

Eike Rathgeber



Ein Elefant in der Kommune

und andere Texte zur Kunst und Tafelkultur

HOLLITZER



Ein Elefant in der Kommune

Eike Rathgeber

Ein Elefant in der Kommune

und andere Texte zur Kunst und Tafelkultur

HOLLITZER



Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von



Eike Rathgeber: *Ein Elefant in der Kommune
und andere Texte zur Kunst und Tafelkultur*
Hollitzer Verlag, Wien 2024

Abbildung auf dem Cover:
Elefant (Reims um 830),
Illumination aus dem *Physiologus Bernensis* (Burgerbibliothek Bern)

Umschlag und Satz: Nikola Stevanović
Gedruckt und gebunden in der EU

www.hollitzer.at

HOLLITZER



ISBN 978-3-99094-192-8

INHALT

Vorwort	7
Vom Schmausen und Klingeln Couperin im Dienst und wie es sich mit der Musik bei Tisch verhält	9
Ein Salzfass für François Cellini zum 450. Todestag	19
Dichterfeste in al-Andalus Wein und Poesie	31
Zwischen Himmel und Erde Santonino, Tizian und die <i>Hypnerotomachia Poliphili</i>	43
Burgundische Mission Ein Treffen im Namen des Fasans	55
Feste feiern Gefährliche Liebschaften	67
Wiener Kongress Von der Politik	79
Vom Geschmack	85
Keine Chansons für den Kriegsbericht Guillaume de Machaut und das Krakauer Königstreffen	97
Tafeln für die Geistlichkeit Heinrich Ignaz Franz Biber	111
Speisen im barocken Salzburg	118
Ein Elefant in der Kommune Harun al-Rashid sendet Karl dem Großen ein Geschenk	125
Karl der Große. De gustibus	134
Rezeptregister	145
Anmerkungen	149
Literaturnachweis	167
Bildnachweis	177

VORWORT

Die verschiedenen Protagonisten dieses Buches – Künstler, Kunstwerke und sogar ein Elefant – hatten ihren allerersten Auftritt im *Spectrum*, der literarischen Wochenendbeilage der österreichischen Tageszeitung *Die Presse*, und bilden nun vereint in diesem Band den Ausgangspunkt für ein Ensemble kunsthistorischer Betrachtungen über ganz verschiedene Zeiten und Länder. Was sie alle miteinander verbindet, ist die herausragende Stellung, die sie in ihrer jeweiligen Epoche nicht nur für die Entwicklung eines ästhetischen Stils und der dazugehörigen Politik, sondern darüber hinaus auch für das Gedächtnis ganzer Regionen einmal innehatten. Und weil sie selbst so wunderbare und prächtige Vorkommnisse in der Geschichte darstellen, sollten sie auch wieder in eine lebendige Umgebung zurückkehren, zu deren Repräsentant sie einmal geworden sind. Die Beschäftigung mit allen diesen Artefakten und ihren Schöpfern war dabei höchst vergnüglich und bereichernd, erforderte aber mitunter auch einiges an labyrinthischer Quellenkunde, um ihre Lebensumstände und die Art und Weise, wie sie ihre Zeit verbrachten, wieder zu entdecken.

Die Künstler und ihre Werke, aber auch der langmütige Elefant Abul-Abbaz oder die andalusische Dichterin Hamda bint Ziyâd al-Mu'addib kamen dadurch noch einmal vor den Vorhang und bilden nun gewissermaßen den Brennpunkt einer ganzen Epoche. Ihre Geschichte führt uns zu den Menschen ihrer Zeit. Denn sie waren es, die als kostbarstes Gut den diplomatischen Austausch bestimmten und ihre Herrscher bis heute zuweilen sogar noch überstrahlen. In ihrem Schatten beginnt das Leben ihrer Umgebung nun wieder Gestalt anzunehmen: Personen, die mit ihnen gelebt, sich an ihnen verausgabte und für

sie gekämpft haben; Gegenstände, die ihnen wichtig waren; Häuser, in denen sie gewohnt, und Speisen, die sie gern gegessen haben.

Denn wer würde sich noch an den Kreuzfahrer Pierre de Lusignan erinnern, hätte nicht Machaut ihn mitsamt der reich gedeckten Tafel in der Prager Burg besungen? Wenn Wolfram von der schönen Königin Belakane aus dem Maurenlande schwärmt, denkt er wohl auch an die Freundin unserer andalusischen Dichterin. Und François Couperin, der Große, wie man ihn nannte, komponierte zwar für den Sonnenkönig, jedoch nie für seine Tafel, obwohl er gleich nach Beendigung der Messe zum Dîner eilte. Beethoven wiederum erwies sich als erstaunlich gefällig, wenn es beim Wiener Kongress um den Dienst bei Hofe ging, konnte als Koch jedoch ganz und gar nicht reüssieren, *Fidelio* freilich hören wir heute noch. Der Wiener Kongress 1814/1815 schlussendlich gelang auch nur durch eine langwierige Abfolge von gegenseitigen Geschenken und Festen, die möglicherweise – aber darüber sind sich die Quellen nicht einig – Talleyrands Leibkoch Carême mitbestimmt hat.

Kriege sind in all diesen Erzählungen ständig gegenwärtig und sie sind oftmals auch Thema der Kunst. Zumeist aber war der Erwerb eines Artefakts die bessere Waffe, und das Geschehen wurde später mit Farben, Tönen und Worten gebannt. Das Ende des Streits wird dann allerdings bei Tisch gefeiert. Kein Frieden ohne Bankett, so lautet das eherne Gesetz, und kein Bankett ohne die Kunst, auch nicht ohne die Kunst der Speisenzubereitung. Und wie das Essen damals ausgesehen haben mag, woher die Zutaten kamen und wer sie zubereitete, war der andere Ausgangspunkt meiner Betrachtungen, weshalb auch und eigentlich ganz zentral über das Essen nachgedacht wird. Die kulinarischen Vorlieben der jeweiligen Epoche rücken deshalb bunt und lautstark ins Zentrum der Texte, und die Rezepte aus der Zeit sind allesamt fern genug, dass man ihren weiten Weg erkennt, aber für alle, die gern kochen, sind sie ohne Hürden zuzubereiten.

VOM SCHMAUSEN UND KLINGEN

COUPERIN IM DIENST UND WIE ES SICH MIT DER MUSIK BEI TISCH VERHÄLT

Mit überzeugender Diesseitigkeit und vielleicht einem Stoßseufzer der Erleichterung notierte der französische Komponist François Couperin 1690 – damals gerade 21 Jahre alt und entsprechend hungrig – am Ende seines Manuskripts der großen Orgelmesse, dass diese nun beendet sei und daher Zeit fürs Speisen wäre („La Messe est dîtte – allons dîner!“).¹ Wir wünschen ihm, dass er rasch zu seinem Tisch gefunden hat, der in den Pariser Gasthäusern vielleicht noch nicht mit Tüchern gedeckt war, aber dafür einen großen kupfernen Topf dampfenden Ragouts bereithielt, neben Fischen, Wildpasteten und gebackenen Quitten, die alle gerne mochten. Und es wird laut gewesen sein, Scherben am Boden, Krüge im Umlauf, vielleicht sogar hatte der eine oder andere ein Instrument dabei und gesungen, aber Couperin war – so viel ist gewiss – in der glücklichen Lage, noch kein Radio im Hintergrund zur Begleitung zu hören.

Mit diesem, seinem geflügelten Eintrag jedoch fügte Couperin le Grand, wie man ihn später nennen würde, um die unzähligen Mitglieder seiner musikalischen Familie besser auseinanderzuhalten, Sphären zusammen, die wir viel lieber trennen würden – nämlich das Hochgeistige und das Profane, Beten und Essen, Seele und Leib. Obwohl er doch nur den allseits bekannten festlichen Tagesablauf schilderte, der, egal ob es um ein zeremonielles Te Deum mit darauffolgendem Bankett, oder um den Besuch in der Landkirche vor dem begehrten Sonntagsbraten ging, den Höhepunkt der Woche in unseren Breiten



François Couperin (1735), Kupferstich von Jean Jacques Flipart, nach André Bouys

bildet. Also sind es vielleicht gar nicht die verschiedenen Ebenen, die uns daran so sehr irritieren, als vielmehr die Frage, wie und unter welchen Umständen sie denn angemessen zusammenfinden könnten, die Musik und das Essen?

Dabei übernimmt die Tonkunst eine durchaus dubiose Rolle, sie passt sich beinahe allem an und spielt den Mittler, wo immer man sie benötigt. Zum Lobe Gottes erklingt sie, weil sie unsere geistlichen Anliegen noch schöner vorzubringen vermag, aber ebenso begleitet sie den Kanonendonner und trommelt die armen Soldaten in Trance. Nie darf sie beim Tanz fehlen, wenn die Menschen Glück und Freude teilen, und sie tröstet die Leidenden beim Trauerzug, als ob es ihr innerstes Begehren wäre. Bei allen Ritualen umgeben uns Klänge. Und die Musik – so möchte man kurzschließen – baut auf diesen Konventionen recht eigentlich erst auf. Je nach Einfallskraft ihrer Schöpfer begleitet sie in gewohnter oder manchmal auch überraschender Weise

unseren gesamten Tages- und Lebensablauf, und was für ein erschütterndes Ereignis, wenn sie wirklich fehlt – wie am Karfreitag. Sie ist ein bisschen zu gefällig, könnte man nun meinen, wo jeder sie so gern um sich hat: Natürlich nicht nur zum Einzug in den Speisesaal, oder wenn später der Ball beginnt, sondern gerade auch beim Festessen, wo sich die beiden Vergnügen aufs Feinste ergänzen. Schon Hera und ihr wankelmütiger Gatte Zeus konnten sich bestimmt nicht an Nektar und Ambrosia delektieren, ohne ihren Gästen himmlische Musik zu kredenzen. Es wirkt, egal ob Alltag oder Feiertag, als ob die Musik einfach immer dazugehörte, wenn nicht die Geschichte mit der Kunst dazwischengekommen wäre.

Schließlich gab es seit Beginn unserer musikalischen Aufzeichnungen immer auch diese besonderen Kompositionen, die ihre Anforderungen nicht nur besser als andere erfüllten, sondern die auch ihren eigentlichen Zweck gleich noch ein bisschen überstrahlten. Mal durch ausgeklügelte Finessen in der Form, mal durch besonderen Wohlklang, wieder andere schafften dies durch ihre Instrumentation oder durch bis dahin ungehörte Melodien – und schon rückte nicht mehr der Nutzen, sondern ihr Erfinder in den Vordergrund. Wenn das Publikum nur noch auf die neuartige Klangkonstellation achtete anstatt auf die eigentliche Zeremonie – und das war natürlich auch schon bei der Messe Guillaume de Machauts der Fall – wo bleibt da die innere Einkehr, die Huldigung des Monarchen, der Kampfgeist der Truppe, die Freude der Tanzenden, das Leid der Trauernden? Wo bleibt der eigentliche Zweck der Tonkunst? Allerdings strömten nun viel mehr Menschen in die Kirche oder wollten den Einzug der Helden verfolgen, sodass sich die konkurrierenden Familien förmlich überboten mit ihren Darbietungen, sobald klar war, dass die kunstvolle Musik sich bestens zur Anhebung des eigenen Rufs verwenden ließ. Es verselbständigten sich solchermaßen die Deutungen im gleichen Maß wie die Gagen der Künstler und Richtungsstreits, die wahre Kunst betreffend, rissen gar nicht mehr ab. Die Leute jedenfalls wollten mehr von diesem

Wunderwerk hören, auch neben dem eigentlichen Zweck, oder ganz und gar ohne deren Anlass. Einfach nur zum Vergnügen.

Städtische und höfische Verwaltungen, selbst die knausrigsten Auftraggeber sahen sich gezwungen, wenn sie nicht zurückfallen wollten in der allgemeinen Gunst, zur Domkapelle, den Stadtpfeifern und der Militärmusik, nun auch Fachleute für eine eigene Kammermusik zu bestellen. Deren Aufgabe war es, für den (zivilen) Musikunterricht von Bürgerkindern und Prinzen wie Prinzessinnen zu sorgen und virtuose Konzerte in der Kirche, wie in Lübeck, Leipzig oder Hamburg, oder am Hof zu geben. Und natürlich sollten sie, wenn irgend möglich, dort auch weiterhin zur Tafel aufspielen. Für die Komponisten waren das herrliche Aufträge, es winkten Anstellungen und gute Bezahlung (freilich nur, wenn die Kriegsaufwendungen nicht gerade wieder ein großes Loch ins Budget gerissen hatten), und dazu ein kennerhaftes Publikum, das zumeist sehr stolz auf die teuer erworbenen Künstler war. Manchmal gelang es dem einen oder anderen Musiker sogar, selbst einen Platz am Tisch zu erringen, wie Heinrich Ignaz Franz Biber, der am Ende seiner Laufbahn als Truchsess den elften Platz in der Rangfolge beim Salzburger Fürstbischof einnahm, und mit einigen seiner Werke, darunter die *Sonatae tam aris quam aulis servientes*, so kunstvolle Werke zum Speisen erdachte, dass die Köche vermutlich Schwierigkeiten hatten, dem auf kulinarischem Gebiet auch nur einigermaßen zu entsprechen.

Dass gleichzeitig auch der Handel mit den Drucken einen regelrechten Boom in Sachen Tafelmusik auslöste und die Privilegien, die damals für eine Veröffentlichung benötigt wurden, gern in den Anstellungsverträgen vermerkt wurden, erklärt die Fülle an Werkkompilationen, die seit der frühen Neuzeit lukrativ verwertet wurden. Man hat den Eindruck, dass damit eine Benennung gefunden war für fast alle profanen Werke, die gerade en vogue waren. Was ließ sich nicht alles bei Tisch vorführen – von geselligen Liedern über kunstvolle Ensemblesmusik und große Orchesterkompositionen, bis hin zu virtuosen Konzerten und ganzen dramatischen Werken – sie alle konnten in ei-

nem Band zum Druck versammelt werden und fanden ihr Publikum. Ob als *Musical banquet* von Dowland oder Scheins *Banchetto musicale*, ob als *musikalisches Tafel-Confekt* oder Telemanns großformatige *Musique de table*, die den finanzkräftigen europäischen Kennern zur Subscription angeboten wurde.

Was gab es Schöneres, als gelungene Kompositionen für alle, die Instrumente zur Verfügung hatten, zu so einem angenehmen Zweck zur Verfügung zu stellen? Ein wenig war dadurch der Flüchtigkeit des musikalischen Eindrucks Einhalt geboten, er konnte noch länger nachhallen. Die Werke wurden wiederholt gespielt, der eine oder andere Käufer studierte die Noten und vergnügte sich beim Nachspielen mancher Komposition. Und der Genuss des Essens sowie die anstehenden Gespräche wurden durch die Präsenz der Musiker nicht nur um ein Vielfaches vermehrt, sondern merklich entspannt. Denn anders als das Bild des gerühmten Malers oder der Gobelin an der Wand, anders auch als die Gedicht- und Romanbände, die geduldig warten, bis man sich ihrer annimmt, verlangt der Klang direkte Aufmerksamkeit. Er verschwindet zugleich wieder mit seinem Erscheinen, und eine mitunter bedeutende Zahl an Interpreten muss erst gewonnen werden, damit er überhaupt zu hören ist. Seine Niederschrift ist ebenso wie die Rezeptur eines Gerichts nur eine Handlungsanweisung, deren Verwirklichung einem Ungeübten kaum je, oder wenn, dann nur mit großer Mühe gelingen kann; – doch während gespielt wird, sind alle einig in der Aufmerksamkeit.

Das verbindet, wenn man so will, die Musik mit den Meisterwerken, die zum Verspeisen auf der Tafel landen, die nur in genau diesem Moment zu bewundern, verkosten und genießen sind, selbst wenn die Erinnerung daran noch viele Jahre anhalten mag. Und beim Bankett ist tatsächlich die Kochkunst ein wenig im Vorteil, zu ihrem Genuss hat man sich eingefunden. Nicht so in der Oper, wo das Publikum damals mitunter sieben Stunden nicht genug bekommen konnte von den wunderbaren musikalischen Darbietungen und nur deshalb einige

kulinarische Stärkungen in die Loge serviert bekam. Im Parterre wurden immerhin noch Erfrischungen gereicht, obwohl man dort mangels Sitzgelegenheiten ohnehin viel beweglicher war. Dass es auf der Bühne ebenfalls nicht nur um Liebe, Kampf und Ehre ging, sondern die handelnden Figuren den dramatischen Knoten am festlich gedeckten Tisch fortspinnen wollten, sieht man in vielen Werken – Rossini aber, der musikalischste unter den Genießern, konnte sein Publikum auch noch in der verworrensten Situation mit einer solch geistvoll perlenden Musik beglücken, dass sich die Frage nach dem Champagner von vornherein erübrigt.

Wie sieht es aber nun in unserer Gegenwart aus mit der Musik und dem Essen? Was würde man zu einem der 18 kleinen futuristischen Gänge von Ferran Adrià und seinen Nachfolgern servieren, das den alchimistischen Meistern standhalten und gleichzeitig die dampfenden, gefrorenen, kubistischen Köstlichkeiten in ihrer Wirkung bestärken könnte? Wir würden uns scheuen, die Dinge gleichzeitig zu kombinieren, daran besteht kein Zweifel, aber ließen sie sich aufeinander folgend nicht doch sehr schön vereinen? Mit den vielen kunstvollen Miniaturen vielleicht, die uns das 20. Jahrhundert zu seinem Beginn hinterlassen hat, die an hermetischer Artifizialität den kleinen Konstrukten des katalanischen Erfinders der Molekularküche sehr nahekommen? Oder wäre musikalische Opulenz die spannendere Antwort zur Askese auf dem Teller – weil eigentlich doch nur die ähnlich geartete Farbtiefe von beidem zählte?

Viel einfacher lässt sich die Frage nach der musikalischen Begleitung von fröhlichen Familienessen beantworten: Auch die schönste selbstgebackene Pizza, das knusprigste Backhendl nimmt uns Unterhaltungsmusik nicht übel und wäre mit dem, was die Hausmusik zusammenbringt, völlig im Einklang – ob Schubert allerdings gern daran teilnähme, wer vermag es zu sagen? Das bürgerliche 19. Jahrhundert wollte von unserer Frage nichts mehr wissen, nachdem sich die Kunst ihre Unabhängigkeit so mühevoll erkämpft hatte.

Couperin jedenfalls übernahm sieben der acht zu seiner Wirkungszeit ausgeschriebenen Stellen am Hofe Ludwig XIV. nicht und wohnte weiterhin mit seiner Familie in der eigenen Wohnung nicht weit von St. Gervais. Zuständig für die Musik zur Tafel in Versailles war zu dieser Zeit sein Lehrer, Monsieur Michel-Richard Delalande, der die erste Sammlung seiner *Symphonies pour les Soupers du Roy* 1703 niederschrieb. Couperins prunkvolle *Concerts Royaux* waren deshalb auch nie für den Speisesaal gedacht, sondern für die sonntäglichen Kammerkonzerte der Jahre 1714 und 1715.

REZEPTE



PAIN DE JAMBON

Schinkenbrot

Das Rezept entstammt den Aufzeichnungen auf Schloss Beauregard (Loire) und war für ein kleines Nachtmahl bestimmt.²

Zutaten

6 Eier, 250 g gehackter Schinken, 250 geriebener Gruyère

Zubereitung

Ofen auf 160°C vorheizen.

Eier trennen, Dotter, Schinken und Käse gut zu einer homogenen Masse vermischen, eventuell nachwürzen, fest aufgeschlagenes Eiweiß darunterheben. Eine Pudding- oder Kuchenform buttern und die Masse hineinfüllen, glattstreichen und im Wasserbad goldgelb backen. Brot anschließend auf eine Platte stürzen. Es kann kalt oder warm mit einer Béchamelsauce gegessen werden.

JOUES DE BOEUF À L'ANCIENNE

Geschmorte Ochsenbackerl

In Gasthäusern waren die Backerl eine geschätzte Speise, weil man auf diese Weise auch die weniger teuren Teile des Ochsen schmackhaft zubereiten konnte.

Zutaten

1,5 kg Ochsenbacken, pariert, 2 Zwiebeln, fein gehackt, Knoblauch, Ingwer, fein gehackt, Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Porree), fein gewürfelt, Rotweinessig, 2 l Rotwein, Brühe, Pfefferkörner, Piment, Koriander (Gewürze in trockener Pfanne angeröstet, grob zermörsert), Lorbeer, 1 EL Zucker, 2 Tomaten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen.

Ochsenbackerl in etwas Öl und Butter anrösten, aus dem Topf heben und zur Seite stellen. Röstgemüse, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch im Bratensatz langsam anschmoren, Gewürze hinzufügen und den Zucker schmelzen.

Mit Essig ablöschen, einkochen lassen.

Ochsenbackerl zurück in den Topf geben, mit 2 Gläsern Wein glacieren, einkochen lassen. Vorgang wiederholen. Den restlichen Wein und die Brühe aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.

Den Topf in den Ofen geben und ca. 1,5 Std. offen schmoren lassen. Mit der Fleischgabel die Zartheit prüfen. Das Fleisch darf nicht zu lange braten, sonst zerfällt es.

Fleisch herausheben, warmhalten, den Fond abseihen und die Sauce abschmecken.