

Zierliche Eleganz für süße Köstlichkeiten

Konfitürenbesteck von P. Bruckmann & Söhne, Heilbronn, erworben vor 1907 bei den Juwelieren Gebrüder Eichert, Koblenz, und europäisch vereinigte Küchenkünste

Das Museum erhielt von Maria-Luise v. Graberg ein 12-paariges Konfitürenbesteck mit dazu erhaltenem Kasten zum Geschenk. Es ist ein Erzeugnis der von 1805 bis 1973 bestehenden Bruckmannschen Silberwarenfabrik in Heilbronn. Sie firmierte ab 1850 als „P. Bruckmann & Söhne“ und entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem Spitzenunternehmen im Silberwaren-Bereich.

Ihr Gründer Georg Peter Bruckmann (1778–1850) führt eindrucksvoll den Übergang vom Handwerker zum modernen Unternehmer vor Augen. Vom Vater ins Handwerk des Gold- und Silberschmieds eingeführt, übernahm er nach der Weiterbildung in Wien, Paris und Genf 1805 dessen Werkstatt am Marktplatz in Heilbronn; die ehemalige Reichsstadt gehörte seit 1802 zum Herzogtum Württemberg, das als Verbündeter Napoleons (1769–1821) 1806 Königreich wurde. Georg Peter Bruckmann hatte in Paris moderne industrielle Techniken der Silberverarbeitung kennengelernt, mit denen sich hochwertiges Silbergerät preisgünstiger herstellen ließ und das so für weitere Kreise erschwinglich wurde. Kunsthandwerker und Künstler machten sich daran, den Anspruch auf Luxus und Schönheit im ständeübergreifenden Format zu erfüllen. Zu Bruckmanns Mitarbeitern gehörte nach 1817 für einige Jahre der

klassizistische Bildhauer Konrad Weitbrecht (1796–1836). Er hatte in Stuttgart bei Johann Heinrich Dannecker (1758–1841) gelernt, dem Schöpfer der berühmten Schiller-Herme, von der in der Sammlung 19. Jahrhundert ein Exemplar ausgestellt ist.

„Silber aus Heilbronn war schon Mitte des 19. Jahrhunderts ein Markenbegriff für geschmackvolle Formen, erstklassige Verarbeitung und künstlerische Gestaltung“, so Peter Lipp 2001 in seiner Darstellung der Geschichte der Firma. Die Bruckmann-Söhne bauten sie zu einem höchst umsatzstarken Unternehmen aus. 1898, beim Umzug in einen Fabrikneubau, beschäftigte Bruckmann über 700 Arbeiter. Der Schwerpunkt des auf Weltausstellungen vertretenen und europaweit exportierenden Unternehmens lag auf Tafelgerät und Bestecken.

Das bei Bruckmann hergestellte Konfitüren-Besteck hatte der bis 1907 über einen längeren Zeitraum im Rheinland lebende Großvater der Schenkerin bei den Juwelieren Gebrüder Eichert in Koblenz erworben; der Firmenname ist auf der Deckelinnenseite des Besteckkastens angebracht. Das historisierende Dekor der Besteckgriffe findet man in den Musterbüchern Bruckmanns seit 1905 unter der Modellmuster-Nr. 345 aufgeführt. Es zitiert den sogenann-



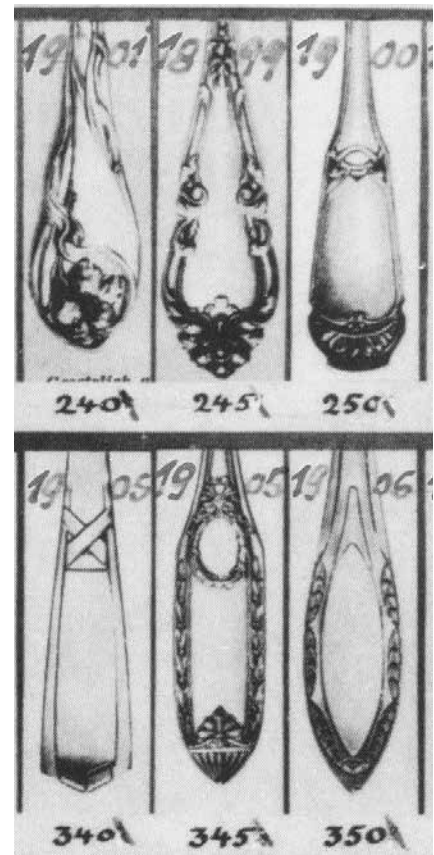
Konfitürenbesteck mit Kasten, vor 1907. Silberwarenfabrik Peter Bruckmann & Söhne, Heilbronn, Besteckmuster-Nr. 345, hergestellt ab 1905. Reichsstempelung Halbmond mit Kaiserkrone, Feinzeichen 800, Adlermarke der Firma Bruckmann. Aufdruck auf Stoff im Kastendeckel „Gebr. Eichert/Juweliere/Coblenz“. 12 Paar Messer und Gabel. Silber, graviert, gedrückt, gelötet, Messerklingen und Gabelzinken vergoldet, Messer L. 17,5 cm, Gabel L. 15 cm; Besteckkasten: Holz, außen mit sandfarbenem Leinen kaschiert, innen mit sandfarbenem Moiré ausgeschlagen, H. 6,4 cm, B. 35,4 cm, T. 20,5 cm. Inv.-Nr. HG 13302. Geschenk von Dr. Maria-Luise v. Graberg.



Ein Paar Messer und Gabel des Konfitürenbestecks der Firma P. Bruckmann & Söhne, Heilbronn.

ten „Zopfstil“ des späteren 18. Jahrhunderts, bei dem sich Rokoko-Verspieltheit mit schlichten klassizistischen Elementen paart. Alle Griffe schmückt eine Kartusche mit dem Initial G mit siebenzackiger Krone. Der Besteckkasten hat einen mittels Stoffschlaufen herausnehmbaren Einsatz für sechs Besteckpaare; für sechs weitere sind am Kastenboden Halterungen angebracht.

Das zierliche Besteck wurde in der Berliner Familie der Schenkerin für süße Zwischenmahlzeiten sowie Desserts aller Art, Baisers, Gefrorenes, Marzipan, feste Gelees, kandierte Früchte, Puddings, Cremes und Torten, bei sonntäglich-festlichen Kaffeetafeln ebenso wie beim Nachmittagstee benutzt. Es ist inklusiv der vergoldeten Klingen aus Silber gearbeitet. Seit dem Barock stellte man bei den damals aufkommenden Tafelbesteckgarnituren Dessertmesser gerne ganz aus Silber her. Bei den für Hauptgänge verwendeten Messern war eine Klinge aus Stahl unerlässlich, wollte man sie beim Fleischschneiden nicht verbiegen. Ringsum abgerundet, fordern die Silberklingen zum behutsamen Zerteilen und Genuss in kleinen Stücken der süßen Köstlichkeiten auf.



Ausschnitt aus Besteckmustertafel der Firma P. Bruckmann & Söhne, Heilbronn, mit Besteckmuster-Nr. 345.

Abb. aus Reinhard W. Säger: Das deutsche Silber-Besteck. Biedermeier, Historismus, Jugendstil (1805-1918). Firmen, Techniken, Designer und Dekore. (Dissertation Universität Bonn 1982) Stuttgart 1991, S. 75

Teerunden, Kaffeetafeln und krönende Desserts

Vielleicht ist die Bezeichnung Konfitürenbesteck englisch inspiriert? In den 1840er-Jahren hatte Anna Russel, die 7. Herzogin von Bedford (1783–857), das Ritual des Nachmittagstees eingeführt. Es wurde von Königin Victoria (1819–1901) übernommen. Sie liebte zum Tee Biskuitschnitten mit Erdbeermarmelade, die als „Victoria Sandwich“ in den Kanon kulinarischer Teetischfreuden eingingen. Zur gepflegten Tasse Tee gehören von Keksen bis feinen Brotschnitten verschiedene Backwaren, gern versüßt mit Fruchtaufstrichen und natürlich der als sehr britisch geltenden Orangenmarmelade. Die Kaufmannsfrau Janet Keiler (um 1735–1815) erfand sie gegen Ende des 18. Jahrhunderts im schottischen Dundee. Ihre Familie gründete 1797 die erste Marmeladenmanufaktur der Welt, derweil sich der aus Übersee importierte Tee um 1800 als britisches Nationalgetränk etablierte.

Das erquickliche Ritual des Nachmittagstees fand auch auf dem Kontinent Liebhaber und wurde mit regionalen Spezialitäten variiert. Der im 19. Jahrhundert in Deutschland viel gelesene Friedrich Wilhelm Hackländer (1816–1877) schilderte 1851 eine elegante Teerunde in einem deutschen Residenzstädtchen, bei der mit einem „Wasserkessel von englischem Metall“ Tee mit Vanille gebrüht wurde. Dazu waren auf der Teetafel neben allerlei Silberzeug Mannheimerle, Sandtorten, Guglhupfe, Hefekränze, Berliner Pfannkuchen und vieles mehr aufgebaut, „umschwärmt von einem ganzen eingemachten Sommer und Herbst. Von den Erdbeeren des Frühjahrs waren alle Früchte vertreten bis zu den welchen Nüssen des Spätjahrs, und wehe der Hausfrau, welche irgendeine eingemachte Frucht nicht aufgesetzt hätte oder auf deren Tafel ein namhaftes Backwerk gefehlt – ihr wäre besser, sie wäre nie geboren.“

Um Waterloos an der Tee- oder Kaffeetafel zu entgehen, konnte man sich durch Literatur beraten lassen. In Mün-

chen erschien 1864 Johann Rottenhöfers (1806–1872) Büchlein, „Der elegante wohlservierte Kaffee- und Theetisch mit Abbildung der Kaffee- und Theepflanze und mehrere der neuesten Kaffee-Kochapparate“.

Rottenhöfer, der geniale bayerische Hofkoch, war seinerzeit durch ein geradezu monumentales, über 2000 Rezepte umfassendes Kochbuch weithin bekannt. Seine „Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche“, die seit ihrer Erstausgabe 1858 zahlreiche Neuauflagen erlebte, enthält neben vielen anderen die herrlichsten Rezepte für alle nur denkbaren süßen Speisen – für Marmeladen, Kompotte, eingemachte Orangenschalen (zestes d'orange confits), Kuchen, Torten, Cremes, Puddings, Charlotten, süße Milchbecher, Croquants, Flans, Chokoladestruedel, Beignets, Butterteig-Pasteten, Meringuen, türkisches Reismus (Bouillie à la Turquie), Salzburger Nocken (Noques de Salzburg), Orangenblüten-Zucker und -Sulz etc. etc. bis hin zur opulenten Hochzeitstorte. Die Bezeichnungen der Speisen sind bei Rottenhöfer in Deutsch und Französisch wiedergegeben, bei einigen speziellen Kreationen aus dem britischen Inselreich auch in Englisch. Französisch hatte die Tradition einer europäischen Hof- und Diplomaten-sprache. Die Künste inklusiv der Kochkunst vergegenwärtigen vergleichbar grenzenübergreifende Tradition.

Zucker war bis ins 18. Jahrhundert eine ziemlich kostspielige Importware und durch ihn versüßte Essgewohnheiten lange ein Privileg der oberen Stände. Die Höfe des Barock unterstrichen herrschaftlichen Glanz an prunkvollen Tafeln unter anderem durch überwältigenden Zuckerluxus. Als Zucker für den Bürger erschwinglicher wurde, wirkte seine vormals exklusive Bedeutung nach. Süße Speisen blieben ein Feld zur Kultivierung von Luxus und Finesse. Man liebte es, sie kunstvoll zu gestalten und zelebrierte sie mit besonderem Tischgerät. Johann Friedrich Baumanns 1830 in Dresden erschienenenes, an „alle Stände“ gerichtetes



„Sächsische Torte/Tourte à la Saxonne“, „Kronprinz-Torte/Tourte à la prince royal“ und „Bisquit-Torte mit Malaga-Crème/Tourte de bisquit à la crème au vin de Malaga“.

Abbildungen aus Johann Rottenhöfer: Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. (1. Ausg. 1858) Nachdruck der 9. Auflage, 1898, Dortmund 1979, S. 848, 849, 851.

Kochbuch wies gleich im Titel auf Rezepte für süßen und obendrein völkerverbindenden Genuss hin. Er lautete, hier leicht abgekürzt zitiert: „Der Dresdner Koch, oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-Brat- und Back-Kunst, nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenem, Einmachfrüchten (...)“. Das Glücksverheißende von Süßem beschrieb Gustave Flaubert (1821–1880) in seinem Roman „Madame Bovary“ (1857) im Kapitel des Hochzeitsessens seiner Titelfigur. Hier trägt ein Konditor eine Begeisterungsrufe auslösende Etagentorte auf, einen wahren Tortentempel, bekrönt von einer Plattform mit einem Amor auf einer Schokoladenschaukel inmitten einer „Wiese mit Felsen und Seen aus Konfitüren“.

Konfitüren und Marmeladen

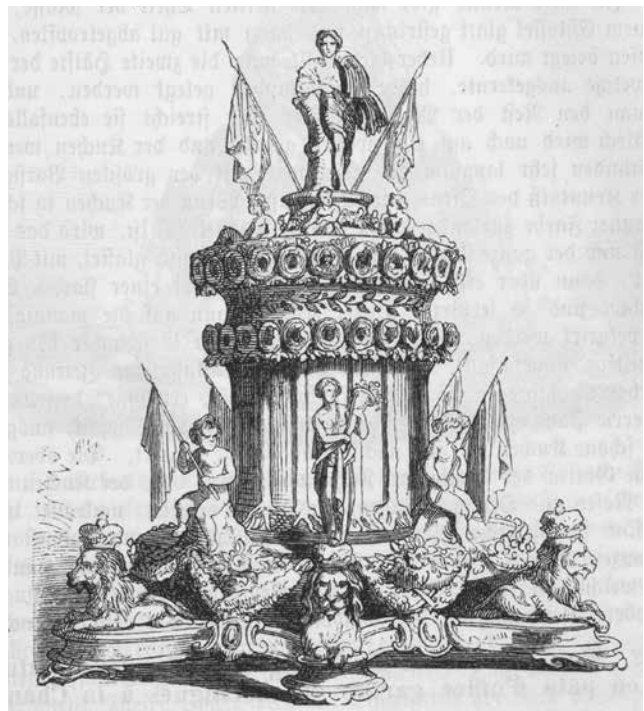
Konfitüren und Marmeladen galten wie alles Zuckrige lange als sehr hochkarätige Genussmittel, so etwa die bis heute berühmte, in Zuckersirup gekochte Johannisbeerkonfitüre aus Bar-le-Duc. Sie war seit Beginn des 16. Jahrhunderts in der vornehmen Welt weithin bekannt und man gab für sie gerne große Summen aus; Maria Stuart (1542–1587), deren Mutter im Schloss von Bar geboren wurde, verglich sie mit einem „in einem Glas eingefangenen Sonnenstrahl“. Feine Konfitüren und Marmeladen gehören bis heute zum Sortiment von Delikatessenhäusern, etwa des 1886 von Auguste Fauchon (1856–1939) gegründeten Pariser Gourmetparadieses an der Place de la Madeleine. Sie bestimmen die Geschmacksnote mancher berühmten Torte, so bei einer ganzen Reihe der von Rottenhöfer zitierten Exemplare und

auch die der Wiener Sachertorte.

Sie wird vor dem Glasieren mit passierter Marillenmarmelade aprikotiert. Franz Sacher (1816–1907) hatte sie als junger Wiener Kücheneleve 1832 fürs Dessert eines Diners des Fürsten Metternich (1773–1859) kreiert, bei dem ihr feiner Geschmack sogleich begeisterte. In Sachers 1848 in Wien eröffneten Feinkostladen wurde die Torte zu einem Verkaufsschlager. Sein Sohn Eduard (1843–1892) verfeinerte sie während seiner Lehrzeit in der Konditorei von Christoph Demel (gest. 1867). Die renommierte Zuckerbäckerei nah der Wiener Hofburg, die sich ab 1874 k. u. k. Hoflieferant nennen durfte, nahm sie in ihr Angebot auf und natürlich auch das von Eduard Sacher 1876 in Wien eröffnete Grandhotel Sacher. Die Torte avancierte zu einer Weltberühmtheit, mit der sich die Vorstellung an Walzerklang und beschwingte Sinnenfreude verbindet.

Nonchalanter Genuss

Bezogen auf den von zierlichen Dessertbestecken signalisierten Charme nonchalanter Leichtigkeit des Genusses ist eine Erinnerung Arrigo Ciprianis erwähnenswert, des Besitzers von Harry's Bar in Venedig, die mit ihrem weltläufigen Flair ähnlich legendär wurde wie das Demel oder das Sacher in Wien. Cipriani berichtete, dass sein Vater Guiseppe (1900–1980), der sie 1931 eröffnete und „von Cafés und Restaurants wahrlich sehr viel verstand“, in seinen Lokalen die Art des Gedecks revolutionierte. Zu viele aufgedeckte Bestecke hätten den Effekt, die Gäste zu verwirren, so die Beobachtung von Cipriani senior, der außer-



„Füllhorn von gerösteten Mandeln mit caramellisirten Früchten/Corne d'abondance garnie de fruits glacés“ und „Englischer Hochzeitkuchen/A bride-cake“. Abbildungen aus Johann Rottenhöfer: Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. (1. Ausg. 1858). Nachdruck der 9. Auflage, 1898, Dortmund 1979, S.892, 895.

dem befand, die für Hauptspeisen verwendeten lägen zu schwer in der Hand. Er beschloss daher, seinen Gästen nur noch fürs Dessert bestimmte Bestecke vorzulegen, die vor jedem neuen Gang ausgewechselt werden.

Ein Paar des Bruckmann'schen Bestecks ist in der Sammlung 19. Jahrhundert in einer Vitrine des Kabinetts zum Thema „Weltausstellungen“ aufgelegt.

► URSULA PETERS

Literatur: Unveröffentlicht – Silber aus Heilbronn für die Welt. P. Bruckmann & Söhne (1805–1973). Ausstellungskatalog Städtische Museen Heilbronn/Bröhan Museum, Berlin/Deutsches Klingemuseum Solingen. Heilbronn 2001, S. 206 Abb. Besteckmustertafel mit Modell-Nr. 345; Peter Lipps Darstellung S. 21; vgl. ebenda Reinhard Säger: „Silberwaren“: Kultur aus der Fabrik, S. 61–62. – Ursula Peters: Denkmal der schönen Individualität und nationale Ikone. Johann Heinrich Danneckers Hermenbüste Fried-

rich Schillers und ihre Verbreitung. In: Kulturgut. Aus der Forschung des Germanischen Nationalmuseums. IV. Quartal 2005, Heft 7, S. 8–13. – Sara Paston-Williams: The Art of Dining. A History of Cooking & Eating. London 1993, S. 319–320 zur Teestunde. – Friedrich Wilhelm Hackländer: Eine Einladung zum Tee. In: Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers. Zusammengestellt von Herbert Heckmann. München 1979, S. 433–434. – Günter Wiegelmann: Zucker im Zivilisationsprozess der Neuzeit. In: Hans J. Teuteberg/ Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986, S. 135–152. – Zur Konfitüre aus Bar-le-Duc vgl. www.grosseille.com (2. 3. 12) – Carl Friedrich v. Rumohr: Vom Geist der Kochkunst. Nachdruck der 2. Auflage von 1832, Wels o. J., S. 315–316 zum Dessert. – Arrigo Cipriani: Teller, Tisch und Tafel. Kleine Kulturgeschichte des Essens. (A Tavola. Mailand 1984) München 1985, S. 25–26.

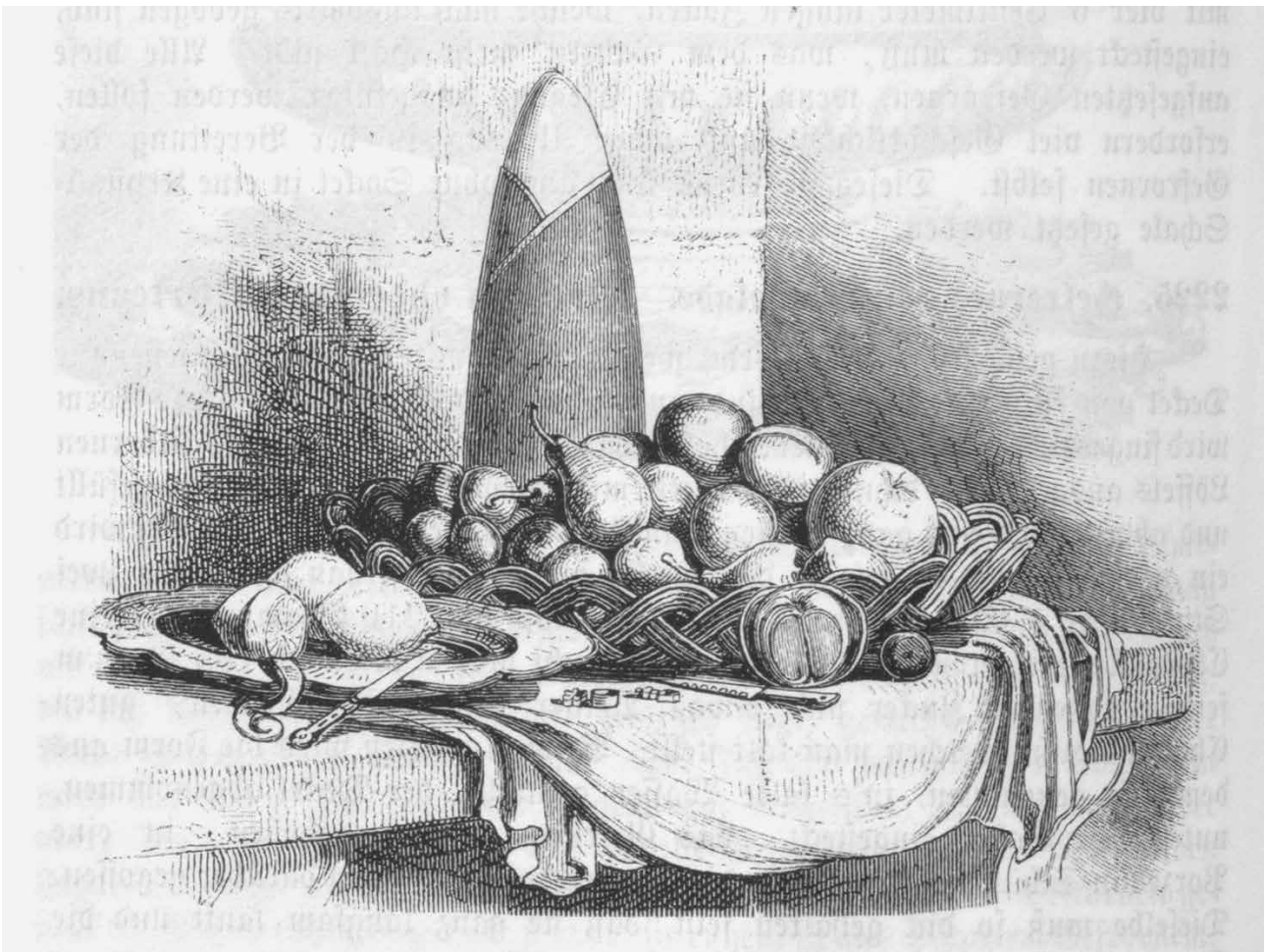


Illustration zum Kapitel „Von den Compoten/Des compotes“ (u. a. mit Marmeladen-Rezepten).

Abbildung aus Johann Rottenhöfer: Anweisung in der feinem Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. (1. Ausg. 1858). Nachdruck der 9. Auflage, 1898, Dortmund 1979, S. 922.