

Ein Balanceakt zwischen Geschmack und »splendidem Aussehen«

Die fürstliche Tafel um 1800

Samuel Wittwer

In der deutschsprachigen Forschung zur Entwicklung der Tafelkultur spielt der Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle. Die Veränderungen werden dabei an einem Begriffspaar festgemacht: dem sogenannten »service à la française« im Gegensatz zum »service à la russe«.¹ Der üblichen Darstellung zufolge steht der erste für die Art und Weise, wie spätestens bis zum Ende des 18. Jahrhunderts ein gehobenes Essen serviert wurde, indem eine große Anzahl von Gerichten in drei oder vier Gänge eingeteilt den ganzen Tisch bedeckte (Abb. 1). Die Gäste mussten sich beim Anreichen in der Regel gegenseitig helfen. Die zweite Form soll 1810 in Paris durch ein Essen beim russischen Gesandten Fürst Alexander Borissowitsch Kurakin erstmals vollzogen worden sein, wo die Gerichte nach und nach, bereits auf Tellern angerichtet, den Gästen vorgesetzt wurden.²

-
- 1 Wann der Begriff das erste Mal verwendet wird, ist meines Wissens nicht erforscht. Franz Georg Zenker benutzt ihn 1827 rückblickend auf die Entwicklung »der letzten Jahre«; FRANZ GEORG ZENKER, *Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle [...]*, Wien 1827, S. 50.
 - 2 Dass der »service à la russe« zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch ein Essen beim russischen Gesandten in Paris entstand und mit Tellerservice gleichzusetzen sei, findet sich beispielsweise in dem sehr oft zitierten Beitrag von Hans Ottomeyer im Katalog einer Münchner Ausstellung, wobei die Ausführungen nicht mit Quellen belegt sind; vgl. HANS OTTOMEYER, *Diplomatessen und der Service à la Russe*, in: Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*, Ausstellungskatalog München 1993, S. 241–246. Derselbe Autor wiederholt die Ansicht neun Jahre später, vgl. HANS OTTOMEYER, *Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert*, in: ders./Michaela Völkel (Hg.), *Die Öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, Ausstellungskatalog Berlin 2002/03, Wolfratshausen 2002, S. 94–101, insb. S. 98. Er verweist hier jedoch auf Philippe Mordacq, der ebenso ohne Angabe von Quellen den »Prince Kourakin« erwähnt, jedoch nicht von Tellerservices ausgeht: »Les hôtes sont tous servis d'une même sorte de plat, chaque met étant apporté successivement« [Jeder Gast wurde mit der gleichen Art Gericht bedient, wobei eine Speise nach der anderen gebracht wurde], PHILIPPE MORDACQ, *Le Menu. Une histoire illustrée de 1751 à nos jours*,



Abb. 1: Beispiel einer Zeremonialtafel im »service à la française«: Ansicht der Hoftafel in der Großen Antecamera der Hofburg anlässlich der Hochzeit von Joseph II. mit Isabella von Parma 1760, gemalt von Martin van Meytens 1763, (Ausschnitt). Österreichische Bundesmobi-
lienenverwaltung

Die Vorteile von diesem Vorgehen werden so beschrieben, dass nun die Speisen warm aufgetragen werden konnten, der Gast einen besseren Überblick über das Angebot hatte und die Tischmitte für Dekorationen zur Verfügung stand. Dass es beim »service à la française« schon gegen Ende des 18. Jahrhunderts Veränderungen und insbesondere eine Aufwertung der Tischmitte mit dekorativen Tafelaufsätzen gegeben hatte, wird zwar festgestellt, aber nicht vertieft.³

Paris 1989, S. 8. Dass unter »plat« hier nicht ein Teller, sondern eine angereicherte Schüssel zu verstehen ist, wird beispielsweise schon 1858 durch den bayerischen Hofkoch Rottenhöfer bestätigt, der erklärend zu einem Menüvorschlag für den »service à la russe« festhält: *Die Speisen werden transchirt, schön angerichtet und von der Küche aus gleich servirt. Die drei Sorten Braten werden auf zwei langen Schüsseln melirt [d.h. gemischt] angerichtet*, JOHANN ROTTENHÖFER Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, München 1858, S. 873f.

3 OTTOMEYER, Service à la française (wie Anm. 2) S. 98. In seinem leider nur als Fragment überlieferten Buch zur Geschichte der Tafelkultur ist Jean Louis Flandrin dagegen sehr viel differenzierter. Ihm zufolge setzt sich der »service à la russe« erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch. Zudem definiert er diesen abweichend, indem er ihn nicht mit Tellerservice gleichsetzt, sondern so beschreibt, dass die kalten Speisen von Beginn des Ganges an auf dem

Diese Erzählung, die zumindest die deutschsprachige Literatur beherrscht, wirft viele Fragen auf. Wie kann ein so fundamentaler Traditionsbruch in kürzester Zeit festgestellt werden, ohne dass verschiedene Quellen davon berichten? Kann man diese angeblich revolutionäre neue Servierform vor dem zitierten Anlass in Paris schon am russischen Hof feststellen? Wenn die Speisen seitdem ausschließlich auf Tellern angerichtet wurden, warum würden dann Tafelservice des 19. Jahrhunderts zusätzlich eine Vielzahl an Schüsseln, Platten, Terrinen und anderen Serviergerätformen enthalten? Oder schätzte der Botschafter nur den Vorzug, dass die Tischgespräche sich so inhaltlichen Themen zuwenden konnten und nicht die dauernde Bitte um eine Kostprobe von diesem oder jenem Gericht im Zentrum stand?⁴

In seinem Werk »Comus-Geheimnisse«, einer der wichtigsten zeitgenössischen Schriftquellen zur Entwicklung der Tafelkultur, geht auch Franz Georg Zenker 1827 kurz auf die beiden Servierformen ein. Im Unterschied zu heutigen Darstellungen berichtet er aber nicht vom Vorsetzen bereits angerichteter Teller beim »service à la russe«, sondern hält lediglich fest, dass auf dem Tisch von Anfang an das Dessert stehe und die Speisen der Gänge nach und nach aus der Küche geholt würden. Ob das Vorlegen dann an einem Buffet erfolgte oder ob die Gerichte von Dienern auf Platten und Schüsseln dem Gast angereicht wurden, lässt er offen und konstatiert lediglich, diese Form zu Servieren sei für ihn ein *vor einigen Jahren* aufgekommenes Experiment.⁵ Nach betonter Schilderung der Nachteile stellt Zenker mit Erleichterung fest, dass sich inzwischen eine Version etabliert habe, die alle Vorteile auf sich vereine. Diese bestand offenbar darin, dass zwar ein Dekorationsaufsatz die Mitte des Tisches einnahm, doch zwischen diesem und den Tellerreihen der Gäste Gerichte auf den Tisch gestellt wurden, und zwar die warmen in vorgewärmten Deckel-

Tisch stehen und nur die warmen nach und nach vorgeschnitten auf Platten und Schüsseln angerichtet aus der Küche kommen und unter den Gästen herumgereicht werden. Quellen gibt er leider nicht an; vgl. JEAN-LOUIS FLANDRIN, *Arranging the Meal*, Berkeley/Los Angeles/London 2007, S. 94. Auch schon Rottenhöfer bestätigt, dass sich der »service à la russe« erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts durchzusetzen begann, wenn er schreibt: *Die Art und Weise französischer Tafeln, wo alle Speisen nach ihrer Reihenfolge, in zwei bis drei Trachten geteilt, über die Tafel aufgestellt werden, kommt von Tag zu Tag mehr in Abnahme, so zwar, daß gegenwärtig nur noch am kaiserlichen Hofe, bei einigen Gesandten der Großmächte und zuweilen auch bei besonderen Gelegenheiten in den Häusern einiger vornehmen Leute diese luxuriöse Sitte eingehalten wird*, ROTTENHÖFER, *Kochkunst* (wie Anm. 2), S. 878.

- 4 Ottomeyer zitiert hierzu den Engländer Oliver Goldsmith, der im Rahmen eines Dinners im »service à la française« 1762 erfolglos versuchte, ein Tischgespräch zu führen, weil die Gesellschaft nur damit beschäftigt gewesen sei, sich gegenseitig um die schmackhaftesten Stücke zu bitten und um Wein zu fragen, OTTOMEYER, *Service à la française* (wie Anm. 2), S. 96f.
- 5 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 50.

gefüßen. Die Tafel bekam so *ihr splendides Ansehen*,⁶ das Zenker in erster Linie dem »service à la française« zugestand, zurück (Abb. 2).

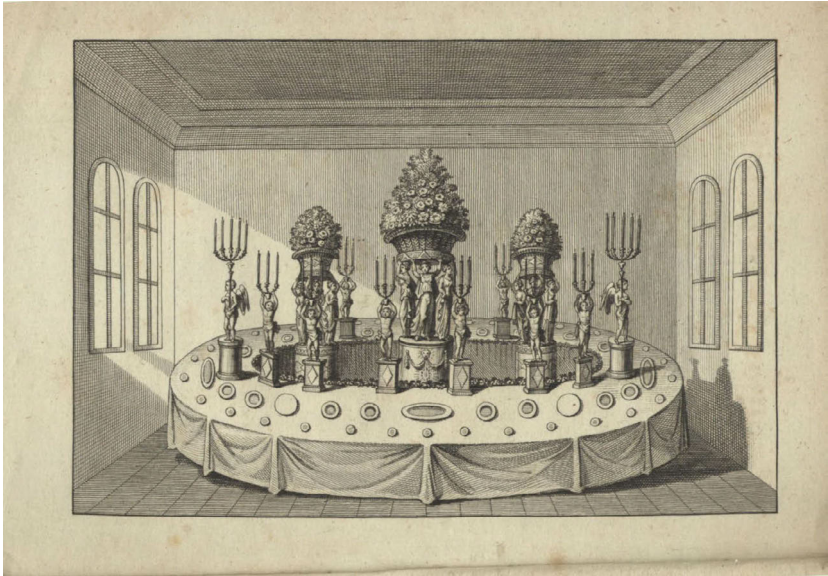


Abb. 2: Ansicht einer festlichen Tafel mit zentralem Tafelaufsatz. Frontispiz aus »Comus-Geheimnisse« von Franz Georg Zenker, Erstausgabe Wien 1827

Da trotzdem ein Gericht nach dem anderen in festgelegter Reihenfolge vom Personal abgehoben und herumgereicht wurde, waren die Deckel kein Problem, die bei einem reinen »service à la française« beim gegenseitigen Bedienen der Gäste erheblich gestört hätten. Diese Beschreibung von Zenker wird durch eine wichtige Beobachtung gestützt, die Alexandre Grimod de la Reynière bereits 1805 – also noch vor dem überbewerteten Essen beim russischen Botschafter – in seinem zweiten Almanach publizierte. Bei der Beschreibung der Tafel eines Diners stellt er fest, dass es inzwischen in Deutschland und im Norden üblich sei, dass ein Bediensteter in der Zeit, in der sich die Gäste den Vorspeisen widmeten, die beiden Hauptgerichte des ersten Ganges tranchierte und die Stücke unter den Gästen zirkulieren ließ:

Während die anregenden kleinen Vorspeisen (hors-d'oeuvres) abgetragen werden und nach dem Gesottenen die Haupt-Vorspeisen (entrées) gegessen werden, ergibt sich Zeit, um die

6 Ebd., S. 51

ingeschobenen Speisen (relevés),⁷ die die Suppen ersetzt haben, zu zerlegen. Das Zerlegen wird einem Vorscheider übertragen, der dies mit unvergleichlicher Geschicklichkeit erfüllt: Es ist ein wertvoller Brauch, der dem Hausherrn und den Gästen Zeit erspart, die viel besser genutzt werden kann. Diese Praxis ist auch für die grosses pièces⁸ von Vorteil, die, wenn sie fachmännisch zerlegt werden, in ihrer ganzen Pracht erscheinen. Es gibt keine unnötigen Zeremonien und keine Schüchternheit, da die beladenen Teller herumgereicht werden und sich jeder nach seinem Geschmack und Appetit selbst bedient. Wünschen wir uns, dass diese glückliche Methode in Frankreich angenommen wird, vor allem bei großen Mahlzeiten. Dann wird es unserer Nation an nichts mehr fehlen, um eine vollständige Vorrangstellung in der großen Kunst des Kochens und der Tafel zu verdienen.⁹

Die beiden Quellen zeigen, dass es einen langsamen Übergang zwischen der Servierform des 18. und der des frühen 19. Jahrhunderts gab. Dies erklärt auch, weshalb bisher der bildliche und der materielle Befund nur so schwer mit der Erzählung eines radikalen Wandels ab 1810 vereinbar waren. Tafelrisse und bildliche Darstellungen zeigen nämlich vereinzelt bereits um 1770 zunehmend kunstvolle Aufbauten auf der Tischmitte, umgeben von einer Reihe Schüsseln und einer weiteren, äußeren Reihe an Tellern bzw. Gedecken.¹⁰ (Abb. 3)

-
- 7 Dies sind im Ganzen zubereitete Speisen, wie ein Geflügel, ein Fisch oder andere kleinere Tiere.
- 8 Dies sind optisch besonders beeindruckende Gerichte, die während des ersten Ganges zusätzlich in die Mitte des Tisches gestellt werden können, beispielsweise ein Wildschweinkopf, eine ganze Gans oder ein großer Fisch.
- 9 L'almanach des gourmands, 2. Jg. 1805, zit.n. ALEXANDRE BALTHAZARE LAURENT GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'almanach des Gourmands, hg. v. Laurent Seminel und Marion Bretonnière le Dù, Chartres 2012, S. 158f., im Originaltext: *Pendant ce temps, les hors-d'oeuvres stimulants disparaissent, et les entrées qui se mangent après le bouilli donnent le temps de découper les relevés qui ont remplacé les potages. Cette dissection est confiée à un officier ad hoc qui s'en acquitte avec une dextérité peu commune: usage précieux, qui épargne au maître de la maison et aux convives un temps qui peut être beaucoup mieux employé. Cet usage tourne aussi à la gloire des grosses pièces qui, découpées selon les règles de l'art, paraissent dans toute leur splendeur. Il coupe court aux cérémonies inutiles, et va au-devant de la timidité, puisque des assiettes chargées circulent à la ronde, et que chacun se sert soi-même selon son goût et son appétit. Faisons des vœux pour que cette heureuse méthode soit adoptée en France, surtout dans les grands repas. Il ne nous manquera plus rien alors à notre nation, pour mériter une prééminence complète dans le grand art de la cuisine et de la table.*
- 10 Ein oft zitiertes Beispiel dafür sind die Tafelrisse zum ersten und zweiten Gang mit 32 Gedecken aus dem Kochbuch »Il cuoco galante« von Vincenzo Corrado von 1786, abgebildet z.B. bei STEFAN BURSCHE, Tafelzier des Barock, München 1974, Abb. 124 und 125. Besonders oft scheint in Dänemark das Konfekt auf Plateaux schon von Anfang an auf dem Tisch gestanden zu haben, vgl. OLE VILLUMSEN KROG, Plans de table à la cour de Danemark avant et après la visite du roi Christian VII en France en 1768. Influence française?, in: Catherine Arminjon und Béatrix Saule (Hg.), Tables Royales et Festins de Cour en Europe 1661–2789, Tagungsband Versailles, Paris 2004, S. 225–246.

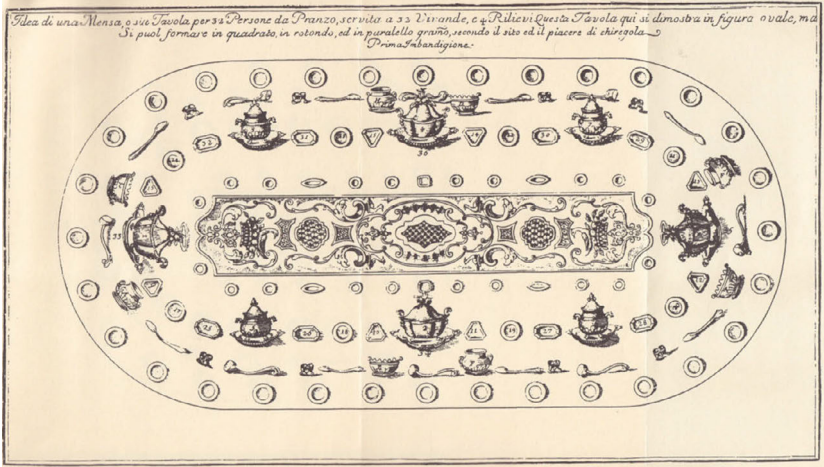


Abb. 3: Tafelplan für den ersten Gang mit zentralem Aufsatz aus »Il Cuoco Galante« von Vincenzo Corrado, Erstausgabe Neapel 1773

Auch die Darstellungen des ersten und zweiten Ganges folgen dabei diesem Schema, wie es zuvor nur von großen Desserts des 18. Jahrhunderts mit Zuckeraufsatz bekannt war (Abb. 4).

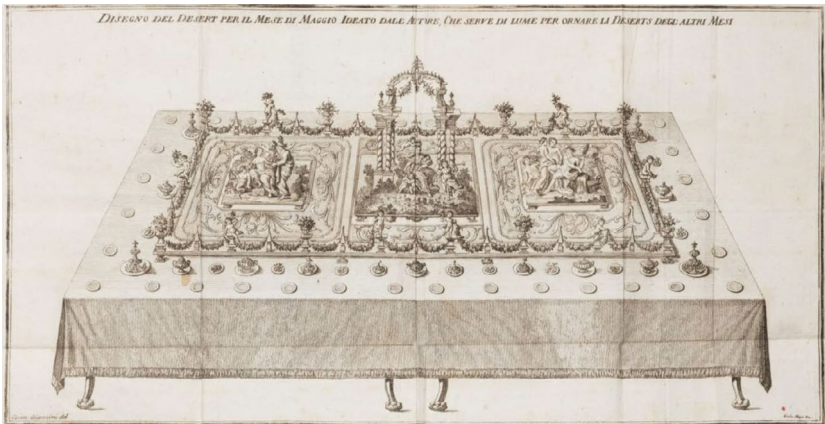


Abb. 4: Vorschlag zu einer Desserttafel für den Monat Mai aus »Il Credenziere di Buon Gusto« von Vincenzo Corrado, Erstausgabe Neapel 1778

Vom Aufbau her unterscheiden sich diese Tafelrisse des letzten Viertels des 18. Jahrhunderts aber kaum von denjenigen, die fünfzig Jahre später von Singstock (1813), Carême (1822), Zenker (1827) und anderen beschrieben und abgebildet wurden. Nur in der Beschreibung des Ablaufs liegen die wesentlichen Unterschiede verborgen: Zum Ende des 18. Jahrhunderts wurden die Speisen ohne Deckel auf die Tafel gestellt und jeder Gast aß von dem, was er mochte oder erreichen konnte, in beliebiger Reihenfolge. Nach 1820 dagegen wurde, wie oben beschrieben, sowohl auf die Temperatur der Gerichte geachtet als auch auf die Abfolge der Einnahme. Dies ging einher mit den Bestrebungen der Köche jener Zeit, ihr Wirken als Kunst und ein Mahl als Komposition im allgemeinen Bewusstsein zu etablieren.

Der zweite Unterschied, der die Tafelrisse des späten 18. Jahrhunderts von den späteren trennt, ist die Komplexität der Tafelaufsätze und die Häufigkeit von so aufwändigen Inszenierungen. Die Aufbauten der Tischmitte bestehen beim »service à la française« in der Regel aus einer »Plat de Ménage«, also eines Aufsatzes, der nebst Zitronenkorb geeignete Gefäße für verschiedene Würzzutaten enthielt. Im Zuge des Rokoko wurden in Deutschland die Gefäße und die Funktion des Korbes oft in dekorative figürliche Aufbauten wie Gartenpavillons integriert, was insbesondere eine Spezialität der Augsburger Goldschmiede wurde.¹¹ Bei besonderen Ausnahmereignissen wurden aber auch schon in der Mitte des 18. Jahrhunderts für einen bestimmten Anlass Tafelzierden aus verschiedenen Materialien komponiert, die mit Hilfe von Versatzstücken aus Tragantzucker, Marmor, Porzellan, Edelmetall, farbigem Sand etc. thematische Inszenierungswelten »en miniature« darstellten und die während allen Gängen des Essens bestehen blieben. Der besondere Anlass, der Stolz der künstlerischen Umsetzung und der große Aufwand rechtfertigten dann eine Dokumentation in Form von Grafik oder sogar Gemälden. Im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts sind schließlich erste figürliche und rein dekorative Aufsätze ohne Plat de Ménage-Funktion zu beobachten. Deren Elemente standen auf einzelnen Plateaus, die auch zu länglichen, sogenannten Surtouts zusammengestellt werden konnten. Im Geschmack des Frühklassizismus waren dies etwa italienische Platten mit Pietre-dure-Inkrustationen, auf denen Vasen, Schalen, Obelisken, Tempelchen und andere antikische Architekturen und teilweise Figuren angeordnet wurden.¹² Ein Inventar der Berliner Hofkonditorei von 1796 nennt nicht weniger als acht mehrteilige Plateaus mit Metalleinfassungen, deren Oberflächen mit farbigem Glas, Spiegel oder Marmor gefertigt waren, wozu 15 verschiedene Sets an Aufsatzzubehör

11 Vgl. BURSCHE, Tafelzier (wie Anm. 10), Abb. 263–290. Ein anderes berühmtes, französisches Beispiel ist der Entwurf für die figürliche »Plat de Ménage« zusammen mit zwei Terrinen des Goldschmieds Juste-Aurèle Meissonnier für den Duke of Kingston 1735; der Stich ist reproduziert ebd., Abb. 255.

12 Besonders beeindruckend sind diesbezüglich die Entwürfe aus der Werkstatt des römischen Goldschmieds Giuseppe Valadier.

aus Glas, Porzellan und Papier kamen.¹³ Dass diese Teile in der Konditorei gelagert wurden, weist zwar darauf hin, dass sie in erster Linie bei Desserts zum Einsatz kamen. Doch finden sich an deutschen Höfen auch schon für diese Zeit thematische Kompositionen aus edlen Materialien, die komplexe ikonografische Programme aufwiesen und für einen bestimmten herausragenden Anlass geschaffen wurden, wobei sie dann nicht nur für das Dessert, sondern für das ganze Essen die Tafel zierten. Ein nicht nur künstlerisch herausragendes, sondern auch sehr frühes Beispiel hierfür ist der Aufsatz des Dresdener Hofjuweliers Johann Christian Neuber aus Vermeil, Edelsteinen, Spiegel und Meißener Porzellan, der 1776 Kurfürst Friedrich August III. als Staatsgeschenk zum Geburtstag übergeben wurde.¹⁴ (Abb. 5)



Abb. 5: Ansicht des großen Tafelaufsatzes des Dresdener Hofjuweliers Johann Christian Neuber mit Figuren und Tempel aus Meißener Porzellan, Geburtstagsgeschenk an den sächsischen Kurfürsten Friedrich August III. 1776, historische Aufnahme 1936

-
- 13 Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Potsdam (im Folgenden: SPSG), Historische Inventare, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofaemter de 1796«, fol. 71–75. Plateaux, die der preußische Hof verschenkte, wiesen manchmal auch Oberflächen in Steinimitation oder Porzellan auf.
- 14 Das Mittelstück ist abgebildet bei ULRICH PIETSCH (Hg.), Porzellansammlung Dresden. Führer durch die ständige Ausstellung, Dresden 1998, S. 244f.

Ein anderes beeindruckendes Beispiel ist der ägyptische Aufsatz, den die Berliner Bronze-Werkstatt Werner und Mieth 1804 für die Hochzeit des Prinzen Wilhelm von Preußen mit Prinzessin Marie Anna von Hessen Homburg schuf.¹⁵ Solch enorm teuren Kompositionen waren jedoch nicht für den häufigen Gebrauch geeignet.

Dies veränderte sich im ersten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts in Paris, wo die vergoldete Bronze zu einem zentralen Werkstoff des napoleonischen Empires wurde. Bronzeworkstätten – allen voran Pierre Philippe Thomire – entwickelten gegen 1810 ein Baukastensystem, das für die nächsten Jahrzehnte in ganz Europa zum Standard für Tafelaufsätze werden sollte: Auf die in beliebiger Länge aneinander schiebbaren Platten, die mit durchbrochenen, ornamentalen oder figürlichen Galerien eingefasst und mit Spiegeln belegt waren, kamen Schalen, Leuchter, Vasen und gelegentlich Götterfiguren ebenfalls aus vergoldeter Bronze und Glas zu stehen (Abb. 6).



Abb. 6: Beispiel für eine Tafel mit französischem Bronzeaufsatz: Darstellung des Banketts anlässlich der Hochzeit von Napoleon I. mit Maria Ludovica (Marie Louise) von Österreich 1810, gemalt von Alexandre Benoit Jean Dufay, 1812 (Ausschnitt)

15 FRIEDERIKE WERNER, Ägyptomanie in Preußen. Die Tafelskulptur zur Hochzeit im Königshaus 1804, Weimar 2016.

Diese auch als ›chemins‹ bezeichneten Aufsätze waren nicht wirklich thematisch, sondern nur dekorativ, konnten nach Bedarf arrangiert und geschmückt werden und waren nur mit einer einmaligen, allerdings hohen, Investition verbunden. Wenn Carême 1822 bemerkt, dass man in einem anspruchsvollen Haus mit zwei bis vier Mahlzeiten pro Tag, ein bis zwei großen Dinern pro Woche und einem bis zwei Bällen pro Monat zu rechnen habe, wird schnell deutlich, welche Erleichterung diese Aufsätze für die Bespielung der Tischmitte bedeuteten.¹⁶

Nicht nur in Bezug auf die Tafelaufsätze entwickelten sich zu Beginn des 19. Jahrhundert neue Moden, was ein kurzer Überblick über die Bestandteile einer Tafel zeigen kann. Bezüglich der verschiedenen möglichen Formen der Tische änderte sich zwar nichts, aber Autoren wie Zenker waren bemüht, in ihrem Bestreben der lehrbuchhaften Festschreibung und Erklärung von Traditionen die Erscheinungsbilder zu systematisieren. So ordnet Zenker die Hufeisentafel den zeremoniellen, die längliche Tafel den festlichen und die runde oder ovale Tafel den geselligen Anlässen zu. Eine Tafel zu 24 Personen mit abgerundeten Enden soll 188 cm breit und 365 cm lang sein, was pro Gedeck einen Spielraum von ca. 65 cm zulässt, wobei die Stühle so zu wählen sind, dass zwischen ihren Lehnen zwei Handbreiten Lücke bleibt. Das Gedeck wird 4 Finger breit von der Kante her angeordnet.¹⁷

Das Bedecken des Tisches mit einem Tafeltuch ist vor und nach 1800 in Deutschland üblich. Obwohl sich im fürstlichen Schlossbau im Zuge des Klassizismus langsam die Ausprägung von fest etablierten und entsprechend möblierten Speisезimmern für größere Runden ausprägte,¹⁸ verbreiteten sich große, kostbar polierte Tische aus Mahagoni, wie sie in den englischen Landhäusern schon länger in Gebrauch waren, nur nach und nach. Als Konsequenz waren in Deutschland Tischdecken zum Kaschieren der temporären Funktionsmöblierung zwingend notwendig. Ob ein Tisch mit einer passend großen oder mit mehreren kleineren Decken belegt wurde, hing von den Möglichkeiten des Gastgebers ab.¹⁹ Einer der wenigen Hinweise auf Veränderungen um 1800 liefert Grimod de la Reynière, der 1807 bedauerte, dass seit der Französischen Revolution die teure Damastwäsche oft durch Baumwolle ersetzt würde und dass man in den Niederlanden und England

16 MARIE ANTOINE CÂREME, *Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, 2 Bde., Paris 1822, hier Bd. 1, S. 65.

17 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 138f.

18 Dies im Gegensatz zu Galerien und Vorzimmern, die zwar regelmäßig für Dinern benutzt wurden, indem die für diesen Zweck notwendigen Möbel wie Tische, Tafelstühle und Buffets jeweils nur für den Anlass aufgestellt wurden. Ein sehr schönes Beispiel für einen frühen permanenten Speisesaal befindet sich in Schloss Wörlitz (1773 fertiggestellt), das unter englischem Einfluss entstand.

19 Detailreich und ausführlich zur Tischwäsche vgl. ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 138–146.

noch bessere Qualitäten fände.²⁰ Leider sind durch die Vernutzung die überlieferten Bestände sehr gering, doch zeigen Inventare, dass beispielsweise auch am preußischen Hof verschiedene Qualitäten an Wäsche in den Weißzeugkammern gelagert wurden.²¹ Bezüglich des Materials gilt dasselbe für die Servietten. Lediglich deren Form auf dem Tisch spiegelt eine Entwicklung: Erreichte die Kunst des Serviettenbrechens und der Herstellung figürlicher Gebilde im 17. Jahrhundert eine Blüte, die sich auch noch ins 18. Jahrhundert auswirkte, so wurde die Serviette im Zuge des Jahrhunderts zu einem Gebrauchsgegenstand, der dem Gast von einem Diener umgelegt wurde. Wenn um 1800 überhaupt Servietten zu Beginn eines Essen auf dem Tisch lagen, dann in schlicht gefalteter Form.²² In der Folge allgemeiner politisch restaurativer Entwicklungen und der Wiederaufnahme von Gepflogenheiten des Ancien Régime erfuhr auch um 1820 die gefaltete Serviette auf dem Teller eine Renaissance, oft in Verbindung mit einem eingelegten Brötchen.²³ Zenker, dem dieser zusätzliche Schmuck gefiel, gibt nur zu bedenken, dass sie beim Anheben durch den Gast sofort locker auseinanderfallen solle.

Wenden wir uns nun den Gerätschaften der Tafel zu. Um die folgenden Aussagen zur Entwicklung der Tafelservice zu untermauern, hat der Autor in Bestelllisten und Inventaren des preußischen Hofes insgesamt 37 umfangreiche Hofservice zu 24 bis 100 Gedecken in der Zeit zwischen 1760 und 1850 analysiert.²⁴ Die Formen

-
- 20 L'almanach des gourmands, 5. Jg. 1807, vgl. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'Almanach des Gourmands (wie Anm. 9), S. 541.
- 21 Vgl. z.B. SPSC, Historische Inventare, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofkammer de 1796«, in dem allein ein Revisionsprotokoll der Berliner Weißzeugkammer von 1796 *würklich brauchbares Tafelzeug* auflistet, und zwar: 377 *dammastne Laken*, 221 *Dutzend 1 Stück dammastne Servietten*, 279 *Stück drellene Laken*, 273 *Dutzend drellene Servietten*, 90 *Stück trocken Laken*, 126 *Dutzend 8 Küchen-Servietten*«; »drellen« bezieht sich auf Drell, Drill oder Drillich, einer Gewebebindung (sog. Drellbindung), mit der dichte und strapazierfähige, schlichte Stoffe in Leinen oder Baumwolle gewoben werden, wogegen beim kostbareren Damast, meist in Leinen, bildliche oder ornamentale Motive eingewoben werden, vgl. THOMAS MEYER ZUR CAPELLEN, Lexikon der Gewebe, Frankfurt a.M. 2001, s. v. »Drell«; für den Hinweis danke ich Dr. Karin Thönnissen. Mit »trocken Laken« sind höchstwahrscheinlich die Untertücher in der Funktion eines heutigen Moltons gemeint, die auch ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), 1827 empfiehlt.
- 22 So beschreibt es auch Grimod im L'almanach des gourmands, 6. Jg. 1808, vgl. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'Almanach des Gourmands (wie Anm. 9), S. 745.
- 23 Ebd. und ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), S. 140.
- 24 Die Untersuchung stützt sich bei 35 Porzellanservices auf Akten im Werkarchiv der Meißener Porzellanmanufaktur (BA AA Pret 66), vgl. auch SAMUEL WITTEWER, »hat der König von Preußen die schleunige Verfertigung verschiedener Bestellungen ernstlich begehret. Friedrich der Große und das Meißener Porzellan«, in: Keramos, Heft 208, Düsseldorf 2010, S. 17–80; ebenso Akten des historischen Archivs der KPM Berlin (insb. SPSC, KPM-Archiv (Land Berlin), Akte 352 (vormals Pretiosa 1): Contobuch 1791–1798, sowie Akte Nr. 353 (vormals Pretiosa 2): Conto Buch Sr. Majestät des Königs. 1818 – 1850; ebenso WINFRIED UND ILSE BAER, Blu-

der Serviceteile, sei es in Edelmetall oder Porzellan, folgten natürlich permanent den stilistischen Moden. Es fällt auf, dass in ihrer Zusammenstellung die Anzahl an Terrinen um 1800 drastisch verringert wird, woraus man Rückschlüsse auf den reduzierten Einsatz von Ragouts und Suppen ziehen kann. Das komplette Wegfallen von passend zu den Services gearbeiteten Wärmeglocken zeigt nur, dass solche ihre Bedeutung auf der Tafel verloren. Für Transporte von Schüsseln zwischen Küche und Speiseraum oder zum Warmhalten in Verbindung mit Stöfchen auf Anrichten behielten sie ihre Funktion. Auch neue Bestellungen an kompletten Silber- und Vermeil-Services waren in den beiden letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts rückläufig, wobei beispielsweise der preußische Hof bis zu den fast kompletten Einschmelzungen 1809 noch Zugriff auf große Bestände der ersten Hälfte des Jahrhunderts hatte und diese in Einzelfällen mit Porzellan ergänzte.²⁵

In Bezug auf die Dekoration – auch hier abgesehen von stilistischen Entwicklungen der Ornamentik – fand die deutlichste Veränderung in Bezug auf Dessertteller statt. Waren diese im Rokoko in der Regel von sehr ähnlicher Dekoration wie die Speiseteller, von denen sie sich durch aufwändig durchbrochene Ränder (Fahnen) unterschieden²⁶, so wurde die Durchbrucharbeit nun bisweilen durch kostbare Golddekorationen (Goldornamente auf einfarbigem Fond oder volle Vergoldung mit radierten Ornamenten) ersetzt. Im Spiegel der Teller wichen gestreute Blumen, Vögel, Rosetten u. ä. gemäldeähnlichen Darstellungen in Medaillons oder auch über die ganze Fläche.²⁷ (Abb. 7)

men für den König, Ausst. Kat. Berlin 1992, S. 35, und bei zwei Silberservices, vgl. WINFRIED BAER, Die Gold- und Silber-Tafelservice Friedrichs des Großen, in: Johann Georg von Hohenzollern (Hg.), Friedrich der Große. Sammler und Mäzen, Ausst. Kat. München 1992, S. 286–297. Unter den untersuchten Services befanden sich 6 friderizianische, 7 zwischen 1790–1810, 17 zwischen 1818–1830 und 5 zwischen 1830–1850; die Studie stützt sich auf Inventarlisten, die Service selbst sind nicht oder nur sehr fragmentarisch überliefert (überwiegend in den Beständen der SPSC).

- 25 So beispielsweise Friedrich Wilhelm II., der 1795 bei der KPM Berlin Suppenteller zur Ergänzung des massiv goldenen Services von Friedrich II. von 1744 in Auftrag gab.
- 26 WINFRIED UND ILSE BAER, Blumen für den König (wie Anm. 24); MICHAELA VÖLKELE, Die Tafelkultur am Hof von Brandenburg-Preußen (1648–1918), in: Kronschatz und Silberkammer der Hohenzollern, hg. von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Berlin, München 2010, S. 50–83, z.B. Abb. 38–41, 46, 48.
- 27 Beispiele bei SAMUEL WITTEWITZ, Raffinesse & Eleganz: königliche Porzellane des frühen 19. Jahrhunderts aus der Twinght Collection New York, Ausst. Kat., hg. von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, München 2007.



Abb. 7: Dessertteller und andere Teile mit Ansichten preußischer Schlösser aus dem Hochzeits-service für Prinz Friedrich der Niederlande und Prinzessin Luise von Preußen, KPM Berlin 1825

Diese von der Manufaktur Sèvres ausgehende Entwicklung zeigt sich aber nur bei herausragenden Services, am preußischen Hof sogar nur bei solchen, die zu Geschenken bestimmt waren. Während Friedrich Wilhelm III. für sich selbst schlichtere Versionen mit Desserttellern »en suite« in Auftrag gab, erhielt Joséphine Bonaparte über den französischen Kommandanten Berlins 1807 aus der Königlichen Porzellanmanufaktur (KPM) ein botanisches Dessertservice mit reichster Bemalung. Auch das Geschenk an den Herzog von Wellington 1817 sowie sämtliche Aussteuerservice für preußische Prinzessinnen betonten die Dessertteller mit Bildprogrammen, seien es etwa Ansichten der preußischen Schlösser oder Uniformen der Armee.²⁸ Auch wenn dieser Reichtum und der deutliche ästhetische Kontrast der Dessertteller zu den Serviceteilen der ersten Gänge nicht die Regel für den Alltag war, so spiegelt sich auch dies in den Äußerungen der Geschmacksexperten: Zenker weist darauf

28 WINFRIED BAER, Das Tafelservice der KPM für den Herzog von Wellington 1817 – 1819, Ausst. Kat. hg. von der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Berlin, Berlin 1988, sowie ANTJE MARTHE FISCHER, Königliche Geschenke. Die Porzellane der Berliner Manufaktur am mecklenburgischen Hof, hg. von der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Mecklenburg-Vorpommern, Berlin/München 2019.

hin, dass die Aufgabe des Desserts nur sei, durch völlig neue Geschmacksrichtungen, Texturen, Farben und Formen die nach dem Braten einsetzende Ermüdung zu stoppen und durch die Überraschung die Unterhaltung bei Tisch wieder anzukurbeln. Ästhetik beim Dessert sei also deshalb eine Bedingung, *weil Schönheit zerstreut und dadurch die Verdauung befördert* werde, weshalb Dessertteller *zierlicher geformt [...] oder so gemahlt* [seien], *dass sie als Kunstwerk betrachtet in hohem Werth stehen.*²⁹ Da im Gegensatz zum 18. Jahrhundert nun, wie wir sahen, der optische Anreiz eines neuen, kostbaren Tafelaufsatzes für den dritten Gang ausblieb, da Teile des Desserts von Anfang an in das Surtout integriert waren, übernahmen besonders reiche, oft thematische Teller diese Funktion und regten mit ihren Motiven zu Gesprächen an.

Nebst Geschirren unterschied auch das Besteck zwischen den ersten beiden Gängen und dem Dessert.³⁰ Aufgrund der Fruchtsäure der Speisen wurden für den dritten Gang vergoldete Teile benutzt, was sich aber ebenso wenig vom 18. zum 19. Jahrhundert änderte, wie – zumindest am preußischen Hof – die Nutzung von nur je einem Satz aus Messer, Gabel und Löffel für die beiden ersten Gänge und jenem für das Dessert. Lediglich im Bereich des Vorlegebestecks kamen neue Formen hinzu, was nicht erstaunt, da – wie wir sahen – das Vorlegen am Tisch nach 1800 zur Pflicht einer würdigen Tafel wurde. Die früheste nachweisbare Differenzierung des Bestecks für Gedecke ist durch die materielle Überlieferung für den preußischen Hof erst nach 1880 belegt, und auch da sind es zunächst neben der Grundausstattung lediglich Fisch- und Käsebestecke. Erst mit dem umfangreichen Silberservice für das letzte preußische Kronprinzenpaar (1904–1914) hielt eine Vielzahl von Sonderformen Einzug in das Besteckinstrumentarium des Hofes.

Bei den Gläsern sieht es ähnlich aus.³¹ Beim ›service à la française‹ standen keine Gläser auf dem Tisch. Sie wurden am Buffet mit Wein gefüllt und den Gästen angeboten, die daraus tranken und sie der Bedienung zurückgaben, damit sie wieder am Buffet gereinigt und neu gefüllt werden konnten. Eine Glasform für alle Weine war die Regel. Die Differenzierung von Gläserformen in Abhängigkeit vom Getränk ist anhand von überlieferten Beständen in England bereits für die Mitte des 18. Jahrhunderts nachweisbar, insbesondere die Unterscheidung von Gläsern für Wein und Champagner. In Frankreich verfügte der Hof spätestens mit Beginn des Empire über ›verreries‹ (Glasservices), und als Folge der dynastischen Verbindung durch die

29 ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), S. 66.

30 SARAH COFFIN, Feeding desire. Design and the tools of the table 1500–2005, Ausst. Kat. New York 2006.

31 SUSANNE NETZER, Von schönen und necessairen Künsten. Glasproduktion und Glasveredelung in Preußen zwischen 1786 und 1851, Berlin 2017, insb. S. 64–68; ÉLISABETH CAUDE/ALAIN POUGETOX (Hg.), La cave de Joséphine. Le vin sous l'Empire à Malmaison, Ausst. Kat. Paris 2010.

Hochzeit von Erzherzogin Maria Ludovica von Österreich mit Kaiser Napoleon I. investierte auch der Wiener Hof in ein repräsentatives böhmisches Glasservice.³² Ein gutes Jahrzehnt später scheint diese Ausstattung auf den gehobenen Tafeln in Wien die Regel gewesen zu sein, denn der Koch des Fürsten Schwarzenberg, der schon mehrfach zitierte Franz Georg Zenker, hielt 1827 fest, dass zu jedem Gedeck mindestens zwei bis vier Gläser zu stehen kommen und jeweils ein bis zwei Gedecken eine Karaffe Tischwein und eine mit Wasser zuzuordnen seien.³³ Die damit zusammenhängenden Vorzüge der Geschmacksentfaltung für die besonderen Weine, die auf Verlangen ausgeschenkt wurden, scheinen aber nicht überall in gleichem Maße zu einer Differenzierung der Glasformen geführt zu haben. Der Koch des Prinzen Heinrich von Preußen, George Conrad Singstock, merkte in seinem 1813 in Berlin erschienenen Kochbuch an, dass der Wein für die ersten beiden Gänge vom Buffet aus serviert würde, wofür einfache Gläser in einer Form reichten. Lediglich für das Dessert stelle man zu den Getränken passende Gläser (Champagner, Süßwein, Burgunder) auf den Tisch, was ein Gläserservice erforderlich mache.³⁴ Diese Aussage deckt sich mit den Inventaren des preußischen Hofes, in welchen um 1800 lediglich zwischen Wein- und Wassergläsern sowie Champagner- und Likörgläsern unterschieden wird.³⁵ Erst unter Wilhelm I. führte auch der Hof Glasservices mit wenigen verschiedenen Größen und Formen ein.

Wenden wir uns nun noch einmal genauer dem Vorgang des Servierens zu, verbunden mit der Frage, wie sich das Zusammenspiel von kulinarischer Theorie und materiellem Befund am Beispiel der Services nach 1800 gestaltet. Die Autoren jener Kochbücher der Zeit, die über Rezepte hinaus auch Anregungen zur Zusammenstellung von Menüs gaben, oder die eigens Publikationen zur Organisation der Tafel publizierten, legten großen Wert auf die Anzahl der Gerichte und deren Zahlenverhältnisse.³⁶ Das folgende Beispiel zitiert Franz Georg Zenker: Er rechnet auf fünf Personen im ersten Gang vier verschiedene Gerichte.³⁷ Da bei einem normalen Diner die Anzahl der ›hors-d'oeuvres‹ und ›entrées‹ gleich sein soll – bei reicheren Tafeln könnte man die Zahl der ersteren steigern – und die Suppe, mit der das Mahl beginnt, gleich nach dem Austeilen durch ein Austauschgericht (›relevée‹) ersetzt wird, ergeben sich daraus für 24 Gedecke zwei Suppen, zwei Austauschgerich-

32 HUBERT CHRYSOPOLITUS WINKLER, *Ehemalige Hofsilber und Tafelkammer*. Sammlungskatalog, Bd. 1, hg. von Ilsebill Barta-Fliedl und Peter Parenzan, Wien 1996, S. 75.

33 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 140; allgemeiner zu den Glasformen S. 78f.

34 SINGSTOCK, G. E. [GEORGE CONRAD, sic], *Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände*, Berlin 1813, S. 191; den Hinweis auf den korrekten Vornamen Singstocks verdanke ich Frau Claudia Sommer, SPSC.

35 Vgl. z.B. SPSC, *Historische Inventare*, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofaemter de 1796«, fol. 39.

36 Vgl. die zitierten Werke von Singstock, Carême und Zenker, um nur drei zu nennen.

37 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 17.

te und je acht ›hors-d'oeuvres‹ und ›entrées‹. Daraus folgt, dass immer zehn Schüsseln oder Platten gleichzeitig auf dem Tisch stehen. Wenn nun zum zweiten Gang die Speisen ausgetauscht werden, so wird an die Stelle der Austauschgerichte der Braten gesetzt – folglich braucht es zwei – und an die Positionen der acht Vorspeisen (›entrées‹) kommen die ebenfalls acht Hauptspeisen, ›entremets‹ genannt, da man sie zwischen die beiden Braten setzt. Damit bleiben aber die Stellen, die zuvor von ›hors-d'oeuvres‹ eingenommen werden, leer, weshalb hier bereits acht Teller mit Dessert (Backwerk, ggf. Bonbons, Dragées) platziert werden. Letzteres ist aus diesem strengen Regelwerk der Mengen ausgenommen, so dass nach dem Abtragen des zweiten Ganges zu den bereits vorhandenen acht angerichteten Desserts weitere (frisches Obst oder kandiertes, Kompott und Eis) nach beliebiger Anzahl dazwischen gestellt werden. Die Hierarchie der Speisen innerhalb der Gänge zeigte sich dabei auch in den Geschirrförmern, indem die Austauschgerichte und Braten auf jeden Fall auf großen ovalen Platten, die restlichen Gerichte überwiegend in runden oder eckigen Schüsseln angerichtet werden sollten.

Für eine Tafel zu 16 bzw. 40 Gedecken bedeutete das System je vier bzw. zwölf ›hors-d'oeuvres‹, ›entrées‹ und ›entremets‹, ergänzt um eine bzw. vier Suppen und entsprechend vier Braten. Sollte ein Diner jedoch etwas reicher als dieser empfohlene Umfang sein, so wird darauf hingewiesen, dass die Anzahl ›hors-d'oeuvres‹ erhöht werden könne, oder man setze zusätzlich beim ersten Gang zwei Mittelstücke – französisch ›grosses pièces‹, wie weiter oben beschrieben – auf, die dann für den zweiten Gang durch zwei Schüsseln mit Kunstbäckerei ersetzt werden. Hierbei handelte es sich um figürliche, aus Tragantzucker und Nougat gefertigte figürliche, meist architektonische Gebilde, die weniger zum Verzehr, als vielmehr für das Auge bestimmt waren. Sie waren eine Art Wiederaufnahme der Hauptstücke aus den in Zucker gefertigten Dessertaufsätzen des Rokoko und entsprachen damit auch der restaurativen Geisteshaltung der Zeit, wobei der Hauptmeister dieser Kunstbäckerei, Marie-Antoine Carême, bereits 1810 sein erstes Werk mit einer Vielzahl an Abbildungen dazu publizierte.³⁸

Da diese Mengenverhältnisse aus publizierten Werken von Köchen in höchsten Anstellungen stammen und der Verdacht aufkommen könnte, dass sie im Bestreben, ihr Metier als Kunst anerkannt zu wissen, in der Schriftform die Systematisierung etwas überspitzten, soll hier zum Schluss ein Abgleich von Theorie und Praxis versucht werden. Eine Akte des historischen Archivs der Berliner Porzellanmanufaktur KPM enthält alle zu Geschenken bestimmten Aufträge König Friedrich Wilhelms III., so auch eine große Anzahl an Tafelservices.³⁹ Während die jeweils

38 MARIE ANTOINE CARÊME, *Le pâtissier Royal parisien*, 2 Bde., Paris 1810, sowie DERS., *Le pâtissier pittoresque*, Paris 1815.

39 SPSP, KPM-Archiv (Land Berlin), Akte Nr. 353 (vormals Pretiosa 2): »Conto Buch Sr. Majestät des Königs 1818–1850«.

genannten Zahlenverhältnisse von Speisetellern (drei pro Person) und solchen für Suppe und Dessert (je einer pro Person) identisch bleiben, variiert die Anzahl der Serviergeschirre leicht. Unter den 37 bereits angesprochenen Servicebestellungen, die für diese Studie untersucht wurden, befindet sich auch eines zu 24 Gedecken, das bezüglich jener Servierteile als durchschnittlich bezeichnet werden könnte. Es wurde dem König am 25. Februar 1822 in Rechnung gestellt, war weiß mit reicher Goldbordüre und zeigte die Initialen wohl des Prinzen Karl.⁴⁰ Nimmt man nun eine Maximalauslastung des Services an und ordnet man entsprechend der genannten Mengenvorschläge für 24 Personen die Terrinen den Suppen, die »relevées«, Braten und Mittelstücken den großen ovalen Platten zu und verteilt die restlichen Gefäße auf die anderen Speisen, so bleiben zum Schluss zehn Geschirre (Schüsseln, Kompottieren oder Saladieren) übrig, die für Reservegerichte auf dem Buffet oder zum Dessert genutzt werden konnten bzw. den notwendigen Spielraum für Gerichte, die auf runden oder ovalen Formen serviert werden sollten, ermöglichten. Beim Dessert wurden für kleinere Süßigkeiten oft auch Glasteller und -schälchen hinzugezogen, die nicht zum eigentlichen Service gehörten. Da dieses, wie die Wortwurzel »desservir« bereits andeutet, nach dem eigentlichen Abräumen stattfand, lag seine Zusammenstellung außerhalb der geschilderten Systematik und war bezüglich der Mengen, aber auch der Geschirre, freier.

Fazit

Die Ausführungen zeigen, dass nicht nur die Kochkunst, sondern auch die Tafelkultur um 1800 einem Wandel unterlag, der sich jedoch über Jahrzehnte hinzog. Entgegen der weit verbreiteten Meinung erfolgte der Wechsel vom französischen zum russischen Service nicht als revolutionärer Umbruch und letzterer setzte sich auch erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts durch (Abb. 8).

40 Ebd., S. 78; es bestand aus 72 Speise- und 24 Suppentellern sowie in jeweils mehreren Größen insgesamt 10 runden Schüsseln, 16 ovalen Platten, 8 Kompottieren, 8 Saladieren, 4 Saucieren, 8 Salz- und 4 Senfgefäßen sowie zwei Deckelterrinen für die ersten beiden Gänge. Interessant ist, dass keine Deckelgefäße oder Kasserollen Teil des Porzellangeschirrs waren, obwohl diese von Zenker für die warmen Speisen des ersten Ganges als unverzichtbar beschrieben werden. Natürlich konnte aber ein solches Service jederzeit mit Silbergefäßen ergänzt werden. Hinzu kamen 24 Desserteller, 4 Fruchtkörbe, 2 Eisgefäße und 24 kleine Deckelbecher für Gelée oder Sorbet. Die Zuordnung an den Prinzen ist unsicher und leitet sich davon ab, dass gleichzeitig ein etwas größeres aber nahezu identisch beschriebenes Service für den Prinzen Wilhelm mit den Initialen »PW.« in Auftrag gegeben worden war. Merkwürdig ist nur, dass die vermerkten Initialen des kleineren Services »PK.« nicht zur üblichen Schreibweise des Prinzen mit »C« passen, wobei kein anderes Mitglied des Königshauses einen Namen mit »K« trug.



Abb. 8: Beispiel einer Tafel im »service à la russe«: Festbankett in der Großen Galerie von Schloss Schönbrunn 1861 gemalt von Fritz l'Allemand

Die Quellen des ersten Viertels des 19. Jahrhunderts und ihr Abgleich mit der bildlichen und materiellen Überlieferung lehren uns, dass die französische Praxis des gleichzeitigen Auftragens verschiedener Gerichte eines Ganges nie unterbrochen, sondern lediglich neuen Moden angepasst wurde. Im Zentrum dieser Veränderungen stand der Koch, der nicht nur für die Zubereitung von Speisen, sondern neu für die ganze Choreographie des Essens verantwortlich zeichnete, indem nun nicht mehr der Gast, sondern er die Reihenfolge der Einnahme – folglich auch der Geschmacks-Abläufe – bestimmte. Durch das Prozedere des Vorlegens wurde der Gast gezwungen, einer Gesamtkomposition zu folgen, wobei er nach wie vor alle Teile eines Ganges auf dem Tisch überblicken und sich je nach Vorliebe einteilen konnte, wovon er mehr oder weniger zu sich nehmen wollte. Es wird deutlich, dass damit die Konzentration auf das Gericht und seinen Geschmack an Bedeutung gewann. Im Gegenzug wurden Dekorationen des Tisches mehr und mehr standardisiert. Die ›Verwissenschaftlichung‹ der Kochkunst und die damit einhergehende Reglementierung des gedeckten Tisches ergänzten sich gegenseitig. Mit dem Durchsetzen des ›service à la russe‹, bei dem der Gast das Gericht erst sah, wenn es direkt aus der Küche kam und ihm angereicht wurde, erfuhr dieser Aspekt noch einmal eine Verstärkung, indem die Tafel zur reinen Dekorationsfläche wurde, wohingegen die Speise in perfekter Temperatur und Konsistenz ›à la minute‹ ih-

re höchste Qualität offenbarte. Um dem Gast dennoch die Möglichkeit eines Überblicks zu verschaffen, wurde zu dieser Zeit die Menükarte eingeführt. Mit ihr begann gleichsam eine neue Entwicklung, die ihren Bogen bis in unsere Gegenwart spannt.

Bildnachweise

Abb. 1: Schloss Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft, Bundesmobilienvverwaltung, Foto: Edgar Knaack

Abb. 2: SLUB Dresden

Abb. 3: Wikimedia Commons

Abb. 4: Finearte

Abb. 5: Deutsche Fotothek, Foto: Walter Möbius

Abb. 6: bpk, GrandPalaisRmn, Foto: Gérard Blot

Abb. 7: SPSG, Foto: Pfauder

Abb. 8: Schloss Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft, Bundesmobilienvverwaltung, Foto: Christoph Mühlbauer

