

Hintergrundinformationen zur Ausstellung

«Die festliche Tafel – gedeckt im Thurgau»

Festliche Anlässe sind immer wieder Gelegenheiten, sich gesellig um einen Tisch zu versammeln. Der Alltag des Essens und Trinkens wird abgelöst durch die besondere Tafel. Dem Ausserordentlichen des Festes wird nicht nur in Speis und Trank, sondern ebenso im Tischgedeck Ausdruck verliehen. Im Zentrum der Ausstellung stehen die zahlreichen Gegenstände der festlichen Tafel. Der Festtisch entwickelt sich über die Jahrhunderte. Letztlich leitet er sich vom Alltagstisch ab, bei dem das Gedeck entsprechend der Vornehmheit der tafelnden Gesellschaft eine exquisite Note erhält und auch um festliche Besonderheiten erweitert wird.

Der Tisch als mobiles Möbel ist seit dem Mittelalter bekannt, der Esstisch als festes Mobiliar in einem Esszimmer hingegen erst seit dem 17. Jahrhundert in städtischem Umfeld üblich. Entsprechend haben sich die Bräuche am Alltagstisch erst in den letzten gut 400 Jahren entwickelt und das Gedeck der Festtafel beeinflusst. Auffallend ist bei älteren Darstellungen, dass Essen aus der gemeinsamen Schüssel gängig ist, die Gabel noch unbekannt ist, die wenigen Messer oft geteilt werden und nicht allen ein eigener Teller zur Verfügung steht. Entsprechend wenig umfangreich fällt auch die festliche Tafel aus.

Dass der Gastgeber heute das Decken der Tafel besorgt, ist früher nicht in allen Bereichen selbstverständlich gewesen: Besteck ist oft persönlicher Besitz und zum Essen mitzubringen. Erst im 18. Jahrhundert ist das individuelle Gedeck mit seinen Grundelementen – dreiteiliges Besteck, Teller und Trinkgefäss – für jede Person üblich geworden und hat die Festtafel wesentlich geprägt. Darin kommt das wachsende Bedürfnis nach Individualität zum Tragen, das sich auch in der Differenzierung städtischer Wohnräume niederschlägt.

Im höfisch-aristokratischen Umfeld wird die festliche Tafel, mit Tischschmuck angereichert, zur gesellschaftlichen Präsentationsbühne. Im Thurgau betreiben die Napoleonden auf Arenenberg diesen Aufwand auf hohem Niveau. Wesentlich zurückhaltender decken die bürgerlich-vornehmen Thurgauer Familien ihre Festtafel: Das Gedeck ist oft von erlesener Qualität, auf üppige Tischzier ist weitgehend verzichtet worden. Die festliche Tafel der breiten, mehrheitlich ländlichen Thurgauer Bevölkerung schliesslich ist von bescheidener Gestaltung, manchmal nur auf wenige Gegenstände wie Teller beschränkt.

Eines ist den Festtafeln gemeinsam: Aussergewöhnliche Mahlzeiten äussern sich im speziellen Angebot der Speisen und Getränke, aber ebenso in der besonderen Ausstattung des gedeckten Tisches. Das Auge geniesst doppelt!

Das Auge isst mit

Nach Jahren mit Buffet und ohne Sitzordnung wird die aufwändig gedeckte Tafel wieder entdeckt. Statt Häppchen bekommen die Gäste mehrgängige Menüs serviert. Der liebevoll gedeckte Tisch wirkt einladend und weckt die Vorfreude auf ein kulinarisches Erlebnis. Denn eine Festtafel ist mehr als ein gedeckter Tisch mit leckeren Speisen. Auch das Ambiente muss stimmen.

2/3

Teller, Glas und Besteck reichen nicht mehr: Platzteller und Tischwäsche wie Serviette, Tischtuch oder Läufer gehören dazu. Das schönste Porzellan und das feinste Glas verlieren ihren Reiz, wenn sie auf eine unpassende Unterlage platziert werden. Ob Grossmutter's Tischwäsche dazu passt?

Mit dem Tischschmuck kann ganz gezielt auf den festlichen Anlass eingegangen werden. Er darf jedoch nicht überladen wirken oder die freie Bewegung und die Kommunikation beim Essen stören. Es können Blumen, natürliche oder künstliche Materialien sein.

Heute dominiert Edelstahlbesteck, es ist pflegeleichter und preiswerter als Silberbesteck. Die Formen von Besteck, Geschirr und Gläsern sind mehrheitlich schlichter geworden. Dies bietet einen grossen Vorteil. Glatte und einfache Formen lassen sich gut kombinieren.

Die festliche Tafel im Mittelalter

Festliche Tafeln im Mittelalter überliefern in erster Linie zeitgenössische Bilder. An Geräten hat sich sehr wenig erhalten.

Aus dem Augustinerchorherrenstift Kreuzlingen stammt die spätmittelalterliche Abendmahlstafel, vermutlich Teil eines Altars. Der Maler Hans Murer der Ältere ist in den 1450er Jahren einer der führenden Konstanzer Meister und stirbt 1486/87. Dargestellt ist eine festliche Tafel, wie sie zur Zeit der Entstehung des Bildes real hätte aussehen können. Einzig der Abendmahlskelch in der Mitte gibt den Hinweis auf das Mahl Christi. Das Bild gehört zu den bedeutendsten Darstellungen der mitteleuropäischen Tischkultur des Spätmittelalters.

Typisch für diese Zeit ist das Vorherrschen gemeinsam verwendeter Geräte. Mit Ausnahme der Zinnteller sind alle anderen Geräte gemeinschaftlich zu nutzen. Gegessen wird mit den Fingern, ebenso bedient man sich aus den Schüsseln. Weiteres Merkmal ist die Vornehmheit der Geräte, mehrheitlich aus Zinn. Aufwändig gestaltet sind die Trinkgefässe: je zwei Noppengläser, Staufbecher und Maserköpfe.

Zahlreiche Formen verändern sich über die Jahrhunderte kaum, die Glockenkanne aus Zinn behält die Form bis ins 19. Jahrhundert.

Der Weg zum Mund

Heute essen gut 4,2 Milliarden Menschen mit den Fingern, 1,2 Milliarden verwenden Stäbchen und 900 Millionen Besteck.

Lange ist es üblich, das eigene Besteck mit sich zu führen. Während der Renaissance befinden sich Pfriem (Essspiess) und Messer im Köcher der Frau und im Schweizerdolch des Mannes. Das ändert sich im Verlauf des 18. Jahrhunderts. Nun stellt der Einladende das Besteck, es entspricht der Anzahl der Speisenden. Das persönliche Besteck im Lederetui wird nun auf Reisen mitgeführt, etwa für die Mahlzeit im Gasthof.

Im Mittelalter gehört die grosse, zweizinkige Gabel zum Vorlegebesteck. Die Essgabel gilt der Form wegen über Jahrhunderte als teuflisches Werkzeug. Zaghaft verbreitet sie sich im 17. Jahrhundert bei uns. Die Anzahl der Zinken – zwei bis sechs – ist der Mode unterworfen.

3/3

Eine frühe Form des Messers gleicht einem Beil und stammt ebenso vom Vorlegebesteck ab.

Die einst schalenförmige Laffe des Löffels verflacht allmählich; der Stiel wächst und passt nicht mehr in die Faust. Der seinerzeit meist verbreitete Holzlöffel ist heute selten. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts werden neue Besteckformen – wie etwa das Fischmesser – entwickelt, führend ist England.

Der Teller ist voll!

Die einen leben im Überfluss an Lebensmitteln, feinem Geschirr und glänzendem Silber, während die anderen von vollen Tellern träumen.

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts gibt es Jahre, in denen sehr viele Menschen unter eigentlichen Hungersnöten leiden. Die letzte, grosse Hungersnot fällt in die Jahre 1845/46. Die nasskalte Witterung verdirbt die Getreideernte. Die Kartoffeln – das eigentliche Volksnahrungsmittel – werden von einer Krankheit befallen. Schon in «normalen» Jahren lebt die Mehrheit der Bevölkerung nicht im Überfluss. Noch in den 1880er Jahren deuten die durchschnittlichen Lebenserwartungen darauf hin: In Frauenfeld wird ein Mann 40, eine Frau 43 Jahre alt.

In vielen einfachen Familien wird dem Festtag entgegengefeiert, weil dann genug zu essen auf den Tisch kommt, und sei es nur Milch und Brot. An Festen werden ungeheure Mengen verzehrt, sich Sattessen ist das Zentrale der festlichen Tafel einfacher Leute.

Eine Stimme dieser Zeit drückt es so aus: «Hunger haben mache gar nichts, wenn man wisse, wann man zu essen bekomme, es dünke einen nur desto besser. Aber Hunger haben und nicht wissen, ob man je wieder was zu essen kriegt, das tut weh.»

Die Ordnung am Tisch

Solange nur wenig Dinge auf dem Tisch stehen, ergibt sich der Platz von Teller, Schüssel, Trinkgefäss und Besteck fast von alleine. Je voller der Tisch wird, desto nötiger werden Regeln. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts zeigt sich die Wichtigkeit der Anordnung selbst in Kochbüchern, es werden gedruckte Tischpläne beigelegt.

Die Position der Gegenstände hängt ebenso mit der Bedeutung der einzelnen Mitglieder der Tischgesellschaft zusammen. Die bedeutendste Person erhält den Ehrenplatz, von dort aus sind etwa die meisten Schüsseln erreichbar, oder die Person verfügt über den besten Überblick. Beim Besuch in der Kartause Ittingen erhält der deutsche Kaiser Wilhelm II. 1912 den Ehrenplatz.

Noch heute ist die Platzierung der Gäste bei festlichen Anlässen eine knifflige Angelegenheit.

Es zählen nicht nur die gesellschaftliche Ordnung und die Anordnung der Dinge, sondern ebenso die Verhaltensregeln, wie mit den Menschen und den Dingen am Tisch umzugehen ist. Tischzuchten werden seit dem Mittelalter schriftlich festgehalten. Wer die Regeln kennt und beherrscht, gehört dazu. Unsere Tischsitten können in einer anderen Kultur als Unsitte betrachtet werden.