

# Inhalt

---

|                                    |     |   |     |
|------------------------------------|-----|---|-----|
| Vorwort                            | 9   | Die Speise als Monument                     | 116 |
| <b>Tafelkultur</b>                 | 11  | Festkultur des Klerus                       | 124 |
| Von der Feuerstelle zum Esszimmer  | 12  | Die Inszenierung des Desserts               | 130 |
| Feuer und Herd                     | 12  | <b>Souvenir – souvenirs!</b>                | 133 |
| Der Tisch                          | 13  | Geschichte und Landschaft als Themen        | 134 |
| Sitzmöbel und Kredenzen            | 17  | <b>19. und 20. Jahrhundert</b>              | 145 |
| Textilien bei Tisch                | 21  | Das Primat der Speisen                      | 146 |
| Das Tischtuch                      | 21  | <b>Epilog</b>                               | 161 |
| Mundtuch, Fatzilet, Serviette      | 26  | Von der Augenlust zur Gaumenfreude          | 162 |
| <b>Das Instrumentarium</b>         | 33  | Vom französischen zum russischen            |     |
| Gedeck und Gerät                   | 34  | Service                                     | 162 |
| Der Teller und seine Vorläufer     | 34  | <i>Service à la française</i>               | 163 |
| Scutella – Ecuelle – Schüssel      | 38  | <i>Service à la russe</i>                   | 166 |
| Das Trinkgefäß                     | 44  | <i>Die Illusion von der «grossen» Tafel</i> | 167 |
| <i>Die Formen</i>                  | 46  | Menu- und Speisekarten                      | 171 |
| <i>Die Materialien</i>             | 51  | <i>Exkurs: Die Speisekarte</i>              | 174 |
| Das Besteck                        | 61  | Servietten als Dekoration                   | 175 |
| <i>Das Messer</i>                  | 61  | Vom Dekor zum Design – am Beispiel          |     |
| <i>Der Löffel</i>                  | 64  | der Geschirrgestaltung                      | 178 |
| <i>Die Gabel</i>                   | 68  | 1900–1945: Reformjahre                      | 178 |
| Salzfass und Gewürzbehälter        | 73  | 1945–1968: «New Looks»                      | 181 |
| <i>Zur Bedeutung des Salzes</i>    | 74  | <i>American Styling</i>                     | 182 |
| Andere Behälter und Geräte         | 77  | <i>Nordische Massordnung</i>                | 186 |
| <i>Untersätze</i>                  | 81  | 1970–2000: Gegenreformen                    | 187 |
| <i>Zahnstocher</i>                 | 82  | <i>Pop as pop can</i>                       | 190 |
| Natur und Tischkultur              | 83  | <i>Postmoderne Porzellanarchitektur</i>     | 191 |
| <i>Essen im Freien</i>             | 83  | <i>Neue Einfachheit</i>                     | 192 |
| <i>Echte und künstliche Blumen</i> | 83  | Anmerkungen                                 | 197 |
| Buffet und Kredenz                 | 88  | Literaturverzeichnis                        | 201 |
| Vom Paradebuffet zur Vitrine       | 89  | Erläuterungen zu den Abbildungen            | 208 |
| Teller & Co.                       | 96  | Register                                    | 213 |
| <b>Der Tisch als Bühne</b>         | 107 | Dank  | 216 |
| Das Mahl als Gesamtkunstwerk       | 108 |   |     |
| Schauessen und Schaugericht        | 114 |   |     |

---

**Verzeichnis der  
thematischen Kästen**

---

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| Prähistorisches Koch-<br>und Tafelgeschirr     | 14  | Neue Getränke – neues<br>Geschirr                                     | 104 |
| Die Quellen                                    | 20  | Tafeldekorationen<br>aus Tragant                                      | 112 |
| Die Tafel der Römer                            | 24  | Zunftsilber   | 120 |
| Das Tafeltuch vom 13.<br>zum 20. Jahrhundert   | 28  | Der Kaiseraugster<br>Silberschatz                                     | 126 |
| Zur Ikonographie<br>des Tafelgeräts            | 36  | Zwischen Imitation und<br>kreativer Anregung –<br>die Manufaktur Nyon | 138 |
| Aquamanilien                                   | 45  | Öffentlich speisen  | 142 |
| Gefäße für den Wein-<br>ausschank              | 48  | Monogramme,<br>Wappen, Symbole  | 152 |
| Mittelalterliches<br>Hohlglas                  | 54  | Tafelgeschirr aus<br>Speckstein                                       | 158 |
| Glas – Frühe Neuzeit<br>bis 19. Jahrhundert    | 58  | Die Tafel des Bundes  | 169 |
| Die «Tischzuchten»                             | 66  | Serviettenring und<br>Serviettentasche                                | 176 |
| Besteck im Wandel<br>der Zeit                  | 70  | Die Philosophie vom<br>«richtigen» Weinglas                           | 183 |
| Zahnstocher                                    | 80  | Ménage  | 184 |
| «L'épreuve» – Die Probe<br>von Speis und Trank | 86  | Stoffwechsel – Tafel-<br>kultur der Postmoderne                       | 188 |
| Beleuchtung bei Tisch                          | 87  | Der Tisch als zeit-<br>genössische Kunst                              | 194 |
| Der Klostertisch                               | 94  |   |     |
| Tafelgedeck aus Fayence<br>und aus Porzellan   | 98  |   |     |
| Carouge: 130 Jahre<br>Fayence-Produktion       | 100 |   |     |