



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

ZENTRUM
FÜR WEITERBILDUNG

Ein Einstieg in Forschendes Lernen

Forschungswerkstatt „Tafelkultur“

Wintersemester 2017/2018 – Wintersemester 2019/2020

Projektleitung: Dr. Dagmar Lekebusch & Karin Pauls

Teil II – Ergebnisse

Universität Hamburg, Kontaktstudium für ältere Erwachsene, Juni 2020

Ergebnisse der Forschungswerkstatt „Tafelkultur“

Nachfolgend werden in zusammengefasster Form sechs Arbeiten der Forschungswerkstatt präsentiert, deren Themen von den Seminaristinnen/Seminaristen eigenständig gewählt, erarbeitet und schriftlich ausgearbeitet wurden. Die Zusammenfassungen entstanden im Rahmen von Redaktionssitzungen, an denen seitens der Teilnehmerinnen und Teilnehmer Peter Fritzsche, Dorothee Giese, Johanna Klengel, Karin Mühlfried und Martina Riechers beteiligt waren. Die jeweiligen Hinweise zu Entstehung, Problemlage und Ergebnissen resp. Forschungsdesiderat erfolgten durch die Projektleiterinnen.

- **Johanna Klengel** (Marita Jändling)
Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit (*Literaturarbeit*)
- **Karin Mühlfried**
Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900 (*Literaturarbeit u. Feldforschung*)
- **Heike Steffen**
Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts (*Literaturarbeit*)
- **Peter Fritzsche**
Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasche – Tafelkultur in der DDR (*Literaturarbeit und Feldforschung*)
- **Dorothee Giese/Wiebke Peters**
Tischmanieren für Kinder im Kindergarten und Grundschulalter – notwendig oder total veraltet und überflüssig? (*Umfrage*)
- **Martina Riechers**
Tafelgeschirr als Medium. Wird Tafelgeschirr als Medium gebraucht/missbraucht? (*Fotodokumentation*)



Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Ausgangssituation

Die Hauptautorin Johanna Klengel nahm gemeinsam mit der Kontaktstudentin Marita Jändling im ersten Semester der Forschungswerkstatt teil. Mit sehr großem Engagement trugen die beiden Material zur Historie von Tischutensilien zusammen. Die Seniorstudentinnen legten eine umfassende Informationssammlung an und stellten die sich stetig erweiterten Ergebnisse im Seminar kontinuierlich vor. Bei der schriftlichen Zusammenfassung ergab sich die Schwierigkeit, dass die Autorinnen in der Euphorie der Informationssammlung nicht darauf achteten, die dabei verwendeten Literaturstellen sowie Internetseiten zu notieren, die für eine korrekte wissenschaftliche Abhandlung vonnöten sind. Doch da die reichliche Zusammenstellung an Informationen, die von Johanna Klengel ab dem 3. Semester noch einmal überarbeitet wurde, als lesenswerter Pool für das umfassende Thema gewertet werden kann, soll die Arbeit an dieser Stelle vorgestellt sein.

Die Informationssammlung

Am Anfang der schriftlichen Zusammenfassung wird deutlich gemacht, dass der Mensch zur Nahrungsaufnahme schon immer Hilfsmittel verwendete. Bevor solche hergestellt wurden, dienten ihm seine Hände als Werkzeug. Die hohle Hand zur Aufnahme von Flüssigkeiten, die Finger und die Zähne zum Zerkleinern der Nahrung. Im Laufe der Zeit wurde aus der Hand der Löffel, aus den Fingern und Zähnen wurden Messer und Gabel. Dies ist nur eine einfache Erklärung, so die Autorin, jedoch ist es der Beginn der Geschichte zur Tafelkultur und aus Tafelkultur ist Tischkultur geworden.

Mit diesen einleitenden Worten geht die Darstellung dazu über, die Historie einzelner Tischutensilien aufzuspüren: Messer, Gabel, Löffel, Gläser, Tischtuch und Servietten. Aus der 35 Seiten umfassenden Informationssammlung werden im Folgenden exemplarisch Löffel, Messer, Gabel, Tischtuch und Serviette vorgestellt.



Abb. 1 Etui mit Besteck, Wilster/Tondern, 18. Jahrhundert

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Löffel

Das ursprünglichste Schöpfergerät zur Aufnahme von Wasser und Nahrung ist die hohle Hand.

Es folgte die Nutzung etwa von Muscheln und Schneckengehäusen. Dann kam es zur handwerklichen Herstellung des Löffels aus Holz, Stein, Elfenbein und anderen Materialien, wie es ägyptische Darstellungen in Gräbern und auf Tempelwänden belegen.

Die dort erkennbaren Löffel zeigen teilweise aufwendige Schnitzereien in Form von Flechtwerk und Tierköpfen.

In der Antike war es dann weit verbreitet, das Essen liegend mit der Hand zum Mund zu führen.

Die **Bezeichnung** „Löffel“ leitet sich von dem alt hochdeutschen Wort Laffe (= Lippe) und von „laffen“ (= schlecken, schlürfen) ab.

Der Löffel besteht aus zwei Teilen, der Laffe (= Löffelschale) und dem Stiel.



Abb. 2 Hohle Hände als Schale



Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Im späten Mittelalter entwickelte sich im europäischen städtischen Umfeld der Beruf des Löffelschnitzers. Löffel waren als Esswerkzeug meist ausreichend, da Speisen trocken, breiig oder in mundgerecht zerlegte Stücke serviert wurden. So konnten die Speisen mit Löffeln oder den Fingern zum Mund geführt werden. Löffel aus Metall kamen erst Ende des 15. Jahrhunderts in Gebrauch. Ende des 17. Jahrhunderts wurde der Stiel des Löffels länger und breiter, so dass er nun mit drei Fingern und nicht mehr mit der Faust umfasst wurde. Damit war die heute noch bekannte Form geboren.

Es gibt seit Beginn der Geschichte des Löffels eine Vielzahl unterschiedlicher Löffel. Die Veränderung der Nahrungsaufnahme trug hier wesentlich dazu bei.

Zum großen Löffel kam etwa der kleine Kaffeelöffel dazu. Die Verlängerung des Löffelstiels ermöglicht es, Joghurt oder Eis aus einem hohen Glas löffeln zu können. Der Butterlöffel und der Kiwi-Löffel weisen eine gezackte Seite auf. Der Saucenlöffel weist eine Vertiefung auf, die das Schöpfen aus der Sauciere ermöglicht. Die größere Suppenkelle mit langem Griff ist am Tisch aus der Mode gekommen, da gleichzeitig die Suppenterrine nicht mehr en vogue ist.

Redewendungen:

- „Weisheit mit dem Löffel gegessen haben“ (= sich für schlau/klug halten)
- „den Löffel abgeben“ (= vererben)



Abb. 3 Holzlöffel, Sylt, 19. Jahrhundert

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Messer

Seit der Zeit der Höhlenmenschen war das Messer eines der wichtigsten Werkzeuge des Menschen. Es diente nicht nur als Waffe, sondern war auch für die Zubereitung diverser Nahrungsmittel von großem Nutzen. Denn mit der Weiterentwicklung des Menschen vom „Pflanzen- zum Allesfresser“ waren Werkzeuge zum Zerlegen etwa von Fleisch notwendig geworden. Durch geschicktes Abschlagen etwa von Feuerstein, Quarz, Jade oder Knochen entstanden schneidefähige Faustkeile oder Schaber, die es möglich machten, Langknochen von Säugetieren zu zerlegen oder beispielsweise an nahrhaftes fetthaltiges Knochenmark der erbeuteten Tiere zu gelangen.

Aus der Antike sind Messer in zahlreichen Formen bekannt. Neben Opfermessern und chirurgischen Messern kamen Messer bei der Jagd und Handwerksarbeiten zum Einsatz sowie beim Kochen und Speisen.

Im Mittelalter kam das Messer zunächst nur in der Küche zum Einsatz und fand nur langsam seinen Weg auf die Tafel des Adels. Bis in das 17. Jahrhundert hinein blieb es mit dem Löffel das meist benutzte Utensil zu Tisch. Nicht zu vernachlässigen ist der Umstand, dass Messer auch als Statussymbole fungierten. Kunstvolle Griffe aus wertvollen Materialien wie z.B. Elfenbein repräsentierten den Stand des jeweiligen Trägers.

Im Laufe der Zeit entstanden verschiedenste Spezialmesser z.B. für Fisch oder Butter: Das Buttermesser ist mit seiner breiten und eher stumpfen Schneide und der abgerundeten Klingenspitze perfekt auf das Streichen von Butter ausgerichtet.



Abb. 4 Messer und Gabel, Mitte 20. Jahrhundert

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Mit der Industrialisierung wurde das Messer zum alltäglichen Haushaltsobjekt. Wichtig wurde jetzt eine unkomplizierte Reinigung. Seit den 1970er Jahren ist diesbezüglich ein Umdenken bemerkbar: Gebrauchsgegenstand und Luxusobjekt verschmelzen. Und heute bezahlen passionierte Köche eine stolze Summe für hochwertige Kochmesser und sehen in ihnen wieder ein Prestigeobjekt.

Gabel

Die Gabel ist das jüngste Besteckteil in der Geschichte, stammt aus Byzanz und war zunächst zweizinkig. Sie wurde als Arbeitsgerät in der Küche und von der Dienerschaft benutzt. Ihre zwei Zinken waren ein Hemmnis, um sich den Weg auf die Tafel zu bahnen, denn sie galt als Teufelswerkzeug und war daher von der Kirche verpönt. Und Hildegard von Bingen (1098-1179) soll gesagt haben, dass derjenige, der die Gabel statt die Finger zum Essen nutze, Gott verhöhne.¹



Kleine Gäbelchen kamen im 16. Jahrhundert aus Italien, um damit Obst oder Konfekt aufzunehmen. Es waren kleine Kunstwerke u.a. aus Elfenbein, Gold und Silber.

Nördlich der Alpen kam die Gabel frühestens im 17. Jahrhundert in Mode. Erst im 18. Jahrhundert etablierte sie sich und wurde in Adelskreisen als Symbol der Vornehmheit und des Luxus gewertet. Im 19. Jahrhundert erhielt die Gabel ihr heutiges Aussehen mit vier Zinken. Durch günstigere Materialien und die damit bedingte Massenproduktion hielt sie Einzug in alle Gesellschaftsschichten.

Abb. 5 Messer und Gabel, 18. Jahrhundert

¹ Vgl. www.planet-wissen.de

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Beispiele der Gabelvielfalt

- Tranchiergabel (viel größer als eine Tafelgabel, zum zweiteiligen Fleischvorlegebesteck gehörig)
- Menügabel (auch Tafelgabel, heutige alltägliche Gabel)
- Dessertgabel (kleinere Essgabel, zum Teil mit drei Zinken)
- Kuchengabel (die linke Zinke zum Zerdrücken von Gebäck ist meist breiter und stabiler als die anderen Zinken)
- Konfektgabel (viel kleiner als Dessertgabel, oft nur mit drei Zinken)
- Kartoffelgabel (zum sicheren Halten der heißen Kartoffel beim Schälen)
- Pommesgabel (klein, zwei- und dreizinkig, aus Holz oder Kunststoff, zum einmaligen Gebrauch gedacht)



Abb. 6 Pommesgabel

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Tischtuch

Nach landläufiger Meinung von heute waren Tischsitten im Mittelalter rustikal. Dieser Ansicht muss für den Gesellschaftsbereich des Adels widersprochen werden. So gehörten Tafeltücher zu den guten Sitten und dienten nicht nur dazu, die grob behauenen Tischplatten (Tafeln!) zu verdecken. An ihnen wurden auch die zum Essen benutzten Finger abgewischt.

Bereits Malereien aus der Zeit um 1200² belegen die Verwendung von Tischwäsche. Sie legen Zeugnis davon ab, dass im Laufe der Zeit Tischtücher immer aufwendiger gestaltet, zum Teil doppelt übereinander gelegt und Bruchkanten – vom Falten der Decken – als Zierde genutzt wurden. Darstellungen von Tischen, die mit weit über die Tischkanten herabfallenden sehr großzügigen Tischtüchern bedeckt sind, bringen Reichtum und Luxus zum Ausdruck. Und bis zum ausgehenden 14. Jahrhundert waren Tischtücher fester Bestandteil der Aussteuer einer Frau geworden.³

In der Renaissance setzten sich Tischdecken – ausgehend von Italien – in ganz Europa durch. Die verfeinerten Tischsitten wurden bald vom aufkommenden Bürgertum adaptiert und setzten sich im 19. Jahrhundert allgemein durch.

Und heute? Heute werden Tischdecken aus den unterschiedlichsten Materialien hergestellt und erfüllen mehrere Zwecke: Schutz einer empfindlichen Tischoberfläche vor Verschmutzung oder Beschädigung, Abdecken einer optisch unschönen Tischoberfläche, Teil der Tischdekoration. Zudem haben sich zahlreiche Varianten und Zubehörteile entwickelt: Eine Mitteldecke bedeckt nur den mittleren Teil eines Tisches und wird üblicherweise über die normale Tischdecke gelegt. Das Skirting (von englisch *to skirt*; deutsch: umranden) ist eine Ergänzung zur Tischdecke und verdeckt die Seitenbereiche eines Tisches. Tischklammern oder -gewichte für die Freiluftnutzung verhindern das Wegfliegen bei Wind. Üblich geworden ist auch die Tischdecke von der Papierrolle: abschneiden, aufdecken und nach Benutzung wegwerfen.

² Vgl. Miniatur aus Herrad von Landsberg, *Hortus Deliciarum*, Elsass, spätes 12. Jahrhundert, Buchmalerei, in: Morel 2001, S. 22, Abb. 15

³ Vgl. Morel 2001, S. 21 und S. 29

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Serviette

Zwar wurden im alten Ägypten zur Zeit der Pharaonen nachweislich opulente Festessen abgehalten, Tischwäsche und Servietten sind zunächst jedoch nicht nachweisbar.⁴

Bei den Römern wurde gern im Liegen gegessen und hier sind einfache Tücher bezeugt, die wie Servietten benutzt wurden.⁵

Auf frühen mittelalterlichen Malereien sind Tischtücher zu finden. Im 15. Jahrhundert hielt dann das sogenannte Mundtuch – über die Schulter oder den Arm gelegt – an der Tafel der Aristokraten Einzug.

Ab dem 16. Jahrhundert gehörten Mundtücher zum guten Ton und in Zeiten des Barock – ausgehend vom französischen Hof – entwickelten sich ausführliche Benimmregeln. Eine davon war, dass festgelegt war, wie und wann eine Serviette benutzt und wie weit sie auf den Beinen entfaltet werden durfte. Hieraus wird ersichtlich, dass die Serviette nun auf den Schoß gelegt wurde und nicht mehr auf den Arm oder die Schulter.

Und das ist bis heute, über alle Gesellschaftsschichten hinweg, so geblieben.

Das Wort Serviette leitet sich aus dem Lateinischen ab: *servus* (Sklave, Diener) und ging in das französische Wort *servir* (dienen, aufwarten, auftragen, servieren) über. Ursprünglich betraf dies also einen Gegenstand, der zum Servieren benötigt wurde. Und dies war auch der Ursprung, denn Bedienstete legten sich beim Bedienen ein Tuch über die Schulter, um daran Messer abzuwischen, die zum Zerlegen von Fleisch verwendet wurden.

⁴ Vgl. Tapper 1986, S. 7-11

⁵ Vgl. Morel 2001, S. 25

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Nicht unerwähnt bleiben soll, dass Servietten als Tischschmuck verwendet wurden und sich hierfür die Kunst des Serviettenbrechens entwickelte, eine Kunst, die die Zeiten überdauern sollte. So wurde auch um 1900 eine Festtafel durch kunstvoll gefaltete Servietten verziert. Heinrich Louis Fritzsche stellt in seinem „Illustriertem Servietten-Album“ aus dem Jahr 1905 138 Serviettenfiguren vor und macht anschaulich, wie die Tücher „zu brechen“ sind.⁶

Auch nach 1945 - im Zuge des deutschen Wirtschaftswunders – wurde die kunstvoll gefaltete Serviette zum Höhepunkt eines festlich gedeckten Tisches.

In den 1950er und 1960er Jahren kam kein gedeckter Tisch ohne die dekorativ „gebrochene“ Serviette aus.

In den 1970er Jahren kam die Zellstoff- oder Papierserviette in Mode, die bis heute beim Essen präsent ist, ob in der Gastronomie, bei den Mahlzeiten zu Hause, beim Picknick im Freien oder beim festlichen Abendessen. Sie gibt sie in allen erdenklichen Farben, Mustern, Formen, Qualitätsstufen. In den letzten zwei Jahrzehnten ist eine Abkehr dieses Trends festzustellen und die Stoffserviette erlebt ein Comeback.⁷



Abb. 7 Stoffservietten mit Serviettenringen

⁶ Vgl. Fritzsche 1905, o.S.

⁷ Vgl. www.stoffservietten24.de

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Literaturverzeichnis

Fritzsche 1905

Fritzsche, Heinrich Louis. Illustriertes Servietten-Album, Frankfurt am Main 1905

Morel 2001

Morel, Andreas. Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001

Tapper 1986

Tapper, Hans. Der schön gedeckte Tisch, Niedernhausen 1986

Internetadressen

www.planet-wissen.de

www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/pwiediegeschichtedergabel100.html, so gesehen am 28.02.2020

www.stoffservietten24.de

www.stoffservietten24.de/geschichte-der-stoffserviette, so gesehen am 24.03.2020

Weitere Homepages wurden für die Informationssammlung genutzt, jedoch wie eingangs erwähnt, bei den Recherchen nicht hinterlegt. Sie konnten nicht rekonstruiert werden. Falls sich daraus Probleme ergeben sollten, wenden Sie sich bitte an das ZfW.

Johanna Klengel (Marita Jändling) Ein Schlaglicht auf die Entwicklung von Tischutensilien im Laufe der Zeit

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Etui mit Besteck, Wilster/ Tondern, 18. Jahrhundert, Meisterzeichen auf der Rückseite des Löffelstiels: CS, Museum Langes Tannen, Uetersen, Inv. Nr. 1979-85

Abb. 2 Hohle Hände als Schale, Privatbesitz

Abb. 3 Holzlöffel, Sylt, 19. Jahrhundert, Altfriesisches Haus auf Sylt, Inv. Nr. 2008-298

Abb. 4 Messer und Gabel, Mitte 20. Jahrhundert, Privatbesitz

Abb. 5 Messer und Gabel, Eisen, 18. Jahrhundert, Museum im Kulturzentrum, Rendsburg, Inv. Nr. 1368

Abb. 6 Pommegabel, Privatbesitz

Abb. 7 Stoffservietten in Serviettenringen, www.stoffservietten24.de/geschichte-der-stoffserviette, so gesehen am 25.2.2020

Abbildungsnachweis

Für die Erteilung der Publikationsgenehmigungen sei folgenden Institutionen herzlich gedankt:

Abb. 1 Museum Langes Tannen, Uetersen

Abb. 3 Sylt Museum

Abb. 5 Museen im Kulturzentrum, Rendsburg

Abb. 7 www.stoffservietten24.de

Die Publikationsgenehmigungen liegen dem ZFW auch von den Fotos aus Privatbesitz vor (Abbn. 2, 4 und 6).

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Ausgangssituation

Die langjährige Tätigkeit der Autorin im Museumsdorf Volksdorf war ein wesentlicher Grund für die Auseinandersetzung mit den Tafelsitten und vor allem mit Essgewohnheiten auf den Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900 sowie in den Walddörfern.¹ Ihren thematischen Schwerpunkt legte sie auf Essgewohnheiten, da über Gebräuche rund um den Tisch wenig in Erfahrung zu bringen war. In diesem Zusammenhang weist Mühlfried auf die Problematik der Literatur- und Quellenlage hin. Autoren beschäftigen sich nach ihrer Kenntnis vor allem mit höfischer und großbürgerlicher Tafelkultur. Als schwierig erwies es sich aber auch, Informationen über die Nahrungsgeschichte des bäuerlichen Umfelds im 19. Jahrhundert zu finden. Weder die Zentral- noch die Staatsbibliothek in Hamburg verfügen über einschlägige Literatur hierzu. Im Altonaer Museum existieren Bücher über die Ernährungslage am Ende des 19. Jahrhunderts, aber nichts Spezielles über die ländliche Bevölkerung. Aber in der Bibliothek des Museumsdorfs Volksdorf sind Bücher gesammelt worden, die sich genau mit diesem Thema befassen. Vor allem die dortige Sammlung der historischen Gebrauchsgegenstände und die Schriften forschender Museumsmitarbeiter/Mitarbeiterinnen sowie die von ihnen verfassten Broschüren und die Gespräche mit ihnen erwiesen sich als gute Informationsquelle.

Das Ergebnis der Untersuchungen legte Karin Mühlfried in einer 16-seitigen schriftlichen Arbeit nieder. Welche Aspekte diese behandeln, wird im Folgenden zusammengefasst dargelegt.

Ernährung und Speisen in den Walddörfern

Die Bauern in den Walddörfern auf der Hamburger Geest waren Selbstversorger, sie lebten von dem, was sie anbauten. In schlechten Erntejahren herrschte oft Mangel an Nahrungsmitteln. Schon in guten Jahren war dem Geestboden nicht viel abzurufen, da er sandig und wenig fruchtbar war. Überwiegend wurde Buchweizen angebaut, der die Grundlage für viele Mahlzeiten bildete. So war Buchweizenpfannkuchen in Speck gebraten beliebt, aber auch Grütze war ein häufig zubereitetes Gericht. Zusammen mit Gersten- und Roggenmehl fand Buchweizenmehl auch Verwendung beim Brotbacken.



Abb. 1 Buchweizenkörner

Der Name des Buchweizens (Knöterichgewächs) stammt von der Form seiner Samenkörner ab, die wie winzige Bucheckern aussehen (Abb. 1).

Ein Einkauf bzw. Verkauf von Lebensmitteln in Hamburg war aufgrund der Entfernung nicht realisierbar. Erst mit der Bahnverbindung ab 1904 sollte sich dies ändern.

¹ Letztere gingen in heutigen Stadtteilen wie Duvenstedt, Lehmsahl-Mellingstedt, Wohldorf-Ohlstedt, Bergstedt, Volksdorf und Farmsen-Berne im Nordosten Hamburgs auf.

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Das Herdfeuer als Zentrum des Lebens

Alle Herde hatten offene Feuerstellen ohne Schornsteine – die Häuser waren Rauchhäuser. Für die Bewohner stellte das Einatmen des Rauches eine Gesundheitsgefährdung dar, andererseits wurde der Rauch genutzt, um Speck und Wurst durch Räuchern haltbar zu machen. (Abb. 2) Die meisten Herde um 1900 waren Wandherde (Abb. 3) und nach vorn geöffnet, im Gegensatz zu den älteren Bodenherden (Abb. 4) mit ebenerdigen Feuerstellen auf einem gemauerten Block, die nach allen vier Seiten und nach oben offen und sehr feuergefährlich waren. Die Hitzeeinwirkung wurde so geregelt, dass das Koch- oder Bratgut mit verschiedenen hohen Untersetzern näher an die Flamme gebracht oder weiter davon entfernt wurde. (Abb. 5)

Zur Konservierung von Lebensmitteln standen weder Dosen noch Weckgläser oder Tiefkühlgeräte zur Verfügung. Fleisch wurde durch Räuchern, seltener durch das sehr teure Pökeln, haltbar gemacht.

Der größte Teil der Ernte musste frisch aus dem Garten gegessen werden. Nur Rüben und Kohl konnten, in Kisten mit Sand gelagert und bis Januar oder Februar verwertet werden. Festes Obst wurde in Scheiben geschnitten und nach dem Brotbacken in der Restwärme gedörft. Ausgepalte Hülsenfrüchte trockneten auf dem Dachboden an der Luft zusammen mit Pilzscheiben und Kräuterbündeln.

Mahlzeiten am Tag

Die Alltagsarbeit ließ kaum Zeit für besonders abwechslungsreiche Gerichte und über Rezepturen ist nicht viel bekannt. „Das Essen war nicht sehr abwechslungsreich, enthielt aber wohl die wichtigsten Nährstoffe, obwohl man von Ernährungslehre nichts wusste.“² Nachdem bei Sonnenaufgang Wasser vom Brunnen geholt, das Herdfeuer angefacht und die Tiere versorgt, gefüttert und gemolken worden waren, folgte das Frühstück, das meist aus Buchweizengrütze bestand:

Grobes Buchweizenmehl wurde in Buttermilch mit etwas Salz gekocht. Der Brei wurde heiß verzehrt oder in erkaltetem Zustand in Würfel geschnitten und mit heißer Milch übergossen.



Abb. 2 Räuchern von Schinken und Speck

² Beyle/Pfütze o.J., S. 10

Karin Mühlfried
Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900



Abb. 3 Wandherd



Abb. 4 Bodenherd



Abb. 5 Hochbeiniger Untersetzer zum Warmhalten von Speisen

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Das zweite Frühstück und das Abendessen wurden für gewöhnlich in einer großen Pfanne zubereitet, wobei Bratkartoffeln die Grundlage bildeten. Je nach Verfügbarkeit kamen Speck, Zwiebeln und saisonal verfügbares Gemüse hinzu.

Die Essenszeiten waren nicht starr festgelegt, sondern richteten sich danach, ob und wann die Arbeit unterbrochen werden konnte und auch nach der Länge des Tageslichtes.

Heutige Verbraucher, die alles und zu jeder Zeit zur Verfügung haben, können sich kaum vorstellen, wie sehr die Menschen damals das Frühjahr herbeisehnten, damit sie das erste frische Grün wie Löwenzahnblätter, Brennnesseln und Sauerampfer sammeln und damit das winterliche Essen ergänzen konnten.

Das Mittagessen wurde nach dem Frühstück in einem Kessel angesetzt und über das Feuer gehängt. Im unbeaufsichtigten Kessel köchelten im Wasser stundenlang Kartoffeln, Gemüse und eventuell Fleisch. Dies tat der Qualität der Lebensmittel nicht gut, bedeutete aber Zeitersparnis für die Bäuerin.

Die warmen Speisen wurden aus dem Kessel in große Schüsseln umgefüllt und auf den Tisch gestellt, jeder bediente sich mit seinem eigenen Löffel daraus. Nachmittags gab es Brot, das von den Kindern aufs Feld gebracht wurde, damit die Arbeit nicht unterbrochen werden musste.

Jedes Familienmitglied besaß einen eigenen Holzlöffel, der meist selbst geschnitzt war. Auch ein Holzbrettchen und ein Messer, um Speck und Brot zu schneiden, sind als Tischutensilien nachweisbar. (Abb. 6) Gedeckt im klassischen Sinne wurde der Tisch nicht, Tischtuch oder Servietten gab es nicht. Nur am Sonntag, wenn die Familie in der guten Stube aß, wurde ein Tischtuch aufgelegt



Abb. 6 Speiseutensilien

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Backtag

Nicht Brot war damals Grundnahrungsmittel, sondern Buchweizengrütze und Eintöpfe aus Gemüse und Kartoffeln. Brot wurde nur einmal im Monat gebacken. Das Backen im Steinofen erforderte einerseits viel Erfahrung, andererseits eine präzise Zeiteinteilung, denn die richtige Ofentemperatur musste möglichst zur gleichen Zeit erreicht werden, zu der die rohen Brotlaibe zum Backen fertig waren. Dies bedeutete, dass der Gärvorgang noch nicht ganz abgeschlossen sein durfte, sonst hätte das Brot im Ofen nicht mehr weiter aufgehen und eine gute Kruste entwickeln können. Die Arbeit am Baktisch und am Ofen musste deshalb Hand in Hand gehen.



Abb. 7 Brote im Ofen

Am Vorabend des Backtages wurde mit Sauerteig eine große Menge Brotteig in einer Holzmulde von vier Arbeitern gemeinsam geknetet. Der Teig ging über Nacht auf, wurde am Morgen noch einmal durchgearbeitet, zu Laiben geformt und in geflochtene Körbe gelegt.

Zu diesem Zeitpunkt musste der gemauerte Steinofen durchgeglüht sein. Die Asche wurde herausgeräumt, der Innenraum sauber ausgewischt und die Brote hineingeschoben. Nach 45 bis 50 Minuten waren sie durchgebacken. (Abb. 7)

Die Hitze reichte noch für einen weiteren Brotbackgang und danach für Plattenkuchen. In der Restwärme wurden abschließend Apfelscheiben für den Winter getrocknet.

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Getränke

Zumeist wurde das Wasser aus dem hauseigenen Brunnen getrunken. Zu den Mahlzeiten wurde oft auch Buttermilch gereicht. Aus Kräutern, Blättern und Blüten wurden vielerlei Aufgüsse zubereitet. Sie dienten nicht nur als Getränk, sondern wurden wie etwa Kamille und Minze auch als Heilkräuter eingesetzt.³ Und Ersatzkaffee wurde aus gerösteten Gerstenkörnern hergestellt.

Trinkwasser gab es meist aus der Wassertonne, die in der Küche stand. Daneben lag eine Kelle, die jeder benutzte, um seinen Durst zu stillen. Bei Tisch wurden Becher aus Blech oder irdenem Material benutzt.

Die Zeit am Tisch wurde nicht nur zur Nahrungsaufnahme genutzt, sondern galt auch als Erholungszeit von der harten Arbeit. Deshalb mussten auch Erntehelfer stets einen Sitzplatz bekommen, was dazu führen konnte, dass die Kinder stehen mussten.

Tischsitten

Es wurde darauf geachtet, dass immer die ganze Familie, die aus dem Bauernehepaar, den Kindern sowie den Knechten und Mägden bestand, am Tisch gemeinsam die Mahlzeiten einnahm. Dabei nahmen Bauer und Bäuerin die Plätze an den Kopfenden des Tisches ein, dazwischen saßen Knechte und Mägde und die Kinder.

Vor jeder Mahlzeit wurde ein Gebet gesprochen, um damit Dankbarkeit und Wertschätzung für das Essen auszudrücken. Danach nahm sich der Bauer von der Speise, dann durften auch alle anderen zugreifen. Nach dem Essen säuberte jeder seinen Löffel und sein Brettchen und hängte sie wieder ins Regal zurück.



Abb. 8 Hängeregal

³ Vgl. Rosenfeld 1988, S. 51

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Am Sonntag nahmen der Bauer, seine Frau und die Kinder das Essen in der guten Stube ein. Das Gesinde aß weiterhin am Tisch im Wohnbereich des Hauses. Das Sonntagsessen, das alle zum Haushalt gehörigen Personen erhielten, war reichhaltiger als an Wochentagen. Es enthielt meist Fleisch und war mit mehr Sorgfalt zubereitet, weil am Ruhetag mehr Zeit dafür war. Am Sonntag lag auch ein Tafeltuch auf dem Tisch der guten Stube und jeder trug seine Sonntagskleidung. Daher wurde Wert darauf gelegt, dass der Löffel sorgfältig am Schüsselrand abgestreift wurde, bevor man ihn zum Mund führte, um Kleckern und damit verbundene Flecken zu vermeiden.

Besondere Feste – besondere Speisen

Während Geburtstage wohl nicht gefeiert wurden, nahm an Hochzeiten das ganze Dorf teil. Für diese Feier wurden auf der Deel⁴ lange Tische aufgebaut, an denen sich Männer und Frauen gegenüber saßen. Als Geschenke brachten die Gäste Speisen, Bier und Schnaps mit, was die Kosten für eine Hochzeit verringerte, und jeder Gast brachte seinen eigenen Trinkbecher mit. Als erster Gang des Festschmauses wurde Fleischsuppe gereicht, gefolgt von gebratenem Fleisch und Kartoffeln. Als Abschluss kamen Butterkuchen und Gerstenkaffee auf den Tisch. Sehr wichtig war, dass zu den angebotenen Speisen auch Süßes gehörte, da es dieses im Alltag fast nie gab.

Ein großes Dorffest war die „Johannishöge“, worauf das Gesinde einen Anspruch hatte. In den „Befehlsbüchern der Waldherren von 1862“ war festgelegt, dass von allen Bauern Brot, gebratenes Fleisch, Plattenkuchen, Bier und Schnaps bereitgestellt werden musste. Die Bauern waren außerdem verpflichtet, für das Fest reihum ihre große Diele zur Verfügung zu stellen.⁵

Sich „högen“ bedeutet sich freuen, amüsieren. Der Johannistag ist der 24. Juni, die Johannishöge ist also das Vergnügen am Johannistag, eine Art Volksfest.⁶

Fazit

Am Ende ihrer Untersuchungen resümiert Karin Mühlfried, dass bäuerliche Gepflogenheiten in Norddeutschland nicht überall gleich waren. Die Bauern in den Marschgebieten hatten auf den fruchtbaren Böden viel bessere Ernteerträge als die Bauern auf der Geest. Sie konnten sich mehr leisten, ihre Kleidung war teurer und schöner, die Feste aufwändiger. Dort war auch das Essen abwechslungsreicher und es wurde mit mehr Mühe zubereitet. Die Autorin hält es für lohnenswert, die Ess- und Tafelgewohnheiten bei den Bauern in den Marschgebieten zu bearbeiten, um auch auf diesem Gebiet die noch vorhandenen Gegenstände, die Archivalien und das überlieferte Wissen zu erhalten.

⁴ Die Deel – auch Diele oder Tenne – war der große freie Arbeitsbereich im Stallteil des Bauernhauses.

⁵ Vgl. Rolle 1992, S. 164

⁶ Vgl. Digitales Wörterbuch Niederdeutsch

Karin Mühlfried Essgewohnheiten auf Bauernhöfen auf der Hamburger Geest um 1900

Literaturverzeichnis

Beyle/Pfütze o.J.

Beyle, Fritz/Pfütze, Marianne. Wohnen und Wirtschaften im Harderdorf, in: Infoblatt Nr. 6, Verein De Spieker, hrsg. v. Museumsdorf Volksdorf, o. J.

Digitales Wörterbuch Niederdeutsch

Digitales Wörterbuch Niederdeutsch (dwn), in: Hausen, Peter. Die niederdeutsche Literatur, www.niederdeutsche-literatur.de, so gesehen am 18.4.2020

Rolle 1992

Rolle, Paul. Geliebtes Volksdorf, Hamburg 1992

Rosenfeld Hamburg 1988

Rosenfeld, Angelika. Vor langer Zeit im Alstertal, Hamburg 1988

Weiterführende Literatur

Bauer, Kurt (Hrsg.). Bauernleben: Vom alten Leben auf dem Land, 3. Auflage Wien u. a. 2007

Kürtz, Jutta. Großer Hans liebt Schweinebacke - Kleine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Schleswig-Holstein, Lübeck 1978

Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.). Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004

Wiegelmann, Günther/Mohrmann, Ruth-E. (Hrsg.). Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster 1996

Abbildungsverzeichnis und Abbildungsnachweis

Die Abbildungen beruhen auf Fotos der Autorin, die sie mit freundlicher Genehmigung des Vereins „De Spieker im Museumsdorf Volksdorf e.V.“ machen konnte.

Heike Steffen¹

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Ausgangssituation

Ausgangspunkt für Heike Steffens Projektarbeit bildete ein Buch von Arnold Kludas, das den Titel „Königinnen des Südatlantik“ trägt. Bei den Königinnen der Südatlantik handelt es sich um die vier Cap-Schnelldampfer der Hamburg-Süd-Reederei, welche zwischen 1911 und 1939 nach neuesten Standards gebaut wurden und ein Kapitel internationaler Verkehrs- und Kulturgeschichte jener Zeit repräsentieren.

Auf der Suche nach Hinweisen zur Tafelkultur speziell auf diesen Schiffen hatte die Autorin wenig Erfolg. Sie wurde jedoch im Internationalen Maritimen Museum Hamburg (IMMH) auf ein Service eines Luxusliners jener Zeit aufmerksam, das ihrer Meinung nach dem Tafelgeschirr der Cap-Schnelldampfer entsprechen könnte. Vor diesem Hintergrund machte es sich die Autorin zur Aufgabe, den „Werdegang“ der vier Cap-Schnelldampfer und deren (anzunehmende) Tafelkultur unter Berücksichtigung vergleichbarer Passagierschiffe jener Zeit darzustellen. Dabei stützte sie sich zum einen auf Ausstellungsobjekte des IMMH, zum anderen zog sie die Veröffentlichungen „In 80 Tassen um die Welt“² und „Stories of Menu“³ hinzu.

Nacheinander stellt Heike Steffen die vier folgenden Luxusliner schlaglichtartig vor: **Cap Finisterre**, **Cap Trafalgar**, **Cap Polonio** und **Cap Arcona**. Sie gibt geschichtliche Hintergrundinformationen, erwähnt technische Daten und Konstruktionsbesonderheiten und zeigt beispielhaft Ausstattung, Mobiliar, Bordleben und Passagiere. Daneben stellt sie Porzellane, Service und Bestecke vor, die nachweislich von bekannten Porzellanherstellern an Reedereien für deren 1.-Klasse-Schiffsreisen geliefert wurden.

Auf diese Weise führt die Autorin dem Leser das Gesamtkonzept „Luxus-Seereisen“ vor Augen, das sich auch im kleinsten Detail der Tafelkultur wiederfinden lässt. Das Untersuchungsergebnis wird durch eine Reihe von Abbildungen illustriert, die im Rahmen dieser Dokumentation nur zum Teil wiedergegeben werden können.



Abb. 1

¹ Anmerkung der Projektleiterinnen: Bei der Autorin handelt es sich um die älteste Teilnehmerin der Forschungswerkstatt. Sie ist über 80 Jahre alt!

² Vgl. Träger/Siemen 1996

³ Vgl. Altendeitering-Tiggemann/Wehmann 2016

Heike Steffen

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Cap Finisterre

Den Anfang der Schiffsreihe machte 1911 die Cap Finisterre, die mit ihrer Jungfernnreise von Cuxhaven nach La Plata in knapp 14 Tagen den Hafen von Buenos Aires erreichte und damit alle Erwartungen übertraf.⁴ Speisesaal der 1. Klasse, Wintergarten und Rauchsalon waren luxuriös ausgestattet.⁵ Dementsprechend ist davon auszugehen, dass auch exquisites Porzellan zum Einsatz kam, möglicherweise mit dezenten Initialen des Schiffes, so wie es etwa für das Passagierschiff „Kaiserin Auguste Viktoria“ aus der Zeit um 1900 im Internationalen Maritimen Museum in Hamburg nachweisbar ist (Abb. 2).⁶

Die Porzellanfabrik Gebr. Bauscher in Weiden sowie die Porzellanfabrik Rosenthal in Selb lieferten ebenfalls – wie die Porzellanmanufaktur Nymphenburg – hochwertiges Porzellan an Reedereien. Das gezeigte Service kann stellvertretend stehen für die Tafelkultur der vier Cap-Schnelldampfer.

Cap Trafalgar

Die Cap Trafalgar (1914) größer als die Cap Finisterre, aber in Bezug auf Ausstattung vergleichbar. Leider nahm sie kriegsbedingt ein schnelles Ende. Im Jahre 1914 sank sie brennend nach einer Kollision mit einem britischen Hilfskreuzer. Ein Teil der Besatzung konnte von einem deutschen Schiff gerettet werden.⁷



Abb. 2 Kaffeegeschirr mit verschlungenen Initialen der Kaiserin Victoria Auguste „AV“, der Namensstifterin des Schiffes, Porzellanmanufaktur Nymphenburg

⁴ Vgl. Kludas 1996, S. 13

⁵ Vgl. Kludas 1996, S. 16-17

⁶ Über die USA wurde die Cap Finisterre 1919 als Reparationsleistung Japan zugesprochen. Dort war das Schiff ab 1920 das Flaggschiff der Handelsflotte, bis es 1942 von einem U-Boot der US-Marine torpediert wurde und sank.

⁷ Vgl. Kludas 1996, S. 25

Heike Steffen Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts



Abb. 3 Cap Polonio 1922

Die Cap Polonio war mit Seitenwülsten ausgestattet, eine neue Konstruktion, die bei Seegang das hochwertige Mobiliar und die mit edlem Porzellan gedeckten Tafeln an ihren Plätzen hielt.⁸ Der Speisesaal der 1. Klasse (Abb. 4) war mit edlen Materialien ausgestattet und konnte mit einer Raumhöhe von 5,59 Metern aufwarten. Es ist davon auszugehen, dass hier die Tafelkultur von hochwertigem Porzellan bestimmt wurde.

Nach mehreren Kreuzfahrten nach Südamerika und auch in den Norden trat das Schiff 1935 seine letzte Reise zur Abwrackwerft nach Bremerhaven an.⁹

Cap Polonio

Es folgte, ebenfalls 1914, die Cap Polonio (Abb. 3), die noch luxuriöser ausgestattet war als die beiden bereits genannten Schiffe.

Infolge des Ersten Weltkrieges konnte sie erst 1922 nach kompletter Überholung zur Jungfernfahrt von Hamburg nach La Plata auslaufen. Dabei übertraf sie mit ihren 19 Knoten alle Erwartungen und wurde in allen Häfen jubelnd empfangen.



Abb. 4 Speisesaal 1. Klasse auf der Cap Polonio



Abb. 5 Fahrgäste der 1. Klasse vor dem Wintergarten auf der Cap Polonio

⁸ Vgl. Kludas 1996, S. 31

⁹ Vgl. Kludas 1996, S. 52

Heike Steffen

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Von dort ersteigerte Otto Olpers, jahrelang Leitender Ingenieur des Cap-Schnelldampfers, das Interieur des Speisesaals der 1. Klasse und integrierte es in sein Hotel in Pinneberg, das er fortan Hotel Cap Polonio nannte. Bis heute wird hier das kostbare Gut gepflegt und auch die Tafelkultur wertgeschätzt.

Das originale Mobiliar, ein Tisch, ein Stuhl und ein Sofa sowie die Wandverkleidung des Schiffes, befindet sich im Foyer und im Restaurant des Hotels. Das ebenfalls ersteigerte Interieur des Festsaaes der 1. Klasse wurde in den Festsaal des Hotels integriert.¹⁰

Cap Arcona

Als letztes Schiff dieser Reihe hatte 1927 die Cap Arcona eine weitere Steigerung in Ausstattung und Größe erfahren. Halle und Festsaal in hellem Schleiflack mit Vergoldung maßen zusammen 750 Quadratmeter und hatten eine Höhe von 4,20 Metern. Der Speisesaal (630 Quadratmeter groß und 5,50 Meter hoch) war durch zwei Decks gebaut und mit Zitronenholz und Palisander sowie mit grüner Seidenstoff-Bespannung und drei großen Gobelins ausgeschmückt. In zwei Deckenfeldern befanden sich Bronzekronen, ansonsten war der Saal mit indirekter Beleuchtung versehen.¹¹

Ihre Jungfernnreise im November 1927 absolvierte die Cap Arcona von Hamburg nach Rio de Janeiro in 12 Tagen und später in 3 Tagen über Santos und Montevideo nach Buenos Aires.¹² Sicherlich wurde auch auf diesem Luxusschiff die Tafelkultur der 1. Klasse von edlem Porzellan bestimmt.

Die Speisekarte der Cap Arcona der 1. Klasse war exquisit und reichhaltig entsprechend dem Anspruch des Schiffes und enthielt allein 14 Eierspeisen, 10 Fleischgerichte, 4 Tagesplatten, 8 Kaffee-, Tee- und Milchgetränke und vieles mehr.

Im Mai 1945 sank das brennende Schiff nach Raketenbeschuss durch britische Jagdbomber im Hamburger Hafen. Von etwa 6000 darin untergebrachten Kriegsgefangenen konnten sich nur etwa 500 retten.¹³

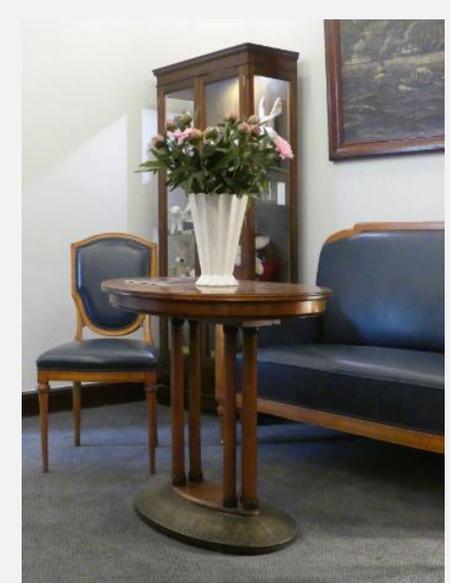


Abb. 6 Mobiliar der Cap Polonio im Foyer des gleichnamigen Hotels in Pinneberg

¹⁰ Leider existieren im Pinneberger Hotel keine Unterlagen, die über die Tafelkultur des Schiffes Auskunft geben könnten.

¹¹ Vgl. Kludas, S. 58-63

¹² Vgl. Kludas, S. 68

¹³ Vgl. Kludas, S. 101-102

Heike Steffen

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Begegnungen der Cap Arcona mit anderen Schiffen – Beispiele für Geschirrausstattungen vergleichbarer Reedereien

Bei den Kapverdischen Inseln begegnete die Cap Arcona 1932 dem Luftschiff Graf Zeppelin (Abb. 7).

Mit dem Bordporzellan, das ein goldgeprägtes, ovals Monogramm „LZ“ auf blauem Grund ziert (Abb. 8), wurde 1928 das Luftschiff Graf Zeppelin LZ 127 ausgestattet.

Einen Eindruck, wie eine gedeckte Tafel ausgesehen hat, vermittelt ein Werbeflyer der Porzellanfabrik Heinrich & Co. (Abb. 9)



Abb. 7 Werbeanzeige der Porzellanfabrik Heinrich & Co. aus Selb, um 1930



Abb. 8 Mokkatasse mit Untertasse, Heinrich & Co., Selb, 1928

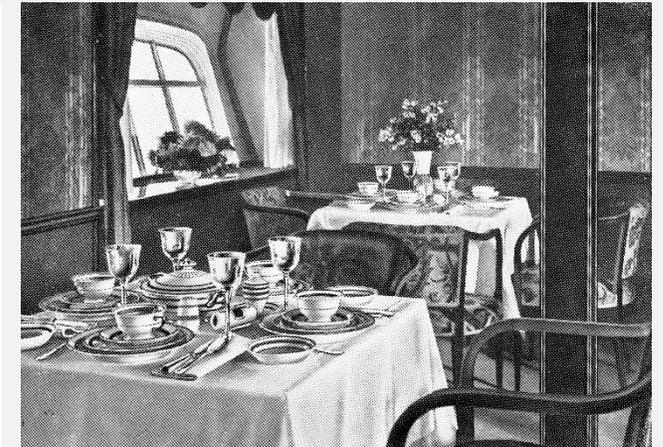


Abb. 9 Gedeckter Tisch im Luftschiff Graf Zeppelin (aus Werbeflyer der Porzellanfabrik Heinrich & Co. um 1930)

Fazit und Ausblick

Die Reisemöglichkeiten mit Luxus Schiffen und ihre Tafelkultur waren elitär und es konnte nur eine bestimmte Klasse daran teilnehmen. Aber diese Art von Tafelkultur wird auch in Zukunft für etwas weniger elitäre Schiffsreisende sowie für kultivierte Haushalte ihre Bedeutung behalten.

Am Ende ihrer Ausführungen gibt die Autorin ihrer Hoffnung Ausdruck, dass sich in der Zukunft doch Quellen auftun, um die Tafelkultur der vier Cap-Schnelldampfer bildlich nachzuweisen.

Heike Steffen

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Literatur- und Quellenverzeichnis

Altendeitering-Tiggemann/Wehmann 2016

Altendeitering-Tiggemann, Birgit/Wehmann, Heinz O. Stories of Menu. Historische maritime Speisen neu interpretiert, [Hamburg] 2016

Gretzschel/Zapf 2016

Gretzschel, Matthias/Zapf, Michael. Cap San Diego. Heimathafen Hamburg, Hamburg 2016

Kludas 1996

Kludas, Arnold. Die Cap-Schnelldampfer der Hamburg Süd. Königinnen des Südatlantik, Hamburg 1996

Träger/Siemen 1996

Träger, Susanne/Siemen, Wilhelm (Hrsg). In 80 Tassen um die Welt. Gastlichkeit und Porzellan. Ein Beitrag zur Geschichte des Porzellans für die Gastronomie vom Ende des 19. Jahrhunderts bis in die Gegenwart, Schriften und Kataloge des Deutschen Porzellanmuseums, Bd. 46, Hohenberg a. d. Eger 1996

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Titelblatt des Buches Kludas 1996

Abb. 2 Kaffeegedeck mit Goldrand und verschlungenen Initialen der Kaiserin Victoria Auguste „VA“ unter Krone, Porzellanmanufaktur Nymphenburg, Ausformung um 1900, Maritimes Museum Hamburg; die Inv.Nr. konnte bis zum Zeitpunkt der Onlinestellung der Publikation nicht in Erfahrung gebracht werden.

Abb. 3 Cap Polonio 1922 im Hafen von Buenos Aires, Argentinien

Abb. 4 Speisesaal 1. Klasse auf der Cap Polonio, in: Kludas 1996, S. 45

Abb. 5 Fahrgäste der 1. Klasse auf der Cap Polonio, in: Kludas 1996, S. 45

Abb. 6 Mobiliar der Cap Polonio im Foyer des gleichnamigen Hotels in Pinneberg, 2019, Privatbesitz

Heike Steffen

Tafelkultur und Luxusreisen per Schiff zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Abbildungsverzeichnis ... Fortsetzung

Abb. 7 Werbeanzeige der Porzellanfabrik Heinrich & Co aus Selb, um 1930, in: Werbeflyer der Porzellanfabrik Heinrich & Co., Selb, um 1930, o.S.

Abb. 8 Mokkatasse mit Untertasse, Heinrich & Co., Selb, 1928, Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg a. d. Eger, Inv. Nr. 23883/12

Abb. 9 Gedeckter Tisch im Luftschiff Graf Zeppelin, in: Werbeflyer der Porzellanfabrik Heinrich & Co., Selb, um 1930, o. S.

Abbildungsnachweis

Für die Erteilung der Publikationsgenehmigungen sei folgenden Institutionen herzlich gedankt:

Abb. 1 Koehler im Maximilian Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg

Abb. 2 Internationales Maritimes Museum, Hamburg

Abb. 3 Hamburg Südamerikanische Dampfschiffahrts-Gesellschaft A/S & Co KG

Abb. 4 Hamburg Südamerikanische Dampfschiffahrts-Gesellschaft A/S & Co KG

Abb. 5 Hamburg Südamerikanische Dampfschiffahrts-Gesellschaft A/S & Co KG

Abb. 7 Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg a. d. Eger, ZADP (Zentrales Archiv für die deutsche Porzellanindustrie)

Abb. 8 Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg a. d. Eger

Abb. 9 Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg a. d. Eger, ZADP (Zentrales Archiv für die deutsche Porzellanindustrie)

Die Publikationsgenehmigungen liegen dem ZFW vor. Dies gilt auch für Abb. 6 aus Privatbesitz.

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Bei nachfolgendem Text handelt es sich auf ausdrücklichen Wunsch des Autors nicht um eine Zusammenfassung, sondern um einen wörtlich zitierten Auszug seiner Arbeit, der Einleitung, Gliederung, Fragestellung und Zusammenfassung wiedergibt. Aus diesem Grund sind Abbildungsnummern und Fußnoten nicht fortlaufend. Die in der Gliederung angegebenen Seitenzahlen entsprechen denen der Originalarbeit. Zudem wurde auf Abbildungen verzichtet, um mögliche Publikationsrechte nicht zu verletzen.

Einleitung

Die vorliegende Arbeit entstand im Rahmen eines Forschungsseminars beginnend im Wintersemester 2017/2018 zum Thema „Tafelkultur als gesellschaftliches Phänomen“. Der Autor spürte zunächst ein eher unspezifisches Interesse am Thema, entwickelte jedoch im Verlauf des Seminars ein Verlangen, anhand eigener Erfahrungen dem zunächst abstrakten Seminarthema nachzuspüren. Ein erster Schritt war die Beschreibung von familiären Feiern in den 1950er Jahren in der DDR. Daraus leitete sich zunächst die Frage ab, unter welchen Bedingungen solche Feiern stattfanden, insbesondere auch, welche Essgeräte zum Einsatz kamen. Von da aus war es nicht weit zum vorliegenden Thema, dem Versuch einer systematischen Recherche über Tafelkultur in der DDR. Erleichtert wurde die Arbeit durch vielfältige Kontakte in der ehemaligen DDR und die persönliche Bekanntschaft mit dort ansässigen Künstlern und Formgestaltern. Reizvoll war es, mit der Arbeit ein Kapitel aus der sogenannten Alltagskultur darzustellen, die mit der Wiedervereinigung zunehmend verschüttet und verdrängt wurde. Die Erfassung der spezifischen Besonderheiten von Bestecken, Tassen und Tellern in der DDR konnte sich nicht auf ästhetische und kulturgeschichtliche Faktoren beschränken, sondern musste in einem erheblichen Umfang auch politisch-ideologische und wirtschaftliche Fragestellungen einbeziehen. Der Autor bedankt sich für die wertvolle Unterstützung durch die Hauptkuratorin und Leiterin des Referats Kunst- und Kulturgeschichte des Porzellans des Porzellanikon Selb, Frau Petra Werner M.A., und dem Registrar, Herrn Wolfgang Schröter. Der Autor ist verheiratet, 68 Jahre alt, 1980 aus der DDR in die Bundesrepublik übersiedelt und war nach Studium an der Universität Hamburg zuletzt als Fachanwalt für Arbeitsrecht tätig.

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Gliederung

Einleitung	S. 1	4. Liberalisierung	S. 20
1. Fragestellung	S. 4	4.1 Geteilte Wirklichkeit – Primat der Ökonomie	S. 22
2. Historischer Ausgangspunkt	S. 5	4.2 Tafelkultur für die DDR – Tafelkultur aus der DDR	S. 24
2.1 Folgen des NS-Regimes und des 2. Weltkrieges	S. 6	Exkurs II: Bestecke in der DDR	S. 29
2.2 Anknüpfung an die Ästhetik des Bauhauses	S. 7	5. Gastronomieporzellan	S. 31
3. Instrumentalisierung der Kunst	S. 9	6. Zusammenfassung: DDR-Design ein Mythos?	S. 34
3.1 Abkehr vom Bauhaus	S. 10	7. Abbildungen	S. 40
3.2 Die Formalismus-Kampagne	S. 11	8. Literaturverzeichnis	S. 71
3.3 Eklat auf der V. Kunstausstellung Dresden 1962	S. 12	9. Abkürzungsverzeichnis	S. 73
3.4 Das Dekor als Erkennungszeichen	S. 16	10. Abbildungsnachweis	S. 74
3.5 Protest gegen ideologische Bevormundung	S. 17		
Exkurs I: Plaste statt Kristall	S. 18		

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

1. Fragestellung

Norbert Elias (1897-1990) hat in seiner berühmten Untersuchung „Über den Prozess der Zivilisation“ die Dimensionen des Begriffs der Tafelkultur prägnant beschrieben:

„Aber der Grundstock dessen, was in der zivilisierten Gesellschaft im Verkehr der Menschen gefordert wird, der Standard der Esstechnik, die Art wie Messer, Gabel, Löffel, Teller, Servietten und die übrigen Essgeräte zu gebrauchen sind, das alles bleibt in den wesentlichen Punkten unverändert.“¹

Elias unterscheidet insoweit einerseits nach Sitten und Gebräuchen an der Tafel und den verwendeten Essgeräten andererseits. Er schreibt weiter, dass selbst die Form der Essgeräte, der Teller, Schüssel, Messer, Gabel und Löffel von nun an nichts als Variationen über Themen des 18. und der vorangehenden Jahrhunderte wären. Trotz der Fülle von nationalen und sozialen Variationen der Tafelsitten hätte sich – so Elias – von Einzelheiten abgesehen, der zivilisatorische Standard am gedeckten Tisch im Kern nicht verändert.²

Die vorliegende Untersuchung widmet sich diesen „nationalen und sozialen Variationen“ der Bestecke und des Tafelgeschirrs, wie sie unter den politischen und ökonomischen Bedingungen in der ehemaligen Deutschen Demokratischen Republik (DDR) produziert wurden, und wem sie in welcher Qualität zur Verfügung standen. Der Titel der Arbeit „Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse“ beschreibt ironisch-plakativ die Untersuchung der Variationen der Essgeräte, wie sie durch den radikalen politischen Umbruch auf dem Gebiet der sowjetischen Besatzungszone (SBZ) 1945 nach der Befreiung von der nationalsozialistischen Gewaltherrschaft unter den Bedingungen des postulierten Aufbaus des Sozialismus entstanden sind.

¹ Norbert Elias, Über den Prozess der Zivilisation, Frankfurt 1997, S. 231-232

² Vgl. Elias (wie Anm. 1), S. 232-233

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Ausgangspunkt und Vergleichsmaßstab war das Agitporzellan (vgl. Abb.1 und 2) der 1920er Jahre in Sowjetrußland, das mit politischen Botschaften dekoriert wurde:

„Teller aus feinstem weißem Porzellan, aber umrahmt von Streifen aus roten Fahnen und aufgetragenem Gold, in der Mitte, auf dem Grund des Tellers stilisierte Embleme aus Hammer und Sichel samt Ähre, wiederum aus Gold.“³ ...

6. Zusammenfassung: Sozialistische Tafelkultur - ein Mythos?

Abschließend soll zusammenfassend die Frage beantwortet werden, ob die politischen, sozialen und ökonomischen Spezifika der DDR eine eigene Tafelkultur geprägt haben. Wie eingangs postuliert, wäre es nicht unwahrscheinlich, dass die Schöpfungen in Sowjetrußland in den 1920er Jahren das Vorbild für die Tafelkultur der jungen DDR waren. Es gab, wie eingangs schon erwähnt, in den 1920er Jahren in Sowjetrußland Porzellan mit politischen Botschaften. Tassen, Teller und Saucieren waren mit Bekenntnissen und Losungen dekoriert, wie z. B. „Vorwärts auf Lenins Weg“ (vgl. Abb.1) oder „Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen“ (vgl. Abb. 53).

Es war durchaus üblich, dass an Designer politische Motive und Aufträge herangetragen wurden, wie Abbildungen von Rotarmisten mit Bajonett auf dem Tellerspiegel. Später zierten auch Industriebauten, Kranarme, Gerüste und Staudämme die Tee- und Kaffeeservice⁴. Schließlich fand der Autor auch das Exponat, welches der Arbeit den Titel gab, eine „sozialistische Kaffeetasse“ (vgl. Abb. 54), verziert mit einem großen roten Stern, einem Handpflug und einem Globus.

³ Karl Schlögel, Das sowjetische Jahrhundert, München 2017, S. 230

⁴ Vgl. Schlögel (wie Anm. 2), S. 231

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Die politische Rhetorik in der SBZ und in der späteren DDR war – wie in der Sowjetunion – ebenfalls von Losungen, Appellen und Aufrufen geprägt (vgl. Abb. 6). Diese waren auf Plakaten und Transparenten zu finden und sollten den Bürger der DDR „für eine dem Sozialismus gemäße individuelle und kollektive Lebensweise gewinnen und ihn zu einer parteilichen Auseinandersetzung mit dem Imperialismus und zu dessen Verurteilung führen“⁵. Die Übernahme derartiger Losungen und Symbole auf Tassen und Teller, auf Produkte der Tafelkultur waren jedoch nach den Recherchen des Autors in der DDR nicht zu finden. Eine Ausnahme bildet das Mokkaservice (vgl. Abb. 55), das in der Ausstellung „alles nach plan? Formgestaltung in der DDR“ (Leipzig, Zeitgenössisches Forum, 22.02.2018–14.10.2018) gezeigt wurde. Es handelte sich um ein Service der Porzellanmanufaktur Meißen, das auf der Zuckerdose (vgl. Abb. 56) und auf den Tellern mit dem rot- und goldunterlegten Staatswappen der DDR, eingerahmt von einem traditionellen Blumendekor, verziert ist.

Eine schriftliche Anfrage an die Porzellanmanufaktur Meißen am 23.04.2018 zu den Umständen und zum Anlass der Fertigung blieb leider erfolglos. Nach Einschätzung des Autors dürfte es sich bei diesem Service um ein Ausnahmestück handeln, das in der Tafelkultur der DDR beispiellos blieb. Sehr wahrscheinlich ist, dass es eine exklusive Sonderanfertigung der Porzellanmanufaktur Meißen für Regierung oder Partei der DDR war. Bei den jetzt in einschlägigen Souvenirgeschäften massenhaft vorzufindenden Tassen mit aufdringlichem DDR-Polit-Dekor (vgl. Abb. 57) handelt es sich ausschließlich um nachträglich gefertigte Devotionalien, die keinen Beleg für DDR-Agitporzellan darstellen können.

Bei der Untersuchung der Tafelkultur in der DDR können verschiedene, zeitlich unterschiedliche Phasen verzeichnet werden. Die Produkte der Tafelkultur orientierten sich zunächst an der Formensprache des Bauhauses. Das als Abbildung vier gezeigte Teeservice von Wagenfeld wurde zwar schon Ende der 1920er Jahre entworfen, jedoch in der SBZ/DDR bis Anfang der 1950er Jahre weiterproduziert. Andere Beispiele von Bauhausmustern aus dieser Zeit sind nicht bekannt.

⁵ Charlotte Biegholdt, Plakat und Wandzeitung - Bildkünstlerische Agitation in der Schule. Berlin, 1970, S. 9

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Das als Abbildung sieben vorgestellte Mokkaservice von Hedwig Bollhagen und die weißen Zylindervasen (vgl. Abb. 8) von Hubert Petras zeigen, dass auch weiterhin Formgestalter der DDR vom Geist des Bauhauses inspiriert waren, die jedoch das Missfallen der SED-Funktionäre unter Walter Ulbricht hervorriefen. Die Auseinandersetzungen um die V. Kunstausstellung Dresden verdeutlichen diesen Konflikt.

Lückenhaft muss die Untersuchung bleiben, soweit der Zeitraum der 1950er und 1960er Jahre betroffen ist. Für diese Epoche ließen sich in den zur Verfügung stehenden Quellen keine Belege finden. Dagegen ist die Zeit zwischen 1971 und 1989 sehr gut belegt. Diese Zeit ist, wie im einzelnen dargestellt, durch erhebliche Disparitäten geprägt. Dabei ließ sich feststellen, dass kompetente und phantasievolle Formgestalter häufig behindert waren, ihre Entwürfe in die Produktion zu überführen. Einer Verbreitung der Entwürfe standen verschiedene Faktoren im Weg, an erster Stelle die staatlichen Planvorgaben in der Produktion (Tonnenideologie), aber auch die Schwerfälligkeit des Handels und nicht zuletzt die Orientierung der Funktionäre des staatlichen Handels und weiter Kreise der Bevölkerung an traditionellen Formen und Dekore. Schließlich konnte auch festgestellt werden, dass zwischen Tafelkultur für die DDR und Tafelkultur aus der DDR ein erheblicher Qualitätsunterschied bestand.

Wie durch viele Beispiele belegt, wurden hochwertige Service in der Regel für den Export gefertigt, bzw. gegen Devisen im GENEX-Katalog gelistet. Höhne hat die Tafelkultur für die DDR schlagwortartig so beschrieben: „Für den Binnenmarkt blieben meist nur klägliche Reste und „zweite Wahl“ übrig, Serienprodukte minderer Qualität.“⁶

Es ist insoweit nicht verwunderlich, dass nur wenige Produkte der Tafelkultur den Untergang der DDR überstanden haben. Diese genießen z.T. Kultstatus und sind Sammlerobjekte geworden. Dazu gehören das ursprünglich für die MITROPA hergestelltes Gebrauchs-porzellan (vgl. Abb. 47), das unverändert weiter produziert wird. Aus der Periode des Einsatzes von Kunststoffprodukten hat der Eierbecher in Form eines Hahns (vgl. Abb. 58) die Wende überlebt und erfreut sich als Retroprodukt großer Beliebtheit.

⁶ Höhne, (wie Anm. 58), S. 51

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Zusammenfassend lässt sich daher feststellen, dass es verfehlt wäre, von einer authentischen sozialistischen Tafelkultur in der DDR zu sprechen. Die Qualität der Designer war wie in jedem Land unterschiedlich. Der westdeutsche Kulturhistoriker Gert Selle (*1933) beurteilt die DDR-Situation wie folgt:

„Die Gebrauchswerte, die in der ehemaligen DDR produziert wurden und in die Hände der Leute kamen waren – mit wenigen Ausnahmen – nicht oder nicht wesentlich schlechter als irgendwelche vergleichbaren Produkte des Westens. Im Gegenteil, man hat mit ihnen gelebt, übrigens nicht schlecht in den letzten Jahren.“⁷

Der in der DDR weit verbreitete Geschmack setzte eher auf Tradition und Gemütlichkeit, auf buntes Dekor statt auf strenge Eleganz. Das Meißner Service (vgl. Abb. 55 und 56) mit dem in Rot und Gold unterlegten DDR- Wappen scheint somit typisch für die gewollte ideologisch vorgegebene Linie in der Zeit zwischen 1950 – 1970 zu sein: Es verkörpert und vereint die postulierte „nationale Kultur“ in Gestalt des traditionellen Rosendekors auf einem Service der ältesten Porzellanmanufaktur Europas mit dem bedeutendsten politischen Symbol der DDR, dem Staatswappen.

Mit dem Lyriker Kurt Bartsch lässt sich ironisch „Sozialistischer Biedermeier“ in Reinkultur feststellen. Mit anderen Worten, der sozialistische Staat hat sich das Erbe des traditionellen deutschen Porzellanhandwerks angeeignet. Bei dieser singulären Symbolik blieb es dann aber auch, andere Beispiele sind nicht bekannt. Die Funktionäre der DDR mussten erkennen, dass der erbitterte Kampf gegen Formalismus und Kosmopolitismus ein Kampf gegen Windmühlenflügel war. Qualität und Ästhetik ließen sich auf Dauer nicht auf einen ideologischen Kampf gegen „amerikanische Kulturbarbarei“ (vgl. Abb. 6) eingrenzen.

DDR-spezifisch war jedoch, dass die Produktion und der Handel mit den genannten Gütern von direktiven Planvorgaben bestimmt waren, die wenig Raum für Innovationen boten. Die DDR war bis zu ihrem Untergang mit einer ausgeprägten Disparität behaftet. Im Alltag der DDR-Bürger war es eine Mangelgesellschaft. Seitens der Staatsführung bestand seit den 1970er Jahren ein ausgeprägtes Bedürfnis nach internationaler Anerkennung, gepaart mit einer forcierten Teilnahme am Welthandel. Bei letzterem standen die massiven wirtschaftlichen Probleme der DDR, ihre massive Verschuldung und der Bedarf an Devisen an vorderster Stelle.

⁷ Gert Selle, Vom Verschwinden einer Kulturdifferenz, in: Höhne (wie Anm. 14), S. 31.

Peter Fritzsche

Auf der Suche nach der sozialistischen Kaffeetasse – Tafelkultur in der DDR

Das hatte, wie im hier untersuchten Sektor gezeigt, zur Folge, dass die eigene Bevölkerung mit Produkten minderer Qualität abgespeist wurde und hochwertige weltmarktfähige Erzeugnisse exportiert wurden, um Devisen zu erwirtschaften.

Die Abbildungen soll ein Foto abschließen, das als Schutzumschlag (vgl. Abb. 59) eines 1972 in der DDR erschienenen Lehrbuchs für die Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe⁸ diente.

Es ist sicher keine Übertreibung oder Anmaßung, wenn die dort aufgezeigten international geltenden Regeln und Normen der Tafelkultur als ein vielleicht unfreiwilliges Selbstbild der DDR interpretiert werden. Insofern geht die Gestaltung des Schutzumschlags über seine dekorative Funktion weit hinaus. Sie zeigt, dass die DDR trotz der aufwändigen Besteckorchestrierung in einem bescheidenen normalen Alltag angekommen ist. Die harten Kämpfe gegen Formalismus und Kosmopolitismus, gegen schwarze Kaffeetassen und dekorlose Besteckes sind Vergangenheit. Die in weiten Teilen der DDR vorherrschende Mangelwirtschaft wird bürgerlich-freundlich geschönt und die rote Nelke als Symbol der Arbeiterbewegung und des Sozialismus darf natürlich nicht fehlen. Ein ehemals heiliges Symbol des Sozialismus wird zum Tischschmuck deklariert und der Gast kann immerhin ein mehrgängiges Menü an einer korrekt eingedeckten Tafel erwarten.

Der schon erwähnte westdeutsche Kulturhistoriker Selle soll das Schlusswort haben, denn besser als er kann es der Autor nicht ausdrücken:

„Deshalb möchte ich die Erinnerung an die Geschichte jener Gegenstände bewahren, die Zeugen der Ereignisse waren, die nun nicht mehr privat zu nennen sind.“⁹

⁸ Adolf Neumann, Heinz Scharfe, Gekonnt serviert, Berlin, 1972

⁹ Selle (wie Anm. 77), S. 35

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Ausgangssituation

„Ob der Philipp heute still wohl bei Tische sitzen will?“¹ So wird in dem Buch „Der Struwwelpeter“ in der Geschichte vom Zappel-Philipp (Abb. 1) gefragt, die 1844 Heinrich Hoffmann (1809-1894) verfasste. Ist das heute noch zeitgemäß und sinnvoll?

In der Forschungswerkstatt stellten die Seniorstudierenden bei ersten Austauschrunden zum Thema fest, dass sie in ihrer Kindheit Tischmanieren von den Eltern vermittelt bekommen hatten. So durfte zum Beispiel bei Tisch nicht gesprochen werden, es musste gerade gegessen und der Teller immer leer gegessen werden. Umgangsformen, die zum Teil bis heute von den Seminarteilnehmenden beherzigt werden. Mit Blick auf die heutige Elterngeneration und deren Kinder wurde resümiert, dass Kinder heute zum Teil ganz andere oder nach Auffassung und Anspruch der Autorinnen keine Tischmanieren beherrschen würden.

Themenfindung und Fragestellung

Diese allgemeinen Beobachtungen waren die Initialzündung der Autorinnen, um zu hinterfragen, welchen Wert Eltern beziehungsweise die die Kinder betreuenden Personen heute auf Tischmanieren legen. Giese und Peters konzentrierten sich auf Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter, da in diesem Lebensabschnitt die Grundlagen für Verhaltensweisen gelegt werden können. Ihre Fragestellungen sollten Antworten darauf finden, ob Tischmanieren für Kinder heute zeitgemäß sind, wer sie vermittelt und welche Bedeutung vor allem Eltern und Erzieherinnen/Erziehern ihnen beimessen.



Abb. 1 Der Zappelphilipp am Tisch

¹ Hoffmann, Heinrich. Der Struwwelpeter, o. O. 2011, o. S.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Methodenwahl: Umfrage

Um Antworten auf diese Fragen zu erhalten, entwickelten die Autorinnen einen Bogen² mit 11 Fragen und verfassten ein entsprechendes Anschreiben für Interessentinnen und Interessenten:

Tischmanieren für Kinder im Grundschulalter notwendig oder total veraltet und überflüssig?

Zu Ihrer Person: Sie sind weiblich (), männlich () und _____ Jahre alt.

1) **Wie oft** nehmen Sie mit den Kindern gemeinsame Mahlzeiten ein?
 Nie () 1 x täglich () 2 x täglich () 3 x täglich ()

2) **Wo** werden gemeinsame Mahlzeiten eingenommen?
 Küche () Wohn/Esszimmer () Mal so, mal so ()

7) Finden Sie **Tischmanieren und Regeln** rund um das Essen heute noch wichtig/zeitgemäß?
 Ja () Nein ()

Würden Sie das bitte kurz **begründen** (ggf. Stichworte).

.....

.....

.....

.....

Wir bedanken uns ganz herzlich, dass Sie sich die Zeit genommen haben, diese Fragen zu beantworten!

8) **Welche** Regeln sind Ihnen wichtig? (Mehrfachnennung möglich!)

- Händewaschen vor dem Essen ()
- Gerade Körperhaltung ()
- Hände auf dem Tisch ()
- Nicht mit vollem Mund sprechen ()
- Nicht mit dem Essen spielen ()
- Nicht beim Essen spielen ()
- Nicht Schlürfen ()
- Löffel zum Mund führen, nicht umgekehrt ()
- Bitte und Danke sagen ()
- Tischgespräche erwünscht ()

9) **Welchen** Aussagen treffen auf Sie zu?

- Der Tisch wird „ordentlich“ gedeckt (Teller, Besteck, Lebensmittel ausgepackt etc.) ()
- Die Kinder helfen beim Tischdecken ()
- Die Kinder helfen beim Abräumen ()
- Benutzung von Servietten ()
- Gemeinsamer Anfang des Essens ()
- Gemeinsames Ende des Essens ()

Abb. 2 Auszug aus dem Umfragebogen

² Der Umfragebogen erhob nicht den Anspruch auf Wissenschaftlichkeit. Über mögliche Fallstricke waren sich die Autorinnen bewusst, entschieden sich aber dennoch dafür, da sie darin die beste und schnellste Möglichkeit sahen, an die von ihnen gewünschten Informationen zu gelangen. Der Bogen wurde in der Forschungswerkstatt mehrfach vorgestellt und anhand der dabei aufkommenden Fragestellungen sowie Hinweise angepasst.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Fragenstruktur

Im Fragebogen wurden zunächst statistische Angaben zum Geschlecht, dem Alter, der Anzahl der Befragten sowie dem Alter der zu betreuenden Kinder, der Erziehungssituation, der Berufstätigkeit und der Rolle der Befragten (Eltern, Erzieher, Großeltern) erhoben (siehe Abb. 3-6 und Auszüge aus der Auswertung ab Folie 42).

Es schlossen sich folgende Fragen an: Wo und wie oft werden gemeinsame Mahlzeiten mit den Kindern eingenommen? Welche Tischmanieren und Regeln rund um das Essen sind für die/den Befragten zeitgemäß? Außerdem interessierte die Autorinnen die Bewertung früherer No-Gos: Spielen beim beziehungsweise mit dem Essen, mit vollem Munde sprechen, schlürfen. Zudem wurde abgefragt, ob Kinder beim Tischdecken und/oder Abräumen helfen, ob Servietten benutzt werden und ob das Essen gemeinsam begonnen und beendet wird (siehe Abb. 7- 11 und Auszüge der Auswertung ab Folie 44).

Die Befragung geht an den Start

Zunächst wurde pragmatisch überlegt, welche Befragungsstätten für die Autorinnen aufgrund ihrer Wohnorte und Kontakte zugänglich gemacht werden konnten. Daraufhin entschied man sich für drei Kindertagesstätten in Buchholz/Nordheide, Ostervesede/Scheessel und Altona, die den Fragebogen erhielten.

Es wurden sowohl Erzieherinnen/Erzieher als auch Eltern und Großeltern befragt.⁴ Des Weiteren wurde der Fragebogen Eltern und Lehrerinnen/Lehrern der Grundschule Wohltorf⁵ (östlich von Hamburg gelegen) ausgehändigt sowie Eltern einer Einheit der Bundeswehr in Delmenhorst. Darüber hinaus wurde der Fragebogen Besuchern des Altonaer Museums zugänglich gemacht, die die Ausstellung „Wer bist Du? Was isst Du?“ besuchten.

Insgesamt 555 Fragebogen gingen in die Verteilung. 194 kamen ausgefüllt zurück, was einer Rücklaufquote von 35 % entspricht.

⁴ Die Autorinnen interessierte der Vergleich zwischen Stadt und Land, hier am Beispiel von Altona und Ostervesede, dann ob die Grundschulleitern aus Wohltorf mit etwas älteren Kindern möglicherweise andere Ergebnisse liefern würden und ob Alleinerziehende und berufstätige Eltern wieder andere Prioritäten bei den Tischmanieren ihrer Kinder setzten.

⁵ Das Ergebnis der Auswertung ist geprägt von Wohltorf, da von den 194 erhaltenen Fragebögen 77 aus Wohltorf kamen und diese bereits in die Gesamtauswertung eingeflossen sind. Trotzdem wurde Wohltorf separat ausgewertet und mit dem Gesamtergebnis verglichen. Der Grund hierfür war, dass die Autorinnen herausfinden wollten, ob die Handhabung von Tischmanieren bei älteren Kindern (Grundschule) im Vergleich zur Gesamtzahl Abweichungen aufzeigen würde.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Auswertung und Ergebnisse

Nach aufwendiger Auswertung verfassten Dorothee Giese und Wiebke Peters eine 24 Seiten umfassende Hausarbeit mit anschaulicher Gliederung und Präsentation der Befragungsergebnisse inklusive grafischer Darstellungen (siehe Auszüge aus der Auswertung ab Folie 42). Die Autorinnen beginnen die Ausführung ihrer Ergebnisse damit, dass sie sich sehr überrascht über das Hauptergebnis zeigen. Denn sie gingen mit der Annahme in die Untersuchung, dass Tischmanieren für die heutige Eltern- und Erzieherinnen/Erzieher-Generation veraltet seien.

Aber das Ergebnis ihrer Umfrage zeigt etwas anderes: Die überwiegende Mehrheit der Befragten halten Tischmanieren für Kinder wichtig und zeitgemäß.

Im Einzelnen heißt dies u. a., dass nach Auffassung der Befragten das Erlernen von Tischmanieren dazu dienen kann, Kinder gesellschaftsfähig zu machen. Die Vermittlung der Manieren obliegt heute aufgrund der Berufstätigkeit der Eltern vermehrt öffentlichen Institutionen, wie Kindertagesstätten. Zugleich monieren Eltern und Erziehungspersonal aber gegenseitig, dass die Vermittlung der Tischmanieren bei der jeweils anderen Stelle nicht mehr stattfindet.

Die gemeinsame Zeit am Tisch spielt als Familienzeit für die Befragten eine große Rolle. Denn durch die Berufstätigkeit beider Eltern entfällt heutzutage häufig mindestens eine der gemeinsamen Mahlzeiten in der Familie. Umso höher werden die verbleibenden Mahlzeiten als Familienzeit gewertet.

Ziel dabei ist es, Kindern zwar auch Tischmanieren und Regeln zu vermitteln, aber vor allem eine entspannte, kommunikative Atmosphäre bei Tisch zu schaffen.

Der Esstisch wird dementsprechend zum Treffpunkt und Familienzentrum. Manchmal treten dabei die Tischmanieren in den Hintergrund, weil es wichtiger erscheint, diese gemeinsame Zeit zu genießen als sie mit Maßregelungen zu verbringen, obwohl gewisse Regeln grundsätzlich eingefordert werden.

Aus einer offenen Frage ergab sich zudem, dass die Tischzeit für die Befragten die Zeit ist, in der ein Austausch über Erlebtes stattfindet und Informationen weitergegeben werden. Durch Tischregeln kann Sozialverhalten, Höflichkeit, Würde, Respekt sowie Rücksichtnahme gelernt werden und Tischmanieren geben beim gemeinsamen Essen eine Struktur, die gelernt und geübt sein will.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Erkenntnisse und Anmerkungen der Autorinnen

Eine wichtige Erkenntnis aus dem Forschenden Lernen: Die Autorinnen nehmen für sich die Erkenntnis in Anspruch, dass eine genaue Vorstellung des Zieles vorhanden sein muss, um Fragen für einen Fragebogen passgenau zu formulieren!

Eine zweite wichtige Erkenntnis des Seminars war der unterschätzte Zeitaufwand, der sich aus der gewählten Methode „Umfrage“ ergab:

Angefangen von der Entwicklung des Fragebogens über dessen Verteilung bis hin zum Rücklauf. Weitere Stolpersteine ergaben sich dann bei der Auswertung, da den Autorinnen selbst keine Software – auch nicht seitens der Universität – zur Verfügung stand. Aber durch Netzwerkarbeit der Dozentin konnte ein Excel-Kenner gefunden werden, der den Autorinnen ein nutzbares Auswertesystem erstellte, mit dem die Autorinnen trotz der nur rudimentär vorhandenen Excel-Fertigkeiten arbeiten konnten. Eine Ausweitung der Umfrage, um ein umfassendes repräsentatives Ergebnis zu erzielen, würde auf jeden Fall nach einer professionellen Software verlangen. Das vorhandene Excel-Programm reichte jedoch aus, um die Antworten unter verschiedenen Parametern vergleichen zu können. Dabei wurde zum Beispiel deutlich, dass Antworten zwischen städtisch und ländlich wohnenden Befragten nicht so unterschiedlich waren, wie es die Autorinnen anfangs angenommen hatten.

Ersichtlich wurde auch, dass sich die Antworten zwischen Alleinerziehenden und den anderen Befragten ähneln. Gleiches gilt für die Auswertung „beide berufstätig“, was für 145 Personen zutraf und somit für 75 % der Befragten. Der Vergleich innerhalb der Altersgruppen bzw. Generationen wurde vernachlässigt, da die überwiegenden Antworten aus der Altersgruppe 30-49 Jahre kamen. Auch hätte zur Unterscheidung der Beziehungen zu den Kindern die Frage nach Funktion (Eltern, Großeltern, Lehrerin/Lehrer, Erzieherin/Erzieher) noch eindeutiger differenziert werden müssen.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Bei der Auswertung der Fragebögen fiel zudem auf, dass zum Beispiel auch die Frage „Wo werden gemeinsame Mahlzeiten eingenommen?“ präziser hätte formuliert werden müssen. Denn Peters und Giese waren davon ausgegangen, dass, wenn im Wohnzimmer gegessen wird, das Essen am Couchtisch vor dem Fernseher eingenommen wird. Die Antworten zeigten aber, dass das Wohnzimmer häufig als Synonym zur Wohnküche oder dem Esszimmer benutzt wird. Auch fiel den Autorinnen bedauernd auf, dass im Fragenkatalog die Nutzung von Mobiltelefonen bei den Mahlzeiten fehlte. Peters und Giese geben an, dass diese Frage in der heutigen Zeit nicht hätte fehlen dürfen, um ein tragendes Ergebnis in diesem Zusammenhang zu erzielen. Ursache für das Fehlen einer entsprechenden Frage hierzu war, dass es für die Autorinnen selbstverständlich ist, am Tisch keine Handys zu benutzen!

Fazit und Ausblick

Zum Schluss geben die Autorinnen noch einige Aspekte zu bedenken, die etwa die Befragten betreffen. Bei diesen handle es sich um engagierte Personen, die ohnehin Interesse an einer „guten“ Erziehung der Kinder hätten. Von den 550 verteilten Bögen kamen 35 % zurück. Daraus ergab sich für die Autorinnen die Frage: Was ist mit den übrigen 65 % der Eltern und betreuenden Personen, die nicht geantwortet haben? Wie halten sie es mit den Tischmanieren der Kinder? Auch ist (noch) unbekannt, wie sich die Situation rund um die Tischmanieren in anderen Kindergärten/Grundschulen anderer Stadtteile Hamburgs und des Umlandes darstellt. Damit ist auch der Aufruf verbunden, dies in einer weiterführenden Studie zu ergründen.

Zudem befürworten Peters und Giese ein Fortführen der Umfrage dahingehend, Kinder und auch Jugendliche zu befragen. Dann würde etwas über ihre Einstellung zu dem Thema der Tischmanieren in Erfahrung zu bringen sein, was in der Umfrage keinerlei Rolle spielte. Diese Antworten könnten ein Wegweiser sein, wie sich Tischmanieren in der Zukunft darstellen werden.

Die Autorinnen beenden ihre Ausführungen damit, dass sie ihre Freude darüber zum Ausdruck bringen, dass Tischmanieren und Regeln heute noch Bestand haben und geachtet werden.

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Auszüge aus der Auswertung

Die Zusammensetzung der Altersstruktur der Befragten

Die Erwartung der Autorinnen war, dass die jüngste Altersgruppe der Befragten stark vertreten sein würde, denn deren Kinder befinden sich im Kindergartenalter. Jedoch lagen die Hauptanteile in den beiden mittleren Altersgruppen (30-39 und 40-49 Jahre) mit 165 Personen der 209 Befragten, das entspricht 79 %. Die Stärke dieser Altersgruppen sehen die Autorinnen darin begründet, dass Frauen heute später gebären und das erste Kind erst im Alter von etwa 30 Jahren bekommen. Weiterhin sind unter den Befragten 77 Eltern einer Grundschule und 18 Erzieherinnen/Erzieher/Lehrerinnen/Lehrer. Dies verschiebt den Altersschnitt sicherlich.

Alter	20 – 29	30 – 39	40 – 49	50 – 59	60+	Ohne Angabe	Summe
Nennungen	16	80	85	16	2	10	209
Prozentwerte	7,7%	38,3%	40,7%	7,7%	1,0%	4,8%	

Abb. 3

Die Geschlechterverteilung der Befragten

$\frac{3}{4}$ der Befragten sind weiblich. Das zeigt, dass das Thema „Kinder“ nach wie vor Frauen zugeordnet ist und diese sich eher als Männer angesprochen fühlen, an einer Befragung wie der vorliegenden teilzunehmen.



Abb. 4

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Anzahl der zu betreuenden Kinder

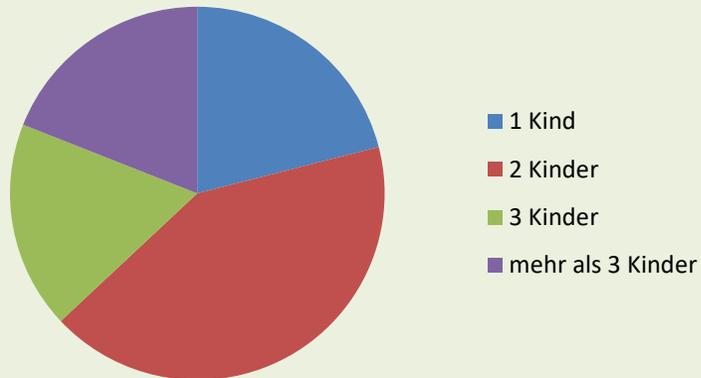


Abb. 5

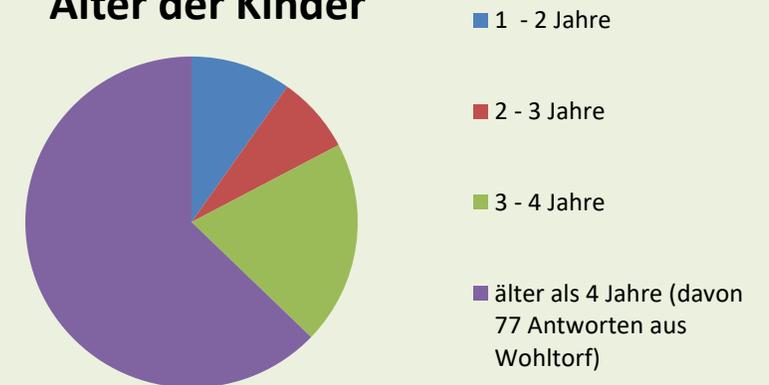
Anzahl und Alter der zu betreuenden Kinder

42 % der Befragten lebt mit zwei Kindern zusammen, 37 % mit drei und mehr Kindern. Allerdings sind die Angaben von Erzieherinnen/Erziehern und Lehrerinnen/Lehrern inbegriffen, die bei der Antwort die Gruppen- bzw. Klassengröße angegeben haben könnten und nicht die Anzahl der in ihrem Haushalt lebenden Kinder. Die Autorinnen weisen daraufhin, dass hier der Fragebogen Unschärfen aufweist.

167 Kinder, die im Blickpunkt der Frage stehen, ob Tischmanieren notwendig, veraltet oder überflüssig sind, sind älter als 4 Jahre, 99 Kinder sind jünger.

Abb. 6

Alter der Kinder



Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Welche Regeln sind am Tisch wichtig?

Regel	Häufigkeit	Prozent
Hände waschen	170	88%
Körperhaltung	89	46%
Hände auf den Tisch	104	54%
Nicht mit vollem Mund reden	167	86%
Nicht <u>mit</u> dem Essen spielen	165	85%
Nicht <u>beim</u> Essen spielen	164	85%
Nicht schlürfen	139	72%
Löffel zum Mund führen, nicht umgekehrt	92	47%
Bitte und Danke sagen	166	86%
Tischgespräche erwünscht	161	83%

Abb. 7

Die oben aufgeführten Prozentzahlen machen deutlich, dass einige Nennungen sehr eng beieinander liegen und den Erziehenden wichtig sind.

Wichtig ist in erster Linie das Händewaschen vor dem Essen. Gefolgt von „nicht mit vollem Mund reden“ und „Bitte und Danke sagen“. Es soll nicht mit dem Essen und auch nicht beim Essen gespielt werden. Und Tischgespräche sind erwünscht. Alle diese weisen einen Prozentwert zwischen 83 und 88 auf.

Welche Regeln sind wichtig?

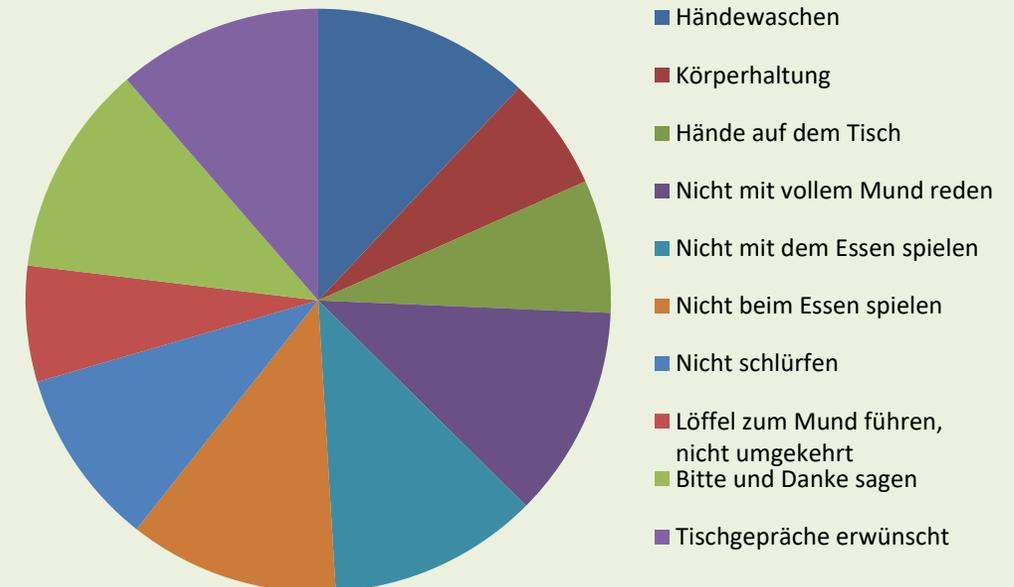


Abb. 8

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Welche Aussagen treffen auf Sie zu?

Dieser Komplex zielte darauf ab zu erfahren, ob das Essen gemeinsam begonnen und auch beendet wird, inwieweit die Kinder bei den Vor- und Nachbereitungen einbezogen werden und ob Wert auf einen ordentlich gedeckten Tisch – u. a. mit der Bereitstellung von Servietten – gelegt wird.

Die Antworten zeigen, dass der gemeinsame Anfang des Essens an erster Stelle steht. An zweiter Stelle steht die Bedeutung eines ordentlich gedeckten Tisches, um so die Familienmahlzeit in ansprechender Atmosphäre zu erleben und Wertschätzung dem Essen entgegenzubringen. Beim Mithelfen steht das Aufdecken des Tisches noch vor dem Abdecken.

Aussagen	Häufigkeit	Prozent	Ranking
Tisch ordentlich gedeckt	166	86%	2.
Kinder helfen aufdecken	145	75%	3.
Kinder helfen abdecken	137	71%	4.
Servietten	93	48%	
Gemeinsamer Anfang	181	93%	1.
Gemeinsames Ende	129	66%	

Abb. 9

Auch wird den Kindern zum Teil vorzeitiges Aufstehen vom Tisch erlaubt, während die Erwachsenen noch sitzen bleiben. Die Verwendung von Servietten steht bei den Befragten nicht so hoch im Kurs. Handschriftliche Ergänzungen auf Fragebögen durch die Befragten nannten Feuchttücher und/oder Küchenrolle als ständige Begleiter am Esstisch. Diese werden gegenüber der Serviette bevorzugt.

Welche Aussagen treffen auf Sie zu?

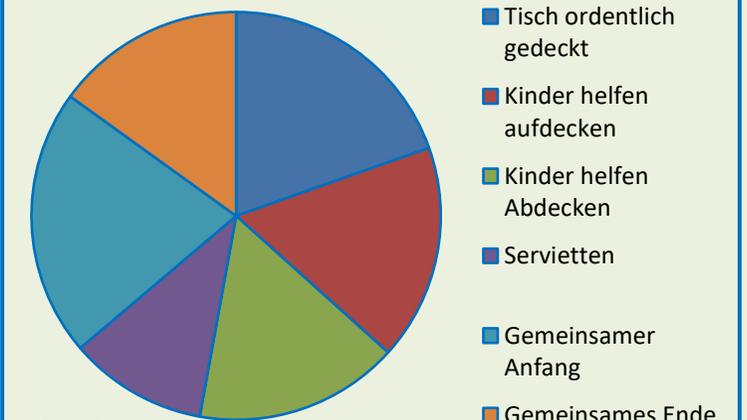


Abb. 10

Dorothee Giese/Wiebke Peters

Tischmanieren für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter: Notwendig oder veraltet und überflüssig?

Für was sind Tischmanieren und Regeln rund um das Essen heute noch wichtig?

Von 194 befragten Personen finden 193 Tischmanieren wichtig. Davon gaben 158 (= 81 % der Befragten) an, dass Tischmanieren wichtig sind für Kommunikation, um Gesellschaftsfähigkeit zu entwickeln, um Familienzeit in angenehmer Atmosphäre zu erleben und den Teilnehmenden beim Essen Wertschätzung entgegenzubringen.

Abbildungsverzeichnis und Abbildungsnachweis

Abb. 1 Illustration „Zappelphilipp“ aus: Hoffmann, Heinrich. Der Struwwelpeter, o.O. 2011; mit freundlicher Genehmigung der VEMAG Verlags- und Medien GmbH

Abbn. 2 – 11 sind von den Autorinnen erstellt

Für was sind Tischmanieren und Regeln rund ums Essen heute noch wichtig?

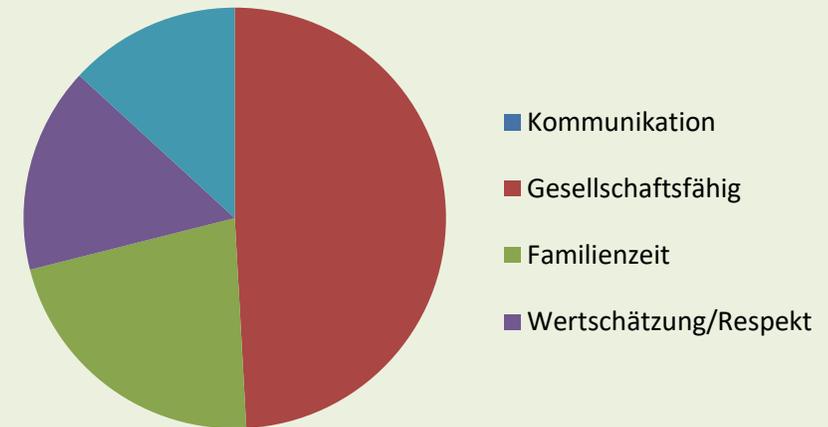


Abb. 11

Martina Riechers

Geschirr als Medium. Wird Geschirr als Medium gebraucht/missbraucht?

Ausgangssituation

Martina Riechers Arbeit war geleitet von der Frage, inwieweit und in welcher Form bestimmte Branchen Tafelgeschirr für ihre Zwecke nutzen bzw. instrumentalisieren. Dabei richtete sie den Fokus auf die Branchen Mode, Politik, Tourismus und Kultur und ging von der These aus, dass Tafelgeschirr als Alltagsgegenstand so einen hohen Stellenwert hat, dass er ein unverzichtbares Medium darstellt. Die Arbeit basierte zu einem großen Teil auf Fotomaterial.

Insbesondere in dieser Arbeit wurde klar, wie schwierig es ist, die für eine Publikation notwendigen Fotorechte zu erhalten. Dies betraf sowohl die von der Autorin im Ausland angefertigten Fotos mit Objektbeispielen, die sie u. a. in Museen und Geschäften gefunden hatte, als auch Abbildungen aus verschiedensten Zeitschriften, u.a. der Vogue.

Mode

Hier nimmt die Verfasserin verschiedene in Printmedien und im Internet veröffentlichten Werbeanzeigen zweier bekannter Modemarken in den Blick. Unzählige Tassen, Teller, Kannen, Vasen und Porzellanfigürchen dienen als Staffage, um Modeartikel von Gucci in Szene zu setzen. In den übrigen Beispielen wird Mode von Gucci und Burberry an festlich gedeckten Tischen präsentiert. Die Beispiele zeigen, so Riechers, dass Mode und Tafelgeschirr sich gegenseitig erhöhen und Einzigartigkeit und Expressivität bescheinigen.

Politik

Anhand von Keramikbechern aus Geschäften in St. Petersburg und Las Vegas (stellvertretend für die Großmächte Russland und die USA), möchte Riechers uns vor Augen führen, dass „die Politik“ Tafelgeschirr nutze, um moralische oder auch provokative Botschaften zu transportieren.

Martina Riechers

Geschirr als Medium. Wird Geschirr als Medium gebraucht/missbraucht?

Tourismus

Für die Tourismusindustrie sind Objekte wie Keramikbecher o. Ä. willkommene Werbeträger. Diese werden weltweit in einschlägigen Souvenirläden angeboten. Den reziproken Nutzen für Tourismusbranche und Porzellanfabriken verdeutlicht Riechers am Beispiel eines Werbeflyers der Firma Kahla. Der Werbeflyer zeigt Trinkbecher mit Wahrzeichen-Dekoren aus London, Hamburg, Paris, New York und Berlin inklusive Preislisten. Riechers sieht darin auch einen Beitrag zur Erinnerungskultur.

Kunst und Kultur

Für diesen Bereich werden Geschirre und Servicebeispiele von namhaften Porzellanmanufakturen herangezogen, die mit Märchenmotiven und mit musikalischen Motiven dekoriert sind. Auf diese Weise entstehe Heimatgefühl und das kulturelle Gedächtnis werde haptisch bewahrt, so Riechers. Anhand eines Fotos aus der Zeitschrift der Hamburgischen Staatsoper (Ausgabe 6, Spielzeit 2017/18) zeigt sie, wie der Kulturbetrieb Tafelgeschirr nutzt, um für bestimmte Anlässe zu werben. Im gewählten Beispiel handelt es sich um die Ankündigung der Oper Miriways.

Fazit

Zusammenfassend sieht die Verfasserin im Tafelgeschirr ein haptisches Medium, das viele Menschen erreicht und das sich insofern eigne, Ideen und Ideologien zu transportieren. Dies würden sowohl Politik, Kultur, Mode auf der einen Seite als auch die Werbewirtschaft auf der anderen Seite sich zunutze machen.

Urheberrecht

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seite sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet.

Soweit die Inhalte auf dieser Seite nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

Seitens der Autor*innen und des Zentrums für Weiterbildung wurde alles versucht, um die Publikationsrechte für Fotos/Abbildungen einzuholen. Sollte diesbezüglich dennoch ein Fehler unterlaufen sein, wird gebeten, sich an das Zentrum für Weiterbildung zu wenden.

Einige der in Zusammenfassungen präsentierten Arbeiten sind im Original erhältlich. Bei Interesse wenden Sie sich an das Zentrum für Weiterbildung:

karin.pauls@uni-hamburg.de.