

# «Fleisch symbolisiert Kraft, Männlichkeit und Reichtum»

Magdalena Schindler

Ein Gespräch mit François de Capitani über Menupläne aus vergangener Zeit, den Vormarsch des Biers im 19. Jahrhundert und die Besonderheit des Albisgütli.

## Inhaltsverzeichnis

- [Zur Person](#)

### **Herr de Capitani, wie sind Sie als Historiker auf das Thema Esskultur gekommen?**

Seit längerem interessiert mich die Geschichte des Essens, weil es dazu zwar relativ viele Quellen gibt, diese jedoch noch kaum ausgewertet sind. Neben schriftlichen Dokumenten hat sich in unseren Museen eine reiche Sachkultur erhalten, die von Geschirr und Besteck über Küchenutensilien bis zu Dekorationen reicht. Konkret von den Schützenfesten des 19. Jahrhunderts, die im Zentrum meines Aufsatzes stehen (François de Capitani. Tafeln zu Ehren des Vaterlandes), sind vor allem unzählige, meist verzierte Becher aus Zinn oder Silber erhalten geblieben. Der Schützenbecher ist quasi ein Leitmotiv der schweizerischen Sachkultur.

### **Wie nahmen die eidgenössischen Verbandsfeste des 19. Jahrhunderts, bei denen ein Festbankett der Höhepunkt war, ihren Anfang?**

Die ganze Vereinsgeschichte fängt an in der Restauration, sie ist im Prinzip eine Präfiguration des demokratischen Staates. An den Vereinsfesten spielt man während ein paar Tagen quasi eine egalitäre Gesellschaft - unter denjenigen allerdings, die es vermögen. Vor 1848 sind solche Feste die Orte, wo man Demokratie fordert und sich jene Elite trifft, die den Bundesstaat dann auch gründet. Die Festhütte ist ein Bild der Republik von Gleichgestellten, darum essen und trinken alle dasselbe. Das fängt 1824 bei den Schützen an.

### **Gemäss Ihren Recherchen wurde an diesen Festen ein üppiges Mittagessen mit drei Fleischgängen serviert. Wieso spielt Fleisch eine so zentrale Rolle?**

Fleisch symbolisiert Kraft, Männlichkeit und Reichtum. Indem man an den Schützen- oder Turnfesten nicht damit geizte, schuf man ein Zeichen der Unterscheidung gegenüber dem Alltag, in dem nur selten Fleisch auf den Tisch kam.

## **Weiss man, wie das Essen damals schmeckte?**

Ich stelle es mir wie Kantinenkost und etwas verkocht vor. Die Besonderheit an diesen Festbanketten war, dass man 5000 Leute innert zwei Stunden mit Hilfe einer temporären Infrastruktur verköstigen musste. Das sind natürlich ganz andere Voraussetzungen als bei grossen Gesellschaften in Luxusrestaurants, die es damals ja auch gab. Bei Empfängen im Bernerhof oder im Bellevue in Bern war natürlich die klassische französische Gastronomie mit ihren sieben bis vierzehn Gängen massgebend. Dank des Tourismus hat man bei uns im 19. Jahrhundert nach internationalem Standard gekocht: Jedes Hotel in Interlaken oder Luzern musste vom Hummersösschen über die getrüffelte Poularde bis zum Turbot, einem heute unbezahlbaren Edelfisch, alles liefern.

## **Gleichzeitig muss an Grossanlässen ja eine Unmenge Alkohol geflossen sein.**

Der Alkoholkonsum im 19. Jahrhundert war in der Tat gigantisch und etwa dreimal so hoch wie heute. Eindrücklich ist, dass er während des ganzen 19. Jahrhunderts bis kurz nach 1900 kontinuierlich stieg. Lange war der Wein das dominierende Getränk: Noch 1891 hat man an der 600-Jahr-Feier von Bern mehr Wein als Bier ausgeschenkt.

## **Wann löste das Bier den Wein als Volksgetränk ab?**

Der Siegeszug des Bieres setzte etwa 1880 ein. Mit ein Grund dafür war die Krise des Weinbaus, ausgelöst durch die Reblaus und den Mehltau. Der Markt brach zusammen, und drei Viertel der Reben wurden nicht mehr neu angebaut. Hinzu kommt, dass man durch den Gotthard- und den Arlbergtunnel nun auch billigen Wein aus dem Ausland importieren konnte. Bier wurde zwar schon lange produziert, war aber um die Mitte des 19. Jahrhunderts noch ein Nischenprodukt. Weil sich Bier nur bei relativ tiefen Temperaturen brauen lässt, trug die Entwicklung von Kühlmaschinen - und der gekühlte Transport per Eisenbahn - wesentlich dazu bei, dass Bier billig und verbreitet wurde. Während kleine Brauereien schliessen mussten, konzentrierte sich die Produktion im Lauf des 20. Jahrhunderts zunehmend auf Grossbrauereien, die in der Lage waren, riesige Investitionen zu tätigen, von der Fabrik mit Kühlanlage und Abfüllstation bis hin zur Zapfanlage in den Wirtschaften. 1885 gab es in der Schweiz noch 530 Brauereien, 1910 waren es 146 und im Jahr 2000 etwa 20 Brauereien.

## **Schützenfeste sind eine männerbündische Angelegenheit. Hatten die Frauen eine vergleichbare Plattform?**

Das Pendant bei den Frauen ist am ehesten das Kaffeekränzchen. Grosse Frauenfeste gab es im 19. Jahrhundert nicht, wobei Frauen auch durchaus zu Festbanketten eingeladen waren und mitessen konnten. Zum Teil hat man in den Festhallen aber auch Galerien eingebaut, von denen aus die Frauen zuschauen konnten. Hinzu kommt, dass sich auf einem Festgelände nebst den effektiven Teilnehmern oft ebenso viele Schaulustige befanden, auch Frauen und Kinder, für die der Gabentempel oder ein Unterhaltungspark - am Eidgenössischen Schützenfest 1885 in Bern gar mit Elefanten - beliebte Attraktionen waren.

## **Worin liegt die architektonische Besonderheit der Festhallen des 19. Jahrhunderts?**

Diese Festhütten waren ephemere, also vergänglich, und hatten Ähnlichkeit mit der temporären Architektur für Landes- oder Weltausstellungen. Die Gebäude wurden von renommierten Architekten eigens entworfen, denn sie sollten ja repräsentativ sein. Meist waren sie aus Holz, das man dann mit historischem Dekor verkleidete. Vereinzelt hat man die Bauteile danach eingelagert, um sie bei kleineren Festen wiederzuverwenden. Eigentlich gibt es in der Schweiz nur eine solche Halle, die als permanente gebaut wurde, nämlich das Albisgütli. Das teils massive

Gebäude wurde für ein kantonales Schützenfest errichtet und bot Platz für 1200 Personen. Für das Eidgenössische Schützenfest 1907 war das jedoch nicht genug, so dass man eine weitere - temporäre - Halle mit 5000 Plätzen daneben aufstellte.



## **Zur Person**

### **François de Capitani**

Dr. François de Capitani ist Kurator am Schweizerischen Landesmuseum Zürich und lebt in Bern. Er ist Mitautor des Buches *Kochen wie im Alten Bern*, hrsg. vom Restaurant Harmonie AG in Bern (Fritz Gyger, Walter Aebischer), 2., erweiterte Auflage, Bern: Stämpfli, 2010, Fr. 29.-