Vom Kugeltopf zur Tupperware

Geschirr aus 1000 Jahren als Zeugen des Wandels in Küche und Vorratshaltung

Sonderausstellung 2015 Heimat- und Burgmuseum Kirkel

Die Sonderausstellung zeigte anhand der Entwicklung von Geschirr und Kochgefäßen vom Spätmittelalter bis in die Gegenwart Kontinuitäten und Wandel in der Zubereitung und Bevorratung von Speisen.

Dieses Dokument umfasst die geringfügig an die Bildschirmdarstellung angepassten Ausstellungstafeln sowie einen Blick in die Museumsvitrinen.

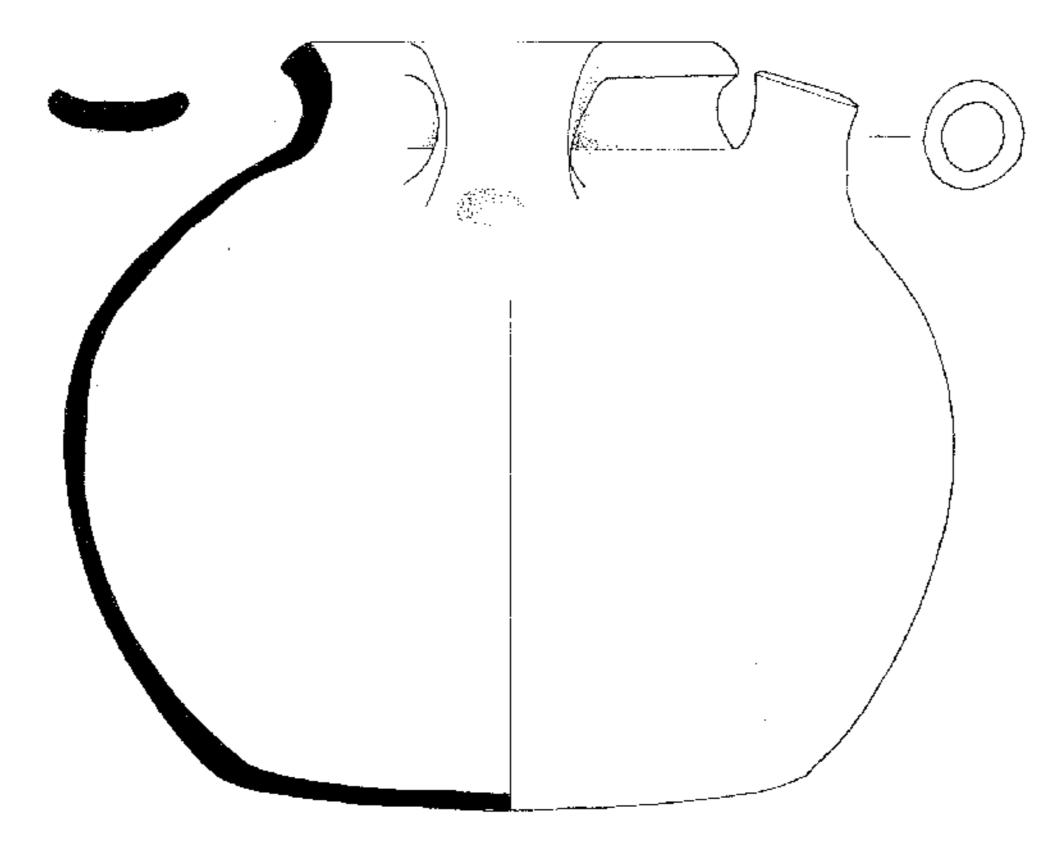
Gestaltet von Christel Bernard für den Heimat- und Verkehrsverein Kirkel.

Quelle dieses Dokuments im Internet:

http://www.zeitensprung.de/kimuseum/Kirkel_Geschirrausstellung_2015.pdf

Küchen- und Tafelgeschirr des Hochmittelalters

Im Mittelalter kochte man auf dem offenen Feuer. Die meisten Speisen wurden in Keramiktöpfen direkt ans Feuer gesetzt oder in Metallkesseln über den Flammen aufgehängt. Während Metallobjekte wie Kessel, Bratspieße und Pfannen kaum erhalten blieben, da das Material später anderweitig wiederverwendet wurde, machen die Keramikscherben den größten Anteil am archäologischen Fundgut aus.



Zweihenkelige Kanne von Burg Kirkel, 12. Jh.

Von den Burgen Kirkel und Blieskastel sind Scherben von einfacher grauer Irdenware überliefert, die eine Vorstellung davon vermitteln, wie das Geschirr aussah. Noch bis zum Ende des 13. Jahrhunderts wurden schlichte bauchige Töpfe verschiedener Größe und sehr ähnlich geformte Kannen verwendet.



Detail aus dem Teppich von Bayeux, 11. Jh.

Auf dem Tisch bediente man sich aus dem Topf, aus Holzschalen und -schlüsseln, indem man mit den Fingern aß, Brot hinein tunkte und Fleischstücke mit dem Messer aufspießte. Als Teller dienten Fladenbrot oder Holzbrettchen.

Die bleiglasierte Irdenware bringt Farbe ins Haus

Im Laufe des 15. Jahrhunderts verdrängten Gefäße mit glänzenden farbigen Bleiglasuren das graue Einerlei der spätmittelalterlichen Keramik. Wer wollte noch das althergebrachte offenporige Geschirr verwenden, das sich kaum vollständig reinigen ließ? Schon bald bot kein Töpfer mehr die unglasierte Ware an. Aus Kostengründen — die Mineralien für die Glasuren waren nicht billig — wurden zunächst nur die Innenseiten der Gefäße glasiert. Ab nun hatte man wasserdichte hygienische Gefäßoberflächen. Man konnte die Gefäße nach wie vor auf dem offenen Herdfeuer verwenden, und zudem machten sie Küche und Esstisch farbenfroher. Diese Eigenschaften ließen die glasierte Irdenware zur meist verwendeten Töpferware bis zum frühen 20. Jahrhundert werden.

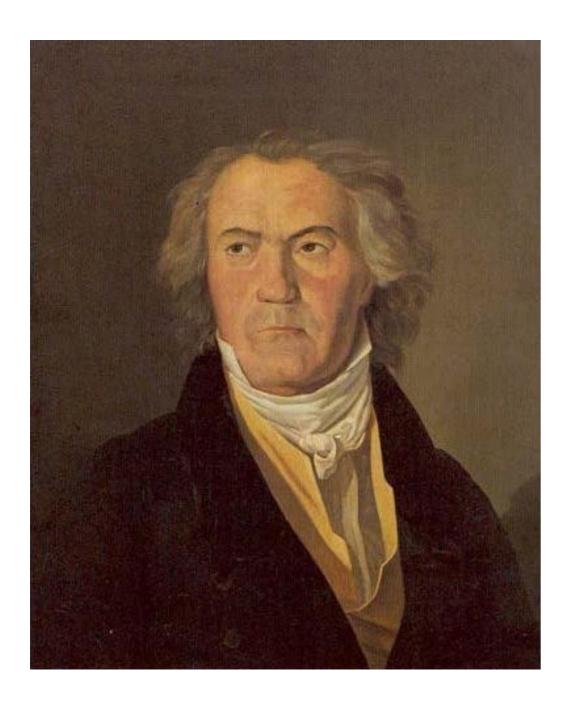


Kasserollen aus glasierter Irdenware, 17. Jh. Abb. aus J. Gawronski, Amsterdam Ceramics

Die Bleiglasuren machen chronisch krank

Man wusste zwar um die Giftigkeit der Bleimineralien bei deren Verarbeitung in der Töpferei. Aber man erkannte erst sehr spät, welche Gefahr von diesen Glasuren ausging, wenn sie in Kontakt mit sauren Speisen traten: Durch Säure löste sich Blei und gelangte so in die Speisen oder Getränke. Das Blei wurde kontinuierlich mit der Nahrung aufgenommen und im Skelett eingelagert. Für viele Symptome konnte man die oft chronische Bleivergiftung als Ursache nicht erkennen. 1984 wurde ein Grenzwert von Blei für Keramikglasuren festgelegt. Die neuen bleiarmen Glasuren stießen bei traditionellen Nutzern zunächst auf Kritik, da ihnen das Essen aus diesen Gefäßen nicht mehr so gut schmeckte wie zuvor: Blei wirkt als Geschmacksverstärker.

Starb Ludwig van Beethoven an den Folgen einer langjährigen Bleivergiftung?



Andrew C. Todd, Mount Sinai School of Medicine, USA, wies sehr hohe Bleiwerte in den Schädelknochen des 1827 verstorbenen Beethoven nach. Todd vermutet eine chronische Bleivergiftung als Ursache für Beethovens chronische Beschwerden: Er litt an Verdauungsproblemen, Bauchschmerzen, Reizbarkeit sowie an Depressionen. Eine Bleivergiftung wirkt sich langfristig schädigend auf das zentrale Nervensystem und den Verdauungstrakt aus.

Ludwig van Beethoven im Alter von 53 Jahren. Ferdinand Georg Waldmüller, 1823. Wikimedia Commons.

Vorratsbehälter und vieles mehr — das Steinzeug

Milchsäurebakterien stellen sich bei richtiger Vorbereitung des Gemüses von selbst ein. Milchsaures Einmachen bot sich für vielerlei an. Sauerkraut und saure Bohnen waren aus keinem Haushalt wegzudenken. Für solche, aber auch viele andere Zwecke mehr waren Gefäße aus Steinzeug im Haushalt der Neuzeit unverzichtbar.



Werbung der Poteries Réunies de Betschdorf 1924. Aus: Andreas Heege, Keramik im Elsass.

Steinzeug war zwar teurer als die Irdenware und weniger zum Kochen geeignet, jedoch robust und langlebig, wasserdicht und säurefest. Besonders das Steinzeug "Westerwälder Art" war beliebt: Die grauen salzglasierten Gefäße mit blauem Dekor fanden ab dem 17. Jahrhundert weite Verbreitung. Ursprünglich in dieser Art nur im Westerwald gefertigt, wurden sie später unter anderem auch im Elsass hergestellt. Die Produktpalette des 19. und 20. Jahrhunderts umfasste größtenteils einfach "geblaute" Vorrats- und Schankgefäße für den Haushalt. Es gab ab dem 18. Jahrhundert aber auch Massenproduktionen von Flaschen für Mineralwasser und Chemikalien sowie verschiedene technische Geräte aus Steinzeug.

Im Haushalt verwahrte man also nicht nur die Gartenvorräte in Steinzeug, sondern zum Beispiel konnte man Obstschnaps und Kräuterlikör in alten Mineralwasserflaschen abfüllen. Das Gleiche gilt für Chemikalien wie "Eau de Javel" und Vitriol, die man im Haus zum Bleichen und Desinfizieren verwendete.

In besonderen Essiggefäßen ließ man die "Essigmutter" arbeiten, das heißt, Essigbakterien wandelten den Alkoholanteil von Wein und Viez (Apfelwein) in Essig um.

Bier oder Wein wurden in der Gastwirtschaft auch für den heimischen Verzehr im Steinzeugkrug geholt und zu Hause am Tisch daraus ausgeschenkt.

Eine neue Erfindung — das Einkochen Konservierung durch Keimfreiheit

Schon um 1700 gab es Experimente zur Konservierung von Gelees und Kochfleisch in mit Kitt abgedichteten Kupfertöpfen. 1810 setzte Napoleon Bonaparte einen Preis für die Erfindung eines praktikablen Verfahrens zur Konservierung von Lebensmitteln aus, um seine Truppen auf Kriegszügen besser versorgen zu können. Den Preis gewann der Koch Nicolas Appert, der 1790 entdeckt hatte, dass Lebensmittel durch Erhitzen auf 100 °C in geschlossenen Behältern haltbar werden. Doch die Handhabung blieb weiterhin schwierig.



Werbung aus M. u. E. Doenning, Kochbuch der ostpreuß. Haushaltschule, 6. Auflage, Königsberg 1911.

In den 1880er Jahren entwickelte Rudolf Rempel Gläser, deren glatt geschliffene Ränder mit Gummiringen und Blechdeckeln verschlossen wurden. Er konstruierte auch Apparate, um sie während des Einkochens geschlossen zu halten. Seine Erfindung wurde 1892 patentiert. Johann Carl Weck erwarb 1893 das Patent und das Alleinverkaufsrecht an Rempels Gläsern und Geräten. Mit Georg van Eyck gründete er 1900 die Firma J. Weck & Co. Neben Weck traten bald weitere Hersteller von Einmachgläsern auf den Markt, denn nahezu jede Glasfabrik bot auch Einmachgläser an. Hinzu kamen Gläser mit Schraubverschluss und die "Cellophan"-Folie (Zellulosehydrat) als luftdichter Verschluss z. B. für Konfitüren.

Einmachtöpfe aus Steinzeug konnten sich dagegen nicht am Markt halten, sie waren dem Glas unterlegen.

Die Blütezeit des Einkochens reichte vom Beginn des Ersten Weltkrieges bis in die 1960er Jahre. Um 1939 kochten ca. 90 Prozent aller deutschen Haushalte Obst, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel ein.

(Lit. Uwe Spiekermann, Zeitensprünge: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880–1940, in: Katalyse e. V. e.a. [Hg.], Ernährungskultur im Wandel, Köln 1997, S. 30–42.)

Küche und Tafel der Neuzeit

Mit der Entdeckung der Neuen Welt fanden vielerlei neue Nahrungsmittel und Genüsse Eingang in Europa, und auch die Tischsitten änderten sich. Am Ende des 17. Jahrhunderts wurde es zunächst am Hofe Ludwigs des XIV. üblich, die Tafeln mit Serien einheitlichen Geschirrs und einem Essbesteck für jeden Gast einzudecken – man nannte dies Service.



Familie Rémy beim Kaffee. (Edel-)Metallkanne und Porzellantassen Januarius Zick, Fam. Rémy, 1776. German. Nationalmuseum Nürnberg, Quelle: Wikimedia Commons

Die Sitte, Tee, Kaffee und Kakao zu trinken, verbreitete sich im Laufe des 17. Jahrhunderts. Für diese exotischen luxuriösen Getränke verwendete man eine völlig neue Art des Geschirrs: Kannen und Tassen (sog. Koppchen) aus kostbarem Porzellan. Zunächst importiert aus China und Japan, gelang ab dem frühen 18. Jahrhundert in Europa die Herstellung von Porzellan. Um den großen Bedarf zu decken, wurden Manufakturen gegründet, zum Beispiel in Meissen, die die teuren Repräsentationsobjekte fertigten.



Zerscherbte Untertasse eines Koppchens aus Meissner Porzellan aus dem Besitz der Grafen von der Leyen, Blieskastel. Foto: AQuiS GmbH.

In den 1760er Jahren wurde hochwertig künstlerisch gestaltetes Porzellan in der kleinen Manufaktur in Gutenbrunn im Bliesgau gefertigt sowie in der Nassau-Saarbrückischen Manufaktur Ottweiler. Beide Manufakturen bestanden nur für wenige Jahre.

"Gegenwärtig wird man kaum ein mittelmäßiges Dorf finden, da sich kein Caffee-Geräthe sollte antreffen lassen" (1740)

Kaffee war ursprünglich sehr teuer, deshalb blieb das Getränk für lange Zeit den Wohlhabenden vorbehalten. Trotz des hohen Preises wurde der Kaffeegenuss ab ca. 1750 weithin beliebt. In den ärmeren Schichten blieb das Getränk aber lange etwas Besonderes. Oft wurde Kaffee durch "Muckefuck", Ersatzprodukte wie Malz- oder Zichorienkaffee, ersetzt.



Teetrinkerin. Balthasar Denner, 1. Hälfte 18. Jahrhundert. Quelle: Wikimedia Commons

Echten Kaffee kochte man, wenn Besuch kam. Er blieb Sonntagsgetränk und Bestandteil von Festmahlzeiten. Kaffeegeschirr aus Porzellan konnten sich nur wenige leisten. So verwundert es nicht, dass die Formen und Dekore des Porzellangeschirrs in anderen keramischen Warenarten für den bescheidenen Haushalt nachgeahmt wurden.

Ähnlichkeit bot das preisgünstigere Steingut, wenn es auch weniger feinwandig als Porzellan war. Steingut wurde um die Mitte des 18. Jahrhunderts in Staffordshire entwickelt und bald auch auf dem Kontinent produziert. In der Saargegend sind die Manufakturen in Saargemünd, Wallerfangen und Mettlach zu nennen, die ab Beginn des 19. Jahrhunderts große Mengen an Steingut erzeugten.

Aber auch die regionalen Töpfer stellten die neuen Gefäßformen in bemalter Irdenware her, wenn auch gröber und deutlich dickwandiger. Ihre Produkte fanden bis ins frühe 20. Jahrhundert vor allem auf dem Land Abnehmer. Diese Geschirrformen werden noch heute im Töpferort Soufflenheim im Elsass in traditioneller Weise getöpfert.

Saure Bohnen waren gestern. Und heute? Frische Bohnen aus Kenia und chilenische Erdbeeren im Winter

Verschiedene Entwicklungen machen Vorratshaltung im Haushalt weitgehend überflüssig. Einkaufen kann man jederzeit frische Lebensmittel fast jeder Art.

Das Kühlen

Die Lebensmittel werden schnell zum Laden transportiert und können bei Bedarf während des ganzen Transportwegs gekühlt werden. Im Lebensmittelgeschäft bieten Kühlregale Milch- und Fleischprodukte. Bevorraten kann man Tiefkühlwaren und gekaufte Konserven verschiedenster Art. Fabriken liefern komplett vorgefertigte Mahlzeiten (Convenience-Food) entweder gefroren oder anderweitig konserviert.

Das Kochen

Noch vor 100 Jahren war die Hausfrau stolz auf ihren gusseisernen oder emaillierten Küchenofen, die so genannte Kochmaschine, die auch einen Backofen enthielt. Das Feuer anzünden und unterhalten musste man dennoch.

Der Gasherd erzeugt die Hitze noch immer durch offene Flamme, jedoch versorgt aus Gasflaschen oder der Erdgasleitung, und zwar meist auf einfachen Knopfdruck.

Mit dem Elektroherd verschwand das offene Feuer aus der Küche, seien es Kochplatten aus Eisen oder ein Cerankochfeld, das durch elektrischen Widerstand erhitzt wird.

Der Induktionsherd erzeugt sogar die Hitze nur noch im Kochtopf oder der Pfanne selbst, so ähnlich wie der Mikrowellenherd.

Das Haushaltsgeschirr

Mit der Technologie wandelte sich auch das Geschirr im Haushalt. Die schweren zerbrechlichen Keramikgefäße wurden im frühen 20. Jahrhundert durch emailliertes Blechgeschirr ersetzt. Auf die gusseisernen Bräter, Kessel und Pfannen folgten Koch- und Bratgeschirr aus Edelstahl und zum Teil mit "Teflon" (PTFE), neuerdings auch Keramik beschichtetem Aluminium. Es gibt aufwendige Materialkombinationen aus verschiedenen Metallen, Glas und Kunststoffen. Im Mikrowellenherd wird Geschirr aus Kunststoff, Glas oder Porzellan eingesetzt.

Und Getränke?

Es gibt kaum noch Bedarf an eigenen Gefäßen außer zum Trinken, denn es gibt Glasflaschen aller Art mit und ohne Rücknahme, Plastikflaschen, Schraubverschlüsse, Kronenkorken, Getränkekartons ("Tetrapaks"), Dosen mit Aufreißlasche und ...

Vitrine "Geschirr vom 12. bis 20. Jahrhundert"



Links unglasierte graue Irdenware, das mittelalterliche Geschirr. Rechts innenglasierte Irdenware der Frühen Neuzeit. Scherben bemalter Teller, eines dreibeinigen Töpfchens rechts, hinten Krüge.



Glasierte Irdenware des 19.-20. Jahrhunderts, Bräter und Pfannen. Links hinten ein gusseiserner Bräter. Rechts vorne ein Milchkochtopf mit Einsatz gegen das Überkochen.



Im 20. Jahrhundert wurde das irdene Geschirr weitgehend durch andere Materialien verdrängt. Vorne links ein bemalter irdener Schmortopf aus dem Elsass, ca. 2005 gefertigt. Hinten und rechts emailliertes Stahlblechgeschirr, ein Kochtopf aus Aluminium. Rechts ein emaillierter Milchkochtopf mit Einsatz gegen das Überkochen, dahinter und ein "Henkelmann" aus Aluminium.

Vitrine "Gefäße aus Steinzeug, Gläser zum Einkochen"



Links hinten ein "geblauter" Steinzeugtopf, unentbehrlich zum Einmachen im Haushalt. Mittig Einkochgläser. Rechts Steinzeugkrüge für Bier, Wein usw. Links eine Mineralwasserflasche aus Steinzeug.

Rechts:
Aushang einer
Gaststätte um 1900:
"Bier wird nicht
[gepumpt]"
Wirt mit
vergleichbarem
Steinzeugkrug wie
oben.



Vitrine "Kaffee — Porzellan, Steingut, Irdenware"



Erschwinglicher Ersatz für Edelmetall- und Porzellangeschirr. Links eine Kaffeekanne aus Zinn, Mitte 19. Jahrhundert. Kaffeegeschirr, ca. 1930, hinten rechts eine Konfektschale, Ende 19. Jahrhundert, beides aus Steingut, Saargemünd. Hinten eine Kaffeedose aus Steingut, Villeroy & Boch, Mettlach, Beginn des 20. Jahrhunderts.



Noch preiswerter: Geschirr vom Töpfer.

Kaffee- und Teegeschirr aus bemalter Irdenware, Soufflenheim, Elsass. Links Weinkrüge und Becher. 20. Jahrhundert.

Installation: "Behältnisse aus der Gegenwart"



Heute: ex und hopp!

Einwegverpackungen aus Glas, Kunststoff, Metall und Karton als Verkaufsbehältnisse, Küchengefäße und Wasserkocher aus Kunststoff, preiswerte Kochgefäße aus Edelstahl.

Bildquellen:

97.

Tafel 1: "Küchen- und Tafelgeschirr": Zweihenkelige Kanne von Burg Kirkel, 12. Jh., Zeichnung Christel Bernard. — Detail aus dem Teppich von Bayeux.

Tafel 2: "Die bleiglasierte Irdenware": Kasserollen aus glasierter Irdenware, 17. Jh. Abb. aus J. Gawronski, Amsterdam Ceramics. — Ferdinand Georg Waldmüller: Bildnis des Komponisten Ludwig van Beethoven,1823, Öl auf Leinwand, 66 x 57 cm (Kunsthistorisches Museum Wien, Abtl. Alte Musikinstrumente), Quelle: Wikipedia https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beethoven_Waldmuller_1823.jpg Tafel 3: "Vorratsbehälter": Werbung der Poteries réunies de Betschdorf SARL, 1924. Aus Andreas Heege, Keramik im Elsass: Frühes Steinzeug, Steinzeug "Westerwälder Art" und Irdenwaren mit Malhorndekor. In: Harald Siebenmorgen, Blick nach Westen. Keramik in Baden und im Elsass. 45. Internationales Symposium Keramikforschung,

Badisches Landesmuseum Karlsruhe 24.-28.9.2012, Karlsruhe 2013, 73-

Tafel 4: "Eine neue Erfindung.": Weck Werbung aus M. und E. Doenning, Kochbuch der ostpreuß. Haushaltschule. 6. Auflage, Königsberg 1911.

Tafel 5: "Küche und Tafel": Familie Rémy beim Kaffee. Januarius Zick, 1776. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg. Quelle: https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3AJanuarius_Zick_001.jpg. Januarius Zick [Public domain], via Wikimedia Commons. - Zerscherbte Untertasse aus Meissner Porzellan, Blieskastel. Foto: AQuiS GmbH.

Tafel 6: "Gegenwärtig wird man…": Balthasar Denner, Dame beim Tee. Quelle: https://commons.wikimedia.org/wiki/File%3ADame_beim_Tee.jpg. Balthasar Denner [Public domain], via Wikimedia Commons.

Blick in die Vitrinen: Aushang einer Gaststätte um 1900: "Bier wird nicht", gedrucktes Plakat ohne Urheberangabe. Fotos Christel Bernard.