

Das Besteck

Karl-Heinz Klingenburg

Das Besteck im heutigen Sinne, als eine Einheit von Messer, Gabel und Löffel, ist noch sehr jung. Erst nachdem das Essen zur Gewohnheit geworden war, konnte es sich als Teil der Kultur entfalten. Aber zunächst aßen die Menschen jahrtausendlang nur mit den Fingern, ohne sich dazu geeigneter Geräte zu bedienen. Das Besteck verbreitete sich erst seit dem 17. Jahrhundert in höfischen und aristokratischen Kreisen Europas.

Das Eßgerät diene rein praktischen Zwecken. Diese und die jeweiligen Tischsitten bestimmten seine Gestaltung. Man verwendet es zum Tranchieren, Vorlegen und Zum-Munde-Führen. Unter den Geräten ist das Messer das am vielseitigsten verwendbare. Es diene in der Vergangenheit als Waffe und Jagdgerät und war ein Instrument, um die Nahrung mundgerecht zu bereiten.

Bereits während der antiken Hochkulturen in den Sklavenhaltergesellschaften bildeten sich Messer, Gabel und Löffel als unterschiedlich zu verwendende Geräte heraus. Für den Bedarf der herrschenden Klassen wurden sie in Metall gefertigt. Das meiste Eßgerät aber, vor allem für die ausgebeuteten Klassen, war aus Holz. Davon haben sich jedoch kaum Reste erhalten. Auf den Abendmahlsdarstellungen des 12. Jahrhunderts treten verschiedenförmige Messer für Fleisch und Fisch auf, der Löffel ist häufig, die zweizinkige Gabel selten. Die Gabel diene nur zum Aufspießen und Festhalten, während man mit Löffel und Messer, das zu diesem Zweck stets vorn spitz war, aß. Das Messer führte jeder mit sich; Löffel aus Holz und seit dem 15. Jahrhundert aus Zinn wurden dem Gast gereicht.

In der Renaissance führte die Ausweitung der kulturellen Bedürfnisse zu einer breiten Verwendung des Eßgerätes. Der Löffel erscheint mit regelmäßiger, runder oder ovaler Kelle, die vorn oder hinten verbreitert ist. Der Stiel ist verschieden lang. Als Material dienen Holz, Eisen, Zinn und Silber. Dekorgestaltung zielt den Stiel, beschränkt sich aber auf zurückhaltende Modellierungen. Die Gabel erscheint mit langen, geraden und spitzen Zinken; sie besteht aus Eisen oder Silber. Ihre Dekorgestaltung erfaßt nur den Griff, bevorzugt werden vor allem farblich belebende Materialien, wie sie auch bei den Messern zu finden sind.

Diese scheiden sich in die breiten, vorn gerundeten Vorlegeklängen und die zugespitzten Tranchier- und Speiseklängen. Die Speisemesser werden zierlicher, je wohlhabender der Besitzer und damit der gesellschaftliche Kreis ist, in dem sie genutzt werden. Dabei wird auch der Dekor reicher, greift sogar auf die Klinge über, allerdings nur durch die Ätzdarstellung. Die Messergriffe sind reich gestaltet, holzgeschnitzt, mit Edelmetall verziert, mit Einlagen von Elfenbein versehen oder mit Kristallen und Fayencen; später sind sie aus Porzellan.

Während sich bei den bäuerlichen und plebejischen Schichten der Bevölkerung die Gewohnheit erhält, mit Löffeln und mitzuführenden Messern zu essen, wird es in bürgerlichen und feudalen Kreisen allmählich üblich, das Eßgerät als eine Einheit zu sehen. Das setzt eine gewisse Wohlhabenheit voraus, es muß im Haushalt für die Gäste genügend Gerät von einheitlicher Gestaltung zur Verfügung stehen.

Mit dem Besteck bilden sich im 17. und 18. Jahrhundert einige Neuerungen heraus, die für die Zukunft maßgebend werden. Sicherlich ist es eine Legende, daß Kardinal Richelieu für die Einführung des vorn gerundeten Speisemessers verantwortlich ist. Fest steht jedoch, daß sich die runde Klinge zu seiner Zeit verbreitet, und zwar ausgehend von Paris. Die mehrzinkige Gabel wird zuerst am französischen Hof verwendet, die Zinken werden breit und gebogen. Eine weitere Verfeinerung, die das Messer endgültig zum Zuführen der Speisen überflüssig macht, entwickelt sich unter dem Einfluß englischer Eßkultur im 18. Jahrhundert. Auch der Löffel verändert sich seit dem 17. Jahrhundert, es entsteht der gebogene Stiel, der sich verbreitert und damit besser zu fassen ist.

Die nunmehr vorhandenen Errungenschaften in Verbindung mit der Verfeinerung des höfischen Zeremoniells und der bürgerlichen Tischsitten lassen das Besteck zu einer der wichtigsten Gerätearten werden. Die Gestaltung des Bestecks unterliegt seither nur noch geringen Wandlungen, die vom Einfluß der vorherrschenden Stilentwicklung ausgehen und Form und Dekor betreffen. In wachsendem Maße werden zur Werterhöhung Edelmetalle herangezogen.

Eine wesentliche Veränderung ergibt sich allerdings durch den radikalen Bruch mit der handwerklich-manufaktuellen Gerätekultur in der industriellen Revolution. Sie führt im Dienste der herrschenden Klasse eine Steigerung des Dekors herbei, ohne jedoch die Funktion zu beeinträchtigen, und entwickelt gleichzeitig das Besteck für jedermann, welches die werktätigen Massen der gesellschaftlich anerkannten Eßkultur näherbringt.

Unter dem Einfluß einer Humanisierung des Wohnumfeldes als Ausdruck so-

zial und zweckentsprechend ausgerichteter Gestaltungsabsichten setzt sich seit dem Ende des 19. Jahrhunderts auch beim Eßbesteck eine sachliche und ästhetisch befriedigende Gestaltung durch. Sie ist bestrebt, für das Eßgerät jene dem industriellen Fertigungsbereich gemäße material- und funktionsgerechte Gestalt zu finden, die der Bedeutung des Bestecks für den Menschen als Teil der Kultur entspricht.

- 1 Eisenmesser, Holzmesser und Teil eines gedauten Eimers. *Wikingische Arbeiten*. 8.–11. Jh.
- 2 Löffel aus Zinn. 15. Jh.
- 3 Messer und Gabel aus dem Pommerschen Kunstschränk. Anfang des 17. Jh.
- 4 Messer und Säge. Renaissance
- 5 Weidbesteck und Eßbesteck. Zweites Drittel 16. Jh.
- 6 Silberlöffel. *Weiße*, Anfang 17. Jh. / *Apostel Philippus* um 1600
- 7 Silberlöffel. *Dietrich Flöcken*, Bremen 1724 / *Hamburg*, Mitte 17. Jh.
- 8 Dreiteiliges Reisebesteck. Augsburg 1700
- 9 Silberbesteck. Entwurf des Goldschmiedemeisters *J. A. Borns*. Mitte 18. Jh.
- 10 Messer. Entwürfe von Goldschmieden in Bautzen und Görlitz. Mitte 18. Jh.
- 11 Eßbesteck. Entwurf *Andreas Moritz*. 1928
- 12 Eßbesteck, Modell „Focus“. *Folke Arström*, Schweden
- 13 Menübesteck Modell „smalkalda“ 287. *Günter Reißmann*, DDR. 1961
- 14 Besteck Modell 2060. *Carl Auböck*, Österreich
- 15 Besteck „Odin“. *Jens H. Quistgaard*, Dänemark
- 16 Besteck Modell 800. *Klaus Kunis*, DDR. 1965
- 17 Menübesteck „Atlanta“. *Wilhelm Wagenfeld*, BRD
- 18 Menübesteck Modell 140. *Lutz Rudolph*, DDR. 1961