

Von Tischzuchten und Trincier-Büchlein

Aspekte zur europäischen Tischkultur aus Benimm- und Verhaltensschriften

Die noch bis zum 8. Juni 1997 im Germanischen Nationalmuseum zu besichtigende Sonderausstellung »Europäische Eßbestecke aus acht Jahrhunderten« präsentiert einerseits die über eintausend Bestecke einer umfangreichen Privatsammlung, andererseits werden anhand von Objekten aus dem eigenem Sammlungsbestand kulturhistorische Zusammenhänge im Bereich der Tisch- und Tafelkultur erörtert. Sogenannte Tischzuchten und Tranchier-Bücher gewähren dabei im Bereich der Verhaltensliteratur Einblicke in eine Tischkultur, die über die bloße Nahrungsaufnahme hinaus geht.

Im Laufe vieler Jahrhunderte bilden sich, in höfischen Kreisen entwickelt, bestimmte Regeln für das richtige Verhalten innerhalb einer Tischgemeinschaft aus, von welchen nicht wenige noch heute ihre Gültigkeit bewahrt haben. Solche Regeln unterliegen dem Wandel

der Zeit, werden zum Teil wieder aufgegeben oder gänzlich neu formuliert. Seit dem Mittelalter sind sie in den »Tischzuchten« überliefert. Anfang des 12. Jahrhunderts in Spanien bekannt, setzt die eigentliche deutschsprachige Tischzuchtenliteratur mit dem »Wälchen Gast« des Thomasin von Circularia ein. Thomasin, ein italienischer Geistlicher, verfaßte sein didaktisches Werk um 1215 als Gast in deutschen Ländern. Darin lassen sich schon alle Regeln finden, die in den späteren Tischzuchten anzutreffen sind: Man schlingt nicht gierig das Essen in sich hinein; man trinkt nicht, wenn man noch Speisen im Mund hat; auch spricht man nicht mit vollem Mund; seinem Tischnachbarn gegenüber hat man sich gesittet zu benehmen, also ihm nicht die besten Bissen wegzunehmen usw. Thomasin sagt darüber hinaus, daß man stets mit derjenigen Hand essen sollte, welche dem Nachbarn ab-

gewendet ist, und daß man es vermeiden sollte, mit beiden Händen gleichzeitig zu essen.

In »Des Tannhäusers Hofzucht« aus dem 13. Jahrhundert – einer der bekanntesten Benimm- und Anstandsregeln – wird der Leser angewiesen, beim Essen die Hände und Fingernägel sauber zu halten, um während des gemeinsamen Essens mit den Fingern aus einem Topf bei seinen Tischnachbarn keinen Ekel zu erregen; ein Kratzen am Kopf oder Krangel sei zu vermeiden, denn die Finger zählten zu dem am häufigsten verwendeten Eßgerät. Ferner sei darauf zu achten, unziemliche Töne beim Essen zu vermeiden, die Speisen nicht hinunterzuschlingen und nur hinter vorgehaltener Hand in den Zähnen zu stochern. Alle, vom König bis zum Bauern, aßen mit den Händen. Deswegen gibt es die über Jahrhunderte gleichlautende Standardvorschrift, daß man sich die Hände vor den Mahlzeiten waschen solle. Im Laufe der Zeit bilden sich in den Tischzuchten aus den zahlreichen Varianten bestimmte, immer wiederkehrende Vorschriften heraus, wie etwa das gemeinsame Tischgebet. Bis zu dem heute noch geläufigen Adolph Freiherrn von Knigge geben solche Schriften Einblick in die Verhaltensregeln der damaligen gehobenen weltlichen und geistlichen Stände. Die allmähliche Übernahme der höfischen Tischsitten in das bürgerliche Leben fördert auch die Ausweitung der Tischzuchtenli-

teratur auf diesen Kreis (vgl. Abb. 1). In Form von Flugblättern und Marnierenbüchern zeigen sie zugleich durch das, was sie tadeln, und das, was sie loben, die Spanne zwischen dem, was jeweils als Sitte, und dem, was als Unsitte galt.

Eng verwandt mit den Benimm- und Verhaltensregeln bei Tisch ist auch die bereits bei den Römern bekannte Kunst des Tranchierens. Hier gab es schon den Beruf des Vorschneiders, der vor den Augen der Tafelnden ganze gebratene Tiere, vor allem Wild und Geflügel, auf elegante Weise zerlegte. Im mittelalterlichen Hofzeremoniell genoß das Amt des aus den angesehensten adeligen Familien stammenden Vorschneiders höchste Achtung und wurde eines der wichtigsten im ganzen Hofstaat. Insbesondere auch durch die zur Zeit der fränkischen Könige bestehenden vier altgermanischen Haus- respektive Hofämter: Truchseß (Seneschall), Mundschenk, Marschall und Kämmerer, wird deutlich, daß immerhin zwei dieser Hofämter unmittelbar für die königliche Tafel zuständig waren. Noch 1657, in der bereits dritten Auflage, beschreibt Georg Phillip Harsdörffer im ersten Kapitel seines »Vollständig vermehrtes Trincir-Buch« die allgemeinen Voraussetzungen des »Trenchierers Amt«: »Weilen des Tranchicanten Amt an den Höfen nicht das geringst ist / sondern unter die Fürnehmsten gerechnet wird / so soll dazu einer von Adel / oder sonsten qualificirte Person / geraden und proportionierten Leibes / leichter Hände / unerschrockenen Gemüths erwehlet werden«.

Tischzucht, Conrad Meyer, Zürich, 1645
Radierung, Kupferstich, Typendruck, GNM, Inv.Nr. Hb 2309 Kps. 1233



Da bis ins 17. Jahrhundert hinein feste Speisen mit den Fingern gegessen wurden, kam dem zum Zerteilen und Vorlegen der Speisen verwendeten Tranchier- und Vorlegebesteck eine besondere Bedeutung zu. Als wesentlicher Bestandteil des höfischen Zeremoniells präsentierte der Gastgeber besonders kostbare Bestecke aus mehreren Teilen.

Am Ende des 16. Jahrhunderts setzte, von Frankreich und Italien ausgehend, eine allgemeine Sensibilisierung gegenüber der Zubereitung von Speisen und ihrer Präsentation auf der Tafel ein, die sich allmählich vom höfischen Leben bis zum alltäglichen Gebrauch fortsetzen sollte. Im Unterschied zu den »Tischzuchten« des Mittelalters und der frühen Neuzeit, die vor allem dem guten Benehmen und der höfischen Etikette gewidmet waren, stand jetzt die sachgerechte Zubereitung der Speisen und deren möglichst kunstvolle Darbietung immer mehr im Mittelpunkt der Tisch- und Tafelkultur. Die Kunstfertigkeit des Tranchierens bzw. des »Tranchicanten« bestand nun darin, vor den Augen der Gäste möglichst geschickt und elegant mit wenigen Schnitten einen Braten in der Luft zu zerteilen und den Tischgästen vorzulegen. Ein Vorschneider, der seine Kunst vollkommen beherrschte, sollte in der Lage sein, einen Braten in der Luft zu zerschneiden, ihn aber dennoch als Ganzes auf den Kredenzsteller zu plazieren. Das Aufschneiden der Braten wurde dabei vielfach mit soviel übertriebener Schau durchgeführt, daß das »aufschneiden« schließlich schlechthin zum

Ausdruck maßloser Prahlerei wurde und zum Schimpfwort avancierte. In literarischer Form geben die Ende des 16. Jahrhunderts aufkommenden Tranchierbücher detaillierte Anweisungen zur korrekten Zerlegung und Darbietung des Fleisches. Allgemein setzten die meisten Tranchierbücher als notwendiges Handwerkzeug zum Tranchieren folgende Geräte voraus: vier Messer von gleicher Form, aber verschiedener Länge und drei bis fünf unterschiedlich lange Gabeln mit zwei Zinken (vgl. Abb. 2). Als eines der ersten Tranchierbücher gilt das »Il Trinciante« von Vincenzo Cervio, das 1593 in Venedig herauskam. Ein 1620 in Leipzig herausgegebenes »Trincier oder Vorleg-Buch«, stellt die deutsche Übersetzung eines zuerst 1601 in Rom von dem großen italienischen Tranchiermeister Giacomo Procacchi aus Ancona publizierten Werkes dar. In dem in Leipzig herausgegebenen Werk wendet sich der anonyme Autor und Übersetzer an die Studenten und Hofleute, die nach seinem eigenem Vorbild bestrebt sind, sich in die Fürstenhöfe zu »insinuieren«. Im Verlauf des 17. Jahrhunderts erreichte die Tranchierliteratur ihren Höhepunkt. Die Tranchierbücher werden reich illustriert und erweitert um Kapitel über das Tafeldecken, über die Schaugerichte und Schauessen, die richtigen Tischgespräche, sowie Anweisungen zum Brechen von Servietten und Tafeltüchern.

Tranchierbesteck aus Georg Phillip Harsdörffer, Vollständig vermehrtes Trincir-Buch, Nürnberg, 1652, Stadtbibliothek Egidienplatz, Nürnberg, Inv.Nr. 4° Amb. 400

Als Beitrag zur Verbreitung eines allgemeinen Modells höfischer Kultur mit bürgerlichen Tendenzen ist das 1652 in Nürnberg von Georg Phillip Harsdörffer publizierte »Vollständig vermehrtes Trincir-Buch« mit seinem Erziehungsprogramm zu werten. Harsdörffers Publikation macht die Aufnahme einer zunächst nur an den Fürstentafeln geübten Kunst in die bürgerlichen Kreise deutlich. Er übernimmt zwar das Vorschneide-Ritual mit dem ganzen festlichen Apparat, setzt aber Eigenes hinzu, das humanistisch-bürgerlicher Prägung ist: die Tischreden, deren Tradition er bis Platon zurückverfolgt und als »Salz der Speisen« oder »die

beste Tracht« preist. Die zum Anlaß der »Tischfragen« definierte gehobene und doch vertraute Gesprächsart hat nichts mehr gemein mit den Zeremonien und Kalkülen des Hofes. Durch derartige Zusätze hatte Harsdörffer eine breit angelegte Einführung in eine umfassende Lebenskunst geschaffen, die paradigmatisch höfisches Repräsentationsbewußtsein mit bürgerlicher Ethik und gelehrter Substanz vereinte. So wurden die ursprünglich aus dem höfischen Bereich stammenden Tischsitten allmählich Bestandteil größerer Gesellschaftsgruppen und des täglichen Lebens.

Roland Schewe

