

# „Morgenstund hat Kaffee im Mund?“. Frühstück im Zeitalter des Rokoko

Bei einer Reise durch den Orient bemerkte der Augsburger Arzt Leonhard Rauwolf (1536 bis 1596) ein heißes Getränk, das „gar nahe wie Dinten so schwarz“ und zu seiner Verwunderung offenbar Teil des Frühstücks der einheimischen Bevölkerung war: „Dieses pflegens am Morgen frü ... zu trincken aus irdenen und porcellanischen tiefen Schällein, so warm alß sies könden erleiden.“ In der europäischen Heimat des Reisenden war der Kaffee noch gänzlich unbekannt. Dort nahm man nach dem Aufstehen gewöhnlich eine warme Bier-, Mehl- oder Milchsuppe zu sich. Erst im ausgehenden 17. Jahrhundert begannen der Kaffee und die beiden anderen „exotischen“ Heißgetränke Tee und Schokolade an den Frühstückstischen der gehobenen Gesellschaft die bis dato übliche morgendliche Suppenmahlzeit zu ersetzen. Knapp hundert Jahre später hatten sich diese neuen Ernährungsgewohnheiten weitgehend durchgesetzt. Wie ein Frühstück damals ausgesehen haben könnte, zeigt eine Figurengruppe aus Wiener Porzellan. Eine Dame in einem blassgelben, an den Hüften weit ausladenden Krinolinenkleid und mit einem violetten Umhang sitzt mit ihrem Kind auf dem Schoß an einem gedeckten Tisch. Vor ihnen stehen zwei Kannen, ein Zuckerdöschen sowie eine Tasse mit Untertasse. Daneben liegen zwei Hörnchen bzw. „Kipferl“ (um ihrer Wiener Herkunft in

diesem Fall Rechnung zu tragen). Die Form und die Zusammenstellung des Geschirrs lassen darauf schließen, dass die vornehme Dame ihren Tag mit Milchkaffee beginnt. Anders als das Mittag- oder Abendessen wurde das nicht gerade üppige Frühstück in der Regel nicht in großer Gesellschaft, sondern meist alleine eingenommen. Eine Ausnahme bildete seit der Zeit des Sonnenkönigs das so genannte Lever. Bei diesem Ze-

remonieell von Aufstehen, Zu-rechtmachen und Ankleiden des Fürsten waren Höflinge und geladene Gäste zugelassen. Während der oft sehr langwierigen Prozedur, die einem Staatsakt gleich, nahm der Herrscher auch sein Frühstück zu sich. Der rituellen Überhöhung und Vereinzlung des Regenten entsprach die speziell für diesen Anlass entwickelte Serviceform des Solitaires, eines kompletten Frühstücksservices für nur eine Person,

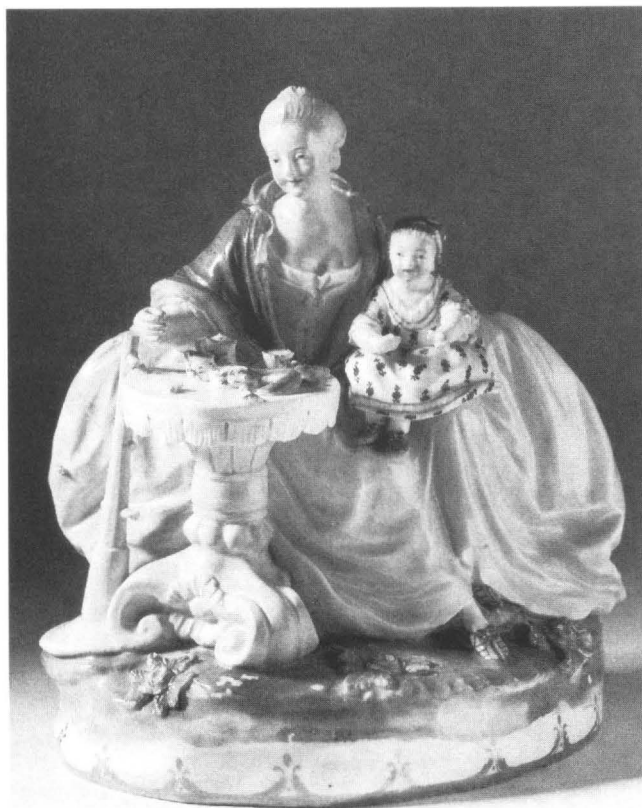


Abb. 1: Frühstücksszene, Wien, um 1775, Porzellan, H: 20 cm, Inv.Nr. Ke 679

\*)  
Die im Artikel vorgestellten Exponate werden im März in der Eingangshalle in den Blickpunkt gerückt.

das sich gegen Ende des 18. Jahrhunderts ohne höfisches Protokoll auch im privaten Bereich großer Beliebtheit erfreute. Die Gewerbemuseums-Sammlung im GNM besitzt ein solches Solitaire aus Meißener Porzellan, das allerdings nicht für den Kaffeegenuss, sondern für ein anderes „exotisches“ Getränk bestimmt war: den Tee. Es besteht aus einem annähernd rechteckigen Tablett, einem Tee- und einem Sahnekännchen, einer Zuckerdose mit Deckel, einer Tasse mit Untertasse sowie einem

kleinen Löffel. Alle Serviceteile sind mit dem so genannten „Heckenmuster“ in goldgehöhtem Purpurviolett verziert. Dieser Dekor mit großen Chrysanthemenblüten und Blütenzweigen hinter einer stilisierten Hecke aus Bambusstauden erinnert an „indianische Blumen“ oder das Kakemon-Muster. Er war Ende des 18. Jahrhunderts bereits veraltet. Allein die Abkehr von einer ursprünglich bunten Bemalung hin zur Verwendung eines einzigen Farbtons ist als Zugestandnis an den veränderten

Zeitgeschmack zu sehen. Die typische Form der bauchigen Teekanne wurde zusammen mit dem Getränk selbst aus China übernommen. Rein europäische Erfindungen dagegen sind die Untertasse, der Henkel an der Trinkschale sowie die zusätzlichen Gefäße für Sahne und Zucker. In seinem Ursprungsland wurde der Tee pur, ohne jede Zutat und aus henkellosen Schälchen genossen.

Ähnlich wie das Solitaire entwickelte sich auch die als Trembleuse montierte Schoko-

ladenkredenz aus den Frühstücksgewohnheiten der feinen Gesellschaft. Ein solches Service aus dem Besitz des GNM vereint auf einem kleinen, mit ziselierten Rocailles geschmückten Silbertablett einen Porzellan- und einen Glasbecher mit geschnittenem Dekor. Zwei kronenartig emporgragende Ringe umfassen die beiden Becher und verleihen ihnen

Abb. 2: Solitaire, Meißen, um 1770/1780, Porzellan, Tablett: L: 32 cm, Br: 24 cm; Kännchen: 10 cm; Inv.Nr. LGA 6157/ 1-4, 6-7; LGA 6158/ 1





einen sicheren Stand. Dieser feste Halt war notwendig, da die Schokolade immer wieder umgerührt werden musste und zudem vorzugsweise im Bett genossen wurde. Mit ihr kultivierte man das „allmorgendliche Erwachen einer untätigen Klasse zum gepflegten Nichtstun“ (W. Schivelbusch). Zudem trägt der Porzellanbecher die Darstellung eines eleganten Liebespaares in einer idyllischen Landschaft – vielleicht eine Anspielung auf die mit dem Genuss heißer Schokolade

verbundene Assoziation des Erotischen, die sie auch in der Malerei zum festen Bestandteil galanter Bettszenen machte. Der Schokoladenbecher dieses Services besitzt eine Silberfassung mit zwei kleinen Henkeln. Dies erinnert an die doppelhenkelige Form der Gefäße, in denen die Azteken als Erste den Schokoladentrink servierten. In Europa war Schokolade lange ein den oberen Kreisen vorbehaltenes Luxusgetränk. Erst um 1820 entwickelte man ein

Verfahren, das dem Kakao einen großen Teil seines Öls entzog und ihn so bekömmlicher machte. Dadurch wurde er schließlich auch zum beliebten Getränk für Kinder. Tee und Kaffee fanden schon bald nach ihrer Einführung in Europa eine rasche Verbreitung. Während jedoch der Teekonsum bis heute seinen Schwerpunkt in England, Norddeutschland oder Russland hat, wurde der Kaffee zum richtigen Volksgetränk und für viele zum unentbehrlichen Start in den Tag.

**Abb. 3: Schokoladenkredenz (Trembleuse), Johann Jakob Adam, Augsburg, zwischen 1779–1781, Silber, Glas, Porzellan; L: 20 cm, Br.: 14,5 cm, Inv.Nr. HG 11147**

Mehr zum Thema der exotischen Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade im europäischen Kunsthandwerk finden Sie im Ostbau des Germanischen Nationalmuseums (1. Obergeschoss) in einigen neu eingerichteten Vitrinen.

*Dagmar Korbacher*