

Tisch-Ordnungen.
Hierarchisierung und Egalisierung

Bulletin Esskulturen

I. Jahrgang 2019

Mappe I, Faszikel 1-6



Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Tisch-Ordnungen.

Hierarchisierung und Egalisierung

Inhalt

Cordula Stadtfeld

Aufgetischt.

Menuhalter aus der Sammlung

Alex Poignard im Landesmuseum

Michaela Bauks

Tischordnung im frühen Christentum.

Die Umwandlung gesellschaftlicher Werte

Marion Steinicke

Ungeladene Gäste.

Tischordnungen für Lebende und Tote

Nicole Maruo-Schröder

„A Family of Peculiar Construction“.

Tisch-(Un-)Ordnungen in Frank J. Webbs

The Garies and Their Friends

Andreas Ackermann

„Und die Mutter blicket stumm auf dem ganzen Tisch herum“.

Über Tisch-(Un-)Ordnungen

Tanita Burda

Tischordnungen.

Makro im Mikro – Ein Gedankenspiel

Impressum

Vordere Umschlagklappe:

Tischkartenhalter (gedruckt auf Esspapier)

unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer

Cordula Stadtfeld (Landesmuseum Koblenz)

Aufgetischt.

Menükarten aus der „Sammlung Alex Poignard“ im Landesmuseum Koblenz

Die Sammlung Alexandre Poignard

Alexandre Poignard, belgischer Pralinenfabrikant und Privatsammler aus Antwerpen, erwarb auf Flohmärkten, Auktionen und bei Antiquitätenhändlern Gegenstände der Alltagskultur aus der Zeit zwischen 1830 und 1970. Im Jahr 2006 hat die Deutsche Stiftung Denkmalschutz die „Stiftung Bürgerliche Wohnkultur, Sammlung Alex Poignard“ in ihre treuhänderische Verwaltung übernommen. Stiftungszweck der „Sammlung Alex Poignard“ ist die Erhaltung, Restaurierung und Pflege sowie die Erforschung und Präsentation der Objekte. Für die Erfüllung des Stiftungszwecks ist seit 2009 das Landesmuseum Koblenz zuständig. Alexandre Poignard blieb dem Landesmuseum bis zu seinem Tode im Jahr 2015 verbunden und besuchte mehrfach seine Sammlung, die mehr als 100.000 Objekte umfasst. Dabei spielen neben häuslichen Dekorationselementen wie beispielsweise Glas- und Porzellaneiern, Spielzeuge, Küchengerätschaften, Kleidungsaccessoires auch Speise- und Menükarten eine große Rolle.

Die hier beschriebenen Menu- bzw. Speisekarten aus dem Sammlungsbestand sollen in den nachfolgenden Zeilen vor allem im Hinblick auf unterschiedliche Formen und Funktionen betrachtet werden. Im Unterschied zur Menükarte ist uns heute eher die Speisekarte vertraut, die den Gast eines Restaurants über das Speiseangebot und meistens auch über die jeweiligen Preise informiert. Derartige Speisekarten sind bereits aus der Antike überliefert. Im Mittelalter stellten Gastronomen vor ihren Gaststätten Tafeln auf, um auf diese Weise Gäste anzulocken, und erhöhten so den Konkurrenzdruck. Verbreitung fand die Speisekarte jedoch erst mit dem Niedergang der Aristokratie in Frankreich in Folge der Französischen Revolution, als zahlreiche Köche, die zuvor in adligen Haushalten angestellt waren, ihren Lebensunterhalt mit eigenen Restaurants bestreiten mussten. Durch eine Auflistung der angebotenen Speisen sollten die Gäste über das kulinarische Angebot informiert werden: auf Tafeln, die an der Wand angebracht waren,

auf Karten, die man den Gästen zur Auswahl vorlegte, oder auf Klappkarten, die auf dem Tisch positioniert wurden. Auf jeden Fall wurde die Speisekarte im Gegensatz zur Menükarte nicht oder nur unspezifisch als Teil der Tischdekoration verstanden.



Menükarte der Schiffspassage Antwerpen-New York, um 1910, die abgetrennt auch als Postkarte verwendet werden konnte.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz, Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Anders als Speisekarten enthalten Menükarten eine Beschreibung der Speisenabfolge. Sie erfreuten sich vor allem im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts großer Beliebtheit. Im privaten Bereich, in erster Linie bei größeren Festen und Feiern wie Hochzeiten, Kommunionen, Jubiläen, bediente man sich der Menükarten als kleine Aufmerksamkeit für die Gäste, die nach Beendigung der Einladung auch gerne als Souvenir mit nach Hause genommen wurde. Bei herausragenden Anlässen wurden sie in gedruckter Form neben den Teller gelegt oder in einen Menükartenhalter gesteckt. Die Menükarte diente nicht nur dem Wunsch der Gäste, einen Überblick über die verschiedenen Gänge des Festmahls zu gewinnen, sondern auch dem Repräsentationsbedürfnis der Gastgeber. Der Bedarf an gedruckten Menükarten war so groß, dass sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts dafür ein ganzer Markt entwickelte.

Daneben gab es Menukarten in Form von sorgfältig mit der Hand beschriebenen Porzellantafeln unterschiedlichster Gestaltung, die ebenfalls privaten Wohlstand zur Schau trugen. Dergleichen handbeschriebene Tafeln fanden auch in einem „halb-privaten“ Rahmen Verwendung, wenn etwa in ein Restaurant eingeladen wurde. So war es möglich, einer geladenen Runde die Speisenfolge vorab am Tisch anzukündigen. Bis heute gibt es solche Menukarten bei besonderen Anlässen, beispielsweise bei Oster- oder Weihnachtsmenus. Karten und Kartenhalter sind außerordentlich vielfältig; sie reichen von ganz schlichten Porzellantafeln und -medaillons über ornamentierte, bedruckte oder bemalte freistehende Platten bis hin zu künstlerisch gestaltetem Tischdekor, der dem Zeitgeschmack, dem Geschmack der Gastgeber oder dem Anlass angepasst war.



Menukarte mit Karikatur, um 1890.
Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Sammlung
Poignard im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Auch die Tradition der Menukarte reicht bis in die Antike zurück. Vereinzelte Belege gibt es auch aus der frühen Neuzeit; so wird berichtet, dass während des Reichstags zu Regensburg 1541 Heinrich der Jüngere, Herzog von Braunschweig, einen Zettel mit der aufgelisteten Speiseabfolge durch den Küchenchef erhielt. Die Verbreitung der Menukarten seit dem beginnenden 19. Jahrhundert spiegelt eine tiefgreifende Veränderung der Gesellschaft und der damit verbundenen Essgewohnheiten. Dieser Wandel der

Tischkultur lässt sich auch an zahlreichen Objekten aus der „Sammlung Poignard“ dokumentieren. So finden sich an aufwendig gestalteten und dekorierten Gläsern, Bestecken, Tassen und Tellern die auf eine spätere Zeit vorausweisenden reduzierten Formen, in denen sich der Gedanke des „form follows function“ andeutet. Die Schwere und Schwülstigkeit des Biedermeier tritt dabei hinter die formgebende Funktion des Objekts zurück. Ein Vergleich mit der Esskultur des Ancien Régime mag diese Entwicklung verdeutlichen. Das unter Ludwig XIV. übliche Menu à la française bestand aus mehreren (meistens drei) „Serien“; dabei wurde jeweils eine Vielzahl von Gerichten auf unterschiedlichen Platten, Schüsseln und Schalen gleichzeitig serviert und unter großem gestalterischem Aufwand möglichst repräsentativ auf den Tischen platziert. Nach strengem Zeremoniell mussten die aufgetragenen Platten in der nächsten „Serie“ durch die gleiche Anzahl an Platten ersetzt werden. Aufwendig dekoriert und überladen wurden die Platten auf den Tischen zur Schau gestellt. Obwohl die Platten teilweise auf Rechauds oder unter Clochen warm gehalten wurden, litt doch die Qualität der Speisen. Riesige Braten, die teilweise in Gestalt des ursprünglichen Tieres arrangiert waren, wurden den Gästen präsentiert, dann wieder abgetragen, portionsweise zerlegt und danach erneut dargeboten. Der Geschmack trat hinter die Repräsentation zurück.

Der sich um 1880 allgemein durchsetzende Service à la russe revolutionierte das in die Kritik geratene Zeremoniell des Service à la française. Standen die Speisen zuvor gleichzeitig auf dem Tisch, was den Teilnehmenden eine gewisse Übersicht bot, wurden die einzelnen Gänge nun in überschaubarem Umfang nacheinander serviert. So gelangten die Speisen geschmackvoll und heiß auf den Tisch. Aus diesem Grund wurde dem Transport aus der Küche an den Tisch besondere Beachtung geschenkt. Im Großbürgertum entwickelte sich auch das „Speisezimmer“ als Ort des gemeinsamen Essens. Die großen Fleischgerichte wurden in der Küche zerteilt und portionsgerecht serviert; auf dem Tisch standen nur noch kalte Speisen, auf die die Gäste während des ganzen Mahls zugreifen konnten. Der dadurch freigewordene Platz auf dem Tisch entwickelte sich in der Folgezeit zur Bühne für Dekorationen unterschiedlichster Art.

Während die Tischgesellschaft beim Service à la française durch das einfache Betrachten dessen, was auf der Tafel dargeboten war, die Zusammenstellung des Essens überblickte, waren beim Service à la russe die vor ihren noch leeren Teller sitzenden Gäste auf die Lektüre der vor ihnen aufgestellten bzw. hingelegten Menukarte angewiesen, um die Reihenfolge der verschiedenen Gänge und die dabei servierten Speisen zu erfahren. Durch die Menukarten konnten sie sich einen Überblick verschaffen und eventuell Prioritäten setzen. Somit ist die Menukarte eine direkte Konsequenz aus dem Übergang vom Service à la française zum Service à la russe.

In der „Sammlung Poignard“ im Landesmuseum Koblenz finden sich verschiedene Typen von Menukarten und -haltern, die vorrangig aus der Zeit von 1880 bis 1930 stammen:

1. Freistehende Tafeln mit Fuß, unterschiedlich aufwendig gestaltet, zur Beschriftung per Hand. Neben der Beschriftung mit Blei- oder Rötelfarbstift konnten die Karten auch aufwendiger mit Tusche oder gar mit Farben beschrieben werden. Insbesondere diese Form der Menukarten weist die unterschiedlichsten Dekorationselemente auf. Neben häuslichen Szenen aus der Küche oder während des Servierens werden vor allem Lebensmittel oder Pflanzen dargestellt oder sogar plastisch geformt (s. Abb. 1). Häufig enthalten diese Karten zusätzlich einen Hohlraum mit Hals zur Befüllung mit Wasser für eine einzustellende Blume sowie kleine, fest angebrachte Gefäße für Salz, Pfeffer oder Zahnstocher.
2. Kleine, stehende Halter, unterschiedlich aufwendig gestaltet, zur Stabilisierung einer einzuschubenden Pappkarte. Diese Halter können aus Porzellan, Steingut, Messing, Silber, Kunststoff/Bakelit gefertigt sein.
3. Pappkarten, unterschiedlich bedruckt, zur Platzierung neben dem Teller oder zum Einschieben in kleine, stehende Halter. Daneben auch Pappkarten zur Beschriftung per Hand.

Allen Formen gemeinsam ist die angestrebte Harmonisierung mit der übrigen Tischdekoration. So fügten sich die ausgelegten oder ausgestellten Menukarten als weiteres Dekorationselement ergänzend in das Gesamtbild ein. Die Vielzahl unterschiedlichster Typen, die uns in so großer Zahl durch Alexandre Poignard überlassen wurden (ca. 500 Stück) und ihre verschiedenartigen Ausprägungen lassen erkennen, dass die Menukarten aber eine sehr wichtige Rolle für die bürgerliche Esskultur gespielt haben müssen.

Menukarte eines Festes in
Sirault/Saint-Ghislain, 17. Mai
1970, Baudour.

Deutsche Stiftung Denkmal-
schutz, Sammlung Poignard im
Landesmuseum Koblenz,
Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.



Das aufgezeichnete Menu in deutscher Übersetzung:

1. Der rote Teppich unter den Palmen
(Anspielung auf das Festival von Cannes)
2. Rahmcremesuppe
3. Das Boot des Fischers
4. Filets haram (für Muslime verbotene Filets)
5. Mont d'or (Goldberg: ein ostfranzösischer Käse)
6. Unter einem Sonnenschirm aus Schlagsahne
(Titel eines 40er-/50er-Jahre-Liedes)
7. Zwischenspiel
8. Hofprinzen
9. Die süße Normandie
10. Lamm Philippe (Übersetzung der Menukarte: Mathis Nzoulou)

Inwieweit sich durch die „Sammlung Pognard“ repräsentative Aussagen hinsichtlich der Bedeutung der Menukarten für die Tischkultur, die Menuabfolge auf Überseeschiffen oder bei besonderen Anlässen treffen lassen, bleibt weiteren Untersuchungen vorbehalten.



Handgeschriebene Menukarte in Jugendstilhalter aus Messing, um 1910.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,
Sammlung Pognard
im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE

Literatur:

Fernand Braudel, *Sozialgeschichte des 15. bis 18. Jahrhunderts, Bd. 1-3*, München 1999.

Richard von Dülmen, *Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit, 2. Dorf und Stadt. 16.–18. Jahrhundert*, München 1998.

Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Baden 2010.

Till Alexander Stahlbusch, *Tafelporzellan und Tischkultur*, Augsburg 1998.

Michaela Bauks (Universität Koblenz-Landau)

Tischordnung im frühen Christentum.

Die Umwandlung gesellschaftlicher Werte

Nicht allen ist bekannt, dass die christliche Feier des „Abendmahls“ oder der „Eucharistie“ ursprünglich ein sehr umfangreiches Sättigungsmahl war, das in Gemeinschaft eingenommen wurde. Diesen Eindruck vermitteln bereits die Schilderungen im Lukasevangelium wie auch das älteste Zeugnis für das Abendmahl im Ersten Korintherbrief, das aus dem Jahre 55 n. Chr. stammen dürfte.

Und er nahm Brot, dankte, brach und gab es ihnen und sprach: Dies ist mein Leib, der für euch gegeben wird. Dies tut zu meinem Gedächtnis! Ebenso auch den Kelch nach dem Mahl und sagte: Dieser Kelch ist der neue Bund in meinem Blut, das für euch vergossen wird (Lk 22,19–20).

Denn ich habe von dem Herrn empfangen, was ich auch euch überliefert habe, daß der Herr Jesus in der Nacht, in der er überliefert wurde, Brot nahm, und als er gedankt hatte, es brach und sprach: Dies ist mein Leib, der für euch ist; dies tut zu meinem Gedächtnis. Ebenso auch den Kelch nach dem Mahl und sprach: Dieser Kelch ist der neue Bund in meinem Blut, dies tut, sooft ihr trinkt, zu meinem Gedächtnis (1. Kor 11, 23–25).

Das Ritual besteht hier aus Brotbrechen und Kelchhandlung mit den einschlägigen Einsetzungsworten, die bis heute die christliche Abendmahlsliturgie einleiten und die auch im Matthäus- und Markus-Evangelium überliefert sind:

Während sie aber aßen, nahm Jesus Brot, segnete, brach und gab es den Jüngern und sprach: Nehmt, eßt, dies ist mein Leib! Und er nahm einen Kelch und dankte und gab ihnen [den] und sprach: Trinkt alle daraus! Denn dies ist mein Blut des Bundes, das für viele vergossen wird zur Vergebung der Sünden (Mt 26, 26–28; vgl. Mk 14,22–24).

Besonders ist am Abendmahl, dass die Handlung auf Jesu Tod bezogen ist und zu seinem Gedächtnis dient und dass weiterhin die Verheißung einer Mahlgemeinschaft in der kommenden Welt in Aussicht gestellt wird:

Und er sprach zu ihnen: Mit Sehnsucht habe ich mich gesehnt, dieses Passah mit euch zu essen, ehe ich leide. Denn ich sage euch, daß ich es gewiß nicht [mehr] essen werde, bis es erfüllt sein wird im Reich Gottes. Und er nahm einen Kelch, dankte und sprach: Nehmt diesen und teilt ihn unter euch! Denn ich sage euch, daß ich nicht von dem Gewächs des Weinstocks trinken werde, bis das Reich Gottes kommt (Lk 22,15–18; vgl. Mt 26, 29).

Ursprünglich entstammt die Tradition dem Brauch hellenistischer bzw. römischer Gastmähler oder Bankette, die stets auch religiöse Elemente enthielten. Typisch für ein Gastmahl war, dass es liegend und nicht sitzend eingenommen wurde. Das war auch zur Zeit Jesu der Fall und in griechischer Sprache mit dem Verb *katakeimai/ankeimai* „zu Tisch liegen“ beziehungsweise *kataklino/anaklino* „sich zu Tisch niederlegen“ oder auch *anapipto* „sich lagern“ umschrieben:

Und es geschah, als er in dem Haus zu Tisch lag, und siehe, da kamen viele Zöllner und Sünder und lagen zu Tisch mit Jesus (Mt 9, 10).

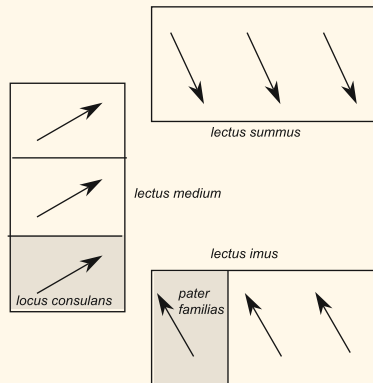
Als sie aber hingingen, fanden sie es, wie er ihnen gesagt hatte; und sie bereiteten das Passahmahl. Und als die Stunde gekommen war, legte er sich zu Tisch und die Apostel mit ihm (Lk 22, 13–14).



Triklinien (Petra; Jordanien),
Annex zum sog. Statuengrab in
der östlichen Faraschlucht.

Foto: Michaela Bauks

Man lag zu Tisch auf gepolsterten Steinbänken, Triklinien genannt, die die Rangordnung bereits vorgaben. Der römischen Konvention nach versammelt sich auf der unteren Liege (lectus imus) die Gastgeberfamilie mit dem Herrn des Hauses (pater familias) in der besten Position, ihm gegenüber auf der mittleren Liege (lectus medius) liegt der Konsul bzw. ein anderer Ehrengast mit weiteren wichtigen Personen des öffentlichen Lebens, während die äußere Liege (lectus summus) für weitere Gäste bestimmt ist. In der Mitte zwischen den Liegen steht der Tisch mit den Speisen. Zumindest im griechischen Kulturraum wurden Gastmähler nur von Männern besucht. Im römischen Kulturraum nahmen Frauen und Kinder anfangs auf Schemeln sitzend am Mahl teil.



Die streng festgelegte Rangordnung unter den Tischgästen bedurfte keiner Tischkarte oder weiterer Markierung, weil sie strenger gesellschaftlicher Konvention bezüglich der sozialen Stufung der Teilnehmer unterlag. Dies findet sich in den Evangelien in einem Gleichnis eigens thematisiert.

Er sprach aber zu den Eingeladenen ein Gleichnis, als er bemerkte, wie sie die ersten Plätze wählten, und sagte zu ihnen: Wenn du von jemandem zur Hochzeit eingeladen wirst, so lege dich nicht auf den ersten Platz, damit nicht etwa ein Geehrterer als du von ihm eingeladen sei und der, welcher dich und ihn eingeladen hat, komme und zu dir spreche: Mach diesem Platz! Und dann wirst du anfangen, mit Schande den letzten Platz einzunehmen. Sondern wenn du eingeladen bist, so geh hin und lege dich auf den letzten Platz, damit, wenn der, welcher dich eingeladen hat, kommt, er zu dir spricht: Freund, rücke höher hinauf! Dann wirst du Ehre haben vor allen, die mit dir

zu Tisch liegen. Denn jeder, der sich selbst erhöht, wird erniedrigt werden, und wer sich selbst erniedrigt, wird erhöht werden (Lk 14, 7–11).

Offensichtlich war es ein peinlicher Tabuverstoß, unbedacht oder auch mutwillig den ersten Platz einzunehmen und dann feststellen zu müssen, dass man diesen einem Gast streitig gemacht hatte, der ranggemäß Anspruch darauf hatte. Zugleich geht es bei dem Rangstreit aber auch um Ansehen und Anerkennung in der eigenen „Familie“. In der Abendmahlsszene im Lukas-Evangelium wird die Bankettordnung geradezu verkehrt: Jesus als Vorbild und Meister der Jünger identifiziert sich nicht etwa mit den bei Tisch Liegenden, sondern mit den bedienenden Knechten. Das bedeutet eine Umwertung der gesellschaftlichen Werte zugunsten eines Gleichheitsgrundsatzes, der für alle Menschen gilt.

Es entstand unter ihnen (den Jüngern) ein Streit darüber, wer von ihnen wohl der Größte sei. Da sagte Jesus zu ihnen: Die Könige herrschen über ihre Völker und die Vollmacht über sie haben, lassen sich Wohltäter nennen. Bei euch aber soll es nicht so sein, sondern der Größte unter euch soll werden wie der Jüngste und der Führende soll werden wie der Dienende. Denn wer ist größer: Der bei Tisch sitzt oder der bedient? Ist es nicht der, der bei Tisch sitzt? Ich aber bin unter euch wie der, der bedient (Lk 22, 24–27).

Das antike Gast- oder Gemeinschaftsmahl selbst war in verschiedene Abschnitte gegliedert: Voran geht das abendliche Essen (lat. *cena*; griech. *deipnon*), das eigentliche Sättigungsmahl, eingeleitet von einer Götteranrufung. Durch einen Kelchspruch mit Libation und begleitendem Gesang (*Paian*) wird das Mahl rituell von dem sich anschließenden Trinkgelage (*Symposium*) unterschieden, wie es auch in Platons *Symposium* geschildert wird:

Nachdem nun [...] Sokrates sich hierauf niedergelassen und gespeist hatte und die andern auch, hätten sie das Trankopfer gebracht und nach gehaltsamem Lobgesang auf den Gott und was sonst Sitte ist, sich ans Trinken begeben. Hierauf [...] habe Pausanias eine solche Rede begonnen: Wohlan, Freunde, habe er gesagt, wie werden wir nun am behaglichsten trinken? Ich meinesteils erkläre euch, daß ich mich in Wahrheit ziemlich unwohl befinde vom gestrigen Trinken und einiger Erholung bedarf [...]. Hierauf wären also alle übereingekommen, es bei ihrem diesmaligen Zusammensein nicht auf den Rausch anzulegen, sondern nur so zu trinken zum Ver-

gnügen.– Nachdem nun dieses schon beschlossen ist, habe Eryximachos fortgefahren, [...] bringe ich nächst dem in Vorschlag, daß wir die Flötenspielerin gehen lassen, [...] und daß wir heute uns untereinander mit Reden unterhalten. [...] Ich meine nämlich, es solle jeder von uns rechtsum eine Lobrede auf den Eros vortragen, so schön, wie er nur immer kann, und Phaidros solle zuerst anfangen, da er ja auch den ersten Platz einnimmt.

Im klassischen Griechenland entstanden, war das Bankett auch im Judentum der hellenistisch-römischen Zeit verbreitet, was seine Selbstverständlichkeit in den neutestamentlichen Texten erklärt. Das jüdische Mahl hatte indes eine etwas andere Struktur: Hier war das Mahl gerahmt von einem Lobspruch beim Brotbrechen, der die Götteranrufung ersetzt, sowie von einem Dankgebet am Schluss. Beim Festmahl kam Wein hinzu, wobei schon im paganen Brauch jeder Becher, besonders aber der Schlussbecher, von einem Segensspruch begleitet war. So rahmen Brot- und Kelchwort das Mahl und werden schließlich zu den charakteristischen Elementen der christlichen Abendmahlstradition.

Paulus kritisiert in seinem Schreiben an die Gemeinde in Korinth den konventionellen Ablauf des Banketts zu Ehren des Herrn („Herrenmahl“). Denn es zeichneten sich offensichtlich in der griechischen Stadt Probleme großer sozialer Ungleichheit ab. Die Gemeinde kam wie gewohnt zusammen, wobei das Herrenmahl zentraler Bestandteil war. Doch war das soziologische Mischungsverhältnis der Gemeinde viel uneinheitlicher als beim herkömmlichen Gastmahl, das schichtenabhängig ausgerichtet wurde. Dadurch entstand folgendes Problem: Die Betuchten konnten früher eintreffen und – wie in diesem Kontext üblich – Essen mitbringen. Das antike pot-luck dinner wird Eranos genannt. Doch war es bereits verzehrt, bevor, erst später, die Ärmeren oder auch Sklaven nach getaner Arbeit kamen. Da diese wenig mitbringen konnten und zudem nur noch wenig vom Mahl vorfanden, blieben sie hungrig. Damit war der Gemeinschaftsaspekt des Erinnerungsmahls zerstört. Deshalb rät Paulus, das Sättigungsmahl nicht gemeinsam in der Gemeinde, sondern zuhause zu verspeisen, um so das Herrenmahl zu schützen.

Wenn ihr euch versammelt, ist das kein Essen des Herrenmahls; denn jeder nimmt beim Essen sein eigenes Mahl vorweg und dann hungert der eine, während der andere betrunken ist. Könnt ihr denn nicht zu Hause essen und trinken? Oder verachtet ihr die Kirche Gottes? Wollt ihr jene demütigen, die nichts haben? Was soll ich dazu sagen? Soll ich euch etwa loben? In diesem Fall kann ich euch nicht loben (1 Kor 11, 20–22).

Es liegt offensichtlich ein clash of culture vor: Griechisch-römisch geprägt, gehört die Gastmahlkultur zur kulturellen Identität, mischt sich aber im jüdisch-christlichen Kontext mit neuen religiösen und soziologischen Voraussetzungen. Diese betreffen sowohl Struktur und Ablauf als auch die Funktion als Herrenmahl in Erinnerung an Tod und Auferstehung Jesu. Auch ist die soziale Ordnung in Frage gestellt, da das Herrenmahl die gesamte Gemeinde unabhängig der Unterschiede nach Klasse, Gender oder auch nationaler Herkunft oder Alter zusammenbringt. Daran schließt sich zudem die Frage an, wie es um das Trinkgelage steht, das sich an das Mahl anschließt. Bereits der zitierte Platon-Text zeigt, dass auch dieses durchaus religiös konnotiert ist, wie es der Lobgesang auf den Gott der Liebe, Eros, andeutet. Überlegenswert ist, ob die an 1 Kor 11 anschließenden Kapitel, die vom Hymnus auf die Liebe Christi handeln, ein Indiz für die Durchführung von Symposien in den christlichen Hausgemeinden sind. Doch würden sich diese neben den religiösen Inhalten auch in ihrer Form unterscheiden, da die Gemeinde hier nicht mehr liegend, sondern sitzend an der Veranstaltung teilnimmt, wie man 1 Kor 14, 30 entnehmen kann: „Wenn aber einem anderen, der dasitzt, eine Offenbarung [zuteil] wird, so schweige der erste“. Dies könnte aber auch praktische Gründe haben und der größeren Gruppe geschuldet sein, die am allwöchentlichen Herrenmahl teilnahm. Denn die Triklinienordnung verfügt nur über eine begrenzte Anzahl an Plätzen, so dass die antike Form des Gastmahls allmählich aufgeweicht wurde.

Triklinien (Sik el-Barid, nord-östl.
von Petra),
Foto: Michaela Bauks



In den christlichen Gruppierungen ist das Gemeinschaftsmahl als Sättigungsmahl mit religiösem Bezug allmählich verloren gegangen. Eucharistie und Abendmahl haben sich zu einer Symbolhandlung für Tischgemeinschaft entwickelt, und die Form des Gemeinschaftsmahls zu Gunsten aller Gemeindeglieder wurde als Agape-Feier aus der Messe bzw. dem Gottesdienst ausgelagert.

Literatur:

Sämtliche Bibelzitate sind der Elberfelder Bibel entnommen.

Platon, Das Gastmahl, 176a–177d, in *Platon Werke in acht Bänden*, Bd. 3, hrsg. von Dietrich Kurz, Übersetzung Friedrich Schleiermacher, Darmstadt 1974, pp. 223ff.

Jan Heilmann, Peter Wick, Art. *Mahl/Mahlzeit (NT)*, in *Wissenschaftliches Bibellexikon im Internet* (2013), hrsg. von Stefan Alkier, Michaela Bauks und Klaus Koenen, <https://www.bibelwissenschaft.de/stichwort/51975/> (Zugriff 5. Februar 2019).

Matthias Klinghardt, *Gemeinschaftsmahl und Mahlgemeinschaft. Soziologie und Liturgie frühchristlicher Mahlfeiern* (TANZ 13), Tübingen/Basel 1996.

Matthias Klinghardt, Hal Taussig (Hg.), *Mahl und religiöse Identität im frühen Christentum. Meals and Religious Identity in Early Christianity* (TANZ 56), Tübingen/Basel 2012.

Peter Lampe, *Das korinthische Herrenmahl im Schnittpunkt hellenistisch-römischer Mahlpraxis und paulinischer Theologia crucis* (1 Kor 11, 17–34), ZNW 82 (1991), pp. 183–213.

Marion Steinicke (Universität Koblenz-Landau)

Ungeladene Gäste. Tischordnungen für Lebende und Tote

1. Simonides und die Erfindung der Mnemotechnik

Als Mahl begann's, und dann wird es zur Katastrophe. Zu Krannon in Thesalien hatte Skopas, ein Repräsentant der neuen Finanzaristokratie, zu einem Festmahl geladen. Die Gäste liegen zu Tisch, auch den berühmten Dichter Simonides von Keos hat man verpflichtet, der allerdings die Erwartungen des Gastgebers enttäuscht: Denn sein Preislied rühmt nach alter Weise auch die göttlichen Dioskuren Kastor und Pollux. Das erbost den Hausherrn derart, dass er dem Dichter nur die Hälfte der vereinbarten Gage zahlen will: Soll er sich den Rest doch von seinen Zwillingsgöttern holen! Der Wortwechsel ist beendet, das Festgelage nimmt seinen Verlauf. Da wird Simonides vor die Tür gebeten: Zwei fremde Jünglinge wünschten ihn dringend zu sprechen. Er verlässt den Raum, doch kann er draußen niemanden sehen. Unterdessen stürzt hinter ihm der Festsaal ein. Skopas und seine Gäste werden unter den Trümmern begraben.

Als der Schutt beiseite geräumt ist, stellt man fest, dass die entstellten Leichen nicht identifiziert werden können: ein gravierender Umstand, denn der Körper des Toten ist für eine standesgemäße Bestattung und die entsprechenden rituellen Verrichtungen unabdingbar. Da tritt erneut der Dichter in Erscheinung und verblüfft die Trauergesellschaft mit seinem professionellen Gedächtnis. Indem er vor seinem geistigen Auge Revue passieren lässt, wer bei dem Bankett an welcher Stelle gelegen hat, gelingt es ihm, die Identität der Festgäste zu rekonstruieren. Er beweist damit, dass es noch am Ort ihrer Zerstörung „vor allem die Anordnung sei, die zur Erhellung der Erinnerung beitrage“. Diese Einsicht – so Cicero, der die Geschichte fast ein halbes Jahrtausend später in seinem Lehrwerk *De oratore* berichtet – sei grundlegend für die ‚Erfindung‘ der Gedächtniskunst, der Mnemotechnik, geworden. Bezeichnend scheint aus heutiger Sicht, dass die von Simonides rekonstruierte Tischordnung nur die upper class erfasst, während alle Anderen – Sängerinnen, Tänzerinnen, Bedienstete – davon und somit auch vom Totengedenken ausgeschlossen bleiben. Diese Hierarchie bestimmt

auch die Geschichtsschreibung. Nur derjenigen wird gedacht werden, die zur Tischgemeinschaft gehörten.

Die seit der Antike praktizierte Mnemotechnik ist eine spezifische Form der Gedächtnisübung, bei der bestimmte Orte (loci) in der Vorstellung wie eine Tafel mit bestimmten Bildern (imagines) ‚behängt‘ werden. Noch weit bis in die Neuzeit hat diese Kulturtechnik, die insbesondere im Bereich der Rhetorik Anwendung gefunden hat, eine bedeutende Rolle gespielt. Doch geht es in der Geschichte von Simonides um mehr und Anderes als um die Erfindung einer bestimmten Erinnerungstechnik. Das Gastmahl, das sich buchstäblich in ein Totenmahl verwandelt, steht zugleich für die traditionelle Gemeinschaft von Menschen und Göttern wie für die der Lebenden und Toten; es verbindet das Vergangene mit dem Gegenwärtigen und das Diesseits mit dem Jenseits. Die Hybris des Gastgebers besteht nicht eigentlich darin, dass er dem Künstler die ihm zukommende Anerkennung verweigert, weil dieser die göttlichen Zwillinge in sein Preislied einbezogen hat; seine Verfehlung ist vielmehr die, dass er die beiden Gottheiten gar nicht zu Tisch gebeten hatte. Skopas kann als Vertreter der sogenannten „ersten griechischen Aufklärung“ verstanden werden, die den olympischen Götterhimmel und die daraus abgeleitete Weltordnung nachhaltig in Frage stellt. Doch werden gerade diese gottlosen Skeptiker durch das Erscheinen der Dioskuren als sichtbar-unsichtbare Gäste ad absurdum geführt; indem die Zwillingsgötter Simonides aus dem Saal und von dem Bankett entfernen, beweisen sie nicht nur ihre Existenz; sie entlohnen den Sänger zugleich mit ungleich wertvollerer Münze, da sie ihm sowohl das physische Leben retten als auch für seinen Nachruhm als Erfinder der Mnemotechnik Sorge tragen. Zudem stellen sie sicher, dass der Frevel im Haus des Skopas, wo man die Gemeinschaft mit den Göttern aufgekündigt hatte, niemals vergessen wird.

Kastor und Pollux sind schon in vordorischer Zeit unter verschiedenen Einzelnamen verehrt worden. In ihrem Kult spielten die sogenannten theoxenia eine herausragende Rolle. Diese Speiseopfer und Götter-Bewirtungen, die enge Parallelen zum Heroen- und Totenmahl aufweisen, konnten im öffentlichen oder privaten Bereich dargebracht werden. Die göttlichen Zwillinge sind in der antiken Kunst häufig dargestellt, indem sie sich den

klinai (den antiken Sitz- und Ruhemöbeln) und den mit Speisen gedeckten Tischen nähern. Ihre hymnische Einladung zum Gastmahl ist auch Gegenstand der Dichtkunst. Obwohl sich von Simonides kein entsprechender Gesang erhalten hat, existiert das Fragment eines Chorlieds seines Neffen Bakchylides, in dem die Dioskuren zum Mahl gerufen werden, und Pindar schildert in seiner *Dritten olympischen Ode* die Ankunft von „Ledas göttergleichen Zwillingsöhnen“ beim Festmahl im Hause Therons von Akragas. Zwar rühmt diese Ode vor allem den Gastgeber und sein Geschlecht, doch wird deutlich, dass deren Gastlichkeit auf dem Wohlwollen von Kastor und Pollux beruht und ohne diese nicht existieren würde. Denn letztlich sind es die Götter, die das Fest ausrichten. Es wäre ein Affront, sie nicht zu bitten, an dem gemeinsamen Mahl teilzunehmen.

2. *La belle au bois dormant*

Die Vorstellung einer solchen wechselseitigen Verpflichtung hat in vielen Überlieferungen ihre Spuren hinterlassen. Nicht immer sind es Götter, auch andere (Zwischen-)Wesen reklamieren ihren Platz bei Tisch und können empfindlich reagieren, wenn ihnen dieser verweigert wird.

La belle au bois dormant von Charles Perrault, deren erster Teil die volkstümliche Überlieferung des von den Brüdern Grimm veröffentlichten Märchens *Dornröschen* inspiriert hat, spielt im höfischen Ambiente. Der lang gehegte Kinderwunsch des Königspaares ist in Erfüllung gegangen, und da es eine Prinzessin ist, werden Feen als Taufpatinnen geladen. Zur Taufe wird ein festliches Mahl gegeben, man setzt sich zu Tisch, und jede der Feen findet vor sich ein wundervolles Gedeck, zu dem auch ein Etui aus massivem Gold mit Diamanten und Rubinen verziertem Besteck gehört.

Die gehobene Stimmung wird jäh gestört, als überraschend und keineswegs zur allgemeinen Freude eine uralte Fee erscheint, die man nicht eingeladen hat, und zwar keineswegs aus Sparsamkeit (wie im späteren *Dornröschen*, wo der minder bemittelte Potentat nur zwölf goldene Teller besitzt und deswegen seine Einladungen beschränken muss), sondern weil man sie längst tot glaubte. Aus gutem Grund: Über fünfzig Jahre hat die Fee ihren

Turm nicht verlassen, und wer so lange Zeit bei Hof nicht erscheint, ist in der Tat – so oder so – gestorben. Natürlich versteht sich der König auf die Gesetze der Höflichkeit; rasch lässt er ein zusätzliches Gedeck für die ungeladene Dame auftragen, doch kann er ihr kein goldenes Bestecketui geben, denn er hat eben – ganz exklusiv – davon nur sieben anfertigen lassen: „Le Roi lui fit donner un couvert, mais il n'y eut pas moyen de lui donner un étui d'or massif, comme aux autres“.

Das wiederholte „donner“ im Original verdeutlicht den Bezug zu den „dons“, den Gaben der Feen, die zugleich eine Gegengabe für das königliche Geschenk – das Etui aus massivem Gold mit den repräsentativen Essgerätschaften – darstellen. Doch gerade dieses Gastgeschenk wird der ungebetenen Fee vorenthalten, und das ist in diesem gesellschaftlichen Umfeld ein Ehrenpunkt. Trotz des sogleich für sie eingerichteten Platzes an der Festtafel sieht die Dame sich daher in ihrer Würde gekränkt, und das Unheil nimmt seinen Lauf. Die tödliche Verwünschung der malcontente, der zufolge die Prinzessin sich im 15. Lebensjahr an einer Spindel stechen und sterben solle, wird durch die königstreue siebente Fee, die ihren Segenswunsch wohlweislich noch aufgespart hatte, in ein langzeitwirkendes Schlafmittel umgewandelt. Und mit dem galanten und zugleich politisch vorausschauenden Zartgefühl, durch das sich die höfische Gesellschaft auszeichnet, denkt diese Fee auch daran, dass die Prinzessin nicht allein erwachen und dann ihren Hofstaat entbehren sollte – weshalb sie gleich das ganze Schloss in ihren Zauber einbezieht. Das allgemeine Wiedererwachen, das dann durch den Kuss des Prinzen eingeleitet wird, ist zugleich ein Triumph des Althergebrachten: Nach hundert Jahren Schlaf hat sich nichts verändert, und es wird sich auch nichts ändern, am allerwenigsten die höfische Etikette. Allerdings erlaubt sich der Text noch eine weitere ironische Pointe: Denn die ausgeschlafene Prinzessin hat zunächst nur noch Sinn für den zärtlichen Austausch mit ihrem Prinzen, so dass die sterbenshungrig erwachte Hofgesellschaft vor Ungeduld beinahe ihre contenance verliert, da sie es nicht erwarten kann, endlich an den gedeckten Tisch zu kommen.

3. Die Aufzeichnungen des Malte Laurids Brigge

Mit sehr viel weniger Appetit versammelt man sich auf dem Schloss „Urnekloster“ zum Abendessen. Die 1910 veröffentlichten *Aufzeichnungen des Malte Laurids Brigge* von Rainer Maria Rilke sind ein Erinnerungsbuch und darin vergleichbar dem epochalen Werk Marcel Prousts, das bekanntlich von einer kulinarischen Erfahrung seinen Ausgang nimmt. Bei Rilke hingegen sind es die Gerüche der Stadt Paris, genauer: des Elends der Metropole, die dem Ich-Erzähler das Sterben seines Großvaters und dessen „merkwürdige[s] Haus“ ins Gedächtnis rufen.

So wie ich es in meiner kindlich gearbeiteten Erinnerung wiederfinde, ist es ein Gebäude; es ist ganz aufgeteilt in mir; da ein Raum, dort ein Raum und hier ein Stück Gang, das diese beiden Räume nicht verbindet, sondern für sich, als Fragment, aufbewahrt ist [...] – alles das ist noch in mir und wird nie aufhören, in mir zu sein. Es ist, als wäre das Bild dieses Hauses aus unendlicher Höhe in mich hineingestürzt und auf meinem Grunde zerschlagen.

Die Fragmentierung des Gedächtnisses ist Ausdruck einer durch Zeit und Geschichte unwiederbringlich zerstörten Ordnung. Konkret sichtbar wird dieser Zerfall an der gespenstischen Tischgesellschaft, die sich abendlich in einem düsteren, nur von Kerzenlicht erhellten Saal zum Essen einfindet. Die Tischordnung ist streng geregelt: Malte, der jugendliche Ich-Erzähler, sitzt seinem Vater gegenüber, neben ihm ein Oheim, „ein alter Mann (...) mürrisch und malkontent“, der sich alchemistischen Versuchen widmet, ihm gegenüber ein Fräulein Mathilde „unbestimmten Alters“, die ihrerseits rege Beziehungen zu einem Spiritisten unterhält, ihr zur Seite schließlich der etwas schwächliche Knabe Erik. Am „oberen Ende der Tafel“ präsidiert der alte Großvater, als ehemaliger „Kammerherr“ würdevoller Abkömmling eines längst überlebten Ancien Régime. Ein Platz an der Tafel bleibt offenbar frei, denn während an der einen Längsseite des Tisches drei Personen sitzen, befinden sich an der anderen nur zwei. Es dauert Wochen, bis der jugendliche Protagonist sich „an das Unheimliche jener Zusammenkünfte“ gewöhnt.

Auf traumatische Weise löst sich diese vermeintlich unverrückbare Tischordnung eines Abends auf. Fräulein Mathilde erscheint nicht zum Mahl, und als der betagte, fast erblindete Bediente, die Schüssel kredenzend vor ihrem leeren Platz verharrt und schließlich weitergeht, „als ob alles in Ordnung“ wäre, befällt den Ich-Erzähler ein unkontrollierbares Lachen. Die Bemerkung des Großvaters, dass Fräulein Mathilde „Christinen nicht zu begegnen wünsche“, veranlasst nunmehr auch den Oheim, fluchtartig den Raum zu verlassen, wobei er den beiden Knaben Zeichen macht, ihm zu folgen. Das rätselhafte Betragen findet seine Erklärung, als während des Nachtschiffs eine hellgekleidete Dame eintritt und „langsam und teilnahmslos“ durch das Halbdunkel des Saals und die „unbeschreibliche Stille“ geht, „in der nur irgendwo ein Glas zitternd klirrte“. Sodann verschwindet sie in einer Tür an der gegenüberliegenden Wand. Maltes Vater, der „totenbleich im Gesicht, mit herabhängenden geballten Händen“ aufgesprungen ist, wird von dem alten Grafen tadelnd zurechtgewiesen: Sein Betragen sei „heftig und unhöflich“, zumal einer Person gegenüber, die „keine Fremde“ sei. Erneut hört man das – zustimmende? – Klirren eines Glases in der Stille.

Die Geistererscheinung der im Kindbett verstorbenen Tochter des Grafen wird sich noch drei Mal wiederholen, bevor Malte und sein Vater das Schloss verlassen. Im Text wird nur die letzte dieser Begegnungen ausführlicher geschildert. Denn nun, da die Gestalt zum dritten Mal bei Tisch erscheint, geschieht das buchstäblich Entscheidende: Der Großvater hebt sein Glas und fordert dazu auf, die Tote willkommen zu heißen. Nur unter großer Anstrengung gelingt es dem „auf Konsequenz und Klarheit“ angelegten Vater Maltes, diesem Wunsch nachzukommen und sein Glas „wie etwas sehr Schweres“ vom Tisch zu bewegen; dem wissenschaftlich orientierten Menschen der Moderne fällt es buchstäblich schwer, die unabweisbare Gemeinschaft der Lebenden und Toten zu akzeptieren. Dem Ich-Erzähler jedoch haben sich der hohe Speisesaal und die Geste eingeprägt, mit der sein Großvater als Repräsentant längst vergangener Zeiten sein Glas zur Begrüßung der Abgeschiedenen erhebt. Es ist dieses Willkommen, das erneut an die Verpflichtung des gemeinsamen Mahls erinnert, das ungestört nur verlaufen kann, wenn den gemeinsamen Toten ein Platz eingeräumt wird. Und es ist nicht zuletzt die Literatur, die diese Erkenntnis vor dem Vergessen retten kann.

Die drei Erzählungen – der antike Mythos von der Erfindung der ars memorativa, die Hofsatire des 17. Jahrhunderts und das Erinnerungsbuch zu Beginn der Moderne – berühren sich thematisch an dem Ort, der zumeist auch im Mittelpunkt der Esskulturen steht: Am Tisch und durch seine jeweilige Ordnung erweist sich das Mahl als ein sozialer Akt, der über die reale Zusammenkunft hinaus immer auch symbolische und imaginäre Dimensionen umfasst. Jedes gemeinschaftliche Essen ist, bewusst oder unbewusst, immer auch ein Erinnerungsmahl, das den Tod und die Toten einbeziehen muss und katastrophal enden kann, sofern man das Jenseitige ausgrenzen oder vergessen sollte.

Literatur:

Cicero, *De oratore/ Über den Redner*, Stuttgart 1976.

Frances A. Yates, *Gedächtnis und Erinnern. Mnemotik von Aristoteles bis Shakespeare*, Berlin 1999.

Charles Perrault, *La belle au bois dormant*, in *Les Contes de Perrault*, Manchecourt 1994, pp. 26–38.

Brüder Grimm, *Dornröschen*, in *Kinder- und Hausmärchen*, Bd. I, Stuttgart 1980, pp. 257–260.

Rainer Maria Rilke, *Die Aufzeichnungen des Malte Laurids Brigge*, Frankfurt am Main 1973.

Nicole Maruo-Schröder (Universität Koblenz-Landau)

„A Family of Peculiar Construction“.

Tisch-(Un-)Ordnungen in Frank J. Webbs *The Garies and Their Friends*

Esskultur ist untrennbar verflochten mit individuellen und kollektiven Identitäten, denn, wie Peter Lugosi in seinem Aufsatz „Food, Drink and Identity“ feststellt: „the beliefs and practices surrounding food and drink reflect the particular characteristics of cultures alongside the identities of the people who are part of those cultures“. Esspraktiken signalisieren und konstruieren Gemeinsamkeiten und Differenzen, Hierarchien und Machtgefüge, sie reflektieren nicht nur die sozialen Strukturen einer Gesellschaft, sondern konstruieren sie, machen sie sichtbar, hinterfragen sie aber auch. Was und wie eine Gesellschaft über das Essen erzählt, ihre Narrative und Repräsentationen, sind ebenfalls einflussreich, wie Katharina Vester hervorhebt: „Food is given significance by how it is narratively framed, and by the significance we digest along with the calories“. Im Folgenden möchte ich daher die literarische Darstellung einer Tischszene näher beleuchten und zeigen, wie das Essen, das Tischgeschirr, die Sitzordnung der Tischgäste und nicht zuletzt die narrative Rahmung der Szene die vorherrschende gesellschaftliche Ordnung, die auf rassistischen Ideologien ethnisch-kultureller Differenz basiert, sichtbar macht und zugleich hinterfragt.

Die Tischszene eröffnet den Roman *The Garies and Their Friends* des afro-amerikanischen Schriftstellers Frank Johnson Webb, der 1857 in London publiziert wurde. Der Roman ist – wie sein Verfasser – bis heute weitgehend unbekannt, was vor allem deswegen überraschend ist, da er nicht nur der zweite veröffentlichte Roman eines afro-amerikanischen Schriftstellers in der Mitte des 19. Jahrhunderts ist, sondern auch Themen anspricht, die bis heute für die African American Studies relevant geblieben sind. Obwohl es eine deutsche Übersetzung bereits im Jahr 1859 gab, wurde der Roman erst 1969 in den USA veröffentlicht. Er zeichnet das Schicksal zweier Familien nach, der Garies, die aus dem Süden nach Philadelphia umsiedeln, und der Ellis Familie, die bereits dort lebt. Im Rückgriff auf das Genre der do-

mestic bzw. der sentimental novel konzentriert Webb sich dabei u.a. auf Häuser und ihre Innenräume, die domestic spaces der freien Afro-Amerikaner und zeigt im Detail deren Lebensstil. In einer Zeit, in der Dinge und ihr Konsum auch in der Literatur zu kulturellen Zeichen von Identitätskonstruktion und -performanz werden, stellt Webb die Charaktere als kompetente Konsumenten und Nutzer von Objekten und Praktiken der amerikanischen Mittelschicht dar, um vorherrschende rassistische Stereotypen zu entkräften. Dabei spielt die Esskultur eine wichtige Rolle.

In der Eingangsszene wird dem Leser, „a Family of peculiar Construction“ vorgestellt, die Garies, Plantagenbesitzer im amerikanischen Süden. Sie zeichnet auf den ersten Blick – überraschend angesichts der Tatsache, dass es sich hier um einen afro-amerikanischen Roman handelt – ein malerisches Bild des Plantagenlebens:

It was at the close of an afternoon in May, that a party might have been seen gathered around a table covered with all those delicacies that, in the household of a rich Southern planter, are regarded as almost necessities of life. In the centre stood a dish of ripe strawberries, their plump red sides peeping through the covering of white sugar that had been plentifully sprinkled over them. Geeche limes, almost drowned in their own rich syrup, temptingly displayed their bronze-coloured forms just above the rim of the glass that contained them. Opposite, and as if to divert the gaze from lingering too long over their luscious beauty, was a dish of peaches preserved in brandy, a never-failing article in a Southern matron's catalogue of sweets. A silver basked filled with a variety of cakes was in close proximity to a plate of corn-flappers, which were piled upon it like a mountain, and from the brown tops of which trickled tiny rivulets of butter. All these dainties, mingling their various odours with the aroma of the tea and fine old java that came steaming forth from the richly chased silver pots, could not fail to produce a very appetizing effect.

Die paradisische Atmosphäre wird im Arrangement der Szene aufgenommen: Die Speisen sind als pastorale Landschaft arrangiert, mit Bergen von Pfannkuchen und Bächen von Butter, durch die die Leser spazieren können. Der Erzähler spricht die Sinne an und lädt uns ein, die verschiedenen Dinge – die Früchte der Plantage – zu kosten. Gleichzeitig signalisiert der Tisch Reichtum und Überfluss, nicht nur dieser Familie, sondern ganz allgemein des amerikanischen Südens, denn die Delikatessen werden als „almost ne-

cessaries of life“ wohlhabender Plantagenbesitzer beschrieben. Auch das Tischgeschirr, Gläser, Schalen, Körbchen und Kannen, die die verschiedenen Nahrungsmittel präsentieren, zeigen diesen Wohlstand.

Bereits Samuel Otter hat festgestellt, dass die Objekte auf dem Tisch als narratives Stillleben gelesen werden können, das sowohl die niederländische Stillleben-Tradition des 17. und 18., als auch die der zeitgenössischen amerikanischen Malerei des frühen 19. Jahrhunderts referenziert. Die niederländischen Stillleben spiegeln die Globalisierung des Handels und die wachsende Fülle und Verfügbarkeit von Konsumobjekten ebenso wie die steigenden materiellen Ansprüche und den Wohlstand der neuen Mittelschicht wider. Ihre detaillierten, farbenfrohen Arrangements feiern die Fülle und Diversität der Welt der Objekte und Esswaren, oft ergänzt durch Accessoires, die zum Verzehr einladen, wie etwa Teller, Messer und Gläser oder auch reifes, halb verzehrtes oder geschältes Obst. Gleichzeitig finden sich sogenannte Vanitas-Motive, symbolhafte Objekte, die an die Vergänglichkeit irdischen Lebens erinnern, wie Totenköpfe, Uhren oder verwelkende Blumen. In den USA wird das Genre insbesondere durch Raphaele Peale, seinen prominentesten Vertreter und Mitglied der einflussreichen Künstlerfamilie der Peales, bekannt. Viele seiner Kompositionen, beispielsweise das um 1814 entstandene „A Desert“, erscheinen im Vergleich zur niederländischen Tradition sparsamer, der Fokus liegt auf einer geringeren Anzahl von Objekten, die aber in ihrer materiellen Präsenz lebendig wirken und die Distanz zwischen Betrachter und Objekt aufzuheben scheinen. Diese Stillleben laden gleichfalls zum Essen ein, erwecken sie doch den Eindruck, der Betrachter sitze am Tisch. Frisch aufgeschnitten oder geschält signalisieren Melonen oder Orangen die bevorstehende Mahlzeit; getrocknete Trauben (Rosinen) ebenso wie verwelkte Blätter implizieren auch hier Vergänglichkeit.



Raphaelle Peale, A Desert, 1814,
Öl auf Leinwand, 34 x 48,3 cm.
Courtesy National Gallery of Art,
London.

Trotz ihrer reduzierten Art der Darstellung visualisieren Stillleben auch im US-amerikanischen Kontext den wachsenden Konsum und die Wichtigkeit der (Konsum-) Objekte. Gleichzeitig wird die Demokratisierung des Konsums, die Verfügbarkeit von Waren für die breite Masse symbolisiert. Die porträtierten Lebensmittel der Pealschen Stillleben sind zumeist regional und deuten lokale Verfügbarkeit und Essgewohnheiten an; die fast puritanisch anmutende Darstellung, ganz der Ideologie der Mittelschicht entsprechend, signalisiert die Notwendigkeit eines gezügelten Konsums. Das gezeigte Tischgeschirr allerdings deutet häufig die Globalisierung des Warenverkehrs an und verweist auf schichtspezifische Unterschiede im Konsumverhalten: Karaffen, wie die im genannten Stillleben, oder die häufig gezeigten „Chinese Export Bowls“ waren kostbar und können als Hinweise auf die globalen Handelsverbindungen verstanden werden. In dieser Weise kontrastieren die Stillleben häufig die allen Schichten verfügbaren, ‚demokratischen‘ Lebensmittel mit den importierten, der Oberschicht vorbehaltenen Luxusartikeln und zeigen so Widersprüchlichkeiten und Risse in der Ideologie des demokratischen Konsums. Webb, der wie die Peales aus Philadelphia stammte und vielleicht auch ihre Stillleben kannte, war sich sicherlich der Bedeutsamkeit und des symbolischen Gehalts von Objekten bewusst und so ist es kein Zufall, dass der Roman, in dem es um die intersektionale Verschränkung von Identität, Gegenständen, Praktiken und Konsum geht, mit einem literarischen Stillleben öffnet.

Auch in Webbs Stilleben lädt uns die Fülle des Essens ein: reife Erdbeeren großzügig mit weißem Zucker bestreut, Geeche-Limetten in ihrem eigenen Saft, in Brandy eingelegte Pfirsiche, verschiedene Kuchen, gebutterte kleine Maismehlpfannkuchen sowie duftender Tee und Kaffee runden das Bild eines (allzu) üppig gedeckten Tisches ab. Im Gegensatz zu den Pealeschen Arrangements ist hier von Zurückhaltung nichts zu sehen – der Tisch präsentiert Lebensmittel im Überfluss. Konsum ist offensichtlich nicht genügsam, im Gegenteil. Wie der Erzähler betont sind die „delicacies“ Teil des täglichen Südstaaten-Lebens, der „necessities of life“.

Dass diese Delikatessen nicht Teil des Alltags aller Bewohner der Südstaaten gewesen sind, verschweigt der Tisch und die hier gezeigte Esskultur. Sklaven, die juristisch den Status von (Konsum-) Objekten und Besitztümern hatten, bekamen häufig weder angemessene noch ausreichende Nahrung, geschweige denn Zugang zu Delikatessen. Die strenge Regulation von Nahrungsaufnahme konnte andererseits auch ein Mittel sein, Sklaven zu bestrafen. Betrachtet man die Nahrungsmittel auf dem Tisch allerdings ein wenig genauer, so wird die Verflechtung von Essen, Konsum und Sklaverei sichtbar. Der Zucker, beispielsweise, so reichlich über die Erdbeeren gestreut, ist ein deutlicher Hinweis auf Sklavenarbeit, ist er doch das Produkt, das die Entwicklung und Verbreitung der Sklaverei, vor allem auf den Westindischen Inseln und der Karibik vorangetrieben hat. Die gefürchteten Zuckerrohr-Plantagen waren Schauplatz einer der grausamsten Formen der Sklavenarbeit, bei der viele Menschen starben. Die üppig gezuckerten Erdbeeren werden so zu einer (blut-)roten Erinnerung, einem Mahnmal für die Art und Weise der Zuckerproduktion. Auch die Geeche Limetten sind ein Hinweis auf Sklaverei: „Geeche“, abgeleitet vom Ogeeche-Fluss in Georgia, bezeichnet nicht nur einen Afro-Englischen Dialekt, sondern auch die regionale Kultur, die auf den westafrikanischen Traditionen versklavter Menschen basiert. Als Ausdruck einer hybriden (Ess-)Kultur, die die Erinnerung an die Heimat wachhält und zudem Ausdruck der Lebendigkeit kultureller Ausdrucksformen der versklavten Menschen ist, werden die Limetten hier auch als Bestandteil (vermeintlich ‚weißer‘) kultureller Traditionen der Südstaaten gezeigt. Bei näherem Hinsehen macht der gedeckte Tisch die komplexen Verflechtungen der Speisen, des Tischgeschirrs und auch der Essge-

wohnheiten mit einem ökonomischen System sichtbar, das Menschen wie Objekte ‚konsumiert‘ um so die Basis des Wohlstands zu produzieren, der allererst den Verzehr der gezeigten Köstlichkeiten ermöglicht.

Der Konsum menschlicher Körper wird noch auf andere Art deutlich. So wie die Pealschen Stillleben ihre Objekte in merkwürdiger Art und Weise lebendig erscheinen lassen, so werden auch hier die Lebensmittel lebendig, personifiziert. Ihre Beschreibung hat einen erotischen Unterton, die Erdbeeren sind „ripe“ und „plump red“, die Limetten „temptingly displayed their bronze-coloured forms“ und „their luscious beauty“. Liest man weiter, so wird klar, dass neben dem Plantagenbesitzer Mr. Garie auch seine Kinder sowie deren Mutter sitzen, eine „a lady of marked beauty“, die er auf einer Sklavenauktion erstanden hat. Auch wenn das Paar nun wie ein Ehepaar zusammenlebt, betont die Szene die Problematik dieser Beziehung, gibt es doch zumindest im rechtlichen Sinne (wie auch auf der narrativen Ebene) keinen Unterschied zwischen Mrs. Garie und ihren Kindern, die am Tisch sitzen, privilegiert, aber laut Südstaatenrecht dennoch Sklaven, und den Speisen, Zeichen des durch Sklavenarbeit erwirtschafteten Wohlstands. Körper und Nahrung sind Konsumobjekte, eine Verbindung, die die Personifizierung und sexualisierte Beschreibung der Erdbeeren und Limetten als verführerische, zu konsumierende Körper aufnimmt und mit dem ‚enteigneten‘ Körper von Mrs. Garie verbindet.

Die durch die Speisen gezeigten komplexen race-basierten, kulturellen und ökonomischen Verflechtungen und Hierarchien werden durch die Sitzordnung hinterfragt. Der üblichen patriarchalen Sitzordnung entsprechend sitzt Mr. Garie am Kopf des Tisches, was seinem Status als Oberhaupt der Familie entspricht. „Opposite to him, and presiding at the tea-tray“ sitzt Mrs. Garie. Traditionellerweise entspricht der von ihr eingenommene Platz dem der (weißen) Dame des Hauses, eine hierarchische Anordnung, die durch ihren Status als Sklavin allerdings durchkreuzt wird. Die konventionelle Tischordnung, die die übliche Genderhierarchie reflektiert, wird hinterfragt und verkompliziert durch die Missachtung schicht- und race-basierter Hierarchien. Mrs. Garie fungiert hier als Dame des Hauses, als plantation mistress sogar, eine Machtposition, die der üblichen gesellschaftlichen Ordnung, die weder für Bedienstete noch für Sklavinnen und Sklaven einen Platz

am Tisch bereithält, widerspricht. Auch ihre Kinder – wie die Mutter Sklaven – stören die übliche gesellschaftliche (Tisch-)Ordnung, sitzen sie doch ebenfalls am Tisch. Dass die Garies eine „peculiar“, eine sonderbare Familie sind, wird durch den am Tisch sitzenden Gast weiter verstärkt. Mr. Winston, „a dark-complexioned gentleman“ sitzt direkt neben Mr. Garie und nimmt insofern den Ehrenplatz neben dem Familienoberhaupt ein. Auch hier werden die durch die Sitzordnung markierten gesellschaftlichen (Gender-)Hierarchien aufgenommen und bestätigt, gleichzeitig aber in Bezug auf race-basierte Rangordnungen in Frage gestellt: Als gern gesehener Gast gebührt Mr. Winston ohne Zweifel der Ehrenplatz, als Afro-Amerikaner und ehemaliger Sklave würde Mr. Winston aber üblicherweise nicht am gleichen Tisch wie der plantation master sitzen. Die gezeigte Selbstverständlichkeit einer egalitären Sitzordnung stellt rassistische Ideologien und daraus resultierende Praktiken der Diskriminierung in Frage. Dass Webb die üblichen Rangordnungen und Annahmen über die Minderwertigkeit ‚nicht-weißer‘ Bevölkerungsschichten mit Hilfe esskultureller Konventionen und deren Durchbrechen zeigt, deutet darauf hin, welche wichtige Rolle das Essen über die bloße Nahrungsaufnahme hinweg in Gesellschaften einnimmt. Tischgeschirr, Speisen und Sitzordnung sind nicht nur Ausdruck komplizierter sozialer (Macht-)Strukturen einer Gesellschaft, sondern ebenfalls Mittel, diese zu hinterfragen.

Literatur:

Frank J. Webb, *The Garies and Their Friends*, Johns Hopkins, 1997.

Peter Lugosi, *Food, Drink and Identity*, in *Food and Drink. The Cultural Context*, hrsg. von Donald Sloan, Goodfellow Publishers Ltd., 2013, pp. 20–50.

Katharina Vester, *A Taste of Power. Food and American Identities*, University of California Press, 2015.

Samuel Otter, *Frank Webb's Still Life: Rethinking Literature and Politics through The Garies and Their Friends*, *American Literary History* 20.4 (2008), pp. 728–752.

Judith A. Barter, Annelise K. Madsen, ‚The Symmetry of Nature‘. *Horticulture and the Roots of American Still-Life Painting*, in *Art and Appetite: American Painting, Culture, and Cuisine*, hrsg. von Judith Barter, *The Art Institute of Chicago*, 2013, pp. 56–77.

Andreas Ackermann (Universität Koblenz-Landau)

„Und die Mutter blicket stumm auf dem ganzen Tisch herum“.

Über Tisch-(Un-)Ordnungen

Im Jahre 1845 schildert der Frankfurter Arzt und Psychiater Heinrich Hoffmann (1809–1894) mit Hilfe dreier mit Versen versehener Bildtafeln höchst anschaulich, wie das undisziplinierte Verhalten einzelner, gerade jüngerer Mitglieder einer Tischgemeinschaft die Ordnung derselben gehörig durcheinanderbringen kann. Das erste Bild zeigt Vater, Mutter und den Sohn Philipp am Tische sitzend. Dieser ist gedeckt mit gefüllten Tellern, Besteck, Trinkgläsern, einer Flasche (Wein?), einem Laib Brot sowie einer Suppenterrine. Sehr zum Missfallen seiner Eltern schaukelt Philipp mit dem Stuhl, was ihm einen väterlichen Tadel einbringt: „Philipp, das mißfällt mir sehr!“. Die Mutter dagegen beschränkt sich in der gesamten Bilderfolge darauf, zusehends kritischer durch ihr Lorgnon auf das Geschehen zu blicken: „Und die Mutter blicket stumm auf dem ganzen Tisch herum“. Das zweite Bild schildert die unausweichliche Katastrophe: Der ungehörige Sohn verliert das Gleichgewicht und hält sich vergeblich am Tischtuch fest – so zieht er alles darauf Befindliche mit in den unaufhaltsamen Niedergang. Das dritte Bild schließlich zeigt das traurige Resultat kindlichen Ungehorsams: Die Ordnung ist zerstört, der Tisch steht gleichsam nackt, während Philipp unsichtbar unter dem Tuch begraben liegt; Geschirr ist zerbrochen, Essen und Trinken sind verdorben. Kein Wunder, dass die Eltern aufs Äußerste erbost sind: „Beide sind gar zornig sehr, haben nichts zu essen mehr“! Die Moral dieser dramatischen Episode ist nur allzu deutlich: Halte die Ordnung, und die Ordnung hält Dich. Das gilt in physikalischer wie sozialer Hinsicht.

Die Geschichte des Zappel-Philipp steht somit beispielhaft für die Bedeutung einer Tischordnung: Sie zeigt erstens, wie wichtig es ist, sich (nicht nur) bei Tische ‚ordentlich‘ zu benehmen (und auf die Eltern zu hören) und zweitens, wie eine ‚typische‘ Mahlzeit im Kreise der Familie aussieht und welche Rolle Vater (hier: aktiv) und Mutter (hier: passiv) dabei einnehmen. Wenn wir uns anlässlich einer Mahlzeit zu Tisch setzen, dann werden wir

uns allerdings in den seltensten Fällen darüber Rechenschaft ablegen (vor allem, wenn wir hungrig sind), wie voraussetzungsvoll dieser Vorgang eigentlich ist. Bereits mit dem Begriff der Mahlzeit befinden wir uns mitten im Thema „Esskulturen“, geht es dabei doch um wesentlich mehr als die bloße Nahrungsaufnahme, nämlich um den Zusammenhang zwischen Essen und Gemeinschaft bzw. Gesellschaft. Anders gesagt dient das Essen als Brücke zwischen Natur (Hunger!) und Kultur (eben der Mahlzeit). Im Unterschied zu nicht-menschlichen Primaten findet die menschliche Nahrungsaufnahme gewöhnlich im Rahmen einer Gruppe regelmäßig und zu festen Tageszeiten statt. Die britische Kulturwissenschaftlerin Mary Douglas hat diese Aspekte bereits 1972 folgendermaßen kurz und bündig auf den Punkt gebracht: „Mahlzeiten bedürfen eines Tisches, einer Sitzordnung sowie Einschränkungen der Körperbewegung [vgl. Zappel-Philipp!] und anderer Beschäftigungen“. Und dann fügt sie – in Zeiten des ubiquitären Mobiltelefons nachgerade rührend – streng hinzu: „Während einer Mahlzeit zu stricken, steht gänzlich außer Frage“.

Will man Tischordnungen als Ausdruck von jeweils historisch wie kulturell geprägter Kommensalität (lat. *com-*, „zusammen“ und *mensa*, „Tisch“ oder „Mahl“) näher in Augenschein nehmen, lohnen sich die folgenden vier W-Fragen:

1. Wer isst (mit wem)?

Das Hoffmannsche Exempel führt uns die klassische Kernfamilie der bürgerlichen Gesellschaft vor, bei der Rollen und Rangunterschiede klar verteilt sind: Der Vater tadelt, die Mutter leidet, der Sohn soll gehorchen und wird bestraft, weil er dies gerade nicht tut. Dies dürfte – ungeachtet aller alleinerziehender bzw. Patchwork-Familienhaushalte – auch auf zeitgenössische Betrachter noch vertraut wirken. Nicht umsonst besteht die Radikalität des Entwurfs von Pippi Langstrumpf vor allem darin, dass sie ohne Eltern (und damit auch straflos aufwächst). Bei Michel aus Löneberga hingegen, einem weiteren kindlichen Vertreter des Kosmos' Astrid Lindgrens, der auf dem Lande lebt, ist die Kinderbuch-Welt noch in Ordnung: Die bäuerliche

Tischgemeinschaft wird um den Knecht Alfred und die Magd Lina erweitert, und auch hier ist es der Vater, der Michel zur Strafe für dessen ständige Missetaten jeweils in den Schuppen verbannt. Allerdings – obwohl Menschen seit dem Beginn ihrer Geschichte gemeinsam wirtschafteten, so aßen am ehesten noch in Sammlerinnen- und Jägerkulturen Eltern, Kinder und Großeltern einer Familie gemeinsam. In traditionellen und frühen Hochkulturen bestand gewöhnlich Geschlechtersegregation, und zwar sowohl räumlich (zum Beispiel im „Männerhaus“) als auch zeitlich: Zuerst speisten die Ahnen (via Opfergaben), dann die Männer mit den älteren Söhnen und schließlich die Frauen mit den Kindern und erwachsenen Töchtern, was übriggeblieben war. Die Industrialisierung löste den Zusammenhang zwischen Arbeitsplatz und Haushalt zusehends auf, und Mahlzeiten außer Haus beziehungsweise außerhalb der Familie nahmen zu. Damit übertrugen sich die sozialen Qualitäten der Tischgemeinschaft auf neue Formen wie Fabrik- und Kantinenmahlzeiten, aber auch die Wohngemeinschaft. Die Mahlzeit ist damit eine archetypische Form sozialer Praxis: Sie stärkt die (unter Umständen nicht ausschließlich menschliche) Gemeinschaft der Essenden, integriert sie zur Tischgemeinschaft. Gleichzeitig produziert sie einen Ausschluss, indem sie eine Grenzziehung zu den Außenstehenden vornimmt, die nicht eingeladen sind. Die Tischordnung wiederum markiert Rangunterschiede innerhalb der Gruppe der gemeinsam Tafelnden – etwa durch die Anordnung der Sitzplätze oder die unterschiedliche Verteilung bestimmter Speisen –, seltener demonstriert sie auch deren Gleichheit.

2. Wie wird gegessen?

Die materielle Grundlage der Hoffmannschen Tischordnung bilden Tisch und Stühle, Ess- und Trinkutensilien sowie eine Tischdecke – alles Dinge, die einerseits von einem gewissen Wohlstand zeugen, andererseits aber auch nicht schon immer und auch nicht überall zuhanden gewesen, sondern Ergebnis eines Prozesses der Sesshaftwerdung bzw. Immobilisierung sind, die im vorliegenden Beispiel durch den Zappel-Philipp in Gefahr geraten. Tische sind zwar seit der Antike bekannt, wurden aber zuerst als Opfertische ver-

wendet, bevor sie ab dem Mittelalter bei festlichen Anlässen, wie Krönungsmahlen, Gastmahlen, Festessen und Banketten zum Einsatz kamen. Im Alltag allerdings löste der Tisch mit Stühlen den Herd erst im 18. Jahrhundert als Zentrum der Hausgemeinschaft ab. Zur Beförderung der Speise in den Mund dienten schon immer die Hand, seit etwa 4.000 Jahren Stäbchen und seit etwa 400 Jahren die Gabel. Ausgenommen China, Japan, Korea und Vietnam hat die Welt bis mindestens ins 16. Jahrhundert mit der Hand gegessen. Im 15. Jahrhundert kamen die Verwendung des Tellers und der Serviette auf, und ab dem 17. Jahrhundert wurde die Suppenkelle eingeführt. Europäischer Überlegenheitsglaube legitimierte nicht nur den Kolonialismus, sondern führte auch zu der Überzeugung, an der Spitze eines Zivilisationsprozesses zu stehen, der unter anderem anhand der Tischsitten als Ausdruck einer Selbstdisziplinierung analysiert wurde. Eine historisch wie geographisch universale Perspektive fördert dagegen zutage, dass es schon immer und überall zum guten Ton gehörte, gerade beim Essen Selbstdisziplin zu üben, nur kleine Portionen und nicht gleich vom Besten zu nehmen, vor allem aber nicht wie die Tiere zu schlingen. Bei den im Amazonastiefenland lebenden Jivaro werden schon die kleineren Kinder ermahnt, ihre Naschsucht zu zügeln, ist man doch überzeugt, dass Mäßigung in jeder Form die vorbildliche Tugend der höheren Stufen des Menschseins ist.

3. Wann wird gegessen?

Die klassische Mahlzeitenordnung sieht dreimal täglich ein gemeinsames Essen vor und unterscheidet dementsprechend zwischen Frühstück, Mittag- und Abendessen. Betrachtet man den Hoffmannschen Tisch, so wird man die Situation des Frühstücks anhand der Suppenterrine ausschließen, sich aber nicht auf Mittag- oder Abendessen festlegen können. Ein heutiger Betrachter könnte weiterhin mutmaßen, dass die Familie unter der Woche am Tisch sitzt, da ein „Sonntagsbraten“ nicht in Sicht ist. Historisch und kulturvergleichend gesehen dürfte es überwiegend nur eine gemeinsame Mahlzeit gegeben haben, die eher in der fortgeschrittenen zweiten Tageshälfte eingenommen wurde, während der Rest des Tages eher von individu-

ellen Imbissen (snacks) geprägt war. So nehmen die bereits erwähnten Jivaro gewöhnlich nur eine Mahlzeit zu sich, und zwar am späten Nachmittag. Bis dahin müssen im Stehen und auf die Schnelle aus der Hand genossener gerösteter Maniok, Jamswurzel oder Taro eventuelle Hungerattacken überwinden und die Zeit bis zum Essen überbrücken helfen. Mahlzeiten markieren alltägliche wie außeralltägliche, familiär oder kollektiv bedeutsame Ereignisse – vom Tagesbeginn bis zum Wochenende und Urlaub, von Geschäftsabschlüssen und Clubtreffen über Jahrestage, Geburtstage und Eheschließungen bis hin zu Ereignissen wie Erntedank und Weihnachten. Durch die Verbindung mit typischen Alltags-, Fasten- und Festtagsspeisen gewinnen diese Anlässe Wiedererkennungswert und stiften Identität. Gerade außeralltägliche Mahlzeiten können einander fremde Personen verbinden, etwa durch die religiöse Mahlgemeinschaft oder auch durch sogenannte „Friedens- und Vertragsmahlzeiten“, bei denen das gemeinsame Essen Verhandlungen und Vertragsabschlüssen einen bindenden Charakter verleiht.

4. Was wird gegessen?

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt (und darauf bleibt). Da wir nicht wissen, wieviel Gänge für die Hoffmannsche Mahlzeit eigentlich geplant waren, müssen wir uns bezüglich der Lebensmittel an die abgebildete Situation halten: Es gibt Suppe, Brot und Wasser oder Wein. Das sieht mehr nach Hausmannskost aus, als nach haute cuisine. Gegessen wird aber beileibe nicht alles, was essbar wäre, je nach Landesküche gibt es immer auch Nahrungsmittel, die verpönt bzw. tabu sind. Zudem verweist die Rede vom Bauern, der nur isst, was er kennt, auf den Umstand, dass die Ernährung in traditionellen Gesellschaften für unseren Geschmack eher eintönig ist, da sie gewöhnlich auf nur wenigen Zutaten basiert, die lokal verfügbar sind: So konsumieren die Massa in Nord-Kamerun mit 97% ihrer Mahlzeiten Hirsebrei, während in der südfranzösischen Provinz Béarne Eier mit Speck als tägliche Mahlzeit äußerst beliebt sind. Heutzutage können wir – als Folge von Kolonialismus und Globalisierung – zumindest theoretisch auf eine fast

unerschöpfliche Auswahl an Lebensmitteln zurückgreifen (die bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts sogenannten „Kolonialwaren“ oder „Südfrüchte“). Gleichzeitig verschwindet die lokale Subsistenzproduktion und mit ihr die emotionale Bindung an traditionelle Kost. Allerdings bleibt dieser Prozess nicht unwidersprochen und beispielsweise die slow food-Bewegung verzeichnet steigende Mitgliederzahlen. Zudem stellt die gastronomische Beeinflussung kein neuzeitliches Phänomen dar – so wurde im Zuge der Verbreitung römisch-christlicher Kultur in Europa nicht nur eine zunehmende Vereinheitlichung der Esskultur vollzogen, sondern auch Vorstellungen von einem gottgefälligen Leben etabliert, die eine klare Trennung zwischen Perioden des Fastens und jenen des normalen Essens forderten. Damit einher ging das hochdifferenzierte System der Jahreslaufbräuche, in deren Rahmen die Mahlzeiten kulinarische wie kommunikative Höhepunkte darstellten.

Eine Tischordnung thematisiert letztlich zweierlei: Einerseits festigt das gemeinsame Essen die Gemeinschaft, andererseits dient es dazu, diese Gemeinschaft intern zu strukturieren. Die Mahlzeit wird damit zum Gradmesser sozialer Beziehungen: Sie wird im Kreise von Familie, engen Freunden und Ehrengästen eingenommen, während Fremde, Bekannte und Handwerker, so Mary Douglas, mit drinks vorlieb nehmen müssen. Einsame Esser geraten in der öffentlichen Wahrnehmung daher leicht in den Verdacht, keine Freunde bzw. keine Familie zu haben. Andererseits verweist vielleicht auch gerade deren – gewöhnlich als „Unsitte“ geschmähte – Angewohnheit, möglichst viele Details des einsamen Mahles via smartphone im virtuellen Raum zu teilen, auf den zutiefst sozialen Charakter menschlicher Nahrungsaufnahme zurück.

Literatur:

Heinrich Hoffmann, Der Zappel-Philipp, in *Der Struwwelpeter oder lustige Geschichten und drollige Bilder für Kinder von 3-6 Jahren*, Heidelberg ohne Jahr.

Mary Douglas, *Das Entziffern einer Mahlzeit*, in *Theorien des Essens*, hrsg. von Kikuko Kashiwagi-Wetzel und Anne-Rose Meyer, Berlin 2017 (1972), pp. 91-122.

Philippe Descola, *Leben und Sterben in Amazonien. Bei den Jivaro-Indianern*, Berlin 2011 (1993).

Klaus E. Müller, *Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens*, München 2003.

Tanita Burda (Universität Koblenz-Landau)

Tischordnungen. Makro im Mikro – Ein Gedankenspiel

Die Ordnung bei Tisch kann so als Miniatur der Gesellschaft gedacht werden, an der sich vor allem Prozesse der Vergemeinschaftung, sozialer Distinktion und Ausgrenzung studieren lassen (aus: Jana Rückert und René John, *Geschlecht gegessen*. Die Bedeutung der Geschlechterperspektive für die Ernährungsforschung).

Der Begriff der Tischordnung wird im Duden Online wie folgt definiert: „Sitzordnung an einem Tisch“. Ohne an dieser Stelle philosophische Diskussionen provozieren oder gar durchführen zu wollen, soll die gleichfalls im Online-Duden gegebene Erklärung von Ordnung näher betrachtet werden: „Einhaltung der Disziplin, bestimmter Regeln im Rahmen einer Gemeinschaft“. Dies eröffnet zwei Dimensionen: Zum einen geht es um die Einhaltung unterschiedlich gearteter Rahmungen und zum anderen um Gesellschaft, also menschliches Zusammenleben, Interaktion.

Tischordnungen sind omnipräsent, beim Heißgetränk in einem Café oder beim privaten Familienessen. Eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen wird auswärts in der Regel allein verzehrt. Selten, und nur falls das betreffende Café gut besucht ist, wird auch ein Platz am Tisch einer fremden Person akzeptiert. Am Esstisch zu Hause hat jede*r ihren*seinen festen Platz, den sie*er bestenfalls für Gäste temporär hergibt. Sobald die Gesellschaft, die zum Essen zusammenkommt, wächst, wird auch die Tischordnung immer komplizierter.

Die Betrachtung eines fiktiven Szenarios soll die Komplexität von Sitzordnungen veranschaulichen: Eine betagte Verwandte hat einen runden Geburtstag. Das Fest wird außer Haus gefeiert, ein eigener Saal in einem entsprechenden Etablissement angemietet. Es soll zunächst ein gemeinsames Essen stattfinden, anschließend Tanz und Musik geben. Zum Fest sind sowohl Familienangehörige – vom neugeborenen Urenkel über die pubertierende Enkelin, Kinder im mittleren Alter bis hin zu Geschwistern der Jubilantin – als auch langjährige, den Anverwandten womöglich weniger

bekannte Freund*innen geladen. Diese Vielzahl von Gästen will nun möglichst passend auf Tische und Stühle verteilt werden.

Zu aller erst stellt sich die Frage nach Tischformen oder Tischanordnungen. Die gängigen Möglichkeiten bilden hier runde Tische, eckige Gruppentische oder eine große, u-förmige Tafel. Jede Einzelne birgt Vor- und Nachteile. Bei runden Arrangements besteht die Möglichkeit, den Gästen keine festen Sitzplätze zuzuteilen und ihnen so die detaillierte Aushandlung selber zu überlassen. Dabei wird sich spontan die Frage stellen, wer neben wem sitzt. Eine Herausforderung kann dabei sein, höflich deutlich machen zu müssen, dass ein Platz zwischen Ehepaar Müller und Schmidt anstatt zwischen Meier und der unbekannteren reiferen Dame präferiert wird. Ein ähnliches Problem stellt sich bei eckigen Gruppentischen. Fällt die Wahl auf eine solche Lösung und werden die Gäste in einem gewissen Maße sich selbst überlassen, muss die Planerin dennoch genau bedenken, wen sie welchem Tisch zuordnet. Bei Kolleg*innen aus dem ehemaligen Berufsleben ist beispielsweise zu beachten, dass diese möglichst nicht an einen Tisch mit der*dem Filialleiter*in zu platzieren sind, da sich diese*r eventuell im Umkehrschluss zu seinen Unterstellten degradiert fühlen könnte.

Bei größeren Freundes- oder Familiengruppen, die sich gut verstehen, kann ein runder Tisch gemeinsame Unterhaltungen anregen, und niemand kommt in die unangenehme Situation am Rand zu sitzen. Dies hingegen geschieht bei der u-förmigen Anordnung des Tisches zumindest an zwei Enden. Zwar sitzen alle Festbesucher*innen an einem Tisch, was zumindest symbolisch einen vereinigenden Eindruck erwecken kann, jedoch sehen die Personen am einen Ende des Tisches womöglich diejenigen an der jeweils anderen Seite nicht. Befindet sich die Tanzfläche, also damit auch die Bühne für vorzutragende Gedichte oder andere Inszenierungen, in der Mitte der U-Form, sitzen die Gäste an der Tischinnenseite immer mit dem Rücken zum Geschehen und müssen sich permanent umdrehen.

Auch die Entfernung zur Jubilantin kann zu Unmut führen, befinden sich die Gäste, die am Ende der Tafel platziert sind, doch auch räumlich am weitesten von ihr entfernt. Im Falle von einzelnen Gruppentischen kann eine Gruppierung der Gästetische um den Tisch der zu feiernden Person zu-

mindest den Anschein erwecken, alle säßen in ungefähr gleichem Abstand zur Hauptperson.

Die Nähe zur Jubilantin kann als ordnendes und Hierarchien bildendes Element verstanden werden. Diese Hierarchien können familiäre, berufliche und soziale Position repräsentieren. Gerade bei der u-förmigen Anordnung der Tische sitzen zumeist die nahestehenden Anverwandten auch physisch am nächsten. Wer oder welche Kombinationen danach folgen, muss in einem oftmals heiklen Prozess austariert werden. Die Möglichkeiten zur Konversation sind bei allen Tischanordnungen auf einen gewissen räumlichen Radius reduziert. Es bietet sich an, mit den Sitznachbar*innen und den gegenüberstehenden Menschen Gespräche zu führen, denn die Überbrückung weiterer Entfernungen würde ein lautes Sprechen erfordern, was sich zu Tisch nicht geziemt und damit ausgeschlossen sein sollte.

Sämtliche Sitzordnungen sind strengen gesellschaftlichen Regulierungen unterworfen. Der sogenannte Knigge, das wohl bekannteste Werk über gesellschaftliche Verhaltensregeln, besagt, dass verlobte Paare immer, verheiratete Paare jedoch nie nebeneinandergesetzt werden sollten. In manchen Gesellschaften gehört es zum guten Ton, auch Menschen, die (noch oder wieder) ohne feste Bindung leben, ab einem bestimmten Alter mit Begleitperson einzuladen. Darüber kann und wird gestritten. Sollten Gäste allein erscheinen, was bei unserem Beispiel des runden hochzahligen Geburtstags durchaus passieren kann (ist doch hier durchaus anzunehmen, dass sich verwitwete Personen im Bekanntenkreis befinden), so verteilt man sie dem Knigge zufolge zwischen den anderen Anwesenden. Einzeltische stellen dabei gerade für alleinstehende Personen allerdings häufig ein Problem dar, vor allem wenn sie aus vermeintlich guten Absichten neben andere Singles gesetzt werden, mit diesen aber außer, dass sie eben alleinstehend sind, nichts gemein haben und sich insofern wenig Gesprächsstoff finden lässt. Der aus vielen Hollywood-Produktionen bekannte Single-Tisch kann als gefürchtet und fast sagenumwoben beschrieben werden. Als Begleitperson wird meistens eine Person des anderen Geschlechts gedacht, damit die Herren und Damen möglichst abwechselnd gesetzt werden können (alle, die sich in einem binären Verständnis von Geschlecht nicht identifizieren,

sind von diesen Diskussionen ohnehin gänzlich ausgeschlossen). Die Tischherren haben sich um das Wohlergehen ihrer Tischdamen zu kümmern, wobei die Dame möglichst rechts neben ihrem Herrn sitzt. Im Gegenzug ist der weibliche Part für die Unterhaltung der Männer zuständig, zumindest wenn man dem Knigge folgen will. Die Beschriftung des in dieser Publikation zur Diskussion stehenden Tischkartenhalters verbildlicht diese Rollenteilung besonders anschaulich. Obwohl es sich um Konventionen handelt, die nicht zwangsläufig beachtet werden müssen, ist es häufig so, dass gerade diese althergebrachten Ordnungen bis heute gelten und unhinterfragt übernommen werden. Wenn man hingegen den Empfehlungen des Knigge nicht folgt und die Ehepartner*innen nicht voneinander trennt, stellt sich die nicht weniger interessante Frage, welche Paare nebeneinander und/oder an einen Tisch gesetzt werden können. Auch hier treten mehrdimensionale Aspekte zutage, wie sie auch im eingangs genannten Zitat deutlich wurden:

1. *Soziale Distinktion*: Pierre Bourdieu hat bereits 1979 in seiner umfangreichen Studie *Drei Arten des Sich-Unterscheidens*, die in seinem Werk *Die feinen Unterschiede* enthalten ist, herausgearbeitet, dass die Essgewohnheiten je nach sozialer Herkunft grundlegend unterschiedlich ausfallen. In seinen Ausführungen unterscheidet er zwischen „vornehmen“ Speisen“ und „Topfgerichten“, die eher von einer arbeitenden Klasse konsumiert werden. Im Falle der hier erdachten Geburtstagsfeier ist zu überlegen, welches Essen serviert wird und wer neben wem sitzen sollte, damit es nicht dazu kommt, dass ein Teil der Gäste, oder schlimmer noch ein Paar neben einem anderen, nicht recht weiß, wie beispielsweise die aufgetischten Fischspeisen angemessen zu öffnen sind. Die Gastgeberin möchte es sicherlich auch in jedem Fall vermeiden, dass sich andere Gäste im Nachhinein über das einfache Essen beschweren. Zudem können Konversationen zwischen Menschen mit verschiedenen sozialen Hintergründen Schwierigkeiten hervorrufen, weshalb bei der Sitzordnung auf die Vermeidung solcher unangenehmen Situationen zu achten ist.

2. *Geschlechterunterschiede*: Bourdieu schreibt auch über die unterschiedlichen Essgewohnheiten von Männern und Frauen, die über die zuvor diskutierte Sitzanordnung weit hinausgehen. So werden Männer grundsätzlich eher dazu ermutigt, reichhaltig und viel zu essen, wohingegen Frauen dazu angehalten sind, zurückhaltend zu speisen. Natürlich manifestieren sich Geschlechterunterschiede in kulinarischen Situationen nicht ausschließlich in quantitativer Hinsicht. Wird Geschlecht allerdings als soziale Konstruktion oder Performanz verstanden, wie es Judith Butler in ihrem Werk *Das Unbehagen der Geschlechter* herausarbeitet, betont ein gewisses Essverhalten die mehrdimensionalen Unterschiede. So kann beispielsweise, wie Monika Setzwein gezeigt hat, die ungenierte Nahrungsaufnahme bei einem Geschäftsessen als männliche Machtdemonstration gelesen werden, während sie für Frauen als nicht angemessen gelten würde.

3. *Ausgrenzung*: In einem privaten Rahmen wie dem hier konstruierten Geburtstag werden bereits durch die explizite Einladung die Gäste selektiert. Wie bereits angedeutet, zeigen sich aber auch in der Tischordnung klare Hierarchien. So ist es undenkbar, dass flüchtige Bekannte der zu feiernden Person mit am Familientisch Platz nehmen. Enge Verwandte und unter diesen vor allem ältere werden tendenziell näher an die Jubilantin gesetzt als weit entfernte Familienmitglieder. So drücken sich in der Tischordnung nicht nur Familienhierarchien, sondern auch soziale Unterschiede aus, wie sie unter Punkt 1 beschrieben wurden. Die Berücksichtigung gemeinsamer Interessen und Hobbies ist bei der Strukturierung der Sitzordnung womöglich ein wenig ausschlaggebender Faktor. Kritisch wird es, wenn es um politische Meinungen geht. Bereits der Knigge warnt davor, über Politik, Religion oder auch allzu persönliche Dinge zu sprechen, da dies zu hitzigen Diskussionen und gar Streitigkeiten führen könnte. Auch in größeren gesellschaftlichen Rahmen, wie auf Stadtfesten oder bei anderen folkloristischen Zusammenkünften mehrerer, vornehmlich unterschiedlicher Menschen, ist eine Ausgrenzung und der Ausschluss bestimmter Gruppen denkbar und sicherlich auch häufig erlebte Praxis. Ausgrenzungsmechanismen

können auf ethnischer und/oder sozialer Herkunft, Geschlecht oder dem physischen Erscheinungsbild beruhen.

Soziale Distinktion, Geschlechterunterschiede und Ausgrenzungen sind gesamtgesellschaftliche Phänomene, die sich, wie hier an einigen Beispielen gezeigt wurde, auch im Mikrokosmos einer Geburtstagsfeier in ihrer Tisch- und Sitzordnung widerspiegeln. Der Tischkartenhalter mit der Aufschrift Mme Joseph Claessens, der einem Gast oder vielmehr seiner Begleiterin einen klaren Platz zuweist, kann hierfür als repräsentatives Sinnbild verstanden werden. Obwohl an dieser Stelle nochmals betont werden soll, dass es sich bei der geschilderten Geburtstagsfeier um ein reines Gedankenspiel handelt, haben wissenschaftliche Arbeiten überzeugend nachgewiesen, wie nachhaltig und allgemeingültig kulinarische Konventionen wirken. Diese Feststellung wird auch durch die bis heute anhaltende gesellschaftliche Bedeutung von Nachschlagewerken wie dem Knigge untermauert. Auch aus diesem Grund sollte die Bedeutung von Tischordnungen nicht verkannt werden.

Literatur:

- Jana Rückert-John, René John, *Geschlecht gegessen. Die Bedeutung der Geschlechterperspektive für die Ernährungsforschung*, in *Care und die Wissenschaft vom Haushalt. Aktuelle Perspektiven der Haushaltswissenschaft*, hrsg. von Angela Häußler u.a., Wiesbaden 2018, pp. 47–69.
- Pierre Bourdieu, *Drei Arten des Sich-Unterscheidens* [1979], in *Theorien des Essens*, hrsg. v. Kikuko Kashiwagi-Wetzell und Anne-Rose Meyer, Berlin 2017, pp. 298–321.
- Judith Butler, *Das Unbehagen der Geschlechter*, Frankfurt am Main 1991.
- Monika Setzwein, *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*, Wiesbaden 2004.

Internetquellen:

Duden Online (Hg.) (2019a): Tischordnung. URL: <https://www.duden.de/recht-schreibung/Tischordnung> (Zugriff 29. März 2019).

Duden Online (Hg.) (2019b): Ordnung. URL: <https://www.duden.de/suchen/duden-online/ordnung> (Zugriff 29. März 2019).

Knigge.de (Hg.) (2019a): Die Tischordnung. URL: <http://www.knigge.de/themen/beitisch/die-tischordnung-2042.htm> (Zugriff 29. März 2019).

Knigge.de (Hg.) (2019b): Small Talk. URL: <http://www.knigge.de/themen/festliche-an-laesse/small-talk-2347.htm> (Zugriff 8. April 2019).

Das Projekt „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen der Förderlinie „Sprache der Objekte“ finanziert.

Wir danken dem Förderer für die finanzielle Zuwendung, die auch die Publikation des „Bulletin Esskulturen“ ermöglicht.

Impressum

Das Bulletin Esskulturen wird herausgegeben von Marion Steinicke im Namen des Verbundprojekts „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ <https://www.uni-koblenz-landau.de/de/koblenz/fb2/evtheol/projekte/esskulturen>

Verbundpartner:

Universität Koblenz-Landau, Institute für Amerikanistik/Anglistik,
Evangelische Theologie, Kulturwissenschaft (Ethnologie)

Landesmuseum Koblenz, Sammlung Poignard

Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn, Institut für Soziologie

Beiträger*innen, I. Jahrgang 2019, Mappe I:

Andreas Ackermann, Michaela Bauks, Tanita Burda,

Nicole Maruo-Schröder, Cordula Stadtfeld, Marion Steinicke

Redaktion und Gestaltung:

Marion Steinicke

Kontakt: Marion Steinicke

Wissenschaftliche Koordination „Esskulturen“

Emil Schüller Str. 8 | Raum 144 | 56068 Koblenz

steinicke@uni-koblenz.de

Druck:

Görres-Druckerei und Verlag GmbH | 56567 Neuwied

Konsulentin: Gabriele Arnold-Kreck

Druck des Esspapiers:

essbare Worte | 38685 Langelsheim

Da es in den unterschiedlichen Wissenschaftskulturen zahlreiche Möglichkeiten gendersensiblen Schreibens gibt, ist auf eine Vereinheitlichung verzichtet worden. Wann immer das generische Maskulinum verwendet wird, sind damit Frauen und Männer sowie Personen gemeint, die sich nicht in binären Geschlechterdefinitionen wiederfinden und/oder sich nicht mit dem ihnen zugewiesenen Geschlecht identifizieren.

