

Tafelzier und Tafelfreuden

Die Kunst der Konditoren im Wandel der Zeit

Die Freude des Menschen am Schmücken ist so alt, wie der Mensch selbst; sie äußert sich als Teil seines schöpferischen Instinkts in vielfältiger Weise und trifft auch für die Zubereitung und Gestaltung der Nahrung zu. Durch kunstvolle Dekoration wird ein für das Auge angenehmes Aussehen geschaffen, das zum Genuss verleitet und durch welches das Schmausen letztlich zum Vergnügen wird.

Wo derartige künstlerische Fähigkeiten bewahrt wurden und wo man imstande ist, die zierlichen Formen des Rokoko nachzuvollziehen, zeigt sich in der gehobenen Kunst der Konditoren der sogenannten Hochkonditorei. Deren hauptsächlich aus Zucker geschaffenen Werke kann man auch heute noch auf internationalen Konditor-Kongressen oder Ausstellungen bestaunen. Zu Recht darf man diese Handwerker deshalb als Kulturträger von höchstem Rang bezeichnen. Die von ihnen ausgeübte „Kunst der süßen Sachen“ versteht man besser, wenn man sich eingehender mit dem Zeremoniell der Tafelkultur aus den jeweiligen Zeitepochen befasst. Schließlich besteht eine enge Verbindung zwischen diesen Festivitäten und dem Geschick der Konditoren, das schon in der antiken Welt bestimmend war. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Verwendung des Zuckers. Deshalb ist es angebracht, kurz in seiner Geschichte zu blättern.

Die Urheimat des Zuckerrohrs liegt im nördlichen Ostindien. Es gibt Belege, aus denen hervorgeht, dass man schon sehr frühzeitig aus dieser Pflanze einen eingedickten Saft gewonnen und dass man es bereits im 4.–7. Jhd. n. Chr. verstanden hat, aus diesem Saft festen Zucker herzustellen. Mit der Zeit breitete sich das Zuckerrohr bis in den vorderen Orient aus; hier wurde die Zuckerherstellung durch raffinieren noch verfeinert. Verbreitet wurde das Erzeugnis vor allem durch die Araber, die bekanntlich auf vielen Gebieten einen regen Handel trieben, so auch mit dem begehrten Zucker. Ihre einträglichen Handelsgeschäfte brachten großen Reichtum, sodass der Luxus der orientalischen Herrscher

ins Unermessliche stieg. Dies zeigte sich darin, dass sie fein ausgeklügelte Tafelaufsätze aus Zuckerwerk herstellen ließen, auf denen Tier- und Menschengestalten, sowie Blumen und Früchte, aber auch Nachbildungen von Palästen zu sehen waren.¹⁾

Durch die Kreuzzüge wurde dieser Tafelluxus des Orients auch in Europa bekannt. Italien, vor allem aber Venedig, entwickelte sich zum Umschlagplatz für Zucker in den europäischen Ländern. Dieser blieb lange Zeit eine Kostbarkeit und Rarität und war gleichzeitig ein Heilmittel, das man nur in Apotheken erhalten konnte. Da er sehr teuer war, blieb er bei der Herstellung von Süßspeisen nur den Fürstenhöfen und reichen Patrizier-Familien vorbehalten.

Befassen wir uns nun mit dem Zeremoniell bei festlichen Gelagen. Hans Ost schreibt in seinem Buch „Kunst und Kochkunst“,²⁾ dass schon in vorgeschichtlicher Zeit und in der Antike den Göttern nach einem bestimmten Ritual Speisopfer dargebracht wurden. Der Mensch wollte an seiner eigenen Mahlzeit auch die Götter teilhaben lassen. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn diese vorgeschichtlichen Überlieferungen aus dem Leben der Kulturvölker auch in der heutigen Zeit noch eine gewisse Gültigkeit besitzen. So verbindet man bei herausragenden Lebenssituationen – etwa bei Geburt, Taufe, Hochzeit, oder bei historischen Ereignissen, z. B. einem Versöhnungsmahl – die festliche Mahlzeit mit dem Dank an Gott für das glückliche Geschehen oder man benutzt es, um die Hilfe Gottes für ein gutes Gelingen zu erflehen. Diese Gedanken finden sich bis auf den heutigen Tag beim jüdischen Passahmahl oder bei der christlichen Abendmahlfeier. Selbst das tägliche Tischgebet erinnert an althergebrachte Dankopferhandlungen. Ferner schreibt Hans Ost, dass in der Antike bei bedeutenden und feierlichen Mahlzeiten Geist und künstlerische Darbietungen in umfassender Weise aktiviert und beflügelt wurden. Schmecken und sehen, sinnliche und geistige Erfahrung wurden zur Einheit. In diese wurden

Mythologie und Allegorie einbezogen; alles diente zur Anregung der Sinne und zu geistvollen Gesprächen und sollte zum Nachdenken veranlassen. Oft war es aber nicht nur die Diskussion und der Austausch von Gedanken und Meinungen, die das gemeinsame Essen belebten, sondern auch der Schmuck der Festtafel oder des Tisches, welcher das Mahl zu einem Höhepunkt kultivierter Lebensgestaltung werden ließ.

Über die Gestaltung der Festtafeln und die Zubereitung des Tafelschmuckes erfährt man Näheres aus Kochbüchern des 16. und 17. Jhdts. unter „Zuckergebackenes wo man allerley Bildwerk machen kann“. Beschrieben wird etwa, dass man die Familienwappen der Gäste oder auch des Gastgebers von Model, in Marzipan abdrückte und auf Torten bzw. Pasteten presste.³⁾ S. 49 Wappen dürften bei Festbanketten in erster Linie der standesgemäßen Repräsentation gedient haben; sie dokumentierten territoriales Besitztum und wirtschaftliche Macht. Davon zeugt ein in einer Renaissance-Fassung gehalterner Wappenmodell des Ansbacher Markgrafen GeorgFriedrich d. Ä. und seiner Gemahlin Sophia, einer geborenen Herzogin von Braunschweig-Lüneburg. Dieses kunstvolle Holzschnitzwerk ist mit der Jahreszahl 1606 datiert und befindet sich in Ansbacher Privatbesitz (Abb. 1). In späteren Jahrhunderten hat man Wappen in Marzipan oder Eierzucker abgeformt und gebacken, besonders wenn der Geldbeutel keine aufwendigere Herstellung zuließ. Wappen von Reichsstädten wurden z. B. anlässlich von Reichstagtagen gefertigt, Städtewappen zu Stadtfesten und Familienwappen zu Familienfeiern. Einige solcher fränk. Wappenmodel sind in den Heimatmuseen Dinkelsbühl und Bad Windsheim zu finden, sowie im Ansbacher Markgrafenmuseum. Auch das Wappen der Nürnberger Patrizierfamilie Tucher ist in einem Modell geschnitten worden. Zu letzterem ist bekannt, dass eine der ältesten Nürnberger Lebkuchenfabriken, namens Kißkalt (damals Königstr. 21) dieses Tucherwappen für Angehörige der Familie noch bis ins 20. Jhd. hinein aus Lebkuchenteig angefertigt hat.⁴⁾

Der in den Jahren 1607–1658 in Nürnberg lebende Gelehrte und Dichter des deutschen Barock Georg Phillip Harsdörfer berichtet, dass man die Festgelage im eigentlichen Sinn symbolisch verstanden wissen wollte. Wie schon in der

Antike, sollte das Gastmahl nicht nur für den Körper Nahrung sein, sondern Geist und Sinn mit einbeziehen und eine Verbindung zwischen Kochkunst und vielen anderen interessanten, z. B. religiösen oder philosophischen Themen schaffen. Das Gespräch von dem die Gäste noch lange zehren sollten, sollte zum Nachdenken anregen. Dazu dienten ausgeklügelte Tischdekorationen und grandiose Tafelaufsätze mit Figuren aus der Tier- und Pflanzenwelt. Dabei unterschied man – wie Harsdörfer ebenfalls beschreibt – zwischen Schau-Essen und Schau-Gerichten. Schau-Essen wurden solche Speisefolgen benannt, die – aus Zucker, Tragant, Butter, Rüben oder Obst bestehend – von Menschenhand zubereitet und meistenteils erst dann aufgetragen und verzehrt wurden, wenn man sich mit anderen Speisen bereits gesättigt hatte.

Schaugerichte bestanden dagegen aus sehr aufwendig gearbeiteten, nachgebildeten Gartenlandschaften mit diversen Architekturen, Tempeln, Obelisken, Bergen oder Brunnen, die aus Wachs, Leinen, Stroh oder Holz, aber auch aus Zucker und Mehl gefertigt wurden und nicht eßbar waren. Sie sollten aber „dem Bankett einen Ruhm und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen.“³⁾ S. 43 u.15. 5) S. 29 Bei Hochzeiten in Herrscherhäusern wurden zum Festmahl ganze Landschaften auf der Festtafel als Schau-Essen oder Schau-Gericht aufgebaut. Darüber existieren Aufzeichnungen seit wenigstens 1568. Niemals fehlen durfte bei diesen Tafeln der Pelikan, der immer Mittelpunkt des Ganzen war. Schon in der Antike war er von Legenden umwoben, die sich auch die frühchristliche Religion zu eigen machte. Besonders anlässlich der Eheschließung wurde dem Pelikan eine besondere Bedeutung zugeordnet, weil er als Symbol der aufopfernden Vater- und Mutterliebe angesehen wurde. Ein in Stein gehauenes Pelikan-Motiv ist übrigens auch über dem Hauptportal des Nürnberger Rathauses zu finden. Vielleicht wollte man damit die Stadtväter daran erinnern, dass es ihre Aufgabe sei, sich aufopfernd für das Wohl der Stadt und ihrer Bürger einzusetzen.

Die seit der Spät-Renaissance üblichen Festbankette wurden auch im Barock äußerst aufwendig gestaltet. Bei keinem größeren Gastmahl durften Arrangements aus dem üblichen Tischgerät (Geschirr, Besteck, Servietten etc.) und den von Köchen oder Zuckerbäckern zubereiteten



Abb. 1: Wappenmodell des Ansbacher Markgrafen Georg Friedrich d. Ä. und seiner Gemahlin Sophia, datiert 1606
Privatbesitz



Abb. 2: Springbrunnen aus Tragant. Aus: Die Konditorei in Wort und Schrift“ von Carl Gruber, anfangs 20. Jhd.



Abb. 3: Tempelbrunnen, angefertigt von Konditormeister O. Kemmer, Würzburg, 1996

Schauessen und Schaugerichten fehlen. Impulse zu derart glanzvollen Veranstaltungen gingen zweifellos von der Hofhaltung Ludwigs d. XIV. (1643–1715) in Versailles aus. Zahlreichen europäischen Fürstenhäusern hat das Festwesen an diesem Königshaus zum Vorbild gedient.

Stets war die Festtafel ein beliebtes Repräsentationsobjekt, wobei der dem jeweiligen Fürstenhof zur Verfügung stehende Prunk und Pomp voll ausgespielt wurde. Meist ging es um die Steigerung des Selbstgefühles, um die Bestätigung des politischen Systems und um die Präsentation der unumschränkten Herrschaft des Monarchen. Man legte jedoch auch Wert darauf, dass die Speisen, die auf den Tisch kamen, nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuten. So wurde neben dem Geschmackssinn auch der Gesichtssinn in Tätigkeit gesetzt.

Den Rahmen für derartige Feiern bildeten die überall zu findenden großartigen Schlossbauten mit ihren Prunksälen und den weitläufigen Gartenanlagen. Die Gärten mussten immer in Verbindung mit einer Schlossanlage ausgerichtet werden. Die Kunstfertigkeit und der Erfinderreichtum der Architekten dieser Gärten, in denen sich Skulpturen aus der Mythologie und Symbolik, sowie Balustraden befanden, die teils von zugeschnittenen immergrünen Bäumchen umgeben waren, war beachtlich. Soweit es die Witierung erlaubte, wurde gern unter freiem Himmel gefeiert, dazu waren die Gartenseiten der Schlösser mit ihrer ungezwungenen, gelösten Verspieltheit besonders gut geeignet. Auch die die Gärten schmückenden, anmutig umrandeten Wasserbecken, sowie Wasserscherze, Brunnen oder Fontänen, mit dem über Stufen und Kaskaden plätschernden Nass trugen zu einer ausgelassenen Stimmung bei.

Daneben beschäftigte man sich aber auch mit dem Sinngehalt und der Funktion des Wassers, das als Ursprung aller Dinge angesehen wurde. Schon in altorientalischen Religionen wurde es mit der Vorstellung von der Erquickung der nach Wahrheit dürstenden Seele verbunden und die Erinnerung an das Lebenswasser das Paradieses hervorgerufen. Quellen und Flussläufe dienten nicht nur, um die Kühle des Wassers genießen zu können, sie waren stets Orte des Verweilen und der Besinnung.³⁾

Brunnen mit wasserspeienden Tritonen, runden Wassertempelchen oder kleinen Fontänen

waren aber nicht nur ein Requisit in Gottes freien Natur, sondern wurden in verkleinerten Form auch in die Innenräume der Paläste übernommen und fanden ihren Platz auf den Festtafeln als Teil der Schaugerichte. Solche Tischbrunnen trugen in besonderer Weise zur Unterhaltung und Belustigung der Gäste bei; sie dienten auch der Erforschung und erforderlichenfalls zur Überlagerung unangenehmer Gerüche. Außerdem waren sie leicht zu transportieren und konnten in doppelter Weise genutzt werden, indem sie neben Wasser auch Wein oder duftende Essensen versprühten.

Die Mechanik für Springbrunnen kannte man bereits in der Antike^{5) S. 147 ff.}; sie findet ihre Anwendung auch in den kostbaren Werken berühmter Nürnberger und Augsburger Silber- und Goldschmiede-Meister, deren Tischbrunnen auch heute noch im Museen zu sehen sind.

Noch Anfang des 20. Jhdts. waren Tischbrunnen sehr beliebt, selbst wenn sie ihren ursprünglichen Zweck nicht mehr erfüllen konnten, da sie nur aus reinem Zucker bestanden. In einem um die Jahrhundertwende erschienenen Lehrbuch des Frankfurter Patissiers Carl Gruber mit dem Titel: „Die Konditorei in Wort und Schrift“ ist die Anfertigung dieser süßen Springbrunnen beschrieben (Abb.2). Nach dieser Rezeptur verwendete man Krokant, Tragant, eine Marzipanmasse und Karamel. Das Wasser der Fontänen wurde durch gesponnenen Zucker markiert. Neben einer bildlichen Darstellung des Brunnens ist auch angegeben, wie man Delphine oder Putos – die das Brunnenäußere schmücken sollten – in Ton modelliert und wie die Konditoren selbst negative Schwefelformen daraus herstellen konnten. Dadurch waren sie in der Lage, solche Formen wieder ins Positive umzusetzen und nach Belieben mehrfach zu verwenden. Man kann zwar über die Gestaltung solcher Springbrunnen aus Zuckerwerk streiten und fragen, wo hier die Grenze zwischen Kunst und Kitsch liegt. Die handwerkliche Geschicklichkeit der Konditoren steht jedoch außer Zweifel und ist unbestritten beachtlich.

Bis in die heutige Zeit reizt es künstlerisch und musisch begabte Konditoren immer wieder, ähnliche Figuren aus Zucker und Tragant nachzuahmen. Ein Beispiel hierfür ist ein runder Tempelbrunnen, der sich im Konditoreimuseum Kitzingen befindet, welches im Herbst 1996 eröffnet wurde (Abb. 3). Dieses bestaunenswerte süße



Abb. 3a: Teilansicht einer Gartenanlage als Tafeldekoration eines Festbanketts (Abformung von Modellen)



Abb. 3b: Teilansicht einer Tafeldekoration zu einem Festbankett

Kunstwerk wurde von dem Würzburger Konditormeister und Präsidenten des deutschen und internationalen Konditorbundes, Herrn Otto Kemmer, gestaltet.

Einer näheren Betrachtung wert sind weitere Details von Tafelzier. Dieses war stets der jeweils herrschenden Kunstrichtung angepasst. So verwendete man im Rokoko mit seinem reichen Zierrat andere Formen wie in den Zeiten vorher. Z. B. wurde die Rocaille, die als Abbild der Natur ihren Ursprung in der Muschel findet, im Zufälligen und Fantasievollen gestaltet. Weichen mussten in jener Zeit Mythologie-Gestalten; an ihre Stelle traten Genreszenen und verspielte Schäfer und Schäferinnen. Das „Schäferspiel“ war gefragt, desgleichen Jagdszenen und musizierende Paare. Nach wie vor waren allegorische Darstellung, wie die vier Jahreszeiten, sehr beliebt. Sie alle schmückten in Miniaturgröße die Tafel. Bei den Gartenanlagen wiederholten sich bestimmte Grundmotive der Tafeldekoration, wie Balustraden und Bäume, aber auch Figuren von Personen und Tieren (Abb. 3a u. 3b).

Anfangs des 18. Jhdts. wurde in Dresden das Porzellan erfunden. Wer es sich leisten konnte, bestellte nunmehr seinen Tischmuck in diesem Material. Die Porzellananzlagen ersparten den Konditoren viel Arbeit, da Figuren und Statuen aus Tragantteig oder Karamellzucker nicht jedesmal mühsam einzeln angefertigt werden mussten. Bisher waren solche Dinge nach den Festivitäten verspeist worden, wogegen sie nunmehr aufgehoben und bei späteren Festlichkeiten wieder verwendet werden konnten. Die Porzellannerstellung hatte jedoch den Nachteil, dass sie sehr kostspielig war und dass nur wohlhabende Fürstenhöfe sich diesen Luxus leisten konnten. Den weniger Begüterten blieb nichts anderes übrig, als sich nach wie vor vom Hofkonditor solche Köstlichkeiten anfertigen zu lassen.⁶⁾

Sowohl die Porzellannersteller wie die Konditoren brauchten für ihre Figuren negative Formen, die eine bis ins Detail gehende extreme Modellierfähigkeit garantierten. Die Formen für Zuckertragant waren vorzugsweise aus Schwefel oder Holz, die Porzellannegative aus Gips. Von beiden konnte man beliebig viele Abformungen herstellen. So regten sich die Berufsgruppen gegenseitig zu einer abwechslungsreichen Gestaltung der Tafeldekoration an und arbeiteten häufig Hand in Hand.

Im Verlauf des 18. Jhdts. entstand ein fantasievolles Figurenprogramm aus Porzellan, welches bei der Gestaltung von Gärten für die Tafelarchitektur eine wichtige Rolle spielte. Wie eine solche Tischdecoration gestaltet war, ist im Speisezimmer des Schlosses Weißenstein bei Pommersfelden auf einer gedeckten Tafel aufgebaut. War zum Ende der Barockzeit das Porzellan eine Neuerfindung, so war Tragant bei uns bereits seit den Kreuzzügen bekannt. Tragant ist eine Harzmasse, die aus dem Bocksdornstrauch gewonnen wird, der im Mittelmeerraum vor allem aber in Indien und im Iran wächst. Man benutzte ihn schon etwa 300 v. Chr. In unserem Raum war er zunächst ein wichtiges Stabilisierungs- und Bindemittel bei der Herstellung von Arzneien und daher vor allem bei Apothekern in Gebrauch. Seine angenehmen Eigenschaften – er ist geschmack- und geruchlos, sowie gesundheitlich völlig unschädlich – als auch seine weiße Farbe machte ihn für den Konditor zu einem unentbehrlichen Hilfsmittel bei der Anfertigung von Tafelaufsätzen. Wenn man Figuren aus Tragant noch lackierte, waren sie von Porzellan kaum zu unterscheiden. Verband man Tragant mit Zuckerwasser, Rosenwasser und Pudermehl, so eignete er sich in dieser Zusammensetzung wegen seiner Härte zwar weniger für den Gaumen, jedoch waren die Figuren eine für das Auge umso anspruchsvollere Zierde. Sie waren zudem nicht nur dekorative Werke der Kleinplastik, sondern erfüllten eine unterhaltsame, geistig anregende Funktion während des Geschehens an der Festtafel.³⁾

Ab Mitte des 19. und Anfangs des 20. Jhdts. galten Tragantfiguren als ein besonderer Schmuck des Weihnachtsbaumes, weil sie haltbarer waren als Marzipan, Fondant oder Schokolade. Von Modellen abgeformt oder von Hand modelliert gab es eine Unzahl von Motiven, wie Wickelkinder, Fische, Pantoffeln, Hüte, Reisesachen, Fächer, Körbe, Schmetterlinge, Helme, Kronen und Trommeln. Selbst ein Orden fehlte nicht und auch die christlichen Tugenden, Glaube, Hoffnung und Liebe waren Teil des Programms.

Wie schon erwähnt, wurden auch Holzmodel für die Anfertigung illustrer Tafelzier verwendet. Model werden der Volkskunst zugeordnet; ihre Bedeutung wurde bisher aber von den Kunsthistorikern vernachlässigt, weshalb sie auch nicht genügend erforscht sind.⁷⁾

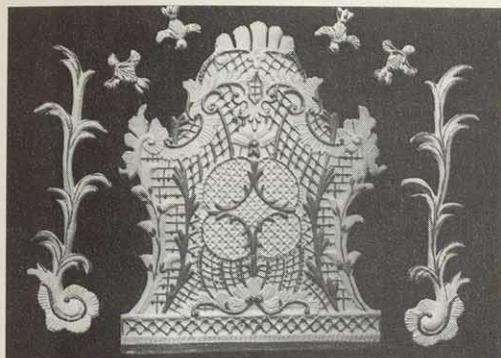


Abb. 4 u. 5: Abformungen für eine Gartenanlage aus einer ehemaligen Ansbacher Konditorei, 18. Jhd.

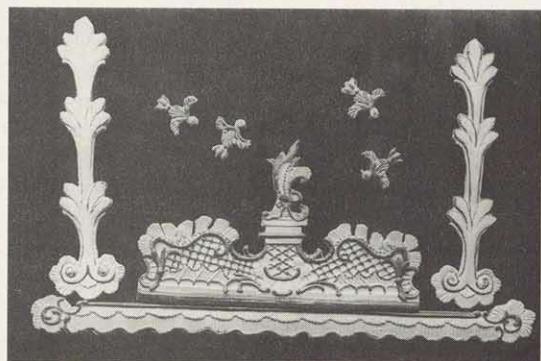


Abb. 6: Model mit Teilen für eine Platmenage, aus einer ehemal. Ansbacher Konditorei, 18. Jhd.



Abb. 7: Vorzeichnung einer Platmenage aus dem Buch „Tafelzier des Barock“, Nr. 284, Edition Schneider, München 1974

Bezüglich der Formen für Tafeldekorationen liegt das wohl daran, dass man diese Abformungen nach der Schaustellung und dem Festessen verzehrte, so dass sich von den kunstvollen Gebilden nichts erhalten hat. Geblieben sind nur die negativen Holzformen, aus denen sich die Schönheit der Figuren erahnen lässt. Dazu kommt, dass die Namen der Schöpfer dieser Holzformen und auch die Zuckerkünstler, die die Tafelaufbauten formten, zumeist unbekannt blieben und in der Anonymität untergingen. Vereinzelt sind Model für Gartenanlagen und Tischdekorationen noch in Privatbesitz und in Museen vorhanden. Sie fallen aus dem Gross der Lebkuchen-, Marzipan- und Eierzucker- Model auf, da sie keine zusammenhängenden Darstellungen zeigen. Bei den Figuren, die auf diesen Hölzern eingekerbt sind, handelt es sich z. B. um Balustraden, in Gitter gehaltene Parktore, Laubengänge, Bäume – auch in Kübeln –, verzierte Amphoren, Triumphbögen, Obelisken und ähnliches. Je nach dem, was gestaltet werden sollte, mussten die Einzelteile öfter abgeformt und zusammengesetzt werden; anschließend konnte man sie vergolden oder bemalen.

Vor einigen Jahren sind mehrere Modelblöcke mit unterschiedlichen Mustern für eine Tafeldekoration aus dem 18. Jhd., die aus einer ehem. Ansbacher Konditorei stammen, entdeckt worden. Der Zierrat auf einem dieser Blöcke setzt sich zusammen aus einem grandiosen Gittertor, einer Balustrade mit Konsolen, Busch- und Rankenwerk, einer Amphore, Bäumen und Blumendekoration, sowie einem Greifvogel (Abb. 4 u. 5). Auf zwei weiteren Modelhölzern aus dem Ansbacher Raum, die in einem etwas anderen Stil gehalten sind, bestehen die Motive aus vielen kleinen Einzelteilen. Diese wurden möglicherweise beim Aufbau sogenannter Platmenagen verwendet (Abb. 6). Eine „Plat de menage“ bestand in der Regel aus einer grösseren Platte, auf der verschiedene kleine Behältnisse für Gewürze, Zucker, etc. Platz fanden. Zumeist wurde sie noch reich mit Rocaillell, gitterartigen Bögen, auf Konsolen stehenden Figuren und ähnlichen verziert und alle von einer baldachinartigen Laube bekrönt. Wie eine derartige Platmenage ausgesehen haben mag, kann man aus Vorzeichnungen für derartige Geräte ersehen³⁾ (Abb. 7).

Es ist leider nicht mehr feststellbar, wo die Model zur Anfertigung von essbaren Tafeldekorationen verwendet wurden, wer solche Arbeiten in Auftrag gab und zu welchen festlichen Anlässen dies geschah. Da Model aber Gebrauchsgegenstände waren, darf als sicher angenommen werden, dass sie auch am Hof des Ansbacher Markgrafen benutzt wurden, zumal im Nürnberger Staatsarchiv Aufzeichnungen zu finden sind, die von prunkvollen Festen aus Anlass von Staatsempfängen und -Besuchen, Krönungsfeierlichkeiten und familiären Feiern am Markgrafenhaus berichten. Solche Festivitäten wurden je nach Bedeutung entweder in der Orangerie oder im Schloßgarten abgehalten.⁸⁾ Eine entscheidende Motivation für den Prunk solcher höfischen Feste war stets die Repräsentation. Je prachtvoller die Festtafel dekoriert war, desto angesehener war der Gastgeber; sie war sozusagen ein Prestigezeiger für Hof und Adel.

Ein Model mit dem Teilstück einer Gartenanlage, bestehend aus feinsten barocken Balustraden und Konsolen, befindet sich im Mainfränkischen Museum zu Würzburg. Zu dem Modelbestand dieses Hauses gehören auch ein reich verziertes Körbchen und ein rundes, sowie ovales Döschen aus dem 19. Jhd. (Abb. 8). Das Körbchen, welches man mit Konfekt füllte, hat ganz sicher zur Verschönerung des Tafelschmuckes beigetragen. Die Döschen – auf dem Deckel des einen ist das Seinsheimer Wappen und der Frankenrechen angebracht – waren vermutlich kleine Minnegaben. Beide waren Nachahmungen der aus den Porzellanmanufakturen kommenden Gebrauchsgegenstände und mehr eine Spielerei, als ein süßer Genuss.

Aus der Zeit des 18. Jhdts. stammt auch ein Modelblock mit Zwergen, wobei die Figuren doppelseitig, also mit Vorder- und Rückseite, geschnitten sind. Zwerge spielten in der Mythologie eine große Rolle und kommen in vielen Sagen und Märchen vor. Während des barocken Zeitalters wurden die Bediensteten der Fürstenhöfe oft mit solchen kleinwüchsigen Gestalten verglichen und in humorvoller Weise mit all ihren Eigenheiten in Stein gehauen. Diese skurrilen Figuren hat man auf Sockeln von Brüstungen bzw. Geländern in den barocken Gärten zur Schau gestellt. Insbesondere im Weikersheimer Schloßgarten erinnern uns der Küchen-Meister, der den ihm anvertrauten Vorräten eifrig

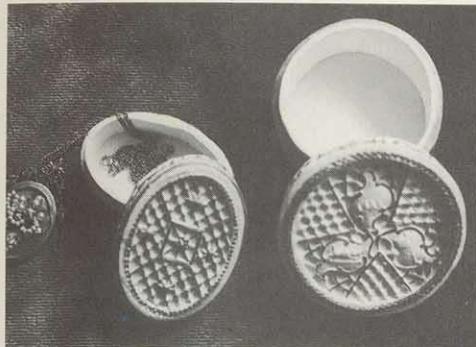


Abb. 8: Abgeformte Döschen aus dem Modelbestand des Mainfränkischen Museums, Würzburg



Abb. 9: Modelabdruck, Kellnerin und Kellermeister, Privatbesitz Nürnberg



Abb. 10: Modelabdruck, Falkenträger der auf einer Cage Falken zur Jagd trägt, 18. Jhd..



Abb. 11: Abbildung einer Fayence-Kachel aus dem Gunzenhauser Jagdschlößchen

zuspricht, der Hofjude mit seiner Geldkassette, der besserwisserische Hofrat, der Trommler mit seiner kraftvollen Nase und noch manche Andere an dieser Dinge. In den vor einigen Jahren wieder eröffneten Hesperiden-Gärten im Nürnberger Stadtteil St. Johannis sind einige weitere Zwergen-Gestalten zu entdecken. Es handelt sich dabei um Repliken von Figuren, die Anfang des 18. Jhdts. geschaffen wurden; die Originale befinden sich heute z. T. im Gartensaal des Germanischen Nationalmuseum zu Nürnberg. Bekannt ist, dass diese Narrenfiguren einst eine Verspottung Nürnberger Kaufleute darstellen sollten.

Wie schon erwähnt, sind eine Reihe lustig-spässiger Gestalten „en miniatur“ auf einem Model aus einer ehemaligen Nürnberger Konditorei zu finden. Da sehen wir einen Kellermeister, der in überschwenglicher Weise sein Glas und eine Laterne hebt, eine lustige Kellnerin, die eine Flasche schwenkt (Abb. 9), eine mit einem Besen ausgerüstete Magd, die im Eifer ihren Schuh verliert, einen Spassmacher mit einer Zippelmütze, eine Wäschebeschliesserin, die unter ihrem Arm ein Bündel Wäsche trägt und eine Reihe weiterer absonderlicher Figuren.

Diese Gestalten wurden – aus Tragant hergestellt – auch bei der Dekoration von Gartenanlagen anlässlich von Festbanketten verwendet. Die Aufbauten sollten ja das wirkliche Bild des Parks zeigen und es in verkleinerter Form auf die Festtafel übertragen.

Zu den meistverwendeten Materialien des Konditors zählt das Marzipan. Diese aus Mandeln, Rosenwasser und Zucker zusammengesetzte Süßware war ursprünglich nur wohlhabenden Leuten vorbehalten, da seine Zutaten teuer aus dem Ausland eingeführt werden mussten. War es zunächst als Heilmittel und als Fastenspeise der Reichen bekannt, so wurde es im Laufe der Zeit zu einem wichtigen Bestandteil bei den fürstlichen Gastmählern. Eine originelle Besonderheit war es, den Gästen durch Servieren von aus Marzipan gefertigten Speisen deren Echtheit vorzutäuschen; so hat man etwa Schinken und Würste aus Marzipan aufgetischt. Solche Täuschungsmanöver waren nicht nur in der Barock- und Rokokozeit bei großen Tafelgela gen üblich, sondern bereits mehrere hundert Jahre früher bekannt. Rezepturen zu diesen Marzipan-Gebilden kann man in alten Kochbüchern noch nachlesen.

Zu einer vollständigen Festtafel gehörten ab dem 18. Jhd. Tischkarten, die man ebenfalls von Model abformte. Sie dienten dazu, die Sitz- und Rangordnung der geladenen Gäste festzuhalten. Das Württembergische Landesmuseum in Stuttgart ist im Besitz einer solchen Holzform. Sie ist ausgestattet mit Szenen über die verschiedenen Stadien der Freundschaft und Liebe und zeigt u. a. ein gemeinsam musizierendes Paar und das Überreichen eines Kranzes. Weitere Motive sind der damaligen sittenlockeren Zeit entsprechend, recht amourös dargestellt.

Jagdszenen finden sich nicht nur auf Gemälden, sondern sind auch auf Fayence- und Porzellangeschirr aller Art, auf Fayencekacheln und auf Model vorhanden (Abb. 10). Auf einem solchen trägt ein Falkonier auf einer Cage, (d. i. ein Tragegestell) Falken zur Jagd. Die von dem Ansbacher Markgraf Carl Wilhelm Friedrich gepflegte Falkenjagd kommt hier zutreffend zum Ausdruck. Von dieser markgräflichen Leidenschaft zeugen heute noch Fayencekacheln, die sich im kleinen Festsaal des Jagdschlusses in Gunzenhausen befinden (Abb. 11). Die nahe dieser Stadt liegenden Auen des Altmühltales waren ein wahres Paradies zur Ausübung dieses „Sports“.

Es kann daher angenommen werden, dass die Jagdgemeinschaft nach der Jagd feucht-fröhlich getafelt hat und dass als süßer Nachtisch ein Gebäck mit einer Jagdszene nicht fehlen durfte.

Jagdszenen auf Modellen sind auch im Besitz des Besitzers einer ehemaligen Crailsheimer Konditorei (Abb. 12): diese Darstellungen haben große Ähnlichkeit mit den Fayencekacheln im Speisesaal des Ansbacher Markgrafenschlosses (Abb. 13). Bekannt ist, dass die Kacheln in der Ansbacher Fayence-Manufaktur hergestellt wurden. Eine ganze Reihe dieser Stücke gleichen den Bildern auf den Kupferstichen des Nürnberger Stechers Christoph Weigel. Vermutlich haben sowohl die Fayence-Maler, wie auch die Modelstecher diese Kupferstiche als Vorlagen benutzt.

Ab Ende des 18. Jhdts. begannen sich die Fürstenhöfe aufzulösen. Damit waren die Hofkonditoren, welche die Hochkonditorei vollendet beherrschten, ohne Beschäftigung. Viele von ihnen machten sich daher selbstständig und gründeten eine eigene Konditorei mit einem Cafe. Diese Entwicklung wurde begünstigt durch den Umstand, dass Zucker aus Zuckerrüben nunmehr im eigenen Land hergestellt werden konnte und



Abb. 12 a u. b: Modeln: Gejagte Tiere
(Privatbesitz), ehemalige Konditorei in
Crailsheim

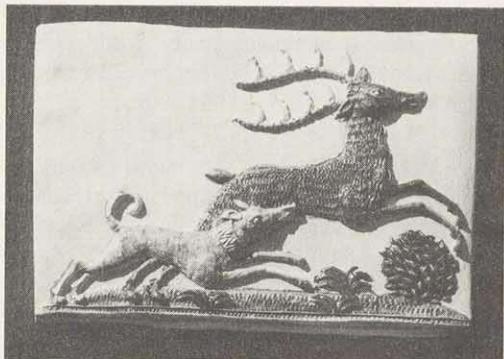


Abb. 13 a u. b: Fayence-Kacheln im Speisesaal
des Ansbacher Schlosses. Die Motive ähneln
den oben abgebildeten Modellen



deshalb wesentlich billiger wurde. War es in den vergangenen Jahrhunderten das Privileg der bediensteten Hofkonditoren, Konfekt und Tafelaufsätze und ähnliche Kunstwerke zu den Hoffesten in Zucker zu gestalten, so musste nun jeder selbstständig arbeitende Konditor versuchen, sich mit dieser Kunst anzufreunden. Zu ihrer Kundenschaft gehörten zum Ende des 18. Jhdts. und Anfangs des 19. Jhdts. auch wohlhabende Bürgerfamilien, die sich prachtvolle Tafeldekorationen zu festlichen Anlässen anfertigen ließen. Dies ist bekannt durch eine Stelle in Goethes „Wilhelm Meisters Lehrjahre“, wo über den harmonisch abgestimmten Aufbau einer Hochzeits-tafel folgende Bemerkung gemacht wird: „Hier gingen Konditor und Tafeldecker bei den Architekten in die Schule“.

Die Überlieferung der Koch- und Backkunst, vor allem der Hochkonditorei von Hand zu Hand bzw. Mund zu Mund war früher alleinige Regel; Lehr- oder Nachschlagbücher waren nicht vorhanden. Diese Marktlücke erkannte Heinrich Killinger, der um 1855 in der Seyboldschen Buchhandlung in Ansbach eine Buchhändlerlehre absolvierte. Zur gleichen Zeit lernte Carl Krackart, ein Landarztsohn aus Wallmersbach bei Uffenheim in der Ansbacher Konditorei Vogel, damals am Unteren Markt 26, das Konditorhandwerk. Beide waren sehr aufgeschlossen und freundeten sich an. Killinger konnte Krackart davon überzeugen, dass auf dem Gebiet des Konditoreiwesens ein Lehrbuch fehlte. Sie beschlossen deshalb, diesem Mangel abzuholen. Allerdings verzögerte sich ihr Vorhaben durch den Krieg 1870/71. So erschien ihre gemeinsame Arbeit 1872 als „Neues illustriertes Konditorbuch, ein praktisches Hand- und Nachschlagbuch“. Als Verfasser ist Carl Krackart genannt. Im Laufe der folgenden Jahre erschienen 12 immer wieder verbesserte Auflagen, wenngleich Killinger 1902 aus dem Verlag austieg. Selbst nach dem Tod Krackarts im Jahr 1906 wurde das Buch bis 1925 noch mehrfach überarbeitet und vervollständigt. Schon von der 2. Auflage gingen 1200 Exemplare in den Handel nach USA, sodass im Laufe der Jahre die Bücher von der Fachpresse im In- und Ausland, als weltbekannt eingestuft wurden. Auch heute noch werden sie im Antiquariat zu hohen Preisen gehandelt.

Nach der Trennung Krackarts von Killinger gründete letzterer in Nordhausen und Leipzig einen eigenen Konditorei-Fachbuch-Verlag. Weitere Anleitungs- und Rezeptbücher von namhaften Konditoren erschienen kurz nach der Jahrhundertwende. Unter anderem auch das Buch von Rudolf Karg, der sich als königlicher Mund- und Backmeister des damaligen Kaisers Wilhelm II. bezeichnen durfte. Aus diesem sind u. a. Abbildungen von Tafelaufsätzen hervorzuheben, die in leichtbeschwingter Weise die Formen der Biedermeier-Romantik aufzeigen (Abb. 14). Sie beweisen, dass die Blütezeit der Konditorenkunst noch bis zum 1. Weltkrieg (1914) anhielt.

In diesem Zusammenhang wären noch die süßen Blumenbuketts zu erwähnen, die Ende des 19. Jhdts. von einem Ochsenfurter Meister alljährlich zur Leipziger Messe hergestellt wurden. Handgeformte Rosen aus Marzipan, (Abb. 15 u. 16) Blätter und Blüten von Model abgedrückt, farnartige Gräser mit Tragant und Mehl bestäubt, die anschließend in flüssigem Läuterzucker getaucht wurden, waren bei der Damenwelt sehr begehrt.⁹⁾

Wie sich die Kunst im Laufe der Jahrhunderte gewandelt hat, so hat sich auch die Konditorenkunst dem Zeitgeist angepasst. Dies kann man auch an den Formen von Speiseeis erkennen; denn zu den Aufgaben des Konditors gehörte früher auch dessen Herstellung, wofür jeder seine eigene Rezeptur hatte. Speiseeis wurde allerdings nicht wie heute nur in Waffeln oder Schalen angeboten und mit mehr oder weniger Sahne garniert, sondern aus Zinnformen zu kunstvollen Gebilden aufgebaut. Dem Zeitgeist entsprechend – der immer wieder nach neuen Ideen verlangte – war so um die Jahrhundertwende (19/ 20. Jhdts.) etwa „Lohengrin mit dem Schwan“ oder eine „Hohenzollern-Eisbombe“, die mit einem Helm und mit Kugeln verziert werden musste, sehr gefragt. Daneben wünschte man „Max und Moritz“, oder Motive, die zu den jeweiligen Familienfesten wie Taufe, Kommunion, Konfirmation, Verlobung oder Hochzeit passten. Der Besitz von Eisformen war für jeden Konditor eine unumgängliche Sache. Sie waren in der Anschaffung zwar nicht billig, aber letztlich doch der Stolz eines jeden Geschäftes, konnte man mit ihnen doch die vielfältigen Ansprüche eines kaufkräftigen, besseren Publikums erfüllen.¹⁰⁾



Abb. 14: Englischer Hochzeitskuchen aus dem Buch Karg „Großes Back- und Süßspeisenbuch“, H. Killinger Verlag, Leipzig-Nordhausen



Abb. 15: Modell mit Blüten und Blätter aus der ehemal. Konditorei Noerr, Ansbach



Abb. 16: Süßes Blumenbukett.
Blumenstrauß aus gezogenem Zucker

Im Besitz der ehemaligen Ansbacher Konditorei Noerr, Karlstr. befanden sich Eisformen, wie – um nur einige zu nennen – ein eleganter Damenpantoffel, ein verziertes Hochzeitskissen, worauf Trauringe (nachgeformt und essbar) lagen, ein Körbchen, dazu Früchteformen wie Apfel, Birne, Trauben, Nüsse und Granatapfel. Ferner befanden sich in der gleichen Konditorei Schokoladeformen aus Zinn; sie stellen verliebte Pärchen mit dem Untertitel „Ein Geheimnis“ und „Der lustige Ehemann“ dar (Abb. 17). Außerdem waren noch eine Anzahl seltener Schokoladeformen aus Weißblech vorhanden. Man kann daraus schließen, dass diese Konditorei sich auf Gebilde aus solchen Formen spezialisiert hatte. Es waren nicht nur Pelzmärtel, sowie Osterhasen in vielen Variationen vorrätig, sondern viele Figuren aus der Tierwelt (Abb. 18) und dem menschlichen Bereich (Abb. 19). Diese Formen befinden sich heute z. T. im Ansbacher Markgrafemuseum, sowie im Kitzinger Konditoreimuseum.

Das Zuckerspritzen war eine nicht ganz leichte Kunst, die einst nur wenige Meister kunstvoll auszuführen verstanden und die ihr ganzer Stolz war. Eine besondere Fertigkeit entwickelte Konditormeister Gmeiner (ehemalige Konditorei Scheuermann, Nürnberg), der in Leipzig diese Kunst erlernte und sich dann in den 30er Jahren in Nürnberg sesshaft machte und dort im großen Stil das Publikum mit vielen Ideen immer wieder aufs Neue überraschte. Kurz nach dem 2. Weltkrieg fand einmal in London ein europäischer Wettbewerb der Konditoren statt, wo er mit seinen fränkisch-nürnberger Motiven ein Diplom erhielt. Auf Lebkuchen spritzte er den „Nürnberger Trichter“ (Abb. 20) sowie vier Nürnberger Originale, die Ende des 19. Jhdts. dort ansässig waren und von den Einheimischen „liebevoll“ als „Gänskrogn, Schnapsgermania, Schousterbou und Zeitungskoarla“ betitelt wurden.

Bis vor einigen Jahren wurde die Zuckerspritzkunst noch von dem Nürnberger Konditormeister und späteren Gewerbelehrer Pinsenschaum, der bei Gmeiner in die Lehre gegangen war, ausgeführt. Er fertigte vor allem Christbaumschmuck-Figuren, wie das Nürnberger Gänse- und Zwetschgenmännlein (Abb. 21), Engelchen und Schneemänner, sowie Figuren aus der Märchenwelt.

Nach dem 1. Weltkrieg, als es scheinbar zunächst wieder aufwärts ging, war eine deutli-

che Abkehr von dem überkommenen Zuckerbäckerstil aus der Kaiserzeit festzustellen. Von nun an war Zweckdienlichkeit, Schönheit in Form und Farbe bestimmend. Die Kunst der Konditoren passte sich dem völlig neuen herrschenden Kunststil an und hat dies bis heute beibehalten.

So waren Meisterwerke der Hochkonditoreikunst mit moderner, zeitgemäßer Auffassung im Winter 1998/99 in einer Sonderausstellung im Konditoreimuseum in Kitzingen unter dem Titel „Die Kunst der Konditoren“ zu sehen; es wurden dabei Arbeiten gezeigt, die man üblicherweise nicht zu sehen bekommt. Solche Kunstwerke in perfekter Vollkommenheit werden heute allenfalls noch zu außergewöhnlichen Anlässen oder im Rahmen von weltweit stattfindenden Wettbewerben angefertigt. Es sind Fachleute mit großem handwerklichen Können, die noch solche Kunstwerke herstellen. Es ist daher erfreulich, dass diese Hochkunst der Konditoren nach wie vor besteht und in der Allgemeinheit die ihr zukommende Bewunderung genießen darf.

Literaturnachweis:

- ¹⁾ Konditoreizeitschrift, Trier, vom 4. 2. 1911
- ²⁾ Ost, Hans: Kunst und Kochkunst, Avanti Verlag Neuenburg, Schweiz, 1982
- ³⁾ Burscha Stefan: Tafelzier des Barock Edition Schneider, GmbH. München 1974, S. 274–280
- ⁴⁾ Kißkalt M. Nürnberg, mündl. Überlieferung
- ⁵⁾ Lehne, Barbara: Süddeutsche Tafelaufsätze vom Ende des 15. bis Anfang des 17. Jhdts. Audio Studio 1985
- ⁶⁾ Porzellansammlung im Zwinger zu Dresden, Staatl. Kunstsammlung Dresden 1989
- ⁷⁾ „Kunst der Konditoren“ Ausstellungskatalog des Museums für Kunsthhandwerk, Frankfurt a. M. 1969
- ⁸⁾ Plodeck, Karin: Hofstruktur und Hofzeremoniell in Brandenburg-Ansbach vom 16.–18. Jhdts. Historischer Verein für Mittelfranken, Ansbach 1972
- ⁹⁾ Zirkel, (†) N. Ansbach – mündl. Überlieferung
- ¹⁰⁾ „Der praktischer Konditor“ Carl Ritterhaus – Verlag Arnd, Leipzig 1907
- ¹¹⁾ Gmeiner, Dora, Konditormeisterin i. R. Nürnberg, mündl. Überlieferung.



Abb. 17a: Schokoladenform aus Zinn „der lustige Ehemann“, 19./20. Jhd., ehemalige Konditorei Noerr, Ansbach



Abb. 18: Mops, Schokoladenblechform, Vorder- und Rückseite, 20. Jhd., ehemal. Konditorei Noerr, Ansbach

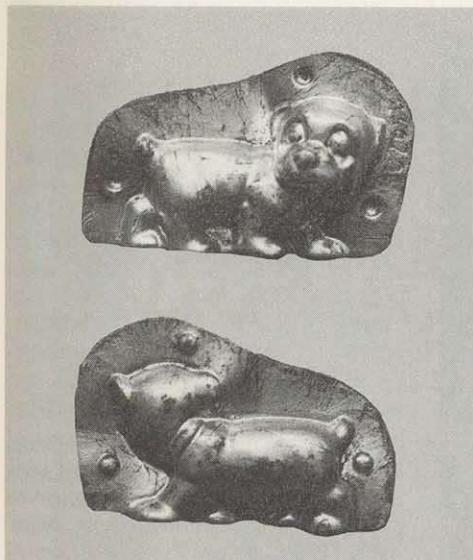


Abb. 19: Dukatenmännchen, Schokoladenblechform, 20. Jhd., ehemalige Konditorei Noerr, Ansbach





Abb. 20: „Nürnberger Trichter“, Zuckergespritzt auf einem mit Mandeln verzierten Lebkuchen, hergestellt von Konditormeister Gmeiner, Nürnberg



Abb. 21: Zuckergespritzter Christbaumschmuck Gänsemännlein (Gänskrogn, Zwetschgenmännlein), hergestellt von Konditormeister Pinsenschaum, Nürnberg 1996