



„ Mit Knigge zu Tisch“

Sekundarstufe

Altersgruppe:	7.-13. Klasse
Lehrplanbezug:	Mittelschule: ES 7 1; ES 8 1, ES 9 1, ES 10 1 Wirtschaftsschule: BSK 8 1/2
Schulart:	Mittelschule, Realschule, Gymnasium, Berufsfachschule, Wirtschaftsschule, Fachakademie, Fachoberschule, Berufsoberschule
Schulfächer:	Deutsch, Sozialkunde, Hauswirtschaft und Gastgewerbe, Geschichte, Gesundheit und Sozialwesen, Haushalt und Ernährung
Ziele:	Vermittlung von Kenntnissen über Tischmanieren; Förderung der Methodenkompetenz durch gezielte Auswertung von Quellen und Präsentation von Ergebnissen; Stärkung der Sozialkompetenz durch Teamarbeit.
Inhalt/ Ablauf:	Bei einem Führungsgespräch erfahren die Schüler, wann und warum sich die heutigen Tischsitten ausgebildet haben und wie sie im Bürgertum des 19. Jahrhunderts den Kindern beigebracht wurden (nämlich mit Miniaturporzellan für Kinder und/ oder Puppen). Danach setzen sich die Schüler in Gruppen mit schriftlichen Quellen aus dem „Knigge“ auseinander und decken den Tisch. Anschließend werden die Ergebnisse zusammengetragen, präsentiert und miteinander besprochen.
Themen:	<ul style="list-style-type: none"> • die Entwicklung der Tischsitten und des Bestecks vom Mittelalter bis zur Gegenwart • den Tisch decken (verschiedene Arten und Anlässe) • Verhaltensregeln bei Tisch im Wandel der Zeit
Praktisches Angebot:	Auf Wunsch kann anschließend noch eine Nudelsuppe gekocht und gemeinsam nach allen Regeln des „Knigge“ gegessen werden.
Dauer:	ca. 120 Min.
Kosten:	ab 15 Pers. 4,00 € p.P. (Eintritt u. Programm), max. 30 Schüler mit Suppe zzgl. 1,00 € p.P.
Verknüpfungsmöglichkeiten in der „Kreativwerkstatt“:	Dauer: 30-45 Min.
Einladungen	„Wir geben uns die Ehre“: förmliche Einladungsbriefe zu einem Essen verfassen
Menükarten	„Zu Tisch!“ – festliche Menükarten gestalten (Materialkosten: 0,50 € p.P.)

Info: Tischsitten in Miniatur

Kinder- und Puppengeschirr aus Porzellan und Feinkeramik stellt ein eigenes Sammelgebiet des Puppenmuseums dar. Wie ihre großen Vorbilder zeugen Miniatureservice nicht nur von der Kunstfertigkeit der Manufakturen, sondern auch vom Einfluss des Porzellans auf die Verfeinerung der Tischkultur. Durch das „zivilisierte Speisen“ mit Besteck von Tellern, Platten und aus Terrinen unterschied sich die Oberschicht im 18. und 19. Jahrhundert vom „einfachen Volk“, das oft noch aus einer gemeinsamen Schüssel löffelte.

Mit Puppengeschirr lernten die „höheren Töchter“ die verschiedenen Tischsitten kennen und übten sich in feinen Manieren. So spiegeln die Miniatureservice den Stand und die „gute Kinderstube“ ihrer einstigen Besitzer wider.

Entwicklungsschritte der Tischsitten:

Essen aus der gemeinsamen Schüssel

Bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts aßen die Menschen im deutschsprachigen Raum quer durch alle Schichten ihre alltäglichen Mahlzeiten aus der gemeinsamen Schüssel. Vor allem die ärmere und ländliche Bevölkerung hielt bis ins 20. Jahrhundert hinein an dieser praktischen und sparsamen Tischsitte fest. Für die vielbeschäftigten Bauers- und Arbeiterfrauen bot dies einige Vorteile: Suppe, Brei und Mus standen täglich auf dem Speiseplan und konnten stundenlang unbeaufsichtigt köcheln. Zur Essenszeit brauchte die Hausfrau nur den Topf oder eine Schüssel auf den Tisch zu stellen. Jeder Esser benutzte seinen eigenen Löffel – oft ein Taufgeschenk –, leckte ihn hinterher wieder sauber ab und hängte ihn an seinen Platz unter dem Tisch. So gab es auch nach dem Essen wenig abzuräumen und aufzuspülen. Außerdem musste die Familie kaum Geld für Geschirr und Besteck investieren.

Mit Messer und Gabel von Tellern, Platten und aus Terrinen

Ausgehend vom französischen Hof verbreitete sich um 1650 die Sitte, mit Messer und Gabel von einzelnen Tellern zu speisen. Die Mahlzeiten bestanden nun aus mehreren Gerichten mit Beilagen, die in Terrinen und Auftragschüsseln sowie auf Platten angerichtet wurden. Die neue Tischsitte des Adels ahmte das Bürgertum bereits im 18. Jahrhundert nach. Einzelne wohlhabende Bauern aßen ab etwa 1800 an Sonn- und Festtagen nach der neuen Sitte. Die übrige Bevölkerung folgte schrittweise im 19. und 20. Jahrhundert.

Parallel zu dieser Entwicklung verbreitete sich Geschirr aus Feinkeramik und Porzellan. Die Eigenschaften des Materials, welches sich im Gegensatz zu Kupfer, Zinn und Silber als hygienisch, geschmacksneutral und säurebeständig erwies, ließen Porzellanenservice zur begehrten Ware werden. Zuerst fanden sie für Vorspeisen und Desserts Verwendung, später für alle Gänge eines Menüs.

Die neuen Tischsitten und Service eröffneten vielfältige Möglichkeiten, den Tisch zu decken. Je nach Anlass und Größe der Gesellschaft bildeten sich verschiedene Reglements heraus, die es zu beachten galt. Anleitungen dazu gaben die Haus-, Manieren- und Anstandsbücher, die sich vor allem im Bürgertum des 19. Jahrhunderts großer Beliebtheit erfreuten:

„Auf einen Ovaltisch von 8 Personen gehöret 1 Schüsselring oder Strohteller, zwei Leuchter (bei Nacht) und zwei Schüsseln [...]. Kann man die Servietten brechen, so zieret es die Tafel, [...] Endlich müssen die Teller zum ersten Gerücht, welche gemeinlich eine Asiette (tiefer als die anderen), auch, wo es möglich, wie sonst zu allen warmen Speisen gewärmet werden, und so viele Teller da seyn, daß man kann viermal reine geben; denn sonst können die Abspieler kaum zurecht kommen. Es gehört auch zu einem Teller ein Löffel, ein Messer und Gabel, und Brot unter jedes Serviett. Bei zierlichen Tafeln pflegt man, statt des Zinns oder Silbers Porcellain zu gebrauchen.“

Auszug aus dem „Unentbehrliche[n] Haus- und Kunstbuch aus dem Siegel- und Daisenbergschen Kochbuche besonders gedruckt. München, Passau, Regensburg, 12. Aufl. 1831, S.201 ff.“:

Die verschiedenen Arten des Tischdeckens

Im 19. Jahrhundert entwickelten sich an den Fürstenhöfen verschiedene Arten des Servierens, die rasch vom Bürgertum übernommen wurden. Je nach Region und Anlass ließ der Gastgeber den Tisch „à la française“, „à la russe“ oder „à l’anglaise“ decken. Zwischen den beiden ersteren haben Sie mit Sicherheit schon einmal selbst im Gasthaus gewählt.

„Service à la française“

Das Service „à la française“ stellt die älteste Form dar. Ab 1650 dominierte es rund 150 Jahre lang die Tischkultur. Am Platz jedes Gastes waren Bestecke und Teller für das gesamte Menü gedeckt. Üblicherweise umfasste das Essen drei Gänge. Alle Gerichte eines Ganges, zum Beispiel verschiedene Suppen und Hors d’oeuvres (Vorspeisen), trugen Diener gleichzeitig auf und platzierten sie in verschiedenen Terrinen, Schalen und auf Platten in der Mitte des Tisches. Auf Verlangen legten sie die Speisen auf, die Gäste reichten sich aber auch selbst die Platten zu.

„Service à la russe“

Ein russischer Gesandter brachte um 1800 das „Service à la russe“ an den Hof Napoleons. Nach dieser Sitte trugen die Diener die Gerichte nacheinander auf, wobei die Portion für jeden Gast bereits auf dem Teller fertig angerichtet war. In der Mitte des Tisches standen neben Schalen mit Obst und Konfekt zum Dessert nur dekorative Tafelaufsätze und Blumenvasen. Dadurch dass die Gäste nicht mehr nach bestimmten Speisen verlangen mussten, konnten sich die Tischgespräche anderen Themen zuwenden.

Das „Service à la russe“ revolutionierte die Tischkultur. Ein formelles Mittag- oder Abendessen diente von nun an auch als Mittel der Diplomatie sowie zur Durchsetzung wirtschaftlicher und sozialer Interessen.

„Service à l’anglaise“

Das „Service à l’anglaise“ stellte eine Mischform dar, die vor allem in England und Nordeuropa praktiziert wurde. Zunächst ließ die Hausfrau nur die Teller und Behälter für den ersten Gang aufdecken, der aufwendig zelebriert wurde. Während die Gastgeberin die Suppe austeilte, tranchierte der Hausherr persönlich. Das Tranchieren gehörte übrigens zur Grundausbildung eines feinen Herren und stand neben Reiten und Fechten an der Universität Göttingen als akademisches Fach auf dem Studienplan. Alle weiteren Gänge des Menüs kamen wie beim „Service à la française“ gleichzeitig auf den Tisch, wobei sich die Gäste die Speisen gegenseitig zureichten.

Kindererziehung bei Tisch

Obwohl die Erfindung des Hochstuhls in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts Kleinkindern das Sitzen am Esstisch erleichterte, nahmen die Kinder der großbürgerlichen und adeligen Familien ihre Mahlzeiten meist getrennt von den Erwachsenen ein. Zusammen mit der Kinderfrau aßen sie an einem separaten Kindertisch in der Ecke des Raumes oder im Kinderzimmer. An kleinen Möbeln und mit Kindermotiven auf kleinen Geschirren lernten sie das richtige Verhalten bei Tisch. Von den Kindern wurde zum Beispiel erwartet aufrecht zu sitzen, nicht ungefragt zu sprechen und sauber aufzuessen. Erst wenn sie dies beherrschten, durften sie mit den Eltern speisen. Eine Auswahl weiterer Tischmanieren zeigen die Zitate aus dem *„Brevier der guten Gesellschaft und der guten Erziehung“* von 1876 und dem *„Knigge“* von 1789:

„dass man bei Tische den abgeleckten Löffel, womit man gegessen, nicht wieder vor sich hinlegen solle, wie das so viele tun;“ (Adolph Freiherr Knigge, 1789)

„dass man einen Zahnstocher, womit uns ein anderer ausgeholfen, ihm nicht, wenn wir ihn gebraucht haben, wiedergeben dürfe;“ (Adolph Freiherr Knigge, 1789)

„dass es sich nicht schicke, in Gesellschaften in das Ohr zu flüstern, bei Tafel krumm zu sitzen, unanständige Gebärden zu machen [...]“ (Adolph Freiherr Knigge, 1789)

„Die Suppe ißt man, indem man des Löffels fordere Spitze zum Munde führt, ihn von der Seite auszuschlürfen, gilt nicht für anständig. Wenn die Suppe sehr heiß ist, darf man nicht in den Löffel oder Teller blasen, sondern muß warten, bis von selbst einige Abkühlung eintritt.“
(Brevier der guten Gesellschaft, 1876)

„Während Gesundheiten und Toaste ausgebracht werden, darf man nicht sprechen, noch weniger lachen; während des Kauens wäre Lachen und *reden höchst unpassend.*“ (Brevier der guten Gesellschaft, 1876)

„Die Serviette faltet man rasch aus einander und legt sie über die Kniee, das Weißbrötchen zerschneidet man nicht, sondern bricht es aus einander.“ (Brevier der guten Gesellschaft, 1876)

„Wird eine Schüssel dargereicht, so nehme man rasch Etwas, ohne lange zu wählen, sei aber vorsichtig dabei, damit nichts zur Erde falle. Während die Schüssel präsentirt wird, soll man aufhören zu sprechen, darf auch nicht etwa husten oder gar niesen; die Speise in der Schüssel würde dadurch unappetitlich für manche Gäste werden.“ (Brevier der guten Gesellschaft, 1876)

Kinder- und Puppengeschirr erfüllte jedoch noch eine weitere Funktion: Die Mädchen lernten damit die erforderliche Ausstattung für einen respektablen Hausstand kennen. Spielerisch übten sie sich als Gastgeberin, indem sie den Tisch deckten und ihre Freundinnen zur „Visite“ einluden.