

Barbara Weyandt (Hochschule Koblenz)

„Nur Verschwendung bringt Prestige ...“

Tafelaufsätze zwischen Luxus und sozialem Sinn

Ganz gleich, ob wir das *Goldene Kaffeezeug* August des Starken, das *Schwanenservice* aus Meißener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl oder die zahlreichen Ensembles für Festlichkeiten des Adels und Hochadels, die unter dem Begriff des Tafelaufsatzes subsumiert werden, in den Blick nehmen: Die Pracht und der unverhohlene Prunk vieler dieser Artefakte erfüllen uns heute mit Staunen, in das sich zuweilen ästhetisches Unwohlsein und Befremden mischen. Geschult an der formalen Lakonik der Moderne, vor allem der Bauhaus-Ästhetik, ist die bis an die visuelle Sättigungsgrenze führende gestalterische Opulenz vieler Tafelaufsätze nicht selten eine ästhetische Herausforderung für heutige Sehgewohnheiten.

Schon das Mittelalter kennt diese Tafelzier, deren Blütezeit in Barock und Rokoko zu verorten ist und Artefakte von gargantuesker Üppigkeit hervorbringt. Über die Jahrhunderte entstehen zahlreiche kunstgewerbliche Erzeugnisse der Superlative: Völlereien fürs Auge, die auf Bewunderung und Überwältigung angelegt sind. Ihr Modus ist der Modus der Übersteigerung und Überbietung. Meterhohe Tafelaufsätze, Tafelgerät aus edelsten und teuersten Materialien, Schaugerichte und Schauessen von höchster Raffinesse, Tische, die wie Gärten ausstaffiert werden und vieles mehr.

„Nur Verschwendung bringt Prestige...“? (Veblen, 81) Wozu aber diese Prachtentfaltung? Tafelaufsätze sind nicht lediglich Zeugnisse eitler Prunksucht, sondern Teile sozialer Praxis. Der Tafelaufsatz ist eng verbunden mit der Geschichte höfischer Festkultur. Tischkultur und Herrschaft sind zu jener Zeit aufs Engste miteinander verknüpft. Das Fest als *fait total social* diente – anders als unsere heutigen zumeist anlassfreien und durchgängig stattfindenden Events vermuten lassen – der Festigung von Herrschaft. Es hatte konsolidierende Funktion und war ein wichtiges politisches Instrument. Blickt man auf die Fest-Anlässe im weltlich-aristokratischen Sektor, so waren sie an Schwellen- und Umwandlungsphasen gebunden, die mit den Ereignissen von Geburt, Hochzeit, Krönung, Tod einhergehen. Das Fest

dient in solchen tendenziell labilen, „liminalen“ Übergangssituationen dem Zusammenschluss der gemeinsam Feiernden zur *communitas* (Turner, 96). Herzstück aller Feste waren die Bankette und Mahlzeiten: Zu diesen Anlässen wurden die kostbaren Tischaufsätze geschaffen. Tafelaufsätze gehen damit weit über das hinaus, was man unter simpler Tischdekoration versteht, sondern gehören in den Kontext der Mahlzeit als soziales Totalphänomen. „Die Mahlzeit gibt uns Aufschluss über materielle und kulturelle Kompetenz des Gastgebers“ (Bennewitz, 17). Den Herrschenden war dies wohl bewusst. Für die Ausrichtung ihrer Feste und die Gestaltung der Tafelzier scheuten sie keine Kosten. Sie zogen die Besten ihres Faches heran und betrieben höchsten Aufwand, was Speisen, Schmuck, Spektakel betraf. Das anorektische Artefakt der Sammlung Poignard, von dem aus unsere Überlegungen ihren Ausgang nehmen, lässt nichts mehr ahnen von der Üppigkeit höfischer Tafelaufsätze.

Ganz anders dagegen das bereits erwähnte Goldene Kaffeegeschirr August des Starken, das als Paradebeispiel fürstlicher Selbstdarstellung und materieller Kultur gelten darf. Das prächtige, fast einen Meter hohe Ensemble verbindet 45 Gefäße – Tassen, Phiolen, Pokale, Dosen – auf verschiedenen Ebenen in einem pyramidalen Aufbau, der vertikal in einem reich verzierten Kännchen aufgipfelt. Zwar lehnt sich der Tafelaufsatz an Prinzipien



Johann Melchior Dinglinger,  
Goldenes Kaffee- und  
Teeservice, 1697-1701,  
Holzkern, Gold, Silber, Email,  
Edelsteine, Perlen, Lack,  
Holz, Glas, Elfenbein, Eisen,  
gegossen, getrieben,  
96 x 76 x 50 cm.

Grünes Gewölbe,  
Staatliche Kunstsammlungen Dresden,  
Foto: Jürgen Karpinski, Dresden.

barocker Baukunst an, vor allem der Brunnenarchitektur, wie etwa die Wasserbecken *en miniature* an den Ecken des blau gesäumten Plateaus evozieren. Doch zielt das *Goldene Kaffezeug* vor allem auf einen die Sinne umfängenden, die Gliederung eher kaschierenden Gesamteindruck. Gold, Silber, Elfenbein, Lapislazuli, Emailware und Tausende von Diamanten und Edelsteinen sorgen durch ihre unterschiedlichen Materialeigenschaften und die reiche künstlerische Bearbeitung durch Ziselierungen und Gravierungen für einen überbordenden sinnlichen Eindruck, der von der grundsätzlich symmetrischen Gliederung dieses kompakten Aufsatzes ablenkt und das Einzelne im großen Gesamtzusammenhang aufgehen lässt. Dem Betrachter gehen gewissermaßen die Augen über. Johann Melchior Dinglinger, der sächsische Hofgoldschmied, hat hier in kongenialer Zusammenarbeit mit weiteren Künstlern ein Gesamtkunstwerk geschaffen, das ganz dem Luxuskult und Prestigefetischismus der Herrschenden entgegenkam. Ein ikonographisches Programm bildet das inhaltliche Feigenblatt für die immense Prachtentfaltung, die den Genusswaren Kaffee und Tee galt. Elfenbeinfiguren an den Ecken der unterschiedlichen Etagen sowie allegorische Tiergestalten an der Henkelkanne repräsentieren die Vier Elemente. Es handelt sich bei dieser formal auf die Spitze getriebenen Huldigung des damaligen exklusiven Modegetränkes um eine regelrechte Apotheose.

„Im Prozess der Aushandlung von Status und Prestige spielen Artifizialia eine nicht zu unterschätzende Rolle“ (Böhme, 108). Wie zutreffend diese Aussage ist, zeigt sich gerade auch an der Geschichte des *Goldenen Kaffezeugs*. August der Starke nützt die symbolische Macht des aufwändigen, überaus kostspieligen Tischaufsatzes in einer für ihn heiklen politischen Übergangssituation: Als neu installierter „Wahlkönig“ von Polen ohne gewachsene Loyalität durch die polnischen Magnaten setzt er auf die Signalwirkung der exklusiven Tafelzier, um die neue Gefolgschaft von seiner wirtschaftlichen und politischen Potenz zu überzeugen.

Auch der berühmte sog. *Mailänder Tafelaufsatz* wird anlässlich eines besonderen Herrschaftereignisses geschaffen: Hier ist es das festliche Bankett von 1838, das zur Krönung Kaiser Ferdinands zum lombardisch-venezianischen König stattfindet. Dieser Aufsatz, Luigi Manfredini zugeschrieben, besticht durch seine schiere Länge. Die 30 Meter lange strenge Achse aus

aneinandergereihten goldenen Plateaus, rhythmisiert durch tanzende Genien und Postamente, hat die Funktion einer ‚Kolossalordnung‘ für den Festtisch. Visuell erlaubt sie einen Rückschluss auf das absolutistische Gesellschafts- und Herrschaftssystem.

Der Tafelaufsatz verändert sich mit den Epochen zwar in stilistischer Hinsicht, doch sein Prunkbegehren bleibt stabil. Durch die Verwendung von Spiegel-Plateaus erreicht die Prachtentfaltung eine neue Dimension: Die Spiegel erwecken die Illusion einer Raumöffnung in die Tiefe und vervielfachen virtuell den Glanz der Festtafel.

Zahlreiche Artefakte wie Aufsatzschalen und Etagères aus dem 19. Jahrhundert, die in den großen Zusammenhang der Tafelaufsätze gehören, bezeugen die Lust des aufsteigenden Bürgertums nach den gesellschaftlichen Umbrüchen des späten 18. Jahrhunderts, sich in einer Art Nachahmungs-eitelkeit Gewohnheiten der Aristokratie in der Tischkultur zu eigen zu machen. Broch prägte hierfür den Begriff der „Imitationssysteme“ (Broch, 216 und 223). Die Verfeinerung der Tischkultur und die Übernahme bestimmter repräsentativer Tafelzier entsprachen dem Wunsch nach erhöhtem Sozialprestige.

Ein Nachleben der Tafelaufsätze finden wir im Bereich von Gastronomie und Patisserie. Die bunten *plateaux de fruits de mer*, auf denen Luxusfisch und Schalentiere auf verschiedenen Etagen serviert werden, stehen in direkter Traditionslinie der aristokratischen Tafelaufsätze. Formal, weil sie die pyramidale Grundform aufweisen und in Stockwerken untergliedert aufgipfeln. Symbolisch, weil sie ohne Scheu hochpreisige Ware in verschwenderischer Weise drapieren, deren Konsum nicht allen Gesellschaftsschichten möglich ist. Speisen wird zum sozialen Distinktionsmerkmal und dient neben dem Genuss dem Prestige. Ethische und moralische Fragen werden ausgeklammert.

Im Rahmen moderner Hochzeitsinszenierungen spielt quer durch die Gesellschaftsschichten ein weiteres Relikt der höfischen Kultur eine zentrale Rolle: die mehrstöckige Hochzeitstorte. Sie ist das kulinarisch-kulturelle Erbe der fürstlichen Patisseriekunst. Die sogenannten *pièces montées* sind als mehrstöckige Gebilde aus Zuckerwerk und Marzipan formal in

die Kategorie der Tafelaufsätze einzuordnen – babylonische Türme aus (zu-  
meist) essbaren Materialien. Künstlerischer Anspruch und Rang der Kondi-  
torenmeister waren unbestritten. Der Name des legendären Kochs und  
Pâtissiers Antonin Carême (1783-1833) sei wenigstens erwähnt.

Bei den heutigen Hochzeitsfeiern kommt der mehrstöckigen Torte ein  
symbolischer Mehrwert zu. Das Verlangen nach einem ‚unvergesslichen‘  
Fest fällt mit der Übernahme von repräsentativer Tafelzier und -speise aus  
längst vergangener Zeit zusammen. Beim Blick auf die überladenen Hoch-  
zeitstorten bestätigt sich dabei Jeff Koons‘ Satz: „Kitsch ist das Recycling  
der Tradition“ auf denkwürdige Weise.

Auch die zeitgenössische Kunst hat die Relevanz der Tischkultur und der  
mit ihr verbundenen ästhetischen und gesellschaftlichen Potenziale ent-  
deckt. Aus dem weiten Feld seien kurz einige Positionen vorgestellt.

Wenn es ein Leitobjekt der höfischen Tischkultur gibt, so ist es die Etagè-  
re. Verblüffend zu sehen, wie etwa die *Champagnerglaspyramide* (2010) von  
John Coffin gleichsam ‚automatisch‘ das Bild einer gehobenen Festgesell-  
schaft heraufbeschwört.

Der *Tafelaufsatz* von Sabine Selmke wiederum paraphrasiert lustvoll die  
historischen Vorbilder der *pièces montées* und spielt gleichzeitig auf heutige  
Hochzeitsgebräuche an.

Sabine Selmke, Micha Bartsch,  
Thomas Bartsch, Verena Schätzlein,  
Tafelaufsatz, 2008,  
Assemblage,  
Höhe 180 cm.  
Foto: Bernd Kuhnert.



Augenzwinkernd und mit freundlicher Ironie zitiert sie deren süßliche Ikonographie, die ihrerseits tief in barocken Bildwelten wurzelt. Granatäpfel, sich küssende Schwäne, das Füllhorn: objektgewordene Glücksversprechen. Die distinguiert wirkenden Farben – das sahnig kühle Weiß, das matte Hellviolett-Rosé – erinnern an feine Konditorenkunst. Die 1,80 hohe, mehrstöckige Torte ist das Gemeinschaftswerk mehrerer Akteure, was sich als Echo barocker Illusionskunst auch in der Materialvielfalt niederschlägt: Pappmaché, Porzellan, Schaumstoff, Textiles und echtes Zuckerwerk finden Verwendung. Neben Sabine Selmke waren ein Maler, eine Designerin und ein Pâtissier beteiligt. Dessen ‚Schwan‘ bildet den optischen Höhepunkt, in dem sich die romantischen Wünsche symbolisch verdichten.

Max Bottini schließlich entwirft mit seiner Außeninstallation *Aus dem Tisch! Auf den Tisch!* eine frische, per se nachhaltige Gegenposition zu den prestigeorientierten Tafelaufsätzen der höfischen Kulturen in der Art des *Mailänder Aufsatzes*. Konzeptuelle Strenge verbindet sich mit naturhafter Ursprünglichkeit und Schnörkellosigkeit. Was wie die Quadratur des Kreises klingt, funktioniert folgendermaßen: Eine schmale, acht Meter lange Tafel wird zu beiden Seiten von je 12 Stühlen flankiert. Die Formsprache der Tischgarnitur ist klar und nüchtern, rechte Winkel herrschen vor. Sowohl die Sitzflächen der Stühle als auch die Oberfläche des Tisches werden mit Rasen besät. Jedem Sitzplatz ist ein perforiertes Gedeck zugeordnet, aus dem regionale Pflanzen der Saison unmittelbar auf den Teller wachsen. Gleichwohl bedient sich Bottini in einem dezenten Spiel mit Ähnlichkeiten und Äquivalenzen auch der elementaren Formen der höfischen Tafelgestaltung: des langen Tisches, der strengen Sitzordnung und der mittig angebrachten, vertikalisierenden Pflanzstäbe. Auch sei an die ‚Gartendesserts‘ erinnert, jene Dessertaufsätze, die barocke Gartenanlagen nachempfunden sind und Bilder einer gebändigten Natur auf den Tisch brachten. Dem Prunk und der artifizierten Pracht höfischer Tafeln wird hier aber das Natürliche und Ungekünstelte gegenübergestellt, dem Gold das Grüne, dem Exotischen das Regionale und Bodenständige, der sofortigen Verfügbarkeit der Ware der Prozess des Wachs-

tums. Ökologische Prinzipien, wie der Ruf nach ‚kurzen Wegen‘, sind überzeugend unpräzise umgesetzt. Die Beschränkung auf zwei Hauptfarben – Weiß und Grün – setzt den Anspruch auf Frische auch im Kolorit um. Statt teurer Demonstrationen von Macht und Fülle rückt in den Fokus, was die Natur bietet. Dem obsoleten Slogan „Nur Verschwendung bringt Prestige...“ erwächst im wörtlichen Sinne ein Gegenentwurf.

Max Bottini,  
Aus dem Tisch! Auf den Tisch!  
2020, Installation.

Foto: Christina Teuber@Vögele  
Kultur Zentrum.



Literatur:

Thorstein Veblen, *Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*, München 1981.

Victor Turner, *Das Ritual. Struktur und Anti-Struktur*, Frankfurt am Main/ New York 2000.

Kristina Bennewitz, *Gemeinsam essen. Besondere Mahlzeiten und Tischgesellschaften*, Jena 2013.

Hartmut Böhme, *Fetischismus und Kultur*, Reinbek bei Hamburg 2006.

Hermann Broch, *Bemerkungen zum Problem des Kitsches*, in *Kitsch. Texte und Theorien*, hrsg. von Ute Dettmar und Thomas Küpper, Stuttgart 2007, pp. 214-226.