

# monats anzeiger

Museen und Ausstellungen  
in Nürnberg

GERMANISCHES  
NATIONAL  
MUSEUM

Herausgeber: G. Ulrich Großmann, Germanisches Nationalmuseum  
Redaktion: Tobias Springer, Sigrid Randa

März 1997  
Nummer 192



# Von Bauertisch und Fürstentafel Europäische Eßbestecke aus acht Jahrhunderten

Eine Ausstellung im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg  
vom 27.02. bis 08.06.1997

Was verbindet Bauertisch und Fürstentafel? Was die Menschen des Mittelalters mit denen der Renaissance, des Barock oder gar des 19. Jahrhunderts?

Fürwahr eine ungewöhnliche Frage, doch ist die Antwort im Grunde ganz einfach: Sie alle haben bei Tisch, beim Zerteilen der Speisen und auch beim Essen, Bestecke benutzt. Zwar waren letztere sehr unterschiedlich gearbeitet, vor allem was das Material betrifft. Zudem wurden sie auf ganz verschiedene Art und Weise benutzt, doch trifft man auf sie in allen Jahrhunderten und in allen Schichten der Bevölkerung.

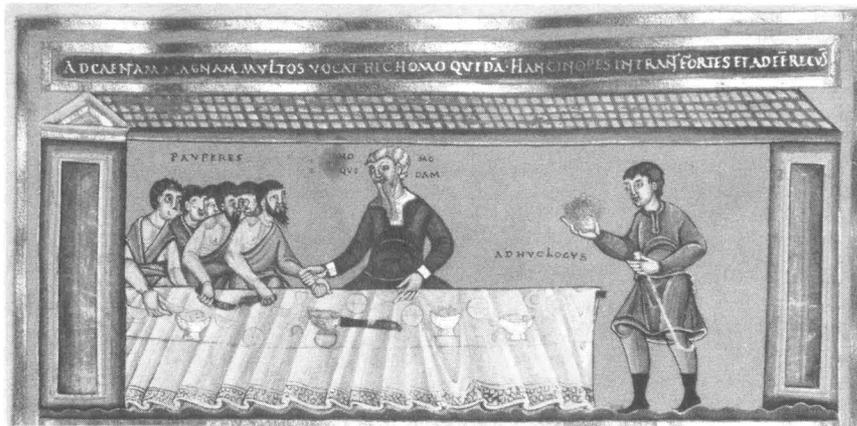
Das Tafelwesen seit dem Mittelalter ist uns aus zahlreichen schriftlichen und bildlichen Quellen bekannt. So zeigt beispielsweise schon der

Codex Aureus aus Echternach, eine ottonische Prunkhandschrift von 1020/30, die sich in der Sammlung des Germanischen Nationalmuseums befindet, auf dem Tisch beim Gleichnis vom Gastmahl ein typisches frühmittelalterliches Messer (Abb. unten und Titelseite).

Eine wichtiger Bestandteil für unser heutiges Wissen über die Eß- und Tischgewohnheiten unserer Vorfahren sind darüberhinaus die sog. »Tischzuchten«: Seit Anfang des 12. Jahrhunderts zunächst aus Spanien bekannt treten sie nach 1250 vermehrt auch in Deutschland auf und beschreiben das korrekte Verhalten während der Mahlzeiten. Besonders interessant sind dabei ihre Illustrationen, die neben

biblischen eben auch weltliche Tafelszenen zeigen.

Das Vorhandensein einer festen Ständeordnung mit verbindlichen gesellschaftlichen Regeln förderte einerseits beim Adel einen ungewöhnlichen Luxus, der unter anderem in der Gestaltung und der Anwendung des Eßgerätes Ausdruck fand. Auf der anderen Seite blieben gerade im bäuerlichen Leben einfache, zweckmäßige Formen im Gebrauch. Während man sich in den unteren Schichten mit einem Holzlöffel zum Essen aus der gemeinsamen Brei- oder Suppen-Schüssel und einem spitzen Messer zum Zerteilen und Aufspießen fester Speisen begnügte, entwickelten die Vertreter der höfischen Kultur immer neue Verfeinerungen ihrer Tafelgewohnheiten. Sie spiegeln sich nicht zuletzt in der aufwendigen Ausführung der Eßgeräte wider. Da feste Speisen bis zum 17. Jahrhundert mit den Fingern gegessen wurden, kamen den Tranchier- und Vorlegebestecken (Abb. rechts) besondere Bedeutung zu, zumal sie von dem jeweiligen Gastgeber zu Verfügung gestellt wurden. Als wesentlicher Bestandteil des höfischen Zeremoniells – nur ausgewählte Vorschneider mit entsprechender Herkunft und Ausbildung waren an der Tafel zugelassen – wurde großer Wert auf die prunkvolle Ausführung



und eine umfangreiche Auswahl an verschiedenen Gerätschaften gelegt.

Das eigentliche Eßbesteck, also Messer und Löffel, trug man als persönliches Eigentum in einem Köcher oder Etui mit sich. Die Folge war das Bemühen, möglichst aufwendige Behältnisse und wertvolle Besteckgriffe aus Gold und Silber, Halbedelsteinen, Elfenbein oder vergleichbar »teuren« Materialien zu besitzen, um sie an der Tafel präsentieren zu können. Sehr beliebt waren auch zusammenklappbare Bestecke: Mit großer Geschicklichkeit und Erfindungsgabe entwickelten die Kunsthandwerker die raffiniertesten Methoden, um die Eßgeräte möglichst klein zusammenzulegen. Dabei hatten sich seit dem 15. Jahrhundert vermehrt Garnituren mit einer zusätzlichen Gabel durchgesetzt. Diese war in der Regel zweizinkig, häufig besonders aufwendig – und zugleich zerbrechlich – gefertigt und dürfte zunächst überwiegend zum Essen von (klebrigem) Konfekt gedient haben, bevor sie sich schrittweise ihren noch heute bestehenden festen Platz in der Tafelkultur eroberte.

Ein besonders schönes Beispiel für diese Art der Bestecke

ist die abgebildete Klappgabel aus vergoldetem Silber (Abb. Seite 4). Die ohne Stiel gearbeitete Löffellaffe besitzt auf der Unterseite kleine Ösen, in welche die Zinken der Gabel gesteckt werden können, so daß ein kompletter Löffel entsteht. Zusätzlich ist der Gabelgriff unter einem beweglichen Ring mit einem Scharnier zum Zusammenlegen versehen. Eine weitere Besonderheit ist die Kugel am Griffende: schraubt man sie heraus, so hält man einen Zahnstocher in der Hand. Mit ihrem sehr aufwendigen, zum Teil plastischen Dekor ist dieses um 1600 entstandene »Mehrzweckbesteck« somit nicht nur ein typischer Vertreter der Nürnberger Goldschmiedekunst jener Zeit, sondern beweist auch, welche hohen Ansprüche wohlhabende Auftraggeber an die Künstler stellten.

Grundlegende, an den Bestecken selbst ablesbare Veränderungen der Tafelkultur vollzogen sich schließlich seit dem späten 17. Jahrhundert. Ausgangspunkt war der französische Hof unter Ludwig XIV. Zum einen bestimmten strenge und höchst differenzierte Etikette-Regeln den Umgang, zum anderen demonstrierten pompöse Bauten wie Schloß Versailles den universellen Anspruch des absolutistischen Monarchen. Innenraumgestaltung, Mobiliar und wesentli-

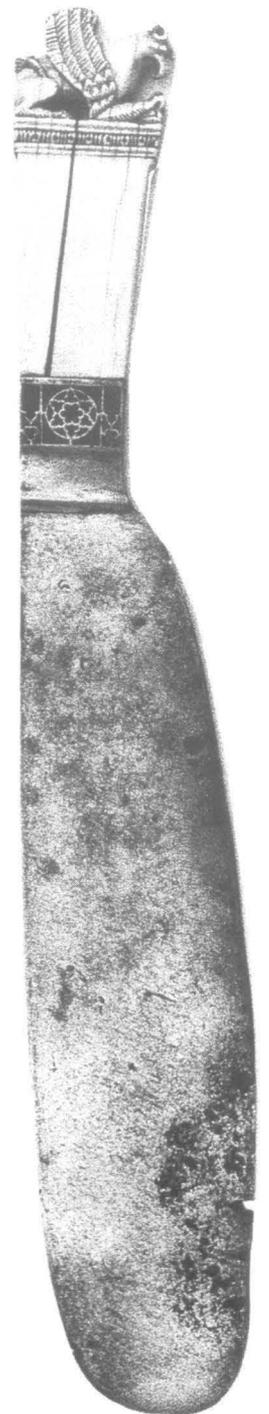
che Teile der Tafelausstattung wurden der Architektur angepaßt. Da somit nichts mehr dem Zufall überlassen wurde, mußte unweigerlich auch die Tafel selbst »inszeniert« werden, indem neben der Benutzung eines vierteiligen Porzellan-service nun für jeden Gast ein sog. Couvert aufgelegt wurde, ein Gedeck bestehend aus Messer, Gabel, Löffel, Glas und Serviette.

Beeindruckt von der Selbstdarstellung Ludwigs XIV. übernahmen andere europäische Fürstenhöfe diese französischen Tafelsitten binnen kürzester Zeit. In Deutschland konnten sich die Gold- und Silberschmiede z.B. umfassend durch gedruckte Vorlageblätter über die neuesten Moden informieren. Ergebnis war ein sprunghaftes Anwachsen der Besteckproduktion, zumal auch das gehobene Bürgertum den Anspruch erhob, höfische Formen als eigenen Lebensstil zu übernehmen. Vermehrt treten ab dieser Zeit umfangreiche Bestecksätze auf, die allerdings immer noch sehr kostspielig waren.

Erst mit der Entwicklung neuer, maschineller Fertigungstechniken und der daran anknüpfenden Gründung von Silberwarenfabriken im be-

**Titelbild (Ausschnitt) und links: Gleichnis vom Gastmahl aus dem Codex Aureus Epternacensis (fol.77v). Echternach, 1020/30. Buchmalerei.**

**Vorlegemesser. Italien (wohl Venedig), um 1400. Elfenbein, Bernstein, Eisen.**

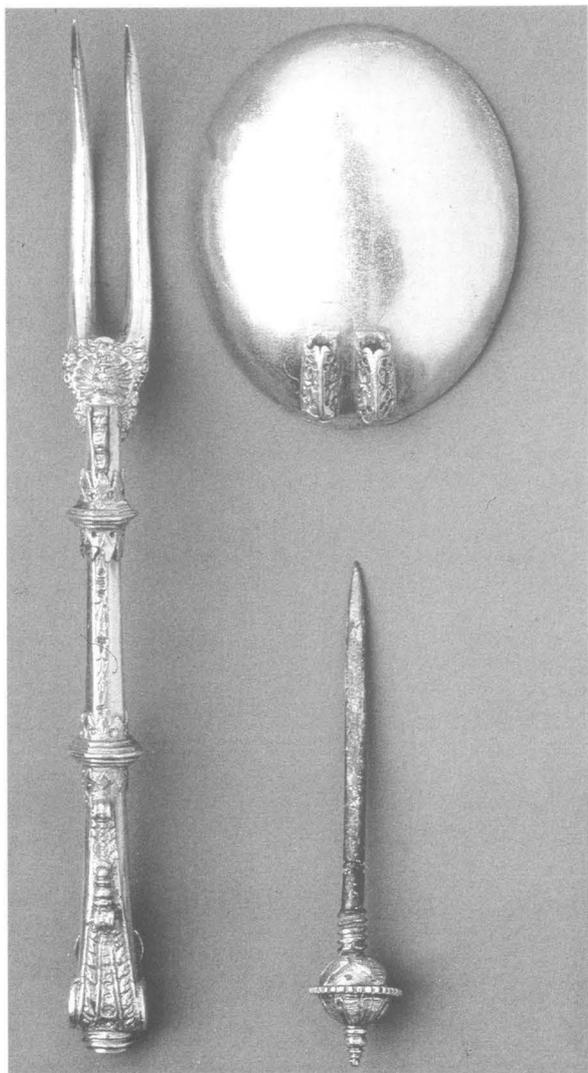


ginnenden 19. Jahrhundert konnte eine neues Käuferpotential angesprochen werden. Vor allem in der zweiten Jahrhunderthälfte verzeichneten die Besteckproduzenten einen regen Absatz, nicht zuletzt, weil aufgrund der technischen Möglichkeiten neuartige, billigere Materialien zum Einsatz kamen. Damit konnten sich

nun weite Teile der Bevölkerung »ihr« Eßbesteck leisten – je nach finanziellen Möglichkeiten von der einfachsten Fabrikware bis hin zum handgefertigten Unikat.

Bestecke vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert sind das Thema der vom 27. Februar bis zum 8. Juni 1997 im Germanischen Nationalmuseum präsentierten Ausstellung »Europäische Eßbestecke aus acht Jahrhunderten. Von Bauerntisch und Fürstentafel«. Mit ihr wird erstmals eine umfangreiche Privatsammlung, die bisher nur wenigen Fachleuten bekannt war, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. An den etwa 1000 Objekten ist die ungeheure Vielfalt an Formen und Materialien abzulesen, die das uns heute so geläufige Eßgerät im Laufe der Jahrhunderte auszeichnete. Dabei sind Besteckteile aus Holz und Eisen ebenso vertreten wie solche aus Gold, Silber, Bernstein, Perlmutter und anderen kostbaren Materialien. Eingehend behandelt werden sie in einem zur Ausstellung erscheinenden, umfangreichen und durchgängig farbig bebilderten Katalog, der zum Preis von 49 DM in der Museumsbuchhandlung erhältlich ist.

*Petra Krutisch*



Klappgabel mit aufsteckbarer Laffe und Zahnstocher. Nürnberg, um 1600. Silber, vergoldet.