

KULTURTECHNIK KOCHEN

ODER: AUSFÜHRLICHE
GESCHICHTE EINES
BAROCKEN SCHAU-ESSENS
BEI NEAPEL SEINER

EN
HI
DE
IN
DE
ZU
IM
DE



VON MARKUS KRAJEWSKI
MIT REZEPTEN VON
MARGARETHA JÜNGLING
UND FOTOGRAFIEN
VON CHRISTIAN WERNER



Für Moischele

Kulturtechnik Kochen

Oder: Ausführliche Geschichte eines barocken Schau-
Essens bei Neapel, seiner Entstehung und Hinter-
gründe sowie der Reise nach Italien in vier Etappen
nebst delikaten Rezepten zum Nachkochen und
imposanten Bildern der Gerichte

von Markus Krajewski;
mit Rezepten von Margaretha Jüngling
und Fotografien von Christian Werner.

Schwabe Verlag

MILCHSCHNEE	7
NACH ARKADIEN – EINE EINLEITUNG	8
Der Auftrag: Alimentäre Augenlust	8
Was (und wer) ein Schau-Essen is(s)t	11
Kulturtechnik Kochen	22
Historischer Kommentar zum Kommentar	25
Itinerar einer Reise in vier Etappen	26
BASEL	28
Rauchiger Rote-Beete-Dip mit Fladenbrot	29
Fladenbrot aus Sauerteig	33
Knollensellerie, Mandeln und Brunnenkresse	39
Kartoffelstock an Lauch-Bohnen-Shiitake-Ragout	43
Spitzkohl-Apfel-Kümmel-Pickles	50
Profiterols gefüllt mit Erdbeeren, weisser Schokolade und Rahm	55
BONDO	62
Kastanien-Biscotti	64
Cracker mit Champignons, Etivaz und Thymianöl	68
Brokkoli-Tempura, Haselnussemulsion, gesalzene Birne und frische Brunnenkresse	74
Brennnesseln im Reifrock	80
Strangolapreti – Spinat-Knödel	86
Kombination von Walnuss und Apfel	91
TOSKANA	98
Feigen-Rucola-Salat mit Pecorino-Dressing	99
Knäuel aus Zucchini, Mandeln und Minze	102
Pasta con Ceci mit Kürbiskernen und Salbeiöl	107
Ricottacreme mit grillierten Feigen und Feigenblattsirup	115
Euklidischer Salat – Tomaten, grillierter Pfirsich, schwarze Oliven, Ricotta und Basilikum	121
Millefeuille – Ofenküchlein mit Kaffeecreme	126
NEAPEL	136
Eingelegter Tintenfisch	139
In Schweinebauchfett gebratene Rindskaldaunen mit Minze	144
Kalbskopf mit Hirn	148
Crème brûlée mit Knochenmark	153
KLARER-KOPF-SUD	164
Literaturverzeichnis	170
Danksagung	175
Autor*innen	175
Impressum	176

«Des Menschen Mund ist
sein Hencker und sein Arzt.»

Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständiges Trincir-Buch*, Nürnberg, 1657

MILCHSCHNEE

Der Schwanensee von Schloss Chantilly ist nicht der Zürichsee. Und doch gleicht sich der Blick im milchigen Licht der Morgensonne, die durch den Nebel über den Gewässern um das Schloss bricht. Lange liegen die letzten Besuche der Familie in der Schweiz zurück, aus Fritz Karl Watel ist längst François Vatel geworden, seines Zeichens *maitre d'hôtel* (Haushofmeister) und Leibkoch am Hofe des Prince de Condé, des zweiten Mannes im Staate, gleich nach Louis XIV., dem Sonnenkönig. Voller Ungeduld erwartet Vatel an diesem Morgen eine Lieferung Frischfisch, die in Chantilly noch vor dem Frühstück direkt aus der Normandie eintreffen soll.

Dem Sonnenkönig zu Ehren und um den zuvor beschädigten Ruf des Prince de Condé wiederherzustellen sind für Ende April 1671 dreitägige Versöhnungsfeierlichkeiten samt Festbanketten und grossen Schau-Essen angesetzt, in der barocken Pracht, die nur am Hofe Frankreichs zur üppigsten Entfaltung und Raffinesse gelangt, nicht zuletzt dank der kulinarischen Künste von Vatel. Das Festmahl ist ein politischer Akt. Es muss Eindruck hinterlassen; es gilt, die Gunst des Königs zu gewinnen. Der Koch und Impresario plant, nur die erlesensten Speisen zu servieren, Hummerklösschen, Ente, Lammhaxe und Huhn mit dem Rahm der Milch, der mindestens eine Stunde lang von Hand zu schlagen ist, bevor er mit etwas Zucker versehen und aromatisiert mit Vanille zur *crème fouettée* wird, die dem Gericht zuletzt und wegen der Frische unverzüglich beizugeben ist. Auch wenn die Rezepte für Schlagsahne seit mehr als einem Jahrhundert bekannt sind – Cristoforo di Messisbugo experimentiert damit in Ferrara 1549, Bartolomeo Scappi serviert einen Milchschnee (*neve di latte*) 1570 in Rom –, wird man sie später als *crème chantilly* bezeichnen.

Den Schlagrahm *à point* für 200 Gäste an 20 Tafeln bereit zu haben, ist nur eine der zahlreichen Herausforderungen, mit denen sich Vatel und seine Brigade in der Küche konfrontiert sehen. Da anlässlich des «leichten Nachtessens» mit Schildkrötensuppe, frittiierter Forelle und Truthahn vom Grill am Abend zuvor bereits Flussfisch kredenzt wurde, soll für das Hauptbankett frischer Meeresfisch beschafft werden. Die Distanz zwischen Chantilly und den Fischereihäfen am Ärmelkanal, Dieppe und Ault, beträgt 150 Kilometer. Vatel hat im Vorfeld nur die besten Fänge bestellt, «Elitefische» wie Goldbutt und Steinbutt, Seesunge und Glatbutt. Schlaflos wie in den Nächten zuvor, getrieben von der Rastlosigkeit der ungezählten Vorbereitungsschritte in den Tagen vor dem Festmahl, erwartet Vatel die Anlieferung im zerrütteten Nervenkostüm.

Warum nun die feine Sahne ohne Fischfilet auskommen muss am 24. April 1671 in Chantilly, einem Freitag, liegt in der komplexen Logistik begründet, frische Meerestiere für barocke Festtafeln im Inland zu beschaffen. Die Epoche kennt noch keine Kühlketten. Je nach Wetterlage und Fangtechnik liegt die erste Schwierigkeit bei den Fischern, die in der Nacht pünktlich zum Hafen zurückzukehren haben, um die Ware Donnerstagfrüh direkt den Händlern vor Ort und deren Personal zur weiteren Vorbereitung der Spedition übergeben zu können. Die zweite Schwierigkeit besteht darin, nach einer aufwendigen Verpackung der Tiere in Körben und auch einzeln – schliesslich handelt es sich um Premiumware, Elitefische – den weiteren Transport über Landstrassen zu bewerkstelligen, die sich infolge politischer Nachlässigkeiten in schlechtem Zustand befinden. Für diese Etappe sind erneut rund 24 Stunden zu veranschlagen. Die Nacht zu Freitag bringt Starkregen. Ein ums andere Mal versinken die Wagen in Schlamm und Spurrillen.

Noch vor Sonnenaufgang, Vatel wartet bereits voller Unruhe, treffen schliesslich zwei Körbe der Plattfische in Chantilly ein. Zu wenig, um den König und seine gemeldeten 200 Tafelfreunde zu verköstigen, zu denen sich unerwartet noch 75 weitere Gäste hinzugesellt haben. Durch ein Missverständnis in der Kommunikation hält der Chef die Vorhut für die Hauptfracht. Vergänglich wie der nach dem Schloss benannte Milchschnee zeigt sich infolgedessen die Ehre, die Vatel durch sein vermeintliches Versagen als Impresario des repräsentativen Banketts dahinschmelzen sieht. Überreizt und verzweifelt wegen der ausbleibenden Fische begibt sich der Koch auf sein Zimmer, wo er eigenhändig einen Degen in sein Herz stösst. Erst der dritte Stich wirkt tödlich. Kurz darauf erreichen die Wagen mit üppiger Fracht das Schloss, wo das tragische Unglück die Festgesellschaft noch während des Mahls am Abend mit reichlich Gesprächsstoff versorgt.

NACH ARKADIEN – EINE EINLEITUNG

DER AUFTRAG: ALIMENTÄRE AUGENLUST

«Es soll ein Schau-Essen werden – wie an einem Hof im Barock. Ein Fest von visueller Schönheit und grandioser Prachtentfaltung der Gerichte, *pure eye candy* vor dem Verzehr, das Auge is(s)t schliesslich ... – du weisst schon.» Die Stimme des Künstlers am anderen Ende der Leitung zögerte für einen Moment. «Ein Schau-Essen spiegelt die alimentäre Vergänglichkeit des Seins, den Augenschmaus im Überfluss ebenso wie die Sorgfalt im Anrichten ... Schliesslich zeigt sich das Schwinden des Augenblicks dieser Schönheit, wenn die Tafel gleichsam «abgefrühstückt» ist, wenn nichts als spärliche Reste, Ruinen des Mahls, von den gerade vergangenen Tafelfreuden künden. – Das alles steckt in einem Schau-Essen, wie es in barocken Zeiten inszeniert wurde ... Kannst du so etwas schaffen? – Ich lade euch ein nach Italien, es gibt einen grossen Anlass zu feiern, in eine Liegenschaft in der Nähe von Neapel, wo ein Bankett stattfinden soll. Was auf den Tisch kommt, ist ganz euch überlassen ...» – Der Auftrag scheint klar, ein befreundeter Künstler feiert ein Fest und wünscht sich dafür ein barockes Bankett. Doch was genau darunter zu verstehen ist, welchen historischen Voraussetzungen und ästhetischen Formen, welchen kulinarischen Techniken und visuellen Inszenierungen ein solches Festmahl folgt, erscheint keineswegs offensichtlich. Was sich hinter dem eigentümlichen Begriff «Schau-Essen» verbirgt, welchen kulturhistorischen Kontexten es entstammt, wie ein solches Artefakt samt seiner passenden Festtafel unter heutigen Bedingungen herzustellen sein könnte, welche zeitgemässen Rezepte dabei zu verwenden wären, das sind die Leitfragen, die dieses Buch im Rückgriff auf historische Recherchen und mithilfe eines methodischen Zugangs aus der Kulturtechnikforschung zeigen und beantworten möchte.

Coquinaria ist die vorzüglichste der alten *artes mechanicae*, jener sieben praktischen Künste, die – im Gegensatz zu den sieben freien – tief im Handwerk, der materiellen Produktion, dem weitreichenden Wissen von der Herstellung des Notwendigen verwurzelt sind.¹ Wenn die Tradition der abendländischen Kochkunst auf die römische Antike und namentlich auf das Kochbuch *De re coquinaria* von Apicius zurückgeht, so ist mit diesem vermutlich im 4. Jahrhundert entstandenen Text eine lange Tradition eröffnet, in die sich auch das vorliegende Buch einreihet – wie so viele andere in einem beinahe überschäumenden Markt von Kochanleitungen, der vermeintlich jede noch so versteckte Nische mit unüberschaubaren Regalmetern an Rezeptsammlungen wie mit Geschichten über Zutaten und Techniken längst bestückt hat. Im Gegensatz zu den vielen anderen aber versucht das vorliegende Buch eine engere Verbindung zwischen den praktischen und den schönen Künsten herzustellen, und zwar wie folgt:

Der Protagonist dieses Buches ist das Gericht. Auch wenn am Ende der Lektüre eines jeden Kapitels oder Rezepts ein Geschmacksurteil stehen mag, bezieht sich das Gericht freilich weniger auf die (juridischen) Verfahren der Urteilsfindung als vielmehr auf ein Ensemble von Genüssen der drei beteiligten Sinne, die bei der Zubereitung und dem Verzehr einer Speise sich vermischen: ein ästhetischer Sinn mit seinen Bildern, ein historischer mit den Geschichten seiner Ingredienzen und Herstellungsverfahren² und nicht zuletzt ein geschmacklicher Sinn einschliesslich der Prozesse und normativen Regeln von Zubereitung und Vermengung der verwendeten Zutaten.

1 Vorzüglich erscheint die Kochkunst unter den sieben *artes mechanicae* nicht nur wegen ihrer Verheissung auf Geschmack und Sättigungsgefühl. Ihr Primat lässt sich Marie-Antoine Carême, des französischen Koch-Philosophen (1784–1833), und dessen Kunst der französischen Küche im 19. Jahrhundert (1833) zufolge sogar schöpfungsgeschichtlich rechtfertigen: «Die Kochkunst ist die älteste der Künste, denn Adam ward nüchtern geboren.» Vgl. dazu Löhr 2007, 145.

2 Legitimation der akademischen Erscheinungsform eines Kochbuchs, römisch I: Wem ein wissenschaftlicher Anspruch nicht zwangsläufig trocken, sondern unterhaltend erscheint, mag sich an den Eigenarten dieses Kochbuchs delectieren: Wer sich bei den Vorbereitungen für ein Abendessen, beim Griff in den Kühlschrank, gelegentlich fragt, wie diese konstant regulierte künstliche Kältekammer eigentlich zustande kam, kann sich z. B. beim Rezept zu Scheibenkeksen auf S. 64 informieren. Wer sich dagegen eher für die Geschmacksrichtung *umami* interessiert, kann sich auf den Spuren ihrer Entdeckung in Japan um 1900 von Anm. 89 auf S. 35 leiten lassen. Dieses Wissen, das mithilfe von weiterführenden Fussnoten und abschweifenden Anmerkungen die Rezepte begleitet und ergänzt, ist freilich nicht nur dazu gedacht, die mitunter langen Garzeiten von Schmorbraten oder Backvorgänge zu überbrücken, sondern es eignet sich ebenso dazu, anschliessend in die Gesprächspausen zwischen Hauptgang und Dessert eingestreut zu werden.

Das vorliegende Buch versteht sich also nicht nur als eine kulturhistorische Studie, welche die Form einer ungewöhnlichen Mahlzeit in einer weit zurückliegenden Epoche rekonstruiert. Die Antworten auf die oben genannten Leitfragen erfolgen vielmehr auf drei Ebenen, die eine spezifische Melange bilden: Es ist ein praktisches, ästhetisches und historisches Buch zugleich, das sich auf je verschiedene Weise lesen lässt. Es bietet einerseits einen Einstieg über die zeitgenössischen Fotografien von Christian Werner, andererseits einen Zugang zur jüngeren Schweizer Kochkunst durch die Rezepte von Margaretha Jüngling und schliesslich deren kulturhistorische Erschliessung durch zahlreiche Anmerkungen und Hinweise in Form von Fussnoten.³ Die drei Ebenen vermengen sich zu einer Textur, die drei Gebrauchsweisen zugleich ermöglicht:

ERSTENS

dient der Text als ein praktisches Kochbuch, das mit seinen insgesamt 22 verschiedenen Gerichten, Teller für Teller, eine grosse Festtafel zu bestücken erlaubt, um auf diese Weise ein barockes Schau-Essen zu *reinszenieren*. Die 22 Gerichte sind jedoch auch unabhängig von der grossen Tafel zu kochen, jedes Gericht kann selbstständig für sich stehen oder mit anderen kombiniert werden. Geschaffen und entwickelt wurden die Gerichte von Margaretha Jüngling, die sich als kreative Kraft in der Schweizer Kochszene einen Namen gemacht hat. Nach einer Ausbildung bei Christian Puglisi und seinem Team im RELÆ, Kopenhagen, hat Margaretha Jüngling in verschiedenen Konstellationen ihre Kochkunst verfeinert und entwickelt, sei es als Chefin in Pop-up-Restaurants der Zürcher Alternativszene, als Köchin einer Forschungsstation auf dem Furka-Pass oder als persönliche Köchin von Neil Young und seiner Crew während seiner letzten Europa- und US-Tour.

Die Leserin und der Leser erhalten mit der Abfolge ihrer Gerichte nicht nur eine zeitgenössische Anleitung zum Re-Enactment eines barocken Banketts vor sich aufgetan. Mehr noch laden die Rezepte ihrerseits zu einer Wiederholung von Margaretha Jünglings Kunst in der Küche ein. Dabei zeigt sich mithin eine grundlegende Schwierigkeit des Kochens respektive Nachkochens: Wie übersetzt man einen neu erschaffenen, überzeugenden Geschmack, also etwas, das auf Erfahrung, Gefühl und *tacit knowledge* fusst, in ein Rezept mit seiner symbolischen Ordnung aus Mengenangaben und Arbeitsschritten, codiert in seiner charakteristisch knappen Küchenprosa? Ein Gericht ist von vielen Parametern abhängig, wie etwa von der Qualität der Zutaten, der zur Verfügung stehenden Technik oder dem Wissen um deren Einsatz und die Zubereitung als Ganze, sodass sich die Folge der Arbeitsschritte kaum hinreichend beschreiben und damit genau kontrollieren geschweige denn der zu erzielende Geschmack in eine reproduzierbare Form bringen lässt. Wie kann dann ein alimentäres Kunstwerk überhaupt in eine Reihe von schriftlichen und numerischen Anweisungen übersetzt und fixiert werden, wodurch es erst normativ wird, um die zuvor erreichten Geschmackseindrücke bis hin zu ihrer Wiedererkennbarkeit hervorzubringen? Eine kaum lösbare Schwierigkeit, der in der Beschreibung der Rezepte mit einer Ausweichbewegung zu begegnen ist, und zwar durch kontinuierliche Hinweise, wie die Zutaten zu variieren sind; die Geschmacksbandbreite lässt sich besser treffen (oder erweitern), wenn sich die Zubereitenden die Lizenz erteilen, mit den Ingredienzen und ihren Anteilen zu spielen, statt pedantisch der Rezeptvorschrift zu folgen.

ZWEITENS

versteht sich das Buch als *coffee table book*, das in der Form, wie die Teller ins Bild zu setzen sind, einen eigenen, unverstellten Zugang sucht. Man mag an Harun Farockis Dokumentarfilm *Ein Bild* von 1983 denken, um sich zu vergegenwärtigen, mit welchem hohen Aufwand manche Fotografien inszeniert und ins rechte Licht gerückt werden,⁴ von ihrer intensiven Nachbearbeitung ganz zu schweigen. Christian Werner,

³ Legitimation einer akademischen Erscheinungsform dieses Kochbuchs, römisch II: Dass diese erweiternden Lektüren in Form von Kommentaren mit einem bisweilen üppigen wissenschaftlichen Anmerkungsapparat erfolgen, stellt keineswegs eine Verlegenheit dar, sondern geschieht in voller Absicht. Wie in einer historisch-kritischen Edition eröffnen sich durch die Kommentare mehrere Leseebenen. Das Rezept dient zusammen mit seinen Kontexten dabei als Primärtext, der Kommentar (unter dem Strich) bietet vertiefende Erläuterung an oder greift bestimmte Aspekte heraus, um damit zum einen Erklärungen etwa für wenig selbstverständliche Begriffe und Verfahren zu liefern. Zum anderen gilt es damit, spezielle Hintergründe zu den Praktiken der Herstellung, den Zutaten gleichermassen wie weiterführende Sekundärtexte einzubinden. Man könnte diese Form der Anmerkung auch als *foodnote* verstehen. Das vorliegende Buch übt sich in diesem Sinne – gleichsam genüsslich – in einer fröhlichen Wissenschaft, die Fussnoten weniger als qualvollen Ballast ungelinker akademischer Gelehrsamkeit, sondern als hilfreiches und mithin assoziatives Spiel von Bedeutungen und Verweisen begreift.

⁴ Im Zentrum des 25-minütigen Films stehen die vier Tage Arbeitszeit, die es benötigt, um eine einzige Aufnahme einer unbedeckten Frau im *centerfold* des Magazins *Playboy* anzufertigen.

der als einer der profiliertesten Fotografen seiner Generation gilt, verzichtet dagegen auf jeden artifiziellen Glanz, den branchenüblichen Einsatz von Haarspray oder auf andere, in der *food photography* üblichen Tricks, wo vermeintliche Frische vor allem künstliche Klebrigkeit evoziert.⁵ Stattdessen zielt seine Strategie darauf, jenen kurzen Moment so unmittelbar wie möglich einzufangen, sobald das Gericht aus der Küche entlassen – statt dem Gast – der Kamera in aller Appetitlichkeit präsentiert wird. Solange das Öl noch nicht verlaufen, die Cremeschicht dem knusprigen Gebäck noch Halt bietet und vielleicht sogar noch etwas Duft im Dampf erahnbar ist, in diesem kleinen Zeitfenster vor dem Verzehr entstehen die Aufnahmen, die jedes der Rezepte visuell begleiten. Bild für Bild entsteht auf diese Weise das visuelle Narrativ von einem Festmahl im Entstehen, das Werden einer üppig gedeckten Tafel, die schliesslich in ihrer ephemeren Vollendung als ein *tableau gourmand* der Vergänglichkeit entgegenwirkt.

So wie sich Christian Werners charakteristische Bildsprache beim Ablichten dieser Speisen bewusst einer artifiziellen, auf Hochglanz getrimmten Erscheinungsweise entzieht, so fokussiert sich der Blick umso entschiedener darauf, «wie sich die Dinge zueinander verhalten und Stimmungen» entstehen,⁶ die von der Herkunft der Gerichte auf den einzelnen Etappen erzählen und mithin überraschende Korrespondenzen eröffnen. So kann sich etwa ganz unverhofft eine visuelle Verbindung zwischen fein marmoriertem Käse vor rau gebrochenen Steinen auftun (S. 72), und die grob gehobelten Käsespäne des Knäcke Brotrezepts gehen eine mimetische Verbindung ein mit dem gehackten Holz im Hintergrund (S. 68). Nicht zuletzt darf das berühmte *punctum* nicht fehlen, das Roland Barthes als unintendierte Besonderheit im Bild charakterisiert hat, wenn es etwa ganz buchstäblich als schlichter roter Punkt sinnfällig wird (so beim Randens-Gericht auf S. 31 und 32).

DRITTENS

bietet die Studie einen analytischen Zugang zum Essen, der im Anspruch wissenschaftlicher Genauigkeit und zugleich mit erzählerischem Anliegen eine kulinarische Form untersucht, die vor 400 Jahren in prachtvoller Weise entwickelt, jedoch nur in spärlicher Form überliefert worden ist – die Vergänglichkeit der essbaren Gegenstände sowie der Entwicklungsstand von medialen Aufzeichnungsformen im Barock legen es nahe. Zusätzlich verstellt von der zierlichen Sprache der Epoche liefern die historischen Quellen doch einerseits eine allenfalls ungefähre Vorstellung davon, wie ein solches Essen konkret erfolgt ist; die Zeit kennt noch keine standardisierten Mengenangaben. Andererseits lässt sich mit den wenigen überlieferten Kupferstichen (und nur bedingt anhand der Stillleben dieser Epoche⁷) zwar eine visuelle Vorstellung davon gewinnen, wie die Bankette ausgesehen haben mögen. Jedoch vermitteln die Bildzeugnisse allenfalls Andeutungen davon, wie ein solches Festmahl *seinerseits herzustellen gewesen sein könnte*. Es gilt also zu erkunden (und mithin zu extrapolieren), welche küchen- wie kulturtechnischen Schritte bei jedem einzelnen Gericht konkret zu absolvieren sind, um in der Summe eine üppige, die alimentäre Augenlust ebenso wie das gustatorische Empfinden erfreuende Festtafel tatsächlich neu zu erschaffen.

Gerahmt werden die einzelnen Rezepte – ähnlich wie der *Milchschnee* am Beginn zur Einstimmung – von «epistemischen Anekdoten»,⁸ die einen spezifischen Aspekt des Gerichts, eine Zutat, eine Form der Zubereitung, eine bestimmte Technik oder eine kulturhistorische Frage aufgreifen und in Form einer kurzen erzählerischen Episode einleiten, vertiefen und abschliessen. Damit können sich die Perspektiven auf das Rezept bis zu einem gewissen Grad brechen und vervielfachen. Der Blick auf den Teller und seinen Rand soll durch die epistemischen Anekdoten und die *foodnotes*

⁵ Üppige Einsichten, die von entlegenen Küchentechniken über unkonventionelle Tafelästhetik – gleichsam als «l'art pour lard» – bis zu den dazu passenden Rezepten reichen, gewährt regelmässig die englische Zeitschrift *The Gourmand*. Einen gebündelten Einblick in den Variationsreichtum der *food photography*, wo Haarspray und Nähmaschinenöl selbst zum Objekt der Inszenierung werden, bieten die Arbeiten von Set-Designer Sandy Suffield und Food Stylist Jack Sargeson mit ihrem Projekt «Faking it», vgl. Klanten und Kouznetsova 2017, 112–117.

⁶ Werner 2020.

⁷ Anders als die barocke Festtafel setzt die Bildgestaltung des Stilllebens auf eine Raumaufteilung, die dem Prinzip des *horror vacui* folgt. Nur selten findet sich ein Zipfel des weiss gedeckten Tisches, ohne längst von einem Objekt (und sei es von einer symbolträchtigen Fliege) eingenommen zu sein. Die Festtafel operiert dagegen offenbar sehr bewusst mit der Logik einer Leerstelle, dem uneingenommenen Raum, der geometrische Anordnungen und majestätische Leere wirkungsvoller zur Geltung zu bringen vermag, vgl. Grootenboer 2005.

⁸ Forschungen zu und Anwendungen von epistemischen Anekdoten erleben seit einiger Zeit eine Renaissance, nachdem sie im Zuge des *new historicism* zu einer eigenen Denkfigur wurden, vgl. etwa Christians, Bickenbach und Wegmann 2015; Möller und Moser 2022; Möller und Grandl 2021, 88 ff.

gleichermaßen kaleidoskopisch und parasitär werden, um rund um die Gerichte eine facettenreiche Garnitur zu legen aus Geschichten der Zutaten, ihrer Herkunft, den ihnen zugrundeliegenden Techniken und deren (widerrechtlicher) Verwendung. Denn dass Gebrauchsweisen auch umgebogen, verändert, entwendet oder verkehrt werden können, zählt zur Voraussetzung jeder Innovation und damit Kreativität – nicht nur in der Küche. Kein neues Gericht kann entstehen, ohne eine Zutat oder Zubereitung zu verändern. Jeder neuen *creation* geht eine *misappropriation* voran. Die Innovation verhält sich parasitär zum Bekannten, indem sie sich eingespielte Rezepturen aneignet und spielerisch verändert. «Der Parasit erfindet etwas Neues.»⁹ Er sitzt nicht nur am Tisch, um sich bereitwillig auftragen zu lassen. Der Parasit lernt auch am Herd, seine *bites/bytes*, seine Informationsbissen auszutauschen. «Er eignet sich eine Energie an und bezahlt sie mit Informationen.»¹⁰ Auch in diesem Sinne dient die Garnitur aus Paratexten, die sich um die Rezepte ranken, als Material oder Futter für die Konversation bei Tisch, als Pausenfüller für den Zwischengang oder Sahnchühchen zwischendurch. Es ist das Material für das nächste Gastmahl, wo man nichts mitbringt als Anekdoten. Der Parasit bildet mit seinen Paratexten die Brücke zwischen der Nahrung auf dem Teller und seiner diskursiven Einbettung. Er ist das Verbindungselement zwischen dem Gericht und seiner Historie. «Er eignet sich den Braten an und zahlt mit Geschichten.»¹¹

Im Sinne dieser gustatorischen Digressionen und diegetischen Divertimenti bleibt auch der mit Anleihen an barocken Formen spielende Untertitel dieses Buchs zu verstehen. Wenn dieser eine «ausführliche Geschichte eines barocken Schau-Essens bei Neapel, seiner Entstehung & Hintergründe sowie der Reise nach Italien in vier Etappen nebst delikaten Rezepten zum Nachkochen und imposanten Bildern der Gerichte» verspricht, verbirgt sich dahinter eine schlichte medienhistorische Erklärung zu einer Zeit, die noch ohne Klappentext, *blurbs* und andere, den Inhalt erschliessende und zusammenfassende Paratexte auskommen konnte: Die (über-)langen Titel der Bücher dienten nämlich zugleich als Zusammenfassung ihrer selbst, und zwar aus dem einfachen medienmaterialistischen Grund, weil Bücher unaufgeschnitten, das heißt mit noch zu Druckbögen zusammengefalteten Seiten, aus der Presse und in den Handel kamen. Man konnte also nicht blättern, um sich den Inhalt rasch zu erschliessen und eine schnelle Antwort auf die Frage zu erhalten, was genau unter einem Schau-Essen zu verstehen ist.

WAS (UND WER) EIN SCHAU-ESSEN IS(S)T

Warum ist die Tafelkultur im Barock für die abendländische Geschichte des Essens so einschneidend? In dieser Epoche, die zunächst noch massgeblich von den Verwüstungen und Mangelerscheinungen infolge des Dreissigjährigen Kriegs geprägt ist,¹² zeigen sich soziokulturelle Kontraste in ihrer gleissendsten Form: Zwischen angesehen und infam, zwischen gebildet und abergläubisch, zwischen mittellos und begütert bestehen nur wenige Möglichkeiten des Übergangs. Nirgends zeigt sich diese Kluft wirksamer als bei Hofe. Hier ist es, wo die Prachtentfaltung in immer neue Höhen getrieben wird und wo Üppigkeit und Wucht, die eigene Macht zur Schau zu stellen, kaum Grenzen kennen. Hier gelangt die Kunst der Verfeinerung zu immer neuen Innovationen und Differenzierungen, und das gilt auch für das Essen. Die von penibler Ordnung und ausgefeiltem Zeremoniell geprägten Mahlzeiten stehen dabei im schärfsten Gegensatz zu den alltäglichen Essensgewohnheiten und improvisierten Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme einer breiten Bevölkerung, die vielfach noch ohne nennenswerte Mittelschicht oder eigene bürgerliche Gewohnheiten auskommt. Andererseits konfigurieren sich in dieser Zeit im höfischen Kontext die modernen Tischsitten und -gebräuche, angefangen von fest installierten Tischen für die Mahlzeiten¹³ über die Verwendung von Gabeln als Besteck bis hin zur Art des Servierens einzelner Gerichte auf Tellern, die sich am Ende des Barocks, spätestens jedoch um 1800 unter der Bezeichnung *service à la russe* durchzusetzen beginnt.¹⁴

9 Serres [1980] 1987, 59.

10 Serres [1980] 1987, 59 f.

11 Serres [1980] 1987, 60.

12 Vgl. Bauer 1993; Arndt 2022, 204 ff.

13 Zuvor war man gewohnt, für (feierliche) Mahlzeiten eigens lange Tische und Tafeln anzurichten, die nach jedem Gebrauch wieder verstaut wurden, wovon noch die Redewendung im Deutschen zeugt, nach beendetem Essen die Tafel «aufzuheben».

14 Vgl. Cowan 2007; sowie ausführlich Ottomeyer 2002.

Die vorzüglichste Seinsweise dieser Epoche, die Michel Foucault als das klassische Zeitalter bezeichnet hat, besteht in der Repräsentation.¹⁵ Die durch Gottes Gnade erkorenen Fürsten verkörpern stellvertretend für ihre Untertanen die göttliche Ordnung, was ihre Ausstaffierung mit weltlicher Pracht rechtfertigt, was wiederum nach sich zieht, auf die bedingungslose Anerkennung dieser Macht hinzuwirken, und zwar nicht zuletzt dadurch, indem die Herrscher ihre Sichtbarkeit bis ins Detail der zu ihnen gehörigen Dinge sowie die kunstvolle Darstellung des Selbst zur Entfaltung bringen. Die theologische Rechtfertigung der höfischen Prachtentfaltung genügt dabei – in aller gebotenen Kürze – einem einfachen Prinzip: Wie bereits die Genesis zeigt, funktioniert Gott nach einem Prinzip bester Ordnung, insofern er die Welt erschafft aus dem Chaos, und zwar mithilfe von Differenzierungen (Himmel|Erde, Licht|Dunkel, Erde|Wasser usw.), die eine göttliche Ordnung etablieren, derer sich die Menschen ihrerseits durch Nacheifern anzunähern versuchen. Es bleibt den herausragenden, von Gottes Gnade bestimmten Herrschern als Repräsentanten des Volks vorbehalten, stellvertretend für ihre Untertanen dieser Ordnung durch ein im Barock sich entfaltendes System immer feinerer Unterscheidungen, durch einen neuen Gebrauch von Zeichen zuzuarbeiten,¹⁶ was heisst, ihrerseits in einen Wettstreit um Ordnung und Grösse einzutreten, die fortwährend untereinander zur Schau zu stellen sich anbieten. Es kann daher kaum verwundern, dass sich die Wirkmacht dieses Zwangs zur Inszenierung ebenso auf das Essen und seine komplexen Regeln unterworfenen Prozeduren erstreckt, wie die Mahlzeiten im höfischen Kontext aufzutragen, zu präsentieren, einzunehmen, zu geniessen und schliesslich zu verwerten sind. Dem Postulat der theatralischen Sichtbarkeit und üppigen Inszenierung der Mahlzeiten folgend taucht für diese Formen nicht von ungefähr ein neuer Begriff auf, das Schau-Essen. Eine der frühesten nachgewiesenen Stellen findet sich noch in der Renaissance in einem Kommentar von – dem seinerseits opulenten Mahlzeiten nicht abgeneigten – Martin Luther zum Ersten Korintherbrief des Apostels Paulus. Beschrieben wird an dieser Stelle der Schöpfungsakt und seine Effekte beim Betrachten: «denn das wir freude daran haben, als an einem Schawessen, wenn wir die schönen newen Himel und Erden ansehen werden».¹⁷ Dieses Moment des Epiphanischen, ein Stück Essbares zugleich als Schau-Stück höherer Macht zu verstehen, lässt sich auf wenigstens zwei Bedingungen zurückführen: zum einen darauf, dass die Eruption kulinarischer Pracht in der Renaissance gegenüber dem Volk als göttlicher Wille legitimiert werden konnte und demzufolge jeder köstliche Bissen zur Ehre nicht nur des Herrschers, sondern noch während des Kauens auch zum Lob Gottes gereicht. Zum anderen basieren die essbaren Schau-Stücke auf einer materiellen Grundlage, die überhaupt erst im Laufe des 15. Jahrhunderts in Europa in Form eines exquisiten Luxusguts ausreichend zur Verfügung steht: Zucker.

Die Festmähler der Renaissance sind von Fleisch bestimmt. Die Bandbreite an gebratenen Muskeln, Sehnen, Fett und Innereien übersteigt die heutige Hausmannskost aus Rind, Schwein und Geflügel – gelegentlich noch ergänzt durch Lamm – bei Weitem: Wildbret, Fasane, Kapaune, Truthähne, Rebhühner, Tauben, Wachteln, aber auch Pfauen, Drosseln, Grasmücken, Kaninchen, Hase etc., in allen erdenklichen Variationen und Erscheinungsformen – gebraten, gesotten, gekocht, geräuchert, gebrüht, mit Federn wieder aufgesetzt – werden die Tiere für die Festgesellschaften zubereitet.¹⁸ Demzufolge muss die zunehmende Verfügbarkeit von Zucker auf den Tafeln, die ab der Mitte des 15. Jahrhunderts bei europäischen Festgelagen Einzug findet, als willkommene geschmackliche Auflockerung einer derartig blutigen Tradition gewirkt haben.

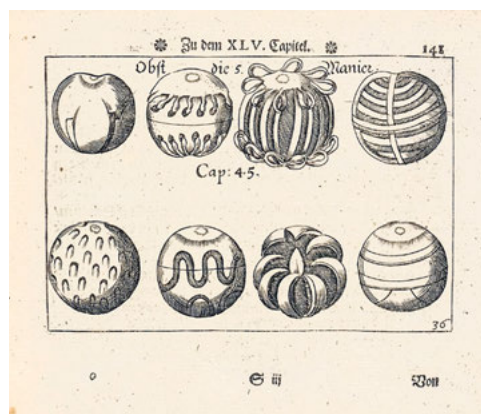
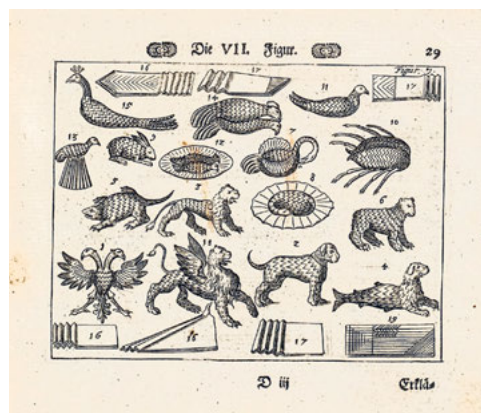
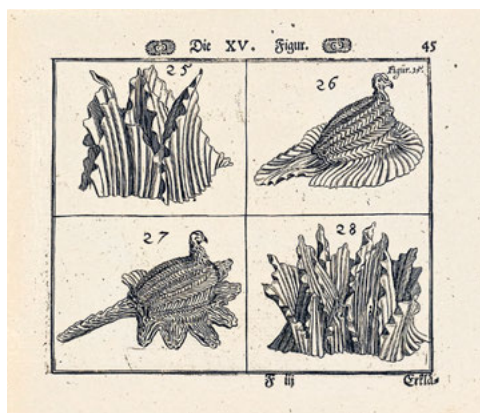
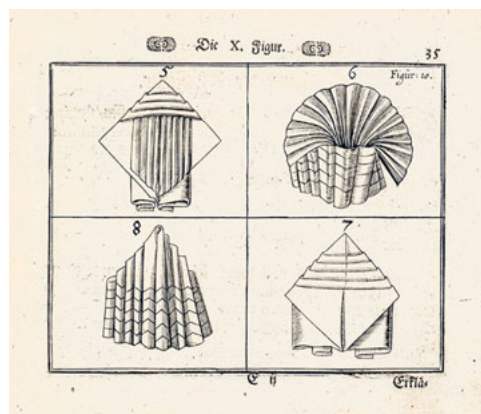
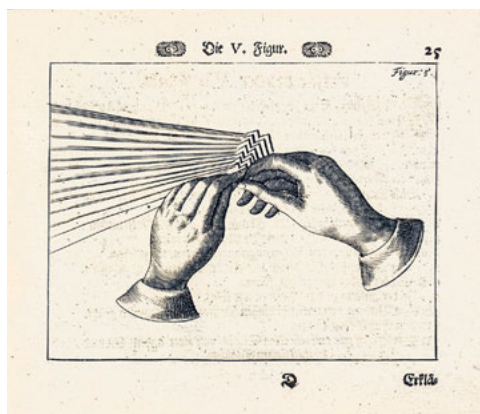
Ursprünglich aus Papua in Neu-Guinea, findet die Zuckerrohrpflanze, *saccharum officinarum*, in veredelter Form ihren Weg nach Indien, wo sie zu Zeiten der europäischen Antike kultiviert wird. Zwischen Spätantike und Mittelalter folgt die Zuckergewinnung sodann den etablierten Handelswegen über Persien in die Levante (Tyros im Libanon und Zypern) und über Nordafrika nach Al-Andalus. Im 9. Jahrhundert bauen ihn die Araber auf Sizilien an, während er als Handelsgut von der Levante nach Venedig gelangt, um auf seinem mediterranen Weg weiter gen Westen schliesslich auf den Kanaren und Madeira von den Europäern angebaut zu werden, von wo er wiederum in die Neue Welt gelangt. Wenn die Ausbreitung des Zuckers – wie der Historiker des Süsstoffs, Sydney Wilfred Mintz, hat zeigen können – dem Koran folgt, so gelangt über

15 Diesen Modus hat Foucault [1966] 1974, 78 ff. als kennzeichnend für das Zeitalter des Barocks analysiert anhand eines neuen Gebrauchs von Zeichen, der Sprache, ihrer Grammatik, der Klassifikationen des Wissens sowie von Tausch- und Wert-Konzepten in der Ökonomie.

16 Foucault [1966] 1974, 78 ff.

17 Luther 1557, 261.

18 Vgl. Strong 2002; Rauchhaus und Roth 2018.



Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*. Handlend: I. Von den Tafeldecken / und was demselbigen anhängig. II. Von Zerschneidung und Vorlegung der Speisen. III. Von rechter Zeitigung aller Mundkoste / oder von dem Kuchen-Calender / durch das gantze Jahr. IV. Von den Schau-Gerichten / und etlichen Denckwürdigen Bancketen. V. XXV. Gast- oder Tischfragen ... bey Paulus Fürsten Kunsthändlern, Nürnberg, [1640] 1657, 3. Auflage, 25, 29, 35, 45, 133, 141.

dieselben Handelswege aus dem Nahen Osten die Mandel nach Europa, und es ergibt sich: Marzipan, das ab dem Ende des 12. Jahrhunderts in Kontinentaleuropa nachzuweisen ist.¹⁹ Während Zucker anfangs noch als Medizin gilt, lassen sich bereits die Kalifen im 11. Jahrhundert zu ihren Festessen Skulpturen aus präpariertem Zucker auftragen, und mit der Ausbreitung der im Vergleich zu heute wenig raffinierten, entsprechend weniger weissen Süsse gelangen auch die skulpturalen Verwendungsweisen des höchst wertvollen Materials an die europäischen Höfe der Renaissance, wo der köstliche Augenschmaus rasch Nachahmung findet und dem ungehemmten Fleischeinsatz einen süßen Kontrapunkt bietet.²⁰ Die Exklusivität dieser essbaren Kunstwerke speist sich zudem – jenseits der ebenso anspruchsvollen wie geduldigen handwerklichen Fähigkeiten, die es zur Herstellung erfordert – vor allem aus dem Handelswert ihrer materiellen Grundlage. Innerhalb eines vergleichsweise kurzen Zeitfensters, das sich zwischen Renaissance und Spätbarock aufspannt, kommt dem süßen Stoff ein Wert zu, der ihn nahezu gleichrangig

¹⁹ Mintz 1985, 23 ff.

²⁰ Mintz 1985, 88 ff.

neben dem ebenfalls üppig zum Einsatz gelangenden Blattgold²¹ auf der festlichen Tafel stehen lässt. Infolge des florierenden Anbaus in der Neuen Welt beginnen Anfang des 17. Jahrhunderts die europäischen Zuckerpreise zu fallen, was dem Material auf der einen Seite etwas vom hohen Prestige nimmt und seinen Niedergang als Luxusgut einleitet. Auf der anderen Seiten finden die essbaren Skulpturen nun auch an kleineren Höfen ihren Einsatz. Um 1750, am Ende des barocken Zeitalters, wird Zucker hingegen so günstig geworden sein, dass selbst das europäische Grossbürgertum darüber verfügen kann, weshalb es nicht verwundert, dass die fürstliche Repräsentationbegierde im Porzellan auf der Festtafel längst seinen prestigeträchtigeren Ersatz gefunden hat.²²

Schau-Essen – im Italienischen heissen sie *trionfi*, im Englischen *subtleties*, im Französischen *sculptures éphémères*²³ – sind exklusiv im zeremoniellen Rahmen aufgetragene, essbare Kunstwerke in der Form von ikonischen Objekten; filigrane, mühevoll gefertigte Aufbauten auf einer Festtafel mit Bildcharakter, eigens entworfene Skulpturen mit szenischen Darstellungen, die neben oder nach den üblichen Gängen serviert werden. «Sie belustigen erstlich die Augen, nachgehends den Mund, und werden meisten Theils aufgesetzt, wann man sich bereit[s] mit andren Speisen gesättiget hat», hält der Nürnberger Polyhistor Georg Philipp Harsdörffer fest.²⁴ Mit anderen Worten, durch den Einsatz dieser Skulpturen wird nicht nur der Sehsinn angeregt, sondern ebenso die Lust und Kunst, zu zerstören, indem die exklusiven Bildarrangements formgerecht zerbrochen, zerlegt und zerschnitten werden, um sie «nachgehends» verspeisen zu können. Sie dienen damit nicht allein zur erbaulichen Anschauung. Vielmehr agieren sie als Demonstrationsobjekte der Vergänglichkeit. Nicht nur, weil sie vorrangig aus Zucker, Marzipan oder Butter bestehen und dementsprechend im aufgeheizten Ambiente von Kerzenschein und Vergnügungswille wohl ohnehin nicht lange ihre Form wahrten. Durch die Schau-Essen praktizieren die Gäste selbst ganz unmittelbar eine Form der Vanitas zu Tische, indem sie buchstäblich die symbolträchtigen Szenen aufnehmen, das heisst betrachten, bereden, zerlegen und konsumieren. Die zu komplexen Bildern aufgeschichteten Arrangements aus Zucker, Marzipan, Karamell, Mandeln, Nüssen und Butter wirken als Agenten der Vergänglichkeit und regen dabei ebenso den Mund in dem Sinne an, dass die dargestellten Szenen reichlich Gesprächsstoff bieten: Bevor sie jedoch zu kosten sind, gilt es freilich, die Bilder zu dechiffrieren, sie einer Analyse und Einordnung zu unterziehen, um zu verstehen, was sie darstellen und wie sie letztlich zu handhaben, das heisst, wie sie möglichst galant zu zerstören sind.²⁵ Dekonstruktion auf zuckrigste Weise.

Der Hauptbestandteil der Schau-Essen bietet dabei reichlich Nährstoffe für Gedärme wie Geist, dient Zucker doch nicht nur als Medizin oder zur Süssung der Speisen. Vielmehr gerät er in seiner skulpturalen Form zu einem ornamental überladenen Zeichenträger ebenso wie zu einem Medium der Nachahmung, weil sich durch die dem Wachs gleichende Formbarkeit und Fixierung des Materials zahlreiche Möglichkeiten bieten, andere Gerichte in ihrer Erscheinungsweise zu imitieren, um auf diese Weise Täuschungseffekte zu erzielen und die Gäste in Erstaunen zu versetzen (→ Rezept «Cracker mit Champignons, Etivaz und Thymianöl» auf S. 68). Zur ikonischen Gestaltung der essbaren Skulptur treten zudem noch weitere Zeichenebenen hinzu, etwa durch Inschriften, vor allem aber durch die in die Schau-Essen verbackenen politischen Botschaften. «Not only compliments, but even sly rebukes to heretics and politicians were conveyed in these sugared emblems.»²⁶ Garniert mit subtilen Hinweisen fügt sich die Süsse zum Deftigen. Gelingt es im Fleisch doch weniger leicht, politischen Hunger zu

21 Vgl. etwa Rauchhaus und Roth 2018, Rezept No. 4. Eine Tradition, die mit Salt Bae und Frank Riberys Steak einen deplorablen Endpunkt erreicht zu haben scheint.

22 Imorde 2015, 115. Mit der Züchtung der europäischen Zuckerrübe spätestens wird der Süsstoff zu einem gewichtigen Produkt der Arbeiter und ein günstiger Energielieferant – bis heute, vgl. auch Mintz 1985.

23 Gruber 1974, 288. Zu den *trionfi* siehe auch Masson 1966.

24 Vgl. Harsdörffer 1657, 210. Dieses als Anleitung zum Aufschneiden von Braten an den italienischen Vorbildern von Vincenzo Cervio 1581 und Giacomo Procacchi 1620 orientierte Handbuch erscheint 1640 und erfährt noch *post mortem* insgesamt 4 Auflagen; zu Cervio vgl. Ricci 2000.

25 Dazu bietet Harsdörffers *Trincir-Buch* überraschenderweise keinen Anhaltspunkt. Auf mehr als 100 Seiten wird sorgfältig jeder Schnitt durch jedes erdenkliche Bratgut – vom Rebhuhn bis zum Hasen – vorexerziert und erörtert. Nur wie die Schau-Essen selbst zu zerlegen sind, darüber schweigt der Verfasser. Man muss davon ausgehen, dass trotz eines höchst ausdifferenzierten Zeremoniells, trotz des individuellen Charakters der Schau-Essen keine Anstandsregel zur allgemeinen Zerstörung der filigranen Kunstwerke – und damit ja gleichsam zum regelkonformen Zerteilen des Zweitkörpers des Herrschers – anleitete, sondern der schickliche Gebrauch sich einzig im konkreten Vollzug, durch wechselseitige Beobachtung erweisen konnte.

26 Anonym 1876, 70.

sublimieren. Das Zuckerwerk erscheint daher als das raffinierte Gegenstück zum spröden Tierkörper auf dem Tisch, um Komplimente und politische Ansprüche umso eingängiger im Medium der Süsse zu transportieren.

Zu einem wichtigen Zentrum hinsichtlich der Weiterverbreitung von Schau-Essen auf europäischen Festtafeln entwickelt sich Neapel in der Zeit von König Alfonso V. von Aragon (1396–1458, zugleich: Alfonso I. von Neapel), zum einen wegen dessen offenkundig ausgeprägtem Hang zu voluminösen Mahlzeiten von ostentativer Prachtentfaltung,²⁷ zum anderen infolge der geopolitischen Lage im *mezzogiorno* und durch den im Hafen von Neapel konzentrierten Warenstrom, zu dessen nicht geringen Anteilen auch Zucker einerseits aus portugiesischen und habsburgischen Quellen (namentlich von den Kanaren und Madeira als den seinerzeitigen Hauptanbauorten), andererseits aus dem benachbarten Sizilien auf dem italienischen Festland anlandet und von dort seinen Weg findet gen Norden. Der neapolitanische Humanist Giovanni Pontano preist bereits 1498 in *De conviventia* den Zucker als wichtigste Innovation bei Nachspeisen. Das Material sei ein höchst kostbares Gut, das von der Levante (via Venedig²⁸), aus Zypern, Kleinasien teuer importiert werde. Überhaupt komme der Nachspeise der wichtigste Aspekt im Rahmen eines Banketts zu, weil es geschmacklich nachhallen und den besten Eindruck hinterlassen müsse – ein Effekt, den zu erreichen man noch heute im *fine dining* einen hohen Aufwand betreibt. In der schier endlosen Abfolge von *flesh, fish, and fowl* am Hofe von Neapel muss man sich die zwischenzeitlich «zur Erfrischung» auf die Tafel «aufgesetzten Schau-Essen»²⁹ jedoch nicht allein als geschmackliches Kontrastmittel zum Fleisch oder – Giovanni Pontano zufolge – als ein Medium der königlichen Selbst-Repräsentation³⁰ denken, sondern auch als eine erhoffte Atempause: Die verzuckerten Skulpturen dienen als Unterbrechung der über Stunden gedehnten Völlerei mit dem Zweck, neue und zusätzliche – visuelle wie geistige – Reize dem nutrimentalen Überfluss entgegenzusetzen.

Bereits mit Martin Luthers metaphorischem Gebrauch vom Schau-Essen als einem Schöpfungsakt, der staunen macht, ist demnach der Kontext geschaffen: Bei den aus Zucker, Marzipan und Nüssen gefertigten Artefakten geht es um die Erschaffung von Schönheit ebenso wie um eine kunstvoll gesetzte, metabolisch ersehnte Pause in der nicht enden wollenden Abfolge von Mahlzeiten eines Banketts. Die Skulpturen skandieren die Völlerei, sie geben Stoff zum Nachsinnen und Konversieren. Zugleich wird mit ihnen aber ein manifester, sehr diesseitiger Herrschaftsanspruch aufgetischt, der in seiner symbolisch überladenen Modellhaftigkeit den Betrachtern eine sorgsam geordnete Darstellung der Welt *en miniature*, fein ziseliert im Zucker, vor Augen führt. Die Gäste werden dieser Welten aus einer übergeordneten Perspektive ansichtig, welche jenem Blick von Gott auf sein Werk am siebten Tag gleicht. Zu sehen sind repräsentative Szenen im Kleinen, präsentiert im höchst zeremoniellen Rahmen eines Banketts oder Festmahls. Seien dies weltliche Feiern oder klerikale am Bischofssitz, sei es anlässlich von Krönungszeremonien bei Kaisern oder Königinnen, sei es infolge von Begräbnissen von Kurfürsten oder Vermählungen von Duodezfürstinnen, sei es zur Feier eines Friedensschlusses, zur Überwindung einer Seuche, einer entsatzten Stadt, eines beendeten Kriegs, einer überstandenen Krise oder schlicht zur Ehrerbietung einer besonders hochstehenden Person, diese streng reglementierten Bankette finden nahezu ausschliesslich im höfischen Kontext statt. So kontingent oder zwingend ihr Anlass auch erschienen sein mag, stets folgten die Festmähler nicht nur einem hochdifferenzierten, in dickleibigen wissenschaftlichen Handbüchern kompilierten Zeremoniell.³¹ Mehr noch, jedes daran beteiligte Element, jede auf eigene, bedeutungsvolle Weise gefaltete Serviette und jede handgereichte, nach einem symbolisch aufgeladenen Schema geschälte Frucht unterliegt der unbedingten Logik einer Herrschaftsrepräsentation (vgl. Abb. auf S. 13). Jedes Zeichen hat prunkvoll zu wirken und erscheint mit Bedeutung aufgeladen, jeder Handgriff ist symbolisch codiert, jede Geste erfolgt galant und geziert, um mittelbar der göttlichen Ordnung und dem Herrschenden unmittelbar zur Ehre zu gereichen.

Eine erste, offenkundige Absicht der Schau-Essen besteht darin, der Tischgesellschaft als Gesprächsstoff zu dienen.³² Doch bevor man zur Analyse übergeht – was ja

27 Ryder 1990, 72 f.

28 Das sich infolgedessen zum Epizentrum des Zuckerbäckerhandwerks entwickelt, massgeblich getragen von Pâtisseries, die aus den beiden südschweizerischen Tälern Bergell und Puschlav in das benachbarte Venetien ziehen, um dort ihre Kunst zu verfeinern, vgl. S. 91.

29 Bächlein 1717, 3.

30 Imorde 2015, 103.

31 Vgl. etwa Rohr 1729; Moser 1754, und analytisch dazu Vec 1998.

32 Vgl. Löhr 2007, 153.

nichts anderes bedeutet, als das Objekt zu zerteilen, sei es praktisch durch Zerbrechen oder zunächst ideell, mit Blick auf die verarbeitete Motivik –, bleibt es den Gästen überlassen zu staunen. Die hypertrophe Überlagerung von allerlei Motiven aus Mythologie und Theologie, aus Heldensagen und Heilsgeschichte, aus Heraldik und militärischen Triumphen mag die Betrachter zunächst vor einige Rätsel gestellt haben. Was keineswegs unbeabsichtigt war, zielte die Komposition der Artefakte in ihrer Heterogenität der Zutaten, der Farben und Formen doch vordergründig darauf, bei den Betrachtenden bestimmte Affekte hervorzurufen, sie in Verwunderung zu versetzen: «zum Maßstab diente der Grad der Überraschung, des ungläubigen Erstaunens, das der vorgesetzte ›Augenschmaus‹ im nahe herangetretenen Betrachter nötigerweise hervorrufen musste – aufgrund der unerhörten Künstlichkeit, versteckten oder sogar vexierenden Ikonologie seiner Erscheinung».³³ Neben den gewählten Motiven trägt weiterhin zur intendierten Wirkung bei, dass die Schau-Essen als eine Art Kontrapunkt zu den anderen Speisen operieren, die auch nicht gerade arm an Extravaganz daherkommen. Der Kontrast speist sich dabei aus wenigstens drei Quellen: Das Zuckerwerk wirkt als maximaler geschmacklicher Gegensatz zum Fleisch, es spielt zudem mit einem mimetischen Effekt *en miniature*, der im Vergleich zu den realweltlichen Vorbildern das Modellhafte in seiner Zierlichkeit betont, und schliesslich ruft das Spiel der Farben, die durch den braunen Zucker eher in Sepia- oder Pastelltönen ausgeführt erscheinen, eine verfremdende und zugleich zur Identifikation einladende Lesart hervor. All diese Elemente zusammen tragen zu einer Wirkung bei, die darauf kalkuliert, die Schau-Essen durch gezielte Affekte (Staunen, Verwunderung, Überraschung³⁴) als Inspiration neuer Gedanken, als Stifter von Überlegung und Erkenntnis zu mobilisieren, die es im gemeinsamen Tischgespräch zu gewinnen und entwickeln gilt.

Doch die von manchem Gast womöglich zwecks Unterbruch der allzu nahrhaften Dauerversorgung herbeigesehnten Zucker-Artefakte verfolgen noch einen anderen, weniger zierlichen oder didaktischen Effekt. Es gibt eine zweite Intention, mit der das Zuckerwerk im Zwischengang aufgetragen wird. Hintergründig zielen die Artefakte in ihrer Bildkomposition, mit den gewählten Motiven und dargestellten Figuren wie Szenen nämlich noch ungleich weiter, als nur zu Freude und Affekt, zu Inspiration und Genuss der Betrachtenden beizutragen. Denn zugleich wird – letztlich für jeden Gast unübersehbar – mit einem Schau-Essen ein manifester Machtanspruch aufgetischt.³⁵ Zeigen die mobilisierten Bilder doch nicht zufällig herrschaftliche Allegorien, Fürsten im Triumph zu Pferde, Adler im erfolgreichen Kampf usw., wobei jedes der dargestellten Tiere seinen Platz in einer politischen Zoologie besitzt oder ein heraldisches Motiv in einem Familienwappen referenziert; kurzum, kein Symbol wird bei dieser mühevollen Herstellung ohne konkrete Absicht zur Nahrung gegeben. Man kann womöglich gar den Hauptzweck der Schau-Essen darin erkennen, diplomatische Inhalte in symbolische Bilder zu transformieren, um dergestalt politische Botschaften auszusenden, territoriale Ansprüche anzumelden oder geopolitische Absichten (etwa durch strategische Heiraten) zu kommunizieren. Jedes Schau-Essen dient als ein in Zucker gegossener Machtanspruch, sie erscheinen als «süße Sicherungen des Territorialbesitzes».³⁶

Mit welchen Küchentechniken wird das Zuckerwerk in politisch bedeutsame oder theatralisch verblüffende Formen gebracht? Einer These der amerikanischen Kunsthistorikerin Katharine J. Watson zufolge bedienten sich die Künstler in der Küche derselben Werkzeuge, wie sie für die Herstellung von anderen Skulpturen üblich waren, also insbesondere Formen, um mithilfe von Abgüssen neue Formen zu erzeugen. Von den Schau-Essen ist – jenseits ihrer verstreuten archivarischen Spuren und gelegentlicher Bildnisse im Kupferstich – nicht zuletzt wegen ihrer materiellen Vergänglichkeit selbst

33 Ottomeyer, Bäumler und Zischka 1994, 106.

34 Legendar in dieser Hinsicht, wenngleich materiell etwas anders gelagert, bleibt etwa die riesige Pastete, die anlässlich der Trauung des bayerischen Herzogs Wilhelm V. mit Renata von Lothringen 1568 in München die fürstliche Tafel zierte: «Sie stand eine Weile auf dem Tisch, ohne dass sich etwas ereignete, bis der Stäblmeister die Pastete anschnitt, und mit einem Male sprang [ein] Zwerg heraus, zückte sein Schwert, das er im Gürtel trug, und machte mit geschickten Sprüngen auf der Tafel vier Ausfälle mit der Waffe. Dann reicht er mit einer tiefen Verbeugung erst dem Bräutigam die Hand, dann der Braut und anschließend allen am Tisch Sitzenden.» Troiano [1569] 1980, 179.

35 Eine vergleichende Beschreibung von drei Banketten mit ihren zugehörigen Schau-Essen anlässlich von habsburgischen Krönungszeremonien 1711 und 1723, wobei sich das Zuckerwerk zu überdeutlichen politischen Bildprogrammen verdichtet, zeigt Gugler 2002, mit allen Details der künstlerischen Ausführung sowie einer Rekonstruktion der verantwortlichen Zuckerbäckerinnen aus dem Haus-, Hof- und Staatsarchiv sowie dem Hofkammerarchiv in Wien.

36 Löhr 2007, 144; vgl. auch Imorde 2015.