

PRESSEINFORMATION

Festlich tafeln in Nürnberg. Tischkultur und Kochkunst

Dienstag, 16. Oktober 2018. In einer Ausstellung lässt die Stadtbibliothek Nürnberg die Tischkultur vergangener Jahrhunderte wieder lebendig werden: Koch- und Haushaltsbücher, Anleitungen zum Tranchieren und Serviettenbrechen, Bilddokumentationen von Feiern und eine Sammlung von Menükarten erlauben einen Blick auf festlich gedeckte Tafeln in Nürnberg in den knapp 250 Jahren zwischen Dreißigjährigem Krieg und Erstem Weltkrieg.

Bankette, Gala-Diners, Hoftafeln, Festessen – solche Bezeichnungen signalisieren Exklusivität, Luxus und Opulenz. Sie stehen für eine Ästhetisierung von Speisen, Esstechnik, Tisch- und Raumdekor: Wer an Festtafeln dieser Art Platz nimmt, muss über kulturelle Kompetenzen, über Kenntnisse von Tischsitten oder höfischem Zeremoniell verfügen. Bei einem festlichen Mahl sollen alle Sinne angesprochen werden: Exquisite Speisen bieten eine Gaumenfreude, Raum- und Tischzier eine Augenweide, Musikstücke einen Ohrenschmaus.

Nürnberg und die Tafelkultur

Nürnberg lieferte wichtige Impulse für die nach dem Ende des Dreißigjährigen Krieges im deutschen Sprachraum aufblühende Festkultur. Mit seinem zwischen 1642 und 1665 insgesamt sechs Mal in Nürnberg aufgelegten „Trincir-Buch“ stellte Georg Philipp Harsdörffer nicht nur Anleitungen zum kunstvollen Zerlegen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst an der Tafel oder zum aufwendigen Falten von Figuren aus Servietten zur Verfügung. Er lieferte mit dem Bändchen auch eine umfangreiche Materialsammlung für einen kultivierten Umgang der Gastgeber mit ihren Gästen und für geistreiche Tischgespräche.

Das Nürnberger Friedensmahl

Eine Gelegenheit zur Umsetzung in die Praxis bot das im Nürnberger Rathaus veranstaltete Friedensmahl von 1649: Von der Sitzordnung über die in fünf Gängen aufgetragenen Speisen bis hin zum Tisch- und Raumdekor sowie zur Tafelmusik blieb nichts dem Zufall überlassen. Für die auf der Haupttafel aufgestellten, aus Zucker, Marzipan, Wachs oder Holz geformten Schaugerichte in Gestalt einer Ehrenpforte und eines sechseckigen Berges lieferte Georg Philipp Harsdörffer das Figuren- und Inschriftenprogramm zum Thema „Frieden in Einigkeit“ – ein direkter Appell an die Gäste, die zugleich für die Friedensverhandlungen verantwortlich waren.

Bürgerliche Festmahle

1691 druckte der Nürnberger Verleger Wolfgang Moritz Endter ein Kompendium von 1500 Rezepten, die seine Ehefrau Anna Juliana bei Nürnbergerinnen eingesammelt hatte. Hauptanlass für bürgerliche Festmahle war demnach die Hochzeit: Der Band liefert für jeden Monat Serviervorschläge, die die vom Rat erlassenen Vorgaben für das Hochzeitsmahl berücksichtigen. Wie bei Festessen der Zeit üblich, wurden alle Speisen eines Gangs gleichzeitig aufgetragen und die Schüsseln auf der Tischfläche symmetrisch angeordnet. Neben der Abhängigkeit von den in einer Region zu einer bestimmten Jahreszeit verfügbaren Nahrungsmitteln zeichnet die Rezepte die möglichst restlose Verwertung von Obst, Gemüse und Fleisch aus. Zusätzlich auffallend ist der in die Gestaltung von Festspeisen investierte Aufwand: Aufgetragen wurden gekochte Wildschweinköpfe, Pasteten in Vogelform, im Ganzen zubereitete Schwäne und Pfauen, denen vor dem Braten der Balg abgezogen, im Ofen getrocknet und dann wieder angelegt worden war, aus Marzipan in Modellen geformte oder aus verflüssigtem Zucker in Formen gegossene Figuren etc.

Bald nach 1800 bürgerte sich die bis heute übliche Form des Auftragens mit bereits auf dem Teller arrangierten Gerichten ein. Die zuvor mit Schüsseln vollgestellte Tischmitte leerte sich, stattdessen nahm die Anzahl der Gläser und Bestecke mit den servierten Gängen zu. In Vasen oder direkt auf dem weißen Tischtuch arrangierte frische Blumen lieferten nun Farbakzente auf einer ansonsten vom Funkeln der Silberbestecke, Kristallgläser und Porzellanteller dominierten Tafel.

Menükarten als Zeitzeugen

Beim Gedeck aufgelegte, meist gedruckte Menükarten informieren seit der Mitte des 19. Jahrhunderts über das Programm der Speisen-, Getränke- und Tafelmusikfolge. Einblicke in die in Nürnberg um 1900 meist im Rathaussaal abgehaltenen Hoftafeln und in die in den Speiseräumen der Luxushotels im Bahnhofsareal veranstalteten Festmahle gewährt eine Sammlung von rund 200 Menükarten, die der Essigfabrikant und Magistratsrat Karl Raab nach seinem Tod 1909 der Stadtbibliothek überließ. Sie lassen die Festkultur der Kaiserzeit mit ihren vielen unterschiedlichen Anlässen von Kaiserbesuch über Denkmalsenthüllung bis hin zu Vereins- und Firmenjubiläen sowie runden Geburtstagen und Silbernen Hochzeiten wieder lebendig werden. Zu den beliebten Gerichten zählten damals Ochsenfleischsuppe, Hummer, Masthuhn oder Pute in verschiedenen Variationen und schließlich Fürst-Pückler-Eis und Norisbombe. Diese Speisen demonstrieren auch, wie aufgrund neuer Transport- und Konservierungsmöglichkeiten die Unabhängigkeit von regionalen Angeboten wuchs.

Begleitpublikation

Zur Ausstellung erscheint ein reich illustrierter Katalog mit Beiträgen ausgewiesener Autoren: Walter Gebhardt, Bibliothekar und Autor, beschäftigt sich mit Nürnberger Kochbüchern aus

der Barockzeit, die Bezirksheimatpflegerin Dr. Andrea M. Kluxen, mit Gestaltung und Bedeutung des Friedensmahls und der Historiker Dr. Alexander Schmidt mit der Nürnberger Festkultur in der Zeit um 1900. Die Ausstellungskuratorin Dr. Christine Sauer geht auf Tradition und Wandel der Tischdekoration ein.

Die Stadtbibliothek lässt Geschichte lebendig werden

Mit der aktuellen Ausstellung schließt die Stadtbibliothek an vergangene erfolgreiche Präsentationen zu historischen Werken und Persönlichkeiten an. Beispielsweise wurde 2013 an den Drucker und Verleger Anton Koberger erinnert sowie 2017 das Werk der Malerin und Forscherin Maria Sibylla Merian gezeigt. Eine Ausstellung im Jahr 2016 präsentierte „Böhmische Buchmalerei in Nürnberg“.

Reichhaltiges Begleitprogramm

Während die Ausstellung der Stadtbibliothek das Feiern, Speisen und Kochen vergangener Jahrhunderte zeigt, verführt das Programm des Bildungszentrums im Bildungscampus Nürnberg dazu, selbst aktiv zu werden und sich mit allen Sinnen der Tischkultur zuzuwenden: Festliche Tafeln selbst kreativ gestalten, sich durch vielfältige Einblicke an unterschiedlichen Orten zu Duft und Geschmack beim Essen und Trinken inspirieren lassen oder sich bei einem Drei-Gang-Menü über zeitgemäße Etikette informieren – das Angebot an Veranstaltungen und Kursen ist bunt und reichhaltig. Mehr Informationen sind abrufbar unter <https://bz.nuernberg.de/themen/tafeln-in-nuernberg>

In der Reihe „Gäste und Buch – Nürnberger Mittagslesungen“ sind zwischen dem 24. und 26. Oktober, jeweils um 14 Uhr die Autoren des Ausstellungskatalogs Dr. Walter Gebhardt, Dr. Andrea M. Kluxen und Dr. Alexander Schmidt zu Gast. Weitere Informationen unter: <https://www.nuernberg.de/internet/stadtbibliothek/mittagslesungen.html>

Ausstellung „Festlich tafeln in Nürnberg. Tischkultur und Kochkunst“

17. Oktober 2018 bis 5. Januar 2019
in der Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg – Stadtbibliothek Zentrum
Ebene L2, Ausstellungskabinett - Gewerbemuseumsplatz 4, 90403 Nürnberg
Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-16 Uhr, Eintritt frei
Kostenlose Kuratorenführungen jeweils mittwochs, 17 Uhr, Treffpunkt auf der Ebene L2:
24.10., 7.11., 21.11., 5.12. und 19.12.2018

Ausstellungseröffnung und Rahmenprogramm

am Mittwoch, 16. Oktober 2018, 19.30 Uhr (Einlass ab 19.15 Uhr)
Begrüßung: Elisabeth Sträter, Direktorin der Stadtbibliothek Nürnberg
Einführung: Einführung: Dr. Christine Sauer, Historisch-Wissenschaftliche Stadtbibliothek
Begleitprogramm: Theresa Steinbach (Sopran), Iddo Zhang (Viola) und Hartwig Groth (Viola da gamba) bringen barocke Tafelmusik zu Gehör.

Ausstellungskatalog

Christine Sauer (Hrsg.): Festlich tafeln in Nürnberg. Tischkultur und Kochkunst (BCN-Materialien – Ausstellungskatalog der Stadtbibliothek 111), Nürnberg 2018
Erhältlich für € 14,80 an der Rezeption der Stadtbibliothek Zentrum