der Streit, ob die Currywurst eine Erfindung Berlins oder des Ruhrgebiets ist, mit Nachdruck ausgetragen – und spontanes Essen draußen lange verpönt, ändert sich das in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Der Wandel lässt sich gut am Beispiel der Öffnung von Stores der US-Kette McDonald’s seit 1971 in Deutschland demonstrieren. Das sehr ausgefeilte Marketing wurde zumindest in der jüngeren Generation äußerst hipp und damit der Verzehr in der Öffentlichkeit einfach nur *cool*. Außerdem hat das Konzept McDrive gewissermaßen auch das Auto zu einem möglichen Speiseraum erklärt. Weiterhin wurden

aber auch Döner oder Pizza *to go* immer populärer und ersetzen die gute alte Garküche (*traîteur*), in der man Gerichte kaufte, um sie daheim zu verpeisen.

So wird nicht erst in Coronazeiten der öffentliche Außenbereich immer mehr zum Esszimmer. Die bildende Kunst, wie Werke von Adolph von Menzel, Auguste Renoir, Max Liebermann oder auch August Macke zeigen, gibt eindrucksvoll Zeugnis von der langen Geschichte der Gartenwirtschaft. Offensichtlich zählt an diesem Ort nicht das Genießen in Abgeschlossenheit und Diskretion, sondern das Sehen oder Gesehenwerden, opulente Freude und der gemeinschaftliche Genuss unter freiem Himmel.

Ein weitaus distingierterer, aber ebenfalls *open air* orientierter Trend zeigt sich in der französischen Tradition des „Essens in weiß“. Eigentlich kommt es wie ein Massenspaziergang an einem schönen Ort daher: Ein solches Event fand beispielsweise am 19. Mai 2014 auf dem Platz vor dem Koblenzer Kurfürstlichen Schloss statt. Der öffentliche Raum ist durch das eigens mitgebrachte Mobiliar, das mehrgängige Menü mit erlesenen Getränken und dem entsprechenden Tafeldekoration – wobei alles Inventar inklusive der Kleidung der Beteiligten in weiß gehalten sein soll – in ein riesiges Esszimmer verwandelt. Dezentral über soziale Medien organisiert, relativ spontan wie ein *flashmob* durchgeführt und nicht kommerzialisiert knüpft das *dîner en blanc* einerseits an die Tradition des erlesenen und kultivierten Speisens an, ersetzt aber zugleich den elitären privaten Rahmen durch einen völlig offenen, indem alle, die sich den äußeren Regeln anpassen, grundsätzlich eingeladen sind.

Es wird also weiterhin in sehr vielfältiger Weise im Gehen, Stehen, Sitzen oder Liegen gegessen, und so verwundert es nicht, dass auch Ausstellungen mit unterschiedlichen Arrangements zur Auseinandersetzung mit dem Thema „Speiseräume“ einladen. Der für das Speisen genutzte Raum ist dabei immer vom Anlass, der Wohnsituation und dem Zeitfaktor abhängig. Das Klassen- oder Schichtenspezifische des jeweiligen Essraums scheint im Vergleich zu früheren Zeiten deutlich in den Hintergrund zu treten, doch zeigen die anwachsende Zahl hochwertiger Restaurants und die *dîner en blanc*-Bewegung, dass die Zeit des elitären Essens in dafür besonders arrangierten Speiseräumen keinesfalls *passé* ist.



„Hotel Wiesler
Garnitur“ - eingedeckt
mit rundem Esstisch.

Exponate der Nische
„Speiseräume“,
forschende Ausstellung
des Verbundprojekts
Esskulturen,
Landesmuseum Koblenz,
Oktober 2020.

Foto: Ulrich Pfeuffer,
GDKE.

Literatur:

Norbert Elias, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Bd. I, *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt 1976, pp. 139-145.

Nicholas F. Hudson, *Changing Places: The Archaeology of the Roman Convivium*, *AJA* 114/4 (2010), pp. 663-695.

Jean-Louis Flandrin, *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie*, in Philippe Ariès/ Georges Duby, *Geschichte des privaten Lebens*, Bd. III, *Von der Renaissance zur Aufklärung*, Augsburg 1999 [*Histoire de la vie privée*, Paris 1986], pp. 269-311.

Roger-Henry Guerrand, *Private Räume*, in Philippe Ariès/ Georges Duby, *Geschichte des privaten Lebens*, Bd. IV, *Von der Revolution zum Großen Krieg*, Augsburg 1999 [*Histoire de la vie privée*, Paris 1987], pp. 331-417.

Barbara Ketcham Wheaton, *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*, New York 1996.

Hans-Jürgen Teuteberg, *Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800*, in *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*, hrsg. von Paul Freedman, Darmstadt 2007, pp. 232-261.

Richard van Dülmen, *Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit*, Bd. I, *Das Haus und seine Menschen*, 2. Auflage, München 1995.

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, 3. Jahrgang 2021, Mappe VII:

Michaela Bauks, Mila Brill, Jörg Hahn,

Angela Kaupp, Maria Mothes, Manja Wilkens

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.

