



**MAK**

## **Essen und Trinken**

Essen und Trinken sind essenzieller Teil der (Alltags-)Kultur und mehr als eine Frage von Geschmack und gutem Design. Seit jeher widmen Menschen der Gestaltung des Essens, einem mehrmals täglich wiederkehrenden Ritual, viel Aufmerksamkeit. Womit, woraus und worauf gegessen und getrunken wird, verrät einiges über die am Tisch oder auf dem Boden sitzenden Personen, ihre gesellschaftliche Stellung und ihren Kulturkreis. Geschirr und Besteck gelten, über ihren Gebrauchswert hinaus, als Statussymbol, aber auch als Spiegel des Nahrungsangebots. Neue Speisen und Getränke inspirieren HandwerkerInnen und DesignerInnen immer wieder zu neuen Gefäß- und Besteckformen. Basierend auf der umfangreichen MAK-Sammlung an Objekten der gehobenen Tischkultur, lädt das MAK DESIGN LABOR zu einer historischen Reise durch die unterschiedlichen Arten des Tischdeckens im europäischen Raum: von der „aufhebbaren“ Tafel im Mittelalter bis hin zu Beispielen einer zeitgeistigen Tischkultur.

Bis ins hohe Mittelalter wurde in Europa mit den Fingern gegessen. Adelige Festgesellschaften speisten im Mittelalter erstmals von Tafeln, die keinen fixen Platz im Raum hatten und ohne viel Aufwand auf- und abgebaut werden konnten. Das leicht mögliche Abnehmen der Tischplatte von den stützenden Böcken führte zu dem noch immer bekannten Begriff „die Tafel aufheben“. Gegessen und getrunken wurde mit – oftmals optisch nicht zusammenpassenden – Geräten wie Messer und Löffel, von Holzbrettern und aus Schüsseln sowie aus gläsernen und getöpften Trinkgefäßen. Es war nicht ungewöhnlich, dass sich mehrere Personen Geschirr und Besteck teilten.

Kultivierter ging es in der Renaissance zu: Das Zeitalter der Entdeckungen und des vermehrten internationalen Handels brachte neue Materialien, Formen, Speisen und Gewürze auf den Tisch. Erstmals wurde Dekoration ein Thema der Tischkultur. Der Rang des Gastgebers war nicht mehr ausschließlich an den verwendeten Geschirren, sondern auch an dem sogenannten „Schaubuffet“ ablesbar, das die Tafel flankierte. Je nach Vermögen wurde es mit Goldschmiedearbeiten oder wertvollen Keramik- und Glasobjekten ausgestattet.

Im 17. Jahrhundert kamen neue Heißgetränke wie Schokolade, Tee und Kaffee nach Europa. Zunächst in kleinen Dosen als „Medizin“ getrunken, wurden sie bald als Getränke an der häuslichen Tafel akzeptiert. Als geeignete Gefäße wurden neue Typen nach japanischem und chinesischem Vorbild adaptiert. Die japanische Sake-Kanne und die chinesische Reisweinkanne wurden zu Tee- und Kaffeekannen umgewandelt, aus der chinesischen Teeschale entwickelten sich die variantenreichen europäischen Tee-, Kaffee- und Schokoladetassen.

Das einheitlich gestaltete Service ist eine Erfindung des Barock. Im „Service à la Française“ kamen alle pro Gang genossenen Speisen in den passenden Schüsseln, Terrinen und auf Platten gleichzeitig auf den Tisch. Der Gast bediente sich selbst. Der in

unserem Kulturkreis getrunkene Wein war noch derart mit Sedimenten versetzt, dass er zwar auf Wunsch im Becher oder Glas von der Bedienung gebracht, nach einem Schluck aber wieder abserviert wurde.

Anfang des 19. Jahrhunderts änderte sich mit dem „Service à la Russe“ das Speisenservice. Die Gerichte wurden bereits in der Küche portioniert und auf Tellern fertig angerichtet. Die Suppe wurde in „tiefen“ Tellern aus der Terrine serviert. Anschließend brachte die Bedienung pro Gang einen Teller mit zerlegtem Fleisch oder Fisch, Saucen und Beilagen. Auf dem Tisch stehende Gläser komplettierten das Speiseservice. In der Mitte des Tisches wurde Tafelschmuck drapiert: Konfekt-Aufsätze, Obst-Etagere, Vasen mit Blumen und Leuchter. Terrinen, Schüsseln und Platten standen auf dem Buffet oder der Kredenz zum Nachfüllen der Speiseteller bereit. In einfachen Haushalten wurden sie in der Mitte des Tisches eingestellt, die Gäste halfen einander gegenseitig.

Ausgehend von Skandinavien, gestalteten DesignerInnen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Kochgeschirr aus Gusseisen oder Stahl. In Ermangelung der Dienstboten, die zu dieser Zeit längst aus der Mode gekommen waren, stellte die Hausfrau dieses Geschirr nach dem Kochen auch zum Servieren der Speisen auf den Tisch.

Im Orient war es bei allen Ständen (und ist es heute teilweise noch) üblich, auf dem Boden sitzend die Speisen aus den Schüsseln mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger direkt in den Mund zu führen. Dabei sind die Schüsseln mit den Speisen so auf Matten oder Decken auf dem Boden aufgereiht, dass sie jeder bequem mit der Hand erreichen kann. Schalen mit Wasser und Tücher zum Abtrocknen ermöglichen das häufige Reinigen der Finger. In der europäischen bäuerlichen Bevölkerung war es bis in das 20. Jahrhundert üblich, um den Tisch sitzend mit dem eigenen Löffel aus einer gemeinsamen Schüssel zu essen. Der Fondue-Topf hat diesen Brauch in die Stadt gebracht.

Zeremonielle Getränke in rituellen Handlungen prägten Kulturen übergreifend bekannte Gefäße wie sakrale Kelche im christlichen Abendland oder Schalen der japanischen Teezeremonie. Die Form des Kelches, der mit dem Wein symbolisch das Blut Christi enthält und sich aus einem profanen Trinkgefäß herleitet, hat sich seit dem Mittelalter kaum verändert. Zeitlos sind auch die Gefäße der Teezeremonie: GastgeberInnen und Gäste sollen sich bei diesem Ritual mit meditativen Handlungen den Prinzipien Harmonie, Respekt, Reinheit und Ruhe nähern. Die verwendeten Geräte sollen diesen vier Idealen entsprechen und sie widerspiegeln.

Die MAK-Sammlung thematisiert auch die zeitgenössische künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema des Essens und Trinkens und zeigt Beispiele österreichischen Gegenwartsdesigns. Die Arbeit *FEMME FATALE No.4* wurde von der Designerin und Künstlerin Nina Levett (\*1973 in Wien) speziell für das MAK angefertigt. Ein für sechs Personen arrangiertes Tafelgeschirr bildet die Matrix für Levetts illustrierte Fiktion einer „verhängnisvollen Frau“. Mit einer Tischinstallation reagieren die Eat-Art-KünstlerInnen Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter auf Objekte aus der MAK-Sammlung und stellen sie in den Kontext der Wegwerfgeschirr-Kultur und überkommener Tischsitten.

Tischtücher und Servietten, Tischdekor aus Tragant oder Porzellan, grafische Darstellungen von Schauessen, „Tischzuchten“-Gedichte zum richtigen Benehmen bei Tisch sowie Menükarten komplettieren den Parcours durch die europäische Tischkultur.

–**Rainald Franz**

Kustode MAK-Sammlung Glas und Keramik

–**Elisabeth Schmuttermeier**

Kustodin MAK-Sammlung Metall und Wiener-Werkstätte-Archiv