

Ilsebill Barta / Peter Parenzan

Die Ästhetisierung des Speisens – Ahnenkult als Tafelfreude

♦ Ein gedeckter Tisch sagt mehr als tausend Worte. Gerade in vergangenen Zeiten hatte der gedeckte Tisch z. B. bei feierlichen und höfischen Anlässen auch die Funktion zu zeigen, wie wichtig oder unwichtig man war. Und selbst das Porzellan, versehen mit entsprechenden Portraits, wurde zum gesellschaftspolitischen Statement. Der Artikel informiert über die Bedeutung des Tafelns und regt an, über die eigene Platzierung am gedeckten Tisch nachzudenken, denn noch immer sagt ein gedeckter Tisch mehr als tausend Worte. (Redaktion)

Die k.k. Hofsilber- und Tafelkammer in der Wiener Hofburg hatte seit jeher die Aufgabe, für die alltägliche und festliche Tafeldeckung des kaiserlichen Hofes und dessen Entourage die dem höfischen Decorum entsprechenden Objekte zur Verfügung zu stellen. Heute ist die Wiener Silberkammer eines der wenigen Museen, das die fürstliche Ausstattung vergangener Jahrhunderte noch vollständig zeigt. Ab 1918 wurde sie vom Hofdienst unter den Habsburgern auf direktem Weg in eine museale Schausammlung verwandelt. Nebenbei sei bemerkt, dass die Silberkammer auch heute noch für die offiziellen Bankette, zu denen der Bundespräsident der Republik einlädt, zum Teil mit historischem Tafelgerät deckt. So wird die Tradition des Tafelns als Staatsakt bis in die Gegenwart fortgesetzt. (Abb. 1) Natürlich sind wir heute weit entfernt von der früheren Prachtentfaltung; jedoch haben sich einige Formen des Zelebrierens von Gastfreundschaft sowie des Repräsentierens mit schönem, auch historischem Tafelgerät als Bestandteil republikanischen Zeremoniells bis ins bürgerliche Zeitalter erhalten.



Abb. 1: Gedeck für einen Staatsempfang im Zeremonien-saal der Hofburg (Serviette mit „Kaiserfaltung“)

In früheren Zeiten, vor allem im Barock, war die Repräsentation eines der wichtigsten Stilmittel, um die Reputation eines Hofes und seines Fürsten darzustellen. Neben Architektur, Kleidung und Theateraufführungen war das prunkvolle Tafeln

eine ganz bedeutende Handlung, um zu zeigen, wer man war oder auch sein wollte, sowohl vor der höfischen Gesellschaft und den internationalen Gesandten, als auch bei öffentlichen Tafeln vor dem Volk.

Das Tafeln hatte den Rang eines Staatsaktes, durch dessen Ritual und Zeremonien die Macht und Würde der Fürsten sinnfällig vor Augen geführt werden sollte.

Pomp, Pracht, Glanz, Magnifizenz und Splendor waren die zeitgenössischen Bezeichnungen für die gottähnliche Erscheinung eines Fürsten, ohne die er seinen Platz in der Ordnung der Welt nicht behaupten konnte. Die Repräsentation des Status drückte sich auch in den „solennen“ Festen aus, die ein hoher Herr zu Ehren seiner Gäste und zur Vermehrung seines Ruhmes veranstaltete. Neben den prachtvollen Einzügen und den fantastisch inszenierten Feuerwerken, Theater- und Opernaufführungen, bildete das opulente Bankett einen Höhepunkt des höfischen Festes. Pauken und Trompeten eröffneten den Einzug in den Festsaal, der dem Anlass entsprechend mit Tafeln und Prunkbuffets ausgestattet sowie abends durch Hunderte von Kerzen illuminiert wurde. Auf den Tafeln wetteiferten Tafelgerät, Tafelaufsätze und Schauspeisen um die Gunst des Auges. Nachdem die Herrschaften ihrem Rang gemäß Platz genommen hatten, bekam der Herrscher das Wasser und die Serviette zum Händewaschen gereicht. Auf das Tischgebet folgte der erste Gang der Speisen, der wie die folgenden oftmals durch Kanonenschüsse angekündigt wurde. Je nach Anlass des Bankettes bestand die Tafelgesellschaft nur aus den Fürsten oder der fürstlichen Familie; hatten hochrangige Gäste die Ehre, zur Tafel geladen zu werden, so war die Sitzordnung nicht selten Ergebnis langwieriger diplomati-

scher Verhandlungen. Der Zustrom der Zuschauer war groß. Hofstaat, diplomatisches Corps als auch hochgestellte Gäste betrachteten es als Ehre, den hohen Herrschaften beim Bankett ihre Aufwartung zu machen. Zu bestimmten Anlässen – wie Namens- und Geburtstage – sowie den hohen kirchlichen Feiertagen wurde auch „offene“ oder „publique“ Tafel gehalten, bei der man „honetten“ Personen (ehrsamen Bürgern) den Zutritt gewährte. Sehen und gesehen werden war zentraler Inhalt dieser Zeremonientafel, das Bankett war ein politischer Schauplatz, in den Worten der Zeit ein „Theatrum“, auf dessen Bühne sich die Tafelgesellschaft der Welt präsentierte.

Die Tafeln selbst bildeten ebenfalls eine Art Bühne, auf der ein Stück gegeben wurde, bei dem als Hauptakteure die mächtigen Speisenschüsseln, die gewaltigen Terrinen und die pompösen Tafelaufsätze auftraten. Sogenannte Galanteriespeisen, Schaugerichte aus Zucker, Tragant und Marzipan, führten unter Teilnahme der höchsten Gottheiten der Antike allegorische Szenen auf. Groß war die Zahl der Komparsen: Verschiedene Teller, Löffel, Gabeln, Messer, Leuchter und anderes Tafelgerät. Die Terrinen und Kasserollen waren streng symmetrisch angeordnet: Der Sitz hinter der Tischmitte, mit dem größten Tafelaufsatz gekennzeichnet, oft mit heraldischen Zeichen verziert, war dem Herrscher mit dem höchsten Rang vorbehalten. Der gesellschaftliche Rang definierte sich durch die aufsteigende Ordnung der Gefäße und des Tischschmucks zur Tischmitte hin. Das Gedeck des Ranghöchsten war nicht gleich dem der anderen Speisenden: sein Besteck war nicht aus Silber oder vergoldetem Silber, sondern aus purem Gold. (Abb. 2)

Nicht zu vergessen die Tafeltücher, die teilweise nach jedem Gang gewechselt



Abb. 2: Goldenes Mundzeug der Kaiserin Maria Theresia
Gold, Stahlklingen, Mitte 18. Jahrhundert



Abb. 3: Serviettentier als Tafelzier
Leinendamast, gefaltet nach einer Anleitung
aus dem 17. Jahrhundert

wurden, und die kunstvoll „gebrochenen“ Servietten. (Abb. 3) Die Trinkgläser eroberten erst im 19. Jahrhundert die Tafel – davor wurden sie in der Regel für den Trunk von den Lakaien gereicht und dann wieder auf der Kredenz abgestellt.

Ein solches Schauspiel erforderte eine wohldurchdachte und gut organisierte Maschinerie: Bei den großen Banketten zu Huldigungen und Krönungen waren Hunderte von Menschen zu „tractiren“. In der Regel wurden drei Gänge oder Trachten mit jeweils bis zu 50 Speisen aufgetragen. Auch die üppigsten Tafeln stan-

den dabei nicht bloß unter der Maßgabe von reinem Vergnügen und ästhetischem Genuss, sondern der größtmöglichen Wirtschaftlichkeit. Der Anschein von verschwenderischem Aufwand war wohl kalkuliert im Rahmen höfischer Rationalität. Dieses Kalkül stellte sich auch – wie in der gesamten Festkultur – in den Dienst der Visualisierung und Ästhetisierung von Herrschaft, welche die Selbstbehauptung und den Status der Fürsten untereinander regelte und durch die Konkurrenz Einfallsreichtum, Differenzierung und Innovation an der Tafel vorantrieb.

Das Habsburger Service

Das früher „Laxenburger Service“ genannte Dessert-Service, von Kaiser Franz (II.) I. zur 1824 stattfindenden Hochzeit seines Sohnes Franz Carl mit Sophie von Bayern bestellt, ist in romantisch-gotisierenden Formen gestaltet. Mit den Porträts habsburgischer Herrscher und ihrer Frauen geschmückt ist es ein Symbol für das Interesse von Kaiser Franz, das Geschlecht der Habsburger anhand dieser Rückschau auf die Dynastie entsprechend darzustellen und der Gegenwart zu präsentieren. Es ist ein Versuch, der eigenen Vergangenheit habhaft zu werden, um sie für eine ganz bestimmte Interpretation einzusetzen. Dieser Versuch korreliert vor allem mit dem Plan, die schweizerische Habsburg, das mittelalterliche Stammschloss der Dynastie, im Park von Schloss Laxenburg zu rekonstruieren und wiederaufzubauen.

In den Jahren 1798–1801 ließ sich Kaiser Franz II. (als österreichischer Kaiser ab 1804 Kaiser Franz I.) in Laxenburg südlich von Wien „ein Gartenhaus in Gestalt einer gotischen Burgfeste“ erbauen. Nach dem Verlust der deutschen Kaiserkrone

1806 ließ er zwei Ehrenhallen für Monarchie und Kaiserhaus errichten, um seinen legitimen Anspruch auf Reich und Krone – vor allem gegenüber Napoleon – zu dokumentieren. In Rollenspielen erschien die kaiserliche Familie in mittelalterlichen Kostümen und, als ihre Vorfahren verkleidet, in dem heute noch existierenden „Rittergau“ auf der imaginären Bühne.

Der Ahnenkult als regressive Strömung des Adels in der Romantik steht bei der Franzensburg im Vordergrund. Die genealogischen Legitimationsstrategien, die auf das Erbe des Blutes setzten und nicht auf individuelle Fähigkeiten, wurden von den Herrschenden gegen aufklärerische Ideen eingesetzt. Ausdruck dieses Denkens ist ein Porzellanservice, das der kaiserlichen Tafel als Dessert-Service zur Verfügung stand: Es wurde von der Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824 angefertigt. Im ältesten Inventar der Silberkammer von 1836 erscheint es als „Porzellanservice Nr. VII zum Dessert, auf gothische Art mit Gemälden des Hauses Habsburg“.

Zum Ankaufsakt von 1824 im Haus-, Hof- und Staatsarchiv (HWA 1824/R17) gehört eine genaue Aufzählung und Beschreibung des Services sowie die Aufzählung der Herrscherporträts, die aus der habsburgischen Porträtsammlung des Schlosses Ambras bei Innsbruck, darunter auch der große Stammbaum Maximilian I., auf das Service kopiert worden sind.

Das Service besteht aus einem großen, dreiteiligen Tafelaufsatz (Abb. 4); dieser dient als Mittelstück bei der Präsentation auf einer Galatafel. Ihn schmücken auf den beiden Längsseiten sechs Porträts von Herrschern in der Nachfolge Rudolph I. sowie Wappenfelder an den Schmalseiten. Zwei kleinere tabernakelförmige Aufsätze sind mit gotischen Wimpergen geschmückt; erneut sind habsburgische

Herrscher und Doppeladler das Thema der Malerei auf den Porzellanfliesen mit Goldgrund. (Abb. 5)

Weiters besteht das Service laut Inventar aus „4 Eistöpfen mit Postamenten, 8 Kühlkesseln zu Flaschen, 4 detto zu Gläser, 8 Obstkörbe mit Postamente, 2 Vasen mit Postamente, 8 ovale Compots, 6 runde detto, 4 runde Sulzschalen, 30 Suppenteller und 60 Dessertteller“. (Abb. 6–9) Der Bestand ist fast ohne Verluste bis heute gleich geblieben.

Im Archiv fand sich glücklicherweise ein genauer Plan einer Aufstellung des Services, sodass wir in der seltenen Lage sind, dieses Porzellanservice in der originalen Aufstellung einer Hoftafel positionieren zu können. (Abb. 10)

Abgesehen von den schon genannten Motiven – eine öffentliche Zurschaustellung des Kaisers und seines Familienkreises, aber auch eine bei öffentlichen Zeremonialtafeln gebotene Ahnenverehrung beim Diner – ist das Tafelservice auch deshalb historisch interessant, weil durch die formale Ähnlichkeit der Tafelaufsätze mit Reliquienschreinen oder Altartabernakeln und der Kühlgefäße mit Messkelchen ein unübersehbar sakraler Zusammenhang geschaffen wird, der im Anklang an das christliche Messopfer die immer wiederkehrende Erneuerung der „geheiligten“ Dynastie verspricht. Ein solches Analogiedenken entspräche noch der barocken Allegorik der Habsburgerdarstellung, in der sich die Dynastie noch glaubhaft auf das Gottesgnadentum gründen konnte.

Zum anderen erfährt das Essen an dieser Tafel mit diesem Aufsatz durch die Ästhetisierung des Stammbaums sowie durch die bildliche Präsenz der Ahnen eine weitere atavistische Bedeutung: Wie von heidnischen und christlichen Totenmahlen bekannt, wird mit den – auf verschie-



Abb. 4: Habsburgerservice: Mittelstück

Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824. Bildnisse der Habsburgischen Herrscher Albrecht I., Rudolph I., Friedrich II. (alle Rückseite), Albrecht II., Maximilian I. und Friedrich IV.



Abb. 5: Tafelaufsatz

Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824
Portrait Rudolph II.



Abb. 6: Eistopf

Portraits von Wenzel von Böhmen und Gutta,
der Tochter Rudolph I.



Abb. 7: Vase mit Portrait Leopolds I.
Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824



Abb. 8: Glaskühler
Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824



Abb. 9: Ruinenteller (Speiseteller) – Schloss Freudenstein
Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824



Abb. 10: Habsburgerservice: Aufstellung nach Originalplan
Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824



Abb. 11: Kompottschale
Wiener Porzellanmanufaktur 1821–1824

denste Weise imaginierten – Altvorderen gefeiert sowie mit und von ihnen gegessen (real, symbolisch, ritualisiert), um sich ihre Eigenschaften einzuverleiben und in der genealogischen Kette einen Erbenplatz zu sichern („Erbe“ bedeutet etymologisch auch ein „Ahnopfer darbringen“).

Das Erbe und die Herrscherlegitimation des adeligen Blutes wurden – in dieser überfeinerten höfischen Inszenierung des Ewigkeitsanspruchs der Dynastie – bürgerlichen Gleichheitsideen und Ansprüchen entgegengesetzt. Angesichts dieses Tafelgeräts wurden zudem Assoziationen zu mythischen Gralsschalen, von denen die

Habsburger eine in ihrem Besitz zu haben glaubten (heute in der Schatzkammer in Wien), und von dessen Grals-Rittern sich jedes große Herrschergeschlecht in Europa herzuleiten wusste, geweckt. (Abb. 11)

Der heilige Gral symbolisiert Tod, Wiedergeburt und Erneuerung sowie den Stammbaum als transsubstantialisierte Erscheinungsform der Gralhüterfamilie. Zudem ist er eine nie versiegende Nahrungsquelle für den, der ihn besitzt. Daher könnte man die Franzensburg als Graltempel mit dort stattfindenden mittelalterlichen Ritterspielen interpretieren. Das Tafelservice konnte seinerseits als kompensatorische Strategie gegen den Macht-, Status- und Charismaverlust der kaiserlichen Dynastie von Gottesgnaden im nachrevolutionären Zeitalter eine wichtige Funktion des Ahnen- und Erbenkults übernehmen.

Nachdem sich der bürgerliche Napoleon zum Kaiser gekrönt hatte, wollte Franz (II.) I. durch die Ausstattung seiner „Franzensburg“ demonstrieren, mit welcher (Ahnen-)Berechtigung er sich Kaiser nennen durfte. Das Service war auch nicht zufällig für die Hochzeit seines Sohnes Franz Carl mit Sophie von Bayern in Auftrag gegeben worden, ein Fest, das ein generatives Verhalten erhoffen ließ. Die Hoffnung erfüllte sich – aus dieser Verbindung entstammten die regierenden Mitglieder der Dynastie im 19. Jahrhundert.

Wie über diesen Anlass hinaus dieses Dessert-Service politisch einsetzbar war, zeigt sich daran, dass es bei den Krönungsfeierlichkeiten für Kaiser Ferdinand I. in Prag 1836 und Mailand 1838 zum Einsatz kam.

Die Autoren: MR Dr.ⁱⁿ Ilsebill Barta, Jg. 1953; *Studium der Kunstgeschichte, Psychologie und Volkskunde in Wien und Ham-*

Weiterführende Literatur:

Ilsebill Barta-Fliedl / Andreas Gugler (Hg.), *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*, Hamburg 1998. (vergriffen)

Hans Ottomeyer / Michaela Völkel (Hg.), *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, Deutsches Historisches Museum, Berlin 2002.

Ulrike Zischka / Hans Ottomeyer / Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Etikultur und Tafelsitten*, München 1993.

burg, wissenschaftliche Leiterin des Hofmobiliendepots-Möbel Museum Wien und der Silberkammer Hofburg Wien; Lehraufträge zur Frauenforschung an der Universität Wien; Ausstellungen und Publikationen zur Körpersprache und Physiognomik, zur Porträtmalerei, über den Kulturhistoriker Aby Warburg, zum Kunstgewerbe, zur Geschichte der Habsburger, zur Möbelgeschichte und zum Design sowie zur „Arisierung“ von Wohnungseinrichtungen 1938 in Wien, Mitglied des Kunst-Rückgabebeirats der Republik Österreich, Mitglied des Denkmalbeirats und des Kuratoriums des Technischen Museums Wien; Publikationen (Auswahl): zusammen mit Christoph Geissmar (Hg.), *Die Beredsamkeit des Leibes. Zur Körpersprache in der Kunst*, Wien 1992; *Familienporträts der Habsburger. Dynastische Repräsentation im Zeitalter der Aufklärung* (Publikationsreihe der Museen des Mobiliendepots 11), Wien 2001; Hg.: *Kronprinz Rudolf – Lebensspuren* (Publikationsreihe

der Museen des Mobiliendepots 26), Wien 2008.

MR i.R. Dr. Peter Parenzan, Jg. 1939, Matura in Salzburg 1958, Studium der Kunstgeschichte in Wien, ab 1973 im Bundesdienst, Leiter der zwei Museen der Bundesmobilienvverwaltung Wien (Hofmobiliendepot – Möbelmuseum Wien und die Hofsilber- und Tafelkammer), Kurator zahlreicher Ausstellungen zu diesem Thema im In- und Ausland, seit Ende 2003 in Pension, fallweise kuratorische Arbeit für Ausstellungen zum Thema Wiener Wohn- und Tafelkultur; Publikationen (Auswahl): *Vienne 1815–1848. À l'Époque Biedermeier*, Paris 1990; zusammen mit Ilsebill Barta-Fliedl (Hg.), *Die Lust und Last des Erbens – Die Sammlungen der Bundesmobilienvverwaltung Wien*, Wien 1993; *Ehemalige Hofsilber- & Tafelkammer. Band 1. (Silber, Bronzen, Porzellan, Glas)*, Wien 1996, *Ehemalige Hofsilber & Tafelkammer. Band 2. Der kaiserliche Haushalt*, Wien–München 1997.

© Alle Fotos Bundesmobilienvverwaltung, Silberkammer, Hofburg Wien.

Abb. 1–3: Marianne Haller (Fotografin).

Abb. 4–11: Andreas Gugler (Fotograf).