

Zeitschrift: Kunst + Architektur in der Schweiz = Art + architecture en Suisse = Arte + architettura in Svizzera

Herausgeber: Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte

Band: 61 (2010)

Heft: 4

Artikel: A table : der lange Weg vom Ess-Theater zum Kunstwerk auf dem Teller

Autor: Morel, Andreas

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-394484>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Andreas Morel

A table. Der lange Weg vom Ess-Theater zum Kunstwerk auf dem Teller

Es ist unbestritten, dass der Mensch wie jedes Lebewesen nur überleben kann, wenn sein Körper mit Speise und Trank versorgt wird. Dass diese Massnahme sich mit bestimmter Regelmässigkeit zu wiederholen hat, wird jeder Mutter von ihrem Kind schon kurz nach der Geburt lautstark in Erinnerung gebracht. Licht und Dunkel sind seit Jahrhunderten bestimmend für die Arbeits- und die Ruhephasen im Jahreslauf. Mahlzeiten geben dem Tagesablauf Struktur. Aus verschiedenen, nicht zuletzt ökonomischen Gründen fanden sie in der Gemeinschaft statt. Sollte sich einmal ein Gast dazugesellen, tat er dies nicht ungebeten. Er wurde in die Gemeinschaft aufgenommen und, mindestens vorübergehend, Teil davon. Seine Platzierung bei Tisch war nicht zufällig, sondern Ausdruck der Wertschätzung, die ihm seitens des Gastgebers entgegengebracht wurde.

Der dem Mahl eigene serielle Aspekt und Fakten wie Unverzichtbarkeit und Konvergenz sind ideale Voraussetzungen, mit einem an sich selbstverständlichen Akt andere Intentionen zu assoziieren. Die Palette der Möglichkeiten ist schier unbegrenzt. Die Zahl der Akteure reicht von zwei beim «Willkomm» bis zu Hunderten, wenn es darum ging, den Adel für einen Kreuzzug zu gewinnen. Der ursprüngliche Zweck des Zusammenkommens, die Verpflegung, gerät fallweise zur Nebensache. Eine andere, klar definierte Absicht bestimmt über Zeitpunkt, Teilnehmer, Auswahl und Inszenierung.

Das Bankett als Ess-Theater

Seit dem 14. Jahrhundert kam an den Fürstenthöfen Europas die Mode auf, Gemeinschaftsmähler aus besonderem Anlass als veritable Spektakel auszugestalten. Jedmögliche Kurzweil war aufgeboden, um auf sämtliche Sinne der Tischgänger einzuwirken: Musikdarbietungen, Salutschüsse, parfümierte Wolken, Illuminationen, Feuerwerk, Rezitationen, Pantomimen, Lebende Bilder, Theaterszenen, Clownerien und anderes mehr. Die Tafel selbst ward zu einer riesigen Bühne ausgebaut, zu einer Landschaft en mi-

niature mit Hunderten von Requisiten: Bäumen und Büschen, Architekturen verschiedenster Art, rauchenden Vulkanen, Springbrunnen, aber auch allerlei Tieren und Figurinen.

Kurzweil wie Tafelszenarie, nach zeitgenössischem Sprachgebrauch Entremets genannt, waren in der Absicht ausgewählt und arrangiert, die Tischgesellschaft *entre les mets*, zwischen den Speisen, zu unterhalten. «Schaugerichte» aus Wachs, Kork, Tragant und anderen nichtessbaren Materialien übernahmen zusammen mit den Speisen, den «Schaussen», diese Aufgabe auf dem Tisch. Beide waren hinsichtlich ihres optischen Auftritts von geschwisterlicher Ähnlichkeit. Ein Teil des Amusements bestand darin, die Tischgänger erst einmal dazu zu veranlassen, die zur Speise bestimmten Bestandteile des Programms zu erkennen. Jedes Mittel, das zur Unterhaltung beizutragen vermochte, war dabei aufgeboden: lebendige mit gekochten Krebsen zusammen angerichtet, Pasteten, die sich beim Anschneiden als Volière für aufgeregt davonflatternde Vögel herausstellten oder denen ein Zwerg entstieg, um artige Komplimente und kleine Geschenke an die Anwesenden zu verteilen. Der Sinn eines solchen Ess-Theaters, das ihm zugrundeliegende Programm, bleibt uns in vielen Fällen unverständlich. Das allerdings traf für die Zeitgenossen nicht zu. Die Gastgeber waren ihnen vertraut, ebenso war der Anlass für die Festivität bekannt. Auch der Kontext mit anderen Programmpunkten wie Turnieren, Spielen, Maskeraden und Tanz trug zum besseren Verständnis bei.

Innerhalb des Festablaufs kam dem Bankett eminent hohe Bedeutung zu. Über Jahrhunderte war mit jeder Ess-Inszenierung die Absicht verbunden, ein einmaliges, unverwechselbares, in der Erinnerung lange nachwirkendes Kunstwerk zu gestalten. Das war dann gelungen, wenn Prachtentfaltung und Programm in der Wahrnehmung der Gäste unmissverständlich auf die Person des Gastgebers Bezug nahmen, in den Dienst gestellt waren, Rang, Ehre und Macht des Hauses sichtbaren Ausdruck zu geben. Zu den wichtigen



243

Dessert-Tafel von allerhandt Zuckerwerck, zugerichtet und aufgetragen in Düsseldorf am 16. Juni 1585 (nach Graminäus 1587)

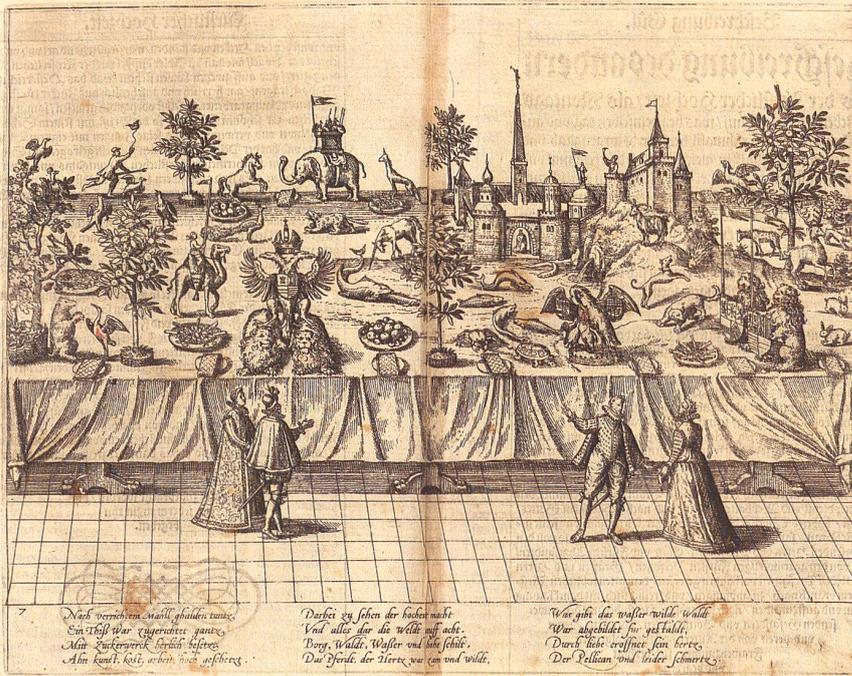
Instrumenten gehörten die mehrstufige, reichbestückte Kredenz, die in mehreren Lagen ausgelegten Tischtücher sowie Heraldisches wie die Farben des floralen Tischschmucks oder der Röcke der Zudiener, ferner Wappen auf Servietten, Besteckgriffen, Trink- und Tafelgeschirr. Eine Reihe von Tafelaufsätzen war thematisch auf Texte der Heiligen Schrift (Adam und Eva, die Arche Noah, David und Goliath) oder solche aus dem Reich der Mythologie (Hercules, der Held schlechthin, Hermes als Götterbote) bezogen, andere gaben Hinweise auf Marksteine der Familiengeschichte oder waren Sinnbilder für Stärke, Tapferkeit, Mildtätigkeit und Weltoffenheit, Tugenden, die der Gastgeber für sich in Anspruch nahm.

Nach ähnlichen Kriterien waren die dargestellten (oder in natura auf dem Tisch präsenten) Tiere ausgewählt: Pfau, Fasan und Adler sind die Fürsten unter den Vögeln. Der Pfau gilt als Sinn-

bild der Unsterblichkeit, der Fasan als besonders klug im Umgang mit seinen natürlichen Feinden. Der Adler schliesslich ist das Symbol des Herrschers schlechthin; sein Revier teilt er mit den Göttern, wo er als Gefährte des Windes über Donner und Blitz gebietet.

Bei Hochzeitsbanketten bildeten mehr oder weniger verschlüsselte Glück- und Segenswünsche den Mittelpunkt. Sehr oft waren sie in einem breit angelegten paradiesischen Garten versteckt, in dessen Zentrum ein Liebestempel oder das zum Monument erhobene Allianzwappen der Neuvermählten stand.

Selbst ein Todesfall bot Anlass für ein Panoptikum. Als sich anlässlich des Todes Herzog Albrechts IV. von Bayern 1509 die Trauergemeinde nach gehaltenem Gottesdienst zum Mittagsmahl begab, waren auf der Tafel «Die sieben Alter der Welt» dargestellt: von Adam und Eva bis zum ►



Nach verrichtem Maill, gehalten wurde,
Ein Tisch war zugereicht ganz,
Mit Zuckerperk, Lorich, Isfetes,
Ahn Kanel, kost, arden, hoch geschmekt.

Darbei zu sehen der hohen nacht
Vnd aller der die Welt auf acht,
Berg, Wald, Wasser und lute schick,
Das Pferd, der Stier, zu en und wild.

Was gibt das wasser vilte Wallt
War abgebildet sin gelbete,
Durch lute eroffnet sein herze,
Der Pelkan und linder schmerze.

Neg. in HSS

Urban Dubois: Grand Char des Cygnes (nach Dubois 1872, Taf. 68)

Jüngsten Gericht und mittendrin das Modell der herzoglichen Grabstätte mit dem getreuen Abbild des Verstorbenen, auf dem Sarg liegend, das Panier in der rechten, das Schwert in der linken Hand. Wie bei jeder Tisch-Inszenierung bestand auch hier die Absicht darin, die Gesellschaft bei Tisch zu «klugem Nachsinnen» zu bewegen; sie sollte noch einmal im Beisein des Verstorbenen seiner gedenken und sich zugleich der eigenen Vergänglichkeit bewusst werden.

In unserem Land sorgten Zusammenkünfte mit internationaler Beteiligung wie das Konzil von Basel (1431–1449) oder der Friedenskongress zu Baden (1714) für Kontakte mit dem Instrumentarium höfischer Gastung. Von ähnlicher Wirkung waren die glanzvollen Anlässe des französischen Botschafters in Solothurn. Zentren bildeten im 18. Jahrhundert ausserdem die grossen Klosterabteien. Wo, wie in der Schweiz, keine weltlichen Fürsten residierten, erstrahlte der Glanz der geistlichen in St. Gallen, St. Urban und Einsiedeln entsprechend hell und weit.

Zu einer dritten Gruppe, den politisch motivierten Banketten, gehören zum Beispiel die Bundeserneuerungen des Wallis mit den sieben katholischen Orten (1578–1780). Die Ausgestaltung des zentralen Festbanketts entsprach jeweils ganz höfischem Standard: Tafelmusik, Geschützdonner zu den Trinksprüchen, Entremets wie eigens für den Anlass verfasste Theaterspiele, Spassmacher und Taschenspieler. In Sitten waren 1780 für die Festgemeinschaft im Rathaus drei hufeisenförmige Tische vorbereitet. Zwischen auf Spiegelglas ausgelegtem Blumenschmuck und silbernem Tafelgerät standen auf über vierhundert Schüsseln verteilt die herrlichsten Speisen. Das Thema der Inszenierung auf dem Tisch nahm, wie nicht anders zu erwarten, auf den Festtag Bezug. In der Mitte stand, von den Wappen der sieben Orte und der sieben Zenden umgeben, eine Allegorie der Religion, daneben Bilder aus der ruhmreichen Geschichte der Eidgenossenschaft und Statuetten so tapferer Helden wie Wilhelm Tell, Walter Fürst, Winkelried

und Baumgarten. Das Szenario gewann zusätzlich an Prestige, weil die Gastgeber als Künstler Konditoren berufen hatten, die sämtliche Bilder aus kostbarstem Material, nämlich Zucker, angefertigt hatten.

Kostbarkeiten im Überfluss

Hatte die Tafel bisher in der Funktion eines *conversation piece*, eines mit Raffinement ausgedachten Mittels, unter den Tischgängern anregende Gespräche in Gang zu bringen, im Zentrum unserer Betrachtung gestanden, wollen wir uns im Folgenden den Speisen zuwenden. Ist doch bei aller Kunst nicht zu vergessen, dass dieser Höhepunkt im Festprogramm nicht zuletzt dazu bestimmt war, die Festgesellschaft zu verpflegen.

Auch Getränke und Speisen waren den Geboten «aussergewöhnlich» und «nichtalltäglich» unterstellt. An erster Stelle steht das Begehren nach Opulenz, die in Vielfalt und verschwenderischer Fülle Ausdruck findet. Eine zweite Massnahme bezieht sich auf die Auswahl der für die Gerichte benötigten Ausgangsprodukte. «Aussergewöhnlich» definiert sich hier als fürstlich, kostbar, rar, fremdländisch. Das Verbindende ist, dass sie in der Alltagskost nicht vorkommen. Das gilt zum Beispiel bei den Getränken für gewürzte Weine wie Hypokras oder südländische wie Malvasier.

Bei den Küchenprodukten sind mit dabei: Austern, Krebse, Kaviar und (als König der Fische schlechthin) Lachs; Wildbret, Haselhühner und Kapaune; Blätterteig und Parmesan; Oliven, Kaper und exotische Gewürze; Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Datteln und Rosinen; ferner Südfrüchte, darunter die von einer Aura des Geheimnisvollen umgebene Pomeranze.

Eine dritte Gruppe bilden die Gerichte, denen das Prädikat «herrschaftlich» zusteht, weil ihre Herstellung besonderen Aufwand erfordert. Dazu gehörten die Pasteten, Blanc-mangers, Gélées, Kompositionen aus oder mit Zucker, wie Marzipan, Kandiertes von Früchten und Gemüse, Dragées und Morsellen, sowie – womit sich der Kreis zum Ess-Theater schliesst – alle Schaulustigen, in denen Essbares mit Ungeniessbarem kombiniert vorkommt. Ihr Renommee ist so gross, dass für ihre Fertigung teuer bezahlte Spezialisten von weit her herbeigerufen werden.

Im vorliegenden Essay gehen wir der Frage nach, wie sich das fürstliche Tafelzeremoniell entwickelt hat, das 1308 am päpstlichen Hof in Avignon im Ansatz vorhanden war, am Fes-

tenfest des Burgunderherzogs Philippe le Bon 1474 in Lille voll instrumentiert überliefert ist und in den drei darauffolgenden Jahrhunderten beispielgebend blieb. Unser Augenmerk soll indes auch auf die Gegenwart gerichtet sein, auf Facetten zeitgenössischer Tafelkultur und ihre allfälligen Wurzeln im Ess-Theater vergangener Jahrhunderte.

Unsere Quellen belegen vom 14. bis 18. Jahrhundert verschwenderische Fülle, edle Ausgangsprodukte und zu Kunstwerken mutierte Gerichte als Qualitätsmerkmale von Tafelkultur. Aus der Nähe betrachtet, gewähren sie uns einen Blick in eine sehr, sehr fremde Welt. Es wird offenbar, dass das Verständnis für das Kombinieren von Produkten und Geschmacksexponenten von den unseren grundverschieden ist. Salopp ausgedrückt: Die überreichliche Präsenz luxuriöser Produkte war höher bewertet als ihre geschmacklich einfühlsame Verwendung im Kontext der einzelnen Speise. Dazu kommt, dass die Herstellung von Schaulustigen kaum einmal ohne Kompromisse möglich war, dass nämlich auch Materialien zum Zuge kamen, die wegen ihres «bäurischen Geruchs» gefürchtet waren.

Die Individualisierung des Tischgedecks

Anders als die Küche, die mit ihren Leistungen in Traditionen verharret, erfährt das Instrumentarium des Tischgedecks im 16. und 17. Jahrhundert insofern eine Veränderung, als nun jeder Tischgänger einen eigenen Löffel zugeteilt erhält. Typisch schweizerisch ist, dass das persönliche Besteck – es besteht aus Messer und Pfriem – zugleich zum schmückenden Accessoire der Tracht wird: die Damen tragen es im Köcher angehängt, die Herren in der Dolchscheide. Beim Trinkgeschirr bezieht sich der Aufwand gleichermassen auf Quantität, Material und künstlerische Ausformung. Im 17. Jahrhundert kommen Essgabeln zögerlich in Gebrauch. Ungleich augenfälliger ist indes der Auftritt des Fayencegeschirrs. Es ersetzt das bisher gebräuchliche aus Holz und Zinn und bringt mit seinem bunten Dekor viel Farbe auf den Tisch. Begünstigt von Differenzierungstendenzen, die viele Bereiche des täglichen Lebens wie etwa die räumliche Aufteilung des Hauses betreffen, setzt sich im 18. Jahrhundert der Prozess der Individualisierung auf der Tafel fort. Jede Person hat nun ihr eigenes (mindestens) dreiteiliges Besteck, bestehend aus Löffel, Messer und Gabel. ►



Phantasievolle Kreationen aus der Gourmetküche. La Composition de noix de Saint-Jacques au caviar sur lit de mousseline de céleri (links) und La déclinaison au chocolat amer avec son assortiment de fruits rouges (rechts)

Kulinarische Qualitätssteigerung im 19. Jahrhundert

Die Lösung des Rätsels um die Porzellanherstellung löst in Europa einen Rausch von Begehrlichkeiten aus. Ab den 1830er Jahren wird in Meissen neben Tafelgeschirr in allen erdenklichen Farben und Formen zusätzlich Kleinplastik hergestellt, was hinsichtlich des ikonographischen Programms eine Revolution auf dem Tisch auslöst. Ist doch der Tisch, keineswegs Kaminsims oder Vitrine, das Parkett für den Auftritt von Akteuren und Requisiten aus dem modischen Porzellan. Für die Gerichte ist damit der Wechsel von einer Neben- in eine Hauptrolle die Folge. Die Funktion der Speisen für das Programm dagegen verblasst, und manch aus künstlerischen Gründen eingegangener Kompromiss erübrigt sich. Die Leistung der Küche zielt auf geschmackliche Qualitäten, Verfeinerung und erst in zweiter Linie auf einen ansprechenden Auftritt. Diese Entwicklung setzt sich im 19. Jahrhundert konsequent durch. Eine Reihe selbstbewusster Kochkünstler wie Marie-Antoine Carême und Urbain Dubois treten aus dem Hintergrund hervor und sorgen dafür, dass ihre Theorien und Anliegen bekannt werden. Das Kochbuch erfährt als Gattung einen unglaublichen Aufschwung. In ihren *Cibi spectabiles* sind Dekor und Speise nicht mehr

ineinander verwoben. Was zur Speise bestimmt ist, wird vielmehr im Kleid prominenter «Zugaben» auf die Sockelzone konzentriert (Abb. 2).

Aus heutiger Sicht spannend zu beobachten ist der langwährende Prozess, der primär dem Bemühen gilt, selbst einer grösseren Gesellschaft bei Tisch die Speisen tatsächlich in deren bester Verfassung, nämlich warm, vorzulegen. Voraussetzung dafür war eine radikale Umstellung des Service mit dem Ziel, den Weg der Gerichte von der Pfanne zum Teller auch zeitlich zu minimieren. Der bisherigen Praxis, getreulich den Regeln des *service à la française* entsprechend, mehrere Serien von Gerichten – Suppen, Kompotte, Braten, Ragouts und Süssspeisen bunt gemischt – im Stundentakt auszutauschen, war damit der Todesstoss versetzt. Zeitaufwendig komponierten Schauessen und Gerichten mit Trompe-l'Œil-Effekten war nun ebenfalls die Bühne entzogen. Die neue Art des Service – *à la russe* genannt, weil vom russischen Gesandten in Paris eingeführt – brachte es mit sich, dass anstelle von Überfluss, Vielfalt und Pomp die Qualität der Küchenleistung ins Rampenlicht gerückt war. Gerichte konnten nun *à la minute* zubereitet werden, andere, kochtechnisch anspruchsvolle, wie Soufflés oder in Eisbüchsen gemodeltes Fruchteis herzustellen, wurden überhaupt erst möglich. Was die

Küchenbrigade zu Höchstleistungen beflügelte, übertrug sich auf das Servicepersonal. Aus einer Gruppe schweisgsamer Zu- und Abträger entwickelte sich eine agil tätige Brigade mit unterschiedlichen Obliegenheiten. Der Weg von ersten energischen Forderungen nach dem Primat der Speisen auf dem Esstisch bis zur Verabschiedung von der Table d'Hôte im Restaurant und der damit verbundenen Platzierung der Gäste an Einzeltischen war lang; er dauerte von 1803 (Grimod de la Reynière) bis 1898 (Cäsar Ritz).

Kunstwerke auf dem Teller

Das 20. Jahrhundert ist gekennzeichnet durch ein kompromissloses Konzentrieren aller Massnahmen auf die Speisen. Nachdem die Besteckvielfalt bereits im vorangehenden Jahrhundert mit Fischbesteck, Kaviarlöffeln, Hummerzangen, Schneckenklammern und anderem eine bedeutende Erweiterung erfahren hatte, kommt im 20. als (vorerst?) letztes Teil der Gourmet- oder Saucenlöffel dazu (um 1980). Ein Zeichen verfeinerter Trinkkultur ist darin zu sehen, dass unterschiedliche Weinsorten nach verschieden geformten Gläsern verlangen. Unterschiedlichste Massnahmen dienen dazu, der Speise selbst in jeder Hinsicht, nämlich geschmacklich, bezüglich ihrer Harmonie im Konzert mit den Beilagen wie auch optisch Nobilität zu verleihen. Alles, was bisher zum Gericht auf dem Teller in Konkurrenz trat, wird abgeschafft. Der Verzichtskatalog ist gross. Er reicht von der Tafelmusik über die bunte Tischwäsche, riechenden Blumenschmuck bis zu Tellern mit buntem Dekor. Grösstmögliche Harmonie zwischen Gericht und Teller zu erreichen setzt monochrome, fast immer neutral weisse Teller voraus.

Ende der 1970er Jahre hat die gehobene Gastronomie zur Mode erklärt, die Gerichte nicht mehr auf Platten anzurichten, sondern individuell, kunstvoll arrangiert direkt auf dem Teller vorzulegen. Es ist dies ein eindeutiger Hinweis darauf, dass das Arrangement der einzelnen Bestandteile eines Gerichts dem Küchenchef so wichtig ist, dass er es selbst in der Küche vornehmen will. Die Qualitäten der Ausgangsprodukte, ihre Verarbeitung und Kombination und schliesslich die Präsentation des fertigen Gerichts sind gleich gewichtet, Stationen eines einzigen Schöpfungsvorgangs. Über Raffinement wie Unterhaltungswert bestimmen der optische Gesamteindruck und die geschmacklichen Eigenschaften gleichermaßen. Letztere können fallweise optimiert werden

durch Aha-Erlebnisse, wenn etwa die kochtechnische Verarbeitung darauf abzielt, den Gast bezüglich eines Produkts zunächst im Unklaren zu lassen.

Einzelne Mittel des Ess-Theaters wurden im Laufe der Jahrhunderte einem Bedeutungswandel unterzogen, andere verworfen und entsorgt, wieder andere optimiert. Schliesslich steht die Speise, einst Ursprung und Zweck der gesamten Inszenierung, allein im Mittelpunkt: eine gleichzeitig reduzierte, komprimierte und sinnvolle Vorstellung mit einem Teller als Bühne. Ist diese Speise hochkarätig und zum Event gediehen, hat in der Küche mit Sicherheit ein Kochkünstler am Herd gestanden.

Jenem Leser, dem das Resultat unserer Untersuchung doch etwas sehr puristisch vorkommt, sei zu seiner Beruhigung empfohlen, in einer ruhigen Stunde darüber nachzusinnen, ob sich noch Spuren einstiger Festtagskultur auf der festlichen Tafel unserer Tage finden lassen. Als Stichwörter zum Gedankeneinstieg bieten sich an: Dreikönigskuchen, Anisbrotmodel, Tischbombe, Geburtstagstorte, Tellercloche ... ●

Literatur

Monique Bory (dir). Coppet : histoire et architecture. Yens-sur-Morges 1998.

Jean-Louis de Bonnac. Relation oder Beschreibung der Hoch-feyrlichen ... Ceremonien, so ... 1729 ... zu Solothurn seynd gehalten worden wegen glücklichster Geburt des Durchlauchtigst. Delphins ... Zug 1730.

Albert Carlen. Barocke Theater und Feste anlässlich der Bundeserneuerungen des Wallis mit den sieben katholischen Kantonen, 1578–1780 (Schriften des Stockalper-Archivs in Brig, 27). Brig 1974.

Otto Cartellieri. Das Fasanenfest am Hofe der Herzöge von Burgund (1454). In: Historisch-politische Blätter 167, 1921, S. 65–80, 141–158.

Urbain Dubois. Cuisine artistique. Etudes de l'école moderne. Bd. 1. Paris 1872.

Theodorus Graminäus. Fürstliche Hochzeit so ... Wilhelm Herzog zu Gulich, Cleve und Berg ... in Düsseldorf gehalten 1585. Köln 1587.

Horst Leuchtman (Hrsg.). Die Münchner Fürstenhochzeit von 1568. Massimo Troiano: Dialoge italienisch/deutsch. Im Faksimile herausgegeben, ins Deutsche übertragen, mit Nachwort, Anmerkungen und Registern ... (Studien zur Landes- und Sozialgeschichte der Musik, 4). München, Salzburg 1980.



Fotoessay à table: Gourmetrestaurant Cheval Blanc, Hotel Les Trois Rois, Basel

Theodor von Liebenau. Feste in Bern zu Ehren Abt Augustinus von Urban. In: Katholische Schweizer-Blätter für Wissenschaft, Kunst und Leben N.F. 2, 1886, S. 622–631, 672–681.

Theodor von Liebenau. Der Walliser Bundesschwur vom Jahre 1578. In: Katholische Schweizer-Blätter für Wissenschaft, Kunst und Leben N.F. 1, 1885, S. 542–561.

Felix Joseph Lipowsky. Beschreibung des Leichen-Begängnuss des Herzogs Albrechts IV. in Bayrn, so zu München feyerlich gehalten worden im Jahre 1509. München 1820.

Andreas Morel. Ein Fisch als Rehbraten. Transparentes und Verhülltes aus der Küche. In: Daidalos 33, 1989, S. 94–105.

Andreas Morel. Gedanken eines Amateurkochs zum Design von Tafelgeschirr. In: Werk, Bauen + Wohnen 3, 1985, S. 48–49.

Andreas Morel. Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich 2001.

Eugène Müntz. L'argent et le luxe à la cour pontificale d'Avignon. In: Revue des Questions Historiques 66, 1899, S. 5–44, 378–406.

Christine Weber-Hug. Barockes Zeremoniell bei Benediktionsfeiern und Burgrechtserneuerungen in Einsiedeln und St. Urban zur Zeit der Aufklärung. In: Zeitschrift für Schweizerische Archäologie und Kunstgeschichte 35, 2, 1978, S. 132–144.

Patrick Werkner. «Macchine» und «Trionfi di tavola» anlässlich der Hochzeit Kaiser Ferdinands II. In: Der Schlerm 54, 1980, S. 284–288.

Eckart Witzgmann. Highlights: Rezepte aus der Aubergine. Zürich, Schaffhausen 1991.

Zum Autor

Andreas Morel, Dr. phil., 1981–1986 Präsident der Wissenschaftlichen Kommission der Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte, 1978–2003 verantwortlicher Redaktor der von ihm begründeten *Bibliographie zur Schweizer Kunst / Bibliographie zur Denkmalpflege*. Publierte zahlreiche Schriften, u.a. zur Gastronomiegeschichte und Kulturgeschichte des Essens und Trinkens.

Kontakt: andreas.morel@bluewin.ch

Riassunto

A table. Dal banchetto-spettacolo all'opera d'arte nel piatto

Da tempo memorabile, i pasti regolari scandiscono lo svolgimento della giornata. Nei pasti collettivi la nutrizione quale scopo principale del ritrovo è sovente rimasta di importanza secondaria. Presso le corti principesche, ad esempio, dal XIV secolo si mettevano in scena veri e propri banchetti-spettacolo, che costituivano opere d'arte di grande effetto, intese a rappresentare il rango e il potere del casato. I cibi e le bevande dovevano essere straordinari e copiosi – l'opulenza era più importante della raffinata valorizzazione dei sapori. Dal XVI secolo si affermò gradualmente l'individualizzazione del coperto: passo dopo passo ogni commensale ebbe a disposizione le proprie posate. Nel XIX secolo l'aspetto visivo passò in secondo piano, a favore del raffinamento dei sapori. Nel XX secolo, questo processo è stato ulteriormente approfondito: grazie all'attenzione concentrata sulla preparazione degli alimenti, le pietanze sono diventate vere opere d'arte.

Résumé

A table. Du théâtre culinaire au chef-d'œuvre sur assiette

Depuis des temps immémoriaux, les repas réguliers structurent le déroulement de la journée. Le but principal du repas en commun, qui est de se nourrir, a cependant souvent revêtu un caractère accessoire. Dans les cours princières, par exemple, on mit en scène, dès le XIV^e siècle, un véritable théâtre culinaire, un chef-d'œuvre mémorable qui devait refléter le rang et le pouvoir de la maison. Les mets et les boissons devaient être extraordinaires et d'une grande abondance – l'opulence était plus importante que la mise en valeur gustative des produits utilisés. Depuis le XVI^e siècle, le couvert s'est individualisé: petit à petit, chaque invité s'est mis à disposer de son propre couvert. Au XIX^e siècle, on a commencé à accorder plus d'importance au goût des plats, et moins à leur aspect. Ce processus s'est poursuivi au XX^e siècle: tout est mis en œuvre pour que l'arrangement et le contenu de l'assiette, ainsi que la succession des vins, soient en parfaite harmonie.