

Spätbarocke Tafelfreuden

Wie man sie in Rastatt liebte und lobte

Johannes Werner

Immer neue Speisen nahm er zu sich, als koste er nur noch einmal, zum letzten Male das, was die Erde dem Menschen bietet.

Friedrich Dürrenmatt, *Der Richter und sein Henker*

Gegessen wurde immer; aber selten mit einer solchen Hingabe, mit einem solchen Aufwand an Zeit, Geld und Kunst wie im Barock.¹ Freilich ist hier nicht von den bescheideneren bäuerlichen und bürgerlichen Tischen die Rede, sondern von den Tafeln des Adels. Er nämlich feierte die großen Feste, zu denen – unter anderem² – auch ein Festmahl gehörte, ja die oft in einem Festmahl endeten und gipfelten. Wie es dabei dann zugeht, ist nicht oft beschrieben worden.³

Wie es bei der Zubereitung zugeht, und wie danach

Einer der wenigen, die es taten, war der Piarist P. Camillus a Praesentatione Beatae Virginis Mariae, der 1748 in Rastatt, wo er lehrte, ein Buch veröffentlichte, das, unter anderen Gedichten, auch eines über »Die Füllerey« enthielt.⁴ Es war eigentlich ein Warngedicht, denn die Völlerei (wie man heute sagen würde) zählte zu den sieben Hauptsünden und lag, nach einem zeitgenössischen Katechismus, dann vor, »wann einer gar zu grossen Ueberfluß gebraucht im Essen und Trincken, wie es bey denen Mahlzeiten, nach dem Exempel des reichen Prassers, fast täglich die Reiche und

Edel-Leuth pflegen zu thun«⁵. Dass es dergleichen in Wirklichkeit gab, hat noch Carl Julius Weber, der das Hofleben kannte, erfahren müssen: »Während der Arme oft Hunger leidet, isst und trinkt der Vornehme und Reiche oft aus bloßer Langeweile, und man kann eigentlich nicht sagen, wo das Mittagessen aufhört und das Abendessen anfängt; so lange sie nicht schlafen, essen oder trinken sie zu jeder Stunde.«⁶

Schon die Zubereitung des Mahls, angeblich eines Hochzeitsmahls, hat Camillus in aller Breite beschrieben; und zwar durchaus auf barocke Art, indem er eins ans andre reiht, indem er häuft, türmt, ballt und schwellt. Die Beschreibung versucht, dem Beschriebenen auch sprachlich zu entsprechen.

*Es brennt der ganze Herd. Der Bräter
tummelt sich*

*Mit seinen Spiessen um / woran in
einem Strich*

*Vier / fünf / auch manchesmahl
Noch mehr verschiedene Schlägel;
Dann wild- und zame Vögel
Ohn End / und ohne Zahl.*

*Zur Seit / und obenher / ingleichen
unten an /*

*Und wo man immer nur ein Plätzlein
finden kan /*

*Stehn Kessel an der Glut /
Wo Fleisch / Gekröse / Knochen /
Und alles / was zukochen
Bereits in vollem Sud.*

Dort wallt ein fettes Kalb / dort ein
gemestes Rind /

Dort Lämmer / welche noch nit gar
entwehnet sind /

Dort liegt in heisser Brunst

Das harte Birg-Geflügel /

Wird mild / und weich im Tiegel

Durch seinen eignen Dunst.

Hier quillen Schunken auf / hier bleckt
der schwarze Kopf

Von einem wilden Schwein aus dem
gewürzten Topf /

Hier schwitzt ein junger Has /

Hier strudeln Ochsen-Zungen /

Wobey ein Mus von Lungen /

Und noch / ich weiß nicht was.

Indessen schaut der Koch / bald da /
bald dorten zu /

Streicht hier die Braten an / rührt
dorten das Ragoût,

Versuchet nach der Hand /

Ob alles wohl gesalzen /

Gewürzet / und geschmalzen /

Ohn Rauch / und ohne Brand.

Ist etwas nicht hautgoût, so muß die
Schachtel her /

Wo allerhand Gewürz. In diese fahret
er

So oft / und tief hinein /

Bis seine Kunst geschlossen:

Nun müssen diese Saussen

Koch-Regel-mässig sein.

Was brauchet er nicht erst vom aller-
schönsten Mehl

Von grünem Zugemüs? Von Rüben /
Blumen-Kehl /

Vom Mangold / vom Spinat /

Von Spargeln / Artitschocken /

Und von Holunder-Flocken /
Von Gurken / vom Salat?

Es scheint / kurz gesagt / als hätte man
bestimmt

Auf einmal zuverthun / was im Gewäs-
ser schwimmt /

Was in den Wäldern lebt /

Was man in Gärten ziehet /

In Meyereyen ziehet /

Was in den Lüften schwebt.

Doch dieses Braten, Backen, Kochen, Sieden
Rühren, Würzen usw. war, wie gesagt, nur
die Zurichtung. Dann kam das Essen, dann
konnte endlich zugelangt werden.

Wann endlich alles da / wann alles
zugeschickt /

So wird im Zimmer fast der Tisch
entzwey gedrückt /

Worauf die Speisen stehn /

Die da in solcher Menge /

Daß aller Platz zu enge /

Aus voller Kuchel gehn.

Die Supp erscheint zu erst / das Rind
folgt solcher nach /

Gleich drauf das Zugemüs / und dieses
etlichfach:

Den Vorzug hat das Kraut /

So / weil Fasanen / Schnecken /

Schwein / Hämmel drunter stecken /

Gleich einem Thurm gebaut.

Zu den gesellet sich nun alles / was
grilirt /

Was mit Endivien / mit Triffeln fricassirt;

Auch alles / was gefüllt /

Im besten Wein gesotten /

Verdämpft mit Echalotten,

Im Schloff-Belz eingehüllt. (...)

*Wird eine Schüssel leer / so gehet sie
zurück /*

*Ladt etwas anders auf / hat manches-
mahl das Glück /*

Daß sie den Auer-Hahn

An statt der ersten Bürde /

Die von geringerer Würde /

Zur Tafel liefern kann.

*Die zweyte folget ihr / so gleichfalls eine
Last*

*Vom Hammel / oder Kalb von neuem
aufgefasst;*

Die dritte saumet nit /

Nimt zweyer Gattung Schnepfen /

Samt ihren kleinen Köpfen /

Und langen Schnäbeln mit.

*Ein andre bringt das Reh / ein andre
Hasen dar /*

*Ein andre Hüner / Gäns / und was von
gleicher Waar*

Der Meyer-Hof noch hat;

Es kommet auch von Fischen

Ein kalter Lachs darzwischen /

Und allerhand Salat.

*Diß währet fort und fort. Es löset eine
Tracht*

*Die ander immer ab / bis in die spate
Nacht;*

Und wünschet mancher nur /

Er hätt an solchen Tügen

Ein halbes Dutzet Mägen /

Und eine Wolfs-Natur.⁷

Wie schrieb doch Abraham a Santa Clara, dessen Vater ein Gastwirt in Kreenheinstetten bei Meßkirch war: Köche, die dergleichen auftischten, verdienten zwar »bey manchen Epicurischen Schlemmer-Maul ein grosses Lob, aber der Magen ist mehrmahl sehr übel

content, und seynd dessen aufsteigende Wind und Grellpitzer [=Rülpser, auch Blähungen] nichts anderst als lauter Klag-Reden wider den tyrannischen Koch, so dem Magen mehrer Last aufbürdet, als manchen Müller-Esel geschicht«⁸.

Aber das Gedicht handelt nicht nur vom Essen, sondern ausführlich auch vom Trinken; vor allem geht es in ihm um den reichlich fließenden Wein und seine Wirkung »vom Rauschlein bis zum Rausch«⁹, und so geht es auch noch lange weiter. Schon Grimmelshausen hat im Hinblick auf ein solches Mahl bezeugt, dass die Festgäste »fraßen wie die Säu, darauf sofften wie die Kühe; sich dabei stellten wie die Esel, und alle endlich kotzten wie die Gerberhund«¹⁰.

Wie man in Rastatt lebte

Wie sonderbar, dass die Genüsse, vor denen der Dichter doch eigentlich warnen wollte, in seiner Beschreibung so verlockend und so verführerisch erscheinen, als hätte er sie insgeheim doch verlangt und begehrt! Indem er sie zu tadeln glaubte, lobte er sie erst recht. Und dass er sie kannte, lässt sich nicht bezweifeln – aber woher? In Rastatt fand in der Zeit zwischen seiner Ankunft und der Herausgabe seiner Gedichte keine wirklich wichtige Hochzeit statt; jedenfalls nicht am markgräflichen Hof (aber vielleicht doch in einer der mit ihm verbundenen adligen Familien?). Markgraf Ludwig Georg, der hier allein in Frage käme, trat 1721 mit Anna Maria von Schwarzenberg und 1755 mit Maria Josepha von Bayern vor den Traualtar.

Da bei seiner zweiten Hochzeit ohnehin alles, aber auch alles aufgeboten wurde, was aufgeboten werden konnte, kamen auch die Tafelfreuden nicht zu kurz. »Hochfürstliche

Gnädigste Herrschaften / speiseten Mittags öffentlich / und wurden von der Noblesse bedient. Wehrender Tafel / liese sich die zahlreiche Fürstl. Cammer-Capelle hören. Die höchste Gesundheit / wurden unter dem Trompeten und Paucken Schall / auch Loßbrennung derer Canonen / außgebracht. Die übrige hohe Gäste / die Herren Ministres, sodann der Inn- und Ausländische Adel / beederlei Geschlechts / wurden an zerschiedenen recht Fürstl. servirten Marschalls- und Cavalliers Tafeln / tractiret.«¹¹ Was es bei diesem öffentlichen Mahl gab, ist leider nicht bekannt.

Auch unter August Georg, dem nächsten und letzten Markgrafen der baden-badischen Linie, lebte man nicht schlecht. James Boswell kam am 17. November 1764 nach Rastatt, erhielt sogleich ein »vorzügliches Abendessen«¹², speiste »vorzüglich«¹³ auch am nächsten Tag und wurde am übernächsten, dem Namens- tag der Prinzessin Elisabeth, an die »grosse Tafel«¹⁴ geladen. Schon gleich nach seiner Ankunft hatte ihm der Gastwirt, bei dem er abgestiegen war, erzählt, der Markgraf »lebe verschwenderisch, borge ständig Geld und habe Schulden bei Fleischern und Bäckern und Hofbediensteten«¹⁵.

Aber schon die Mutter, die Markgräfin Augusta Sibylla, hatte sich nicht lumpen lassen. Am 11. Januar 1729 veranstaltete sie in Ettlingen ein chinesisches Fest, das der Augsburger Kunstverleger Johann Christian Leopold immerhin so bemerkenswert fand, dass er es auf 23 Kupferstichen festhalten und verbreiten ließ. Zu sehen war da etwa »die mit Speisen völlig besetzte Hochfürstliche Panquet-Taffel«, und diese trug, unter anderem, »Pagoden oder Chinesische Vogelfänger mit gemästen Kramets-Vögeln, eine Pyramide mit Chinesischen Sauren-Kraut, nebst einer Chinesischen Confect Schalen und zwei dergleichen Vasen von weisem Wachs, die um und um zur Illumina-

tion auf denen Parasols gestanden, eine Pyramide mit Austern, eine Chinesische Pastette und andere auf diese Lands-Art zugerichte Speiße, unterschiedliche Grotesquen, womit der Schweinskopff angeziert gewesen ist«, und noch manches mehr.¹⁶

Was die Bilder zeigen

Die Bedeutung, die man den Zutaten zu- maß, zeigt sich auch darin, dass man sie oft, zu Stilleben arrangiert, auf Bildern festhielt oder eher festhalten ließ.¹⁷ Auch im Rastatter Schloss gab es etliche, die Obst und Früchte zeigten; zweimal war auch »ein grosser Krebs«¹⁸ dabei. Auf einem anderen sah man »Schnecken, Salad und Krebs«¹⁹, oder einfach »Küchen-Speisen«²⁰; oder irgendwelche Jagdbeute, die, kaum dass der Maler sie gemalt hatte, in die Küche und dann auf die Tafel wanderte. An ihr mangelte es nie, vor allem nicht zur Zeit des Markgrafen Ludwig Georg, den man zu Recht den »Jägerlouis« nannte; zählte doch eine Liste der Tiere, die »meistens in Gegenwart Ihro Hochfürstl. Durchlaucht des Regierenden Herrn Marggrafen in Höchstdero Landen geschossen und gefangen worden in Anno 1749«, also nur in diesem einen Jahr, nicht weniger als »Summa 30 524 Stückh«²¹. Einem ganz praktischen Zweck diente die Holztafel, die, auf schwarzem Grund, die ausgesuchtesten Zutaten zeigt, und die noch heute in der Küche von Schloss Favorite zu sehen ist: Auf ihr wurden wohl der Bestand und die laufenden Bestellungen notiert. Und in eben dieser Küche befanden sich, nach einem 1762 aufgenommenen Inventar, fast genau 1000 Geschirre und Geräte (ohne die nicht minder zahlreichen Porzellan- e, Gläser usw., die andernorts aufbewahrt wurden).²²

Und um bei den Bildern zu bleiben: Auch die Porträts, vielmehr die porträtierten Personen, zeigen die Folgen der damaligen Esskultur; ganz ungeniert, ja sogar mit einem gewissen Stolz, stellen sie eine beachtliche Leibesfülle zur Schau.²³

Wenn man aber fasten musste

Um so schwerer musste es den hohen Herrschaften fallen, auf die gewohnten und geliebten Speisen auch einmal zu verzichten, wenn es die Fastenzeit gebot. Wieder war es P. Camillus, der, unter dem Pseudonym Ernst Fröhlich, ein Gedicht an einen sogenannten »Fastenfeind« schrieb und darin dessen Klagen so beredt zum Ausdruck brachte, als ob es seine eigenen wären.

*Wann ich kein Fleisch beym Imbis hab,
So nehmen alle Kräften ab:
Das Fell schrumpft so zusammen
Wie welk- und dürre Schwammen.
Ich zähle mich bis heute nicht
Zu den bereiften Alten;
Und dennoch ist mein Angesicht
Vom Fasten voller Falten.*

*Wer hat doch solchen Tort erdacht?
Wer hat ihn doch erfunden,
Und ein Gesetz daraus gemacht
Was uns so streng gebunden?
Es kommet ja nichts härter an,
Als wann die Fleischbank zugethan,
Und auf betrübtem Tische
Nur Eyer stehn und Fische. (...)*

*Köhl, Rüben, süß und sauer Kraut,
Mit den wir arme Tropfen
Zur Fastenzeit die leere Haut
Gemüßigt seyn zu stopfen,*

*Seynd ohn Geschmack; seynd ohne Kraft:
Was soll der Leib für einen Saft
Aus dies Gezeuges Töpfen
Zur Lebensnahrung schöpfen?²⁴*

Dieses Fasten aber war, wie wieder Weber schrieb, »eine wahre Satire auf das Fasten der Armen, die das Wort Fasten das lange liebe Jahr hindurch wortpünktlich leben müssen«²⁵; die froh waren, wenn sie satt werden und ihr Leben fristen konnten. Denen, die (in Georg Büchners »Leonce und Lena«) bei einer hochfürstlichen Hochzeit Spalier stehen müssen, wird gesagt: »Erkennt, was man für euch tut: man hat euch grade so gestellt, daß der Wind von der Küche über euch geht und ihr auch einmal in eurem Leben einen Braten riecht.«²⁶

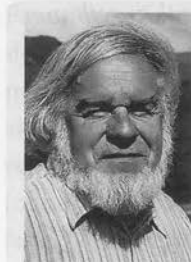
Als die Tafel aufgehoben wurde

Die badischen Untertanen waren sehr geduldig, und die deutschen überhaupt; anders als die französischen. Mit dem Ruf nach Brot zogen, am 5. Oktober 1789, die Frauen von Paris nach Versailles und zwangen den König, in die Hauptstadt zurückzukehren, wo er seinem Ende entgegenging. Am 21. Januar 1793 wurde er hingerichtet. Ob ihm sein karges Henkersmahl noch schmeckte, nach so vielen und so üppigen Tafelfreuden? Spiegelei mit gebratener Geflügelleber – das war es, was er sich wünschte und was man ihm brachte. Die Königin, die ihm am 16. Oktober desselben Jahres folgte, begnügte sich mit einer Tasse Schokolade.

Anmerkungen

1. Oder etwa im späten Rom: vgl. »Das Gastmahl des Trimalchio«, das ein in sich abgeschlossenes Kapitel aus dem »Satyricon« des Gaius Petronius Arbiter ist.

- 2 Vgl. vor allen Richard Alewyn, Das große Welttheater. Die Epoche der höfischen Feste. München 1989.
- 3 Vgl. Willi Flemming, Deutsche Kultur im Zeitalter des Barocks. 2. Aufl. Konstanz 1960, S. 235–237.
- 4 P. Camillus war, als Mathias Joseph Anton Hatzinger, 1705 im niederösterreichischen Poisdorf geboren worden und 1722 in den Orden eingetreten; in Rastatt, wo er seit 1736 lehrte, ist er 1778 auch gestorben. Über ihn und sein Werk vgl. Hans Heid (Hrsg.), Die Rastatter Residenz im Spiegel von Beständen der Historischen Bibliothek der Stadt Rastatt. Ein Beitrag zur Geschichte des Piaristenordens in Deutschland. Rastatt 2007, S. 163–167.
- 5 Sebastian Schmid, Vollständiger Catechismus, in welchem denen heildurstigen Seelen aus der Lehr Christi Jesu, Als dem wahren Brunn des Lebens, das Wasser ihres Heils nach Genügen, und also heraus geschöpft wird etc. 5. Aufl. Augsburg 1764, S. 68f.; vgl. insges. S. 65–77, wobei Schmid zwischen »Fresserey« (beim Essen) und »Fülle-rey« (beim Trinken) unterscheidet.
- 6 Carl Julius Weber, Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen. Bd. 5. 6. Aufl. Stuttgart 1858, S. 301; vgl. insges. S. 297–310 (»Die Freßsucht«).
- 7 Camillus a Praesentatione Beatae Virginis Mariae, Die Füllerey. In: ders., Sittliche Schau-Bühn-Spiele, und Vermischte Gedichte. In Verschiedenen Reim-Gattungen verfasst, und heraus gegeben. Rastatt 1748, S. 376–382; hier S. 377–380.
- 8 Abraham a Santa Clara, Etwas für Alle. Hrsg. von Richard Zoozmann (= Bibliothek für Bibliophilen Bd. 3). Dresden 1905, S. 406; vgl. auch S. 394f.
- 9 Ebd. S. 380.
- 10 Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen, Der abenteuerliche Simplicissimus. Darmstadt 1970, S. 86.
- 11 Diarium Über die in der Hochfürstl. Residenz-Stadt Rastatt, vom 20ten Julius 1755. acht Tage lang begangener Groser Feierlichkeiten, Bei dem Höchsten Vermählungs-Fest etc. Rastatt 1755, o.S.
- 12 Frederick A. Pottle (Hrsg.), Boswells große Reise. Deutschland und die Schweiz. 1764. Stuttgart/Konstanz 1955, S. 213.
- 13 Ebd. S. 214.
- 14 Ebd. S. 215.
- 15 Ebd. S. 213. – Nach Weber waren die Tafelfreuden »recht eigentlich Schuld an dem stattlichen Schuldenwesen unserer kleinen Olympier« (a.a.O. S. 315).
- 16 Zit. n. Rudolf Sillib, Schloß Favorite und die Eremitagen der Markgräfin Franziska Sibylla Augusta von Baden-Baden (=Neujahrsblätter der Badischen Historischen Kommission NF 1). Heidelberg 1914, S. 70.
- 17 Vgl. Gerhard Langemeyer / Hans Albert Peters (Hrsg.), Stilleben in Europa (=Ausstellungskatalog). Münster/Baden-Baden 1980; darin bes. Claus Grimm, Küchenstücke, Marktbilder, Fischstilleben (S. 351–378); Joseph Lammers, Fasten und Genuss. Die angerichtete Tafel als Thema des Stillebens (S. 401–429).
- 18 Gerda Franziska Kircher, Die Einrichtung des Rastatter Schlosses im Jahre 1772. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte der deutschen Residenzschlösser der Barockzeit. Karlsruhe 1955, S. 63.
- 19 Ebd. S. 64.
- 20 Ebd. S. 62.
- 21 Vgl. Johannes Werner, Der Jägerlouis und die Jagdlust überhaupt. Vom Leben im Barock. In: Die Ortenau 62 (1982), S. 99–109; hier S. 103.
- 22 Vgl. Sillib, a.a.O. S. 102–104.
- 23 Vgl. Egon Friedell, Kulturgeschichte der Neuzeit. Die Krisis der europäischen Seele von der Schwarzen Pest bis zum Ersten Weltkrieg. München 1969, S. 551f. (»Das Ideal der Fettleibigkeit«).
- 24 Ernst Fröhlich, An den Fastenfeind. In: ders., Gedanken über die Forcht des Todes samt einem Anhang an seine Schwester und den Fastenfeind in gebundener Schreibart herausgegeben. Augsburg 1765, S. 129–143; hier S. 132–133.
- 25 Weber, a.a.O. S. 322. – Vgl. Sigrid und Wolfgang Jacobeit, Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes. 1550–1810. Köln 1986, S. 186–213.
- 26 Georg Büchner, Leonce und Lena. Ein Lustspiel. In: ders., Sämtliche Werke und Briefe. Hrsg. von Fritz Bergemann. Leipzig 1922, S. 109–142; hier S. 135 (III,2). An anderer Stelle heißt es, sie könnten auch einmal »durch die geöffneten Glastüren das Tischtuch sehen, wovon die Herren speisen, und die Lampen riechen, aus denen man mit dem Fett der Bauern illuminiert« (Der Hessische Landbote; ebd. S. 163–177; hier S. 171).



Anschrift des Autors:
Dr. Johannes Werner
Steinstr. 21
76477 Elchesheim-Illingen