

Knochenteller

Anthropologische Miniatur über das Unangenehm-Übriggebliebene bei Tisch

Oliver Haid

Er hat meist die Form eines Halbmondes oder einer Niere, besteht gewöhnlich aus Porzellan, seltener aus Steinzeug oder Glas und zählt zu den Leitfossilien gründerzeitlicher Tafelkultur. Seiner einst wichtigsten Funktion nach nennen ihn einige alte Menschen „Knochenteller“, jüngere Zeitgenossen haben kaum noch einen direkten Zugang. Doch ist gerade im so entstandenen Bedeutungsfreiraum die Tendenz zur Umnutzung und neuerlichen Aneignung dieser eigenwilligen Tellerform feststellbar. In den folgenden drei Abschnitten sei die 150jährige Wanderung des Knochentellers an den Entscheidungsgrenzen zwischen Speise und Speiserest sowie Unrat und Kunstgegenstand veranschaulicht – eine kleine Illustration, keine Rekonstruktion.

I.

Das Verhältnis von Fleisch und Knochen mag sich in den Konsumstilen der europäischen Gegenwart, am Beginn des 21. Jh.s, als vergleichbar mit jenem von Speise und Abfall darstellen. Frühere Jahrhunderte kannten aber, auch in Europa, eine andere Wertigkeit und einen anderen Umgang mit dem tierischen Organismus. Man braucht nicht auf die immer noch mitschwingenden religiösen Konnotationen des Begriffes von Fleischlichkeit zurückzugreifen, um zu verstehen, dass dem Knochen als dauerhafterem Körperteil eine positivere Bedeutung als dem sehr schnell Faulungsprozessen unterworfenem Fleisch zuerkannt werden konnte.¹ Nein, Knochen selbst wurden und werden noch immer als Nahrungsmittel verstanden. Das Knochenmark beispielsweise war gerade in prähistorischer Zeit eine ersehnte Frucht in harter Schale, insbesondere wegen seines hohen Fettgehalts.² Im Alten Testament war Mark eine fette und nährreiche Speise (Hiob 21,25), Teil des Festmahles, das der Herr in der Prophezeiung Jesajas den Menschen auf dem Berge Zion bereiten werde (Jes. 25,6). Homer nannte Knochenmark als die wichtigste Nahrung, mit der der Held Hektor seinen kleinen Sohn Astyanax ernährte (Ilias XXIII, 501).

Doch wurde das Knochenmark auch als Delikatesse geschätzt, und die Art und Weise seiner Gewinnung konnte Schaucharakter annehmen. Das Zedler-Universallexikon aus dem Jahre 1739 berichtet: „Das Marck aus denen gekochten Rind-Fleisch-Beinen giebt nicht nur eine gute schmackhafte Brühe, sondern es wird selbiges auch darinnen zur Tafel gebracht, und entweder auf einen höltzernen Teller ausgestossen, oder mit einem silbernen Instrument, so man einen Marck-Zieher nennet, da herausgezogen“.³ Derartige „Mark-Löffel“ finden sich gelegentlich unter den Garnituren gründerzeitlichen Tafelsilbers. Sie wurden gegen Ende des 17. Jh.s in England entwickelt, wo Rindermark eine hochgeschätzte Speise war. Mit dem Aufstreben der englischen Silberindustrie im 18. Jh. gelangte diese Löffelform auch auf den Kontinent und erfuhr im 18. Jh. weite Verbreitung.⁴ Neben dem Marklöffel mit Griff im Dekor des Silberbestecks, dessen Laffe aber aus einem langen, halbröhrenförmigen Schaft besteht, gab es auch den zwei-laffigen Marklöffel mit zwei sich gegenüberstehenden, unterschiedlich breiten Halbröhren.⁵ Durch den Wegfall des Konsums von Knochenmark und seiner Zurschaustellung am Tisch haben auch diese Objekte ihre Funktion verloren, ein Vorgang, auf den weiter unten noch genauer einzugehen ist.

Wie wurde aber das Rindermark gegessen? Das Universallexikon gibt auch darüber Auskunft: „[...] ingleichen wird es auf gerösteten Brod-Schnitten über den Tisch, weil es noch warm, herum gegeben, auch zuweilen in Pastetein, Torten, Klösern und Kücklein verbraucht.“⁶ Dieser Satz war zwar fast unverändert aus dem 20 Jahre älteren ‚Frauenzimmer-Lexicon‘ von Amaranthes⁷ in das Universallexikon übernommen worden. Die Tatsache jedoch, dass noch die 63. Auflage der ‚Süddeutschen Küche‘ der Katharina Prato aus dem Jahre 1919 geröstete Semmelschnitten mit Rindsknochenmark⁸ kennt, lässt auf große Beliebtheit und weite Verbreitung dieser Konsumform schließen.

Archäologische Befunde zeigen zeit- und ortsspezifisch erhöhte Bruchstückhaftigkeit von gewissen Tierknochen. Diese lassen sich allerdings nicht nur durch den Verzehr des Markes erklären.⁹ Bein war jahrtausendlang die Materialgrundlage für verschiedene Werkzeuge und Ziergegenstände. Und Knochenmark diente nicht nur als Speise. Das Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens führt verschiedene Salben aus Knochenmark von Pferd¹⁰, Esel¹¹, Reh¹², Schaf¹³, Schwein¹⁴ und Kalb¹⁵ an, die fast immer gegen Geschwülste oder Knochenleiden angewandt wurden.

Da Knochen, wie bereits erwähnt, eine kulturspezifische magisch-religiöse Dimension anhaften kann, sind auch Verbote einer Knochenbeschädigung oder -zerstückelung keine kulturhistorische Seltenheit.¹⁶ Für den mitteleuropäischen Raum sei erwähnt, dass verschiedene germanische Stammesrechte des Frühmittelalters das Zerbrechen von Knochen unter Strafe stellten.¹⁷ Es war aber, um sich den Nährwert des Knochens zunutze zu machen, nicht immer nötig, die Knochenschale zu zerbrechen.

Oft genügte es, die Knochen, insbesondere kleine Knochen, in Wasser als Suppe zu kochen. Der äußerst geringe Fleischverbrauch in Gebirgsregionen Westösterreichs im 19. und frühen 20. Jh.¹⁸ machte Knochen zu einem raren Gut. Die in der Tiroler Region bekannte Volksschriftstellerin Maria Lang-Reitstätter berichtete in den 1930er Jahren über das Osttiroler Villgratental, dass dort ein Knochen ohne Fleisch zur Aufbesserung der Gerstensuppe erhalten musste und dass es vorkam, dass dieses ausgekochte Bein an noch ärmere Talbewohner weitergeschenkt wurde, die es wiederum als „Gerstenbein“ verwendeten.¹⁹

Dennoch brachte das 19. Jh. einschneidende Veränderungen im europäischen Fleischkonsum mit sich. Dazu gehörte einerseits die Einführung von öffentlichen Schlachthäusern für städtische Zentren seit der napoleonischen Zeit. Aus Gründen der Hygiene und Übersichtlichkeit für die Metzgerbetriebe errichtet, trugen sie auch zur Vermassung und Industrialisierung der Fleischverwertung bei, insbesondere die ab etwa 1870 geschaffenen großflächigen Schlachthanlagen der Millionenstädte wie Paris oder Chicago.²⁰ Durch die vom Liebig-Konzern vermarkteten, älteren Erkenntnisse über das Fleischextrakt entstand im letzten Viertel des 19. Jh.s die Möglichkeit einer billigen Bezugsquelle für bisherige Nebenprodukte der Fleischzubereitung: Suppen und Saucen. Der riesige Rinderbestand Südamerikas, bis dahin wegen der mangelnden Konservierbarkeit des Fleisches weltwirtschaftlich uninteressant, wurde nun für die Hersteller zur kostengünstigsten Lösung für ihren enormen, jährlich steigenden Rinderbedarf. Schlachtung und Verarbeitung vollzog sich in der Hafenstadt Fray Bentos (Uruguay).²¹ Erst während des 20. Jh.s, als durch die uneingeschränkte Anwendung fossiler Energieträger in der Landwirtschaft auf tierische Arbeitsleistungen verzichtet werden konnte, wandelten sich in der landwirtschaftlichen Produktion die bisherigen Nutztiere Rind, Schaf und Huhn zu Schlachttieren. Der Fleischkonsum in den westlichen Industrieländern stieg dementsprechend bis Ende der 80er Jahre. Dann setzte allmählich ein neues Körper- und Gesundheitsbewusstsein, bestärkt durch diverse Nahrungsmittelskandale und sinkende Kaufkraft, dem grenzenlosen Wachstum des Fleischverbrauchs ein Ende.²²

Gleichzeitig mit der weitgehenden Verfügbarkeit des geschätzten Muskelfleisches verschwanden die in früheren Jahrhunderten ausgiebig verwerteten tierischen „Reste“ weitgehend aus dem Sichtfeld des Konsumenten: Blut, Innereien und Knochen. Die BSE-Krise und die mit ihr entstandene spezielle Sensibilisierung gegenüber Knochenmark steht aber nur am Schluss einer Entwicklung, die in der französischen Oberschicht im 17. Jh. ihren Ausgang genommen hat.²³ Norbert Elias hat sie als Teilaspekt seines Prozesses der Zivilisation beschrieben: „Von jenem Standard des Empfindens, bei dem der Anblick der erschlagenen Tiere auf der Tafel und ihr Zerlegen unmittelbar als lustvoll, jedenfalls ganz und gar nicht als unangenehm empfunden wird, führt die

Entwicklung zu einem anderen Standard, bei dem man die Erinnerung daran, daß das Fleischgericht etwas mit einem getöteten Tier zu tun hat, möglichst vermeidet.“²⁴. Mit den Knochen verschwindet auch der „tierische Charakter“ der Fleischspeise, der Gebrauch von Messer und Gabel verhindert unter anderem auch eine allzu intensive geruchliche Wahrnehmung des Fleisches. Nicht nur, dass beim Abbeißen des Fleisches vom Knochen dieser immer wieder direkt unter der Nase gehalten werden musste, es gab auch einen weit anhaltenderen Effekt. Der Nahrungsforscher Deutsch-Renner hielt in diesem Zusammenhang die Meinung eines ihm bekannten Philosophieprofessors für maßgeblich, die auch an dieser Stelle wiedergegeben werden soll: „Er pflegte selbst im Restaurant die Knochen abzunagen, war sich zwar nicht bewußt, weshalb er es tat, hatte sich aber eine andere und nicht unberechtigte Erklärung für seine Handlung zurechtgelegt. Er sagte, das Abnagen verlängere ein Vergnügen, denn nachher, zu Hause, konnte er genießerisch das Erlebnis wiedererwecken, indem er ab und zu an seinen Fingern schnupperte.“²⁵

II.

Im Laufe des 19. Jh.s entstand eine neue Tellerform, die alsbald die prächtigen Tafeln des Erb- und Geldadels und schließlich auch die bescheideneren des mittleren und kleinen Bürgertums bereicherte. Es handelte sich um den nieren- oder halbmondförmigen Beilagen- oder Knochen-Teller, der aufgrund seiner Form eng neben den Speiseteller gesetzt werden konnte. Mit der Einführung des „Service à la russe“ an den europäischen Herrscherhöfen um das Jahr 1800 und kurz danach wurden die zahllosen Schüsseln, Platten und Schalen mit den verschiedenen Speisen von der Tafel verbannt. Dadurch entstand Platz für ausladende silberne Tafelaufsätze, Obstschüsseln, Jardinières und Menagerien. Die Speisen wurden nun „vorgelegt“, das heißt dem Gast auf Platten präsentiert, von denen er oder sie selbst auf den Teller legen konnte.²⁶ Die Servierkunst des Vorlegens wurde von der im Laufe des 19. Jh.s entstehenden Restaurationsbranche weitergepflegt und blieb bis in jüngster Vergangenheit ein Kennzeichen gehobener Gastronomie.

Soweit dieser zusätzliche Teller als Beilagenteller, z.B. für Salat, verwendet wurde, fanden auf ihm Teilgerichte Platz, die nicht mehr auf den Speiseteller passten und so nicht dauernd nachgelegt werden mussten. Bestand der Hauptgang aber aus einer Speise, die von der essenden Person selbst zerlegt werden musste, diente der zusätzliche Teller zur Ablage der nicht verzehrbaren Speiseteile: Gräten, Kopf und Schuppenhaut bei Fisch, Panzer und Schalen bei Hummer und Muscheln, Knochen und Knorpel bei Geflügel sowie Rippen und Keulen. Im ersten Fall wurde vom Beilagen-Teller auf den



Gedeck mit Grätenteller. Fischservice von O. & E.G. Royal Austria um 1900. Privatbesitz Aldrans.

Speiseteller geladen, im zweiten Fall vom Speiseteller auf den Knochenteller. Dadurch wanderten die unverzehrbaren Dinge etwas aus dem Blickfeld des Essenden, und am Teller entstand Raum für genussvolles Speisen. Selbst der Tellerrand blieb sauber. In diesem Sinne legte kurz nach 1900 der Benimm-Experte Hans Joachim von Krampen in seinem amüsanten Werk ‚Was ist vornehm?‘ einer Gouvernante jene Worte in den Mund, die dem Leser auch bei Tisch eine weitere Perspektive – sprichwörtlich über den Tellerrand hinaus – eröffnen sollten: „Aber Herzchen, Butter, Mostrich, Schmalz streicht man doch auf den inneren Rand des Tellers, nicht oben auf den Tellerrand, wohin das Mädchen beim Fortsetzen der Teller unwillkürlich fasst und sich dann an deinem Butter- oder Mostrichrest die Finger beschmutzt. [...] Die Gräten vom Fisch und das ‚Fett‘, das du dem Schinken oder Fleisch abtrennst, kommen hier links auf den kleinen Teller.“²⁷ Ganz anders Horst Hanisch in seinem ‚Kulinarischen Knigge‘ von 1998: „Knochenreste, Kerne und so weiter werden auf das Besteck gegeben und unauffällig auf den Tellerrand befördert.“²⁸ Lässt sich daraus ein niedrigeres Verunreinigungs-Bewusstsein in den gegenwärtigen westlichen Industriegesellschaften ablesen? Wohl kaum. Weit eher zollt der deutsche Erfolgsautor in Sachen gehobener Tischkultur den veränderten Ausstattungen heutiger Tafelservice Tribut, die keine Beilagen- oder Knochenteller mehr vorsehen. Dennoch werden auch – oder gerade

– heute „schwierige Speisen“ verzehrt. In seinem kleinen ABC der „Problemspeisen“ schreibt Hanisch für Artischocken, Austern, Bouillabaisse, Forelle, Geflügel, Hummer, Muscheln und Schnecken die Verwendung von „Abfalltellern“ vor, die überdies auch ausreichend groß sein sollten.²⁹ Bei der Frequenz der hier genannten „Abfallteller“ könnte man glauben, es handle sich um eine klar definierte Tellerart, wenn schon nicht visuell gekennzeichnet, so doch durch ihre Position am Tisch eindeutig zuordenbar. In Hanischs Kapitel über Tischgedecke sucht man den „Abfallteller“ jedoch vergeblich, dafür stößt man auf den „Brotteller“, der „immer links im Gedeck, und zwar links neben der äußeren Gabel, leicht nach oben verschoben“³⁰ positioniert ist. Warum sollte im 19. Jh. eine klarere Funktionstrennung vorgenommen worden sein? Je vielseitiger ein Gegenstand einsetzbar ist, in unserem Fall ein zusätzlicher Teller des Gedeckes, desto niedriger die Gesamtanzahl der benötigten Gegenstände. Selbst die erwähnte Halbmond-Form deutet auf die Notwendigkeit einer platzsparenden Verwendung zusätzlicher Teller eines Gedeckes hin. Insbesondere die gedrängte Sitzordnung bei herausragenden gesellschaftlichen Anlässen wie Galadiners zwang zu Platzökonomie, zumal die gesamte Besteckgarnitur zu beiden Seiten und am Kopf des Tellers ausgelegt werden und die Riege der Wein-, Wasser-, und Dessertgläser dahinter aufgestellt werden musste.³¹ Weiters spricht auch die durchwegs neutrale Gestaltung der Beilage- oder Knochenteller für ihre vielseitige Verwendung. Trugen sie dasselbe Dekor wie das Speiseservice, gaben sie ein harmonisches Bild ab, ihr Verlust oder ihre Beschädigung musste ebenso schmerzhaft empfunden werden, wie bei anderen Einzelteilen des Services. Hatte man sich für den Kauf rein weißer, halbmondförmiger Teller entschieden, waren sie für verschiedene Service einsetzbar und konnten im Falle eines Unglücks leichter durch gleiche oder ähnliche Teller ersetzt werden. Nur seltenen wurden diese Teller durch Beschriftung, Dekor oder Formgebung in ihrer Funktion



Knochenteller aus Porzellan ohne Marke aus dem US-amerikanischen Antiquitätenhandel (17,5 x 11 cm). Privatbesitz Innsbruck.



Knochenteller aus Porzellan ohne Marke, vielleicht aus dem Gastronomiebereich (18 x 10,7 cm). Privatbesitz Aldrans.



Grätenteller aus Porzellan von O. & E.G. Royal Austria um 1900 (17 x 10 cm). Privatbesitz Aldrans.

Teile vom Teller bis zur Sauciere auch mit Fischdarstellungen versehen waren. Handgefertigte Keramiksteller in Hohlform eines Fisches mit Öffnung an der Oberseite oder in Form eines Flügels mit weißen Federn und Hühnerklaue sind spätere Interpretationen, die schon wegen ihrer aufdringlichen Erscheinung kein breites Publikum angesprochen haben dürften. Die Tatsache aber, dass die Teller in Hinblick auf ihre Funktion gekennzeichnet und somit auf diese allein festgelegt wurden, lässt darauf schließen, dass ihre Verwendung doch nicht so allgemein bekannt war, wie die Autoren der Etikette-Ratgeber es uns glauben machen möchten. Aber vielleicht waren die Teller mit Beschriftung und Bild auch nur für Gastbetriebe mit sozial weit gestreutem Publikum bestimmt. An einer herrschaftlichen Tafel waren sie wohl undenkbar. Hier gehörte die Verwendung des Knochentellers zur Tischetikette, und deren Beherrschung wurde von jedem Gast erwartet.



„Knochen-Schalen-Gräten“-Schale von Carl Tielsch, Altwasser um 1910 (14,5 x 10,5 cm). Privatbesitz Innsbruck.

als Knochenteller kenntlich gemacht. Gemeint sind die dann und wann im Antiquitätenhandel, am Flohmarkt oder bei Ebay auftauchenden Porzellanteller mit der Aufschrift „Bitte um die Knochen“, manchmal ergänzt mit der Abbildung eines oder mehrerer Hundeköpfe.³² Eine ähnliche Funktion erfüllte vielleicht auch die Darstellung von Fischen auf Knochentellern, die Verweiskraft des Bildes war jedoch nicht gegeben, wenn diese Knochenteller – oder besser Grätenteller – Teil eines Services waren, dessen übrige

Neben den Knochentellern waren und sind auch heute noch eine ganze Reihe anderer Schalen sowie Schüssel- und Becherformen für die Ablegung unangenehmer Speisereste in Gebrauch. Dabei kamen kleine Schalen, wie jene hier dargestellte, in ihrer Verwendung dem Knochenteller sehr nahe. Ihre geringe Dimension (14,5 x 10,5 cm) lässt nämlich nur den Schluss zu, dass sie jeweils zu einem Gedeck gestellt wurde. Es muss also eine ganze Serie gleicher Schalen am Tisch vorhanden gewesen sein. Noch lange bevor Ende

des 20. Jh.s hohe Kunststoffbecher mit der Beschriftung „Für den sauberen Tisch“ die Tische von Frühstückspensionen und Privathaushalten bevölkerten, erledigten Silberschalen deren Aufgabe. Auf Füßchen oder auf einen Silbersockel gestellt, waren die Schalen in ihrer Barock- oder Biedermeier-Form dem Stil des übrigen Tafelgerätes angepasst und fügten sich diskret in die Reihe silberner oder versilberter Gegenstände am Tisch.³³ Auffälliger war sicherlich der „Tischbutler“, ein breites, rechteckiges Silbergefäß auf Füßchen und mit Deckel, rückseitig versehen mit einem Holzgriff. Er war wohl nur zum kurzfristigen Absetzen am Tisch gedacht, der Holzgriff lässt ein Herumreichen des Butlers durch Personal vermuten.³⁴

Fraglich ist aber auch, was hier deponiert wurde und was dies bedeutete. Es waren wohl Gegenstände, die man aus dem Sichtfeld entfernt haben wollte, etwa Zahnstocher, Korken, Törtchenpapier, Eierschalen etc. Dabei handelte es sich sicherlich um „Ab-Fall“, aber war es gleichzeitig auch „Müll“ im Sinne nicht weiter verwertbaren Materials?³⁵ Schon Gerd Henniger hatte die Kategorisierung von Speiseresten als „Müll“ in Frage gestellt: „Wann und wo der Müll beginnt, ist recht zweifelhaft. Die Hühnchenknochen, die Fischgräten auf dem Teller sind einwandfrei Speisereste, doch eine zerknüllte Papierserviette, etwas Zigarrenasche, ein paar tote Streichhölzer verwandeln sie schon in Abfall, und von da ists nicht mehr weit zum Mülleimer. [...] Was eben lecker vor mir dampfte, ekelt jetzt meine Sättigung; was einst rührende Erinnerung hervorrief, stimmt lächerlich.“³⁶

Der Vorgang des Speisens bei Tisch definiert somit Ort und Zeitpunkt, an dem Speisen und Getränke von einem Status in einen anderen überführt werden. Dabei ist aber festzuhalten, dass es sich in beiden Fällen um Sozialkonstrukte handelt. Selbst Verpackung und Dekoration partizipieren am hohen Stellenwert der Kategorie Speise oder Getränk. Die leere Verpackung, der Wein im halb ausgetrunkenen Glas, die Knochen gehören der Kategorie Abfall an, sind sofort eine Provokation für ihren Erzeuger, den essenden Menschen. Noch bevor der soziale Akt des Speisens beendet, die Tafel aufgehoben ist, müssen diese Dinge entfernt oder am Tisch außer Sichtweite der Speisenden gebracht werden.

Diese Kategorisierungen stehen somit in enger Beziehung zu den Reinlichkeitsvorstellungen und den daraus generierten Ekelgefühlen der betreffenden sozialen Schicht. In ihrer berühmten Studie über ‚Reinheit und Gefährdung‘ entwickelte die Ethnologin Mary Douglas die Ansicht, Handlungen zur Herstellung oder Erhaltung von Reinlichkeit seien kreative Akte zur Stabilisierung des Selbstbildes und zur sozialen Abgrenzung. Denn jeder Gruppe in der sozialen Pyramide erscheint es, als täte sich unter ihr ein Abgrund auf von „Strukturlosigkeit, gegen [den] Barrieren errichtet werden müssen.“³⁷

Dass darüber hinaus aber auch sozialpsychologische Aspekte eine große Rolle

spielen, zeigt Winfried Menninghaus, der in seinem Werk über die Philosophie- und Geistesgeschichte des ‚Ekels‘ bemerkt: „Hochabstrakt formuliert, ist die Abwehrhaltung des Ekels ein spontanes und besonders kräftiges Nein-Sagen (Nietzsche). Ekel impliziert aber nicht nur eine Fähigkeit Nein zu sagen, sondern ebenso einen Zwang zum Nein-Sagen, eine Unfähigkeit *nicht* Nein zu sagen. Als diese quasi-automatische („instinktive“) Form des Nein-Sagens ist Ekel auf der Grenze bewußter Handlungsmuster und unbewußter Handlungstriebe angesiedelt.“³⁸

Damit sind einige Erklärungsangebote genannt, die zu einem besseren Verständnis bewusster oder unbewusster Abgrenzungen beitragen können, etwa auf dem Gebiet des Essbaren/nicht Essbaren oder des Brauchbaren/nicht Brauchbaren. Denn was nicht mehr als essbar angesehen wird, tritt in den Status ein, den andere, genießbare aber nicht als essbar bewertete organische Produkte haben. Grenzziehungen sind hier ökonomisch und ernährungswissenschaftlich unsinnig, sie ergeben aber ohne Zweifel gesellschaftlich und psychologisch Sinn.

III.

Der Knochenteller des 19. Jh.s wird in den westlichen Industriegesellschaften heute nur mehr in Situationen „kultureller Fossilisation“³⁹ angetroffen, etwa bei Staatsdinern oder Banketten traditionsbewusster Gruppierungen und Korporationen. Aber wie ist er von den Tischen des Bürgertums, der Mittelschicht und der Gastronomie verschwunden? Hängt dies mit gewandelten Reinlichkeits- und Hygienevorstellungen zusammen? Winfried Menninghaus, der die „Karriere“ des Ekel-Begriffes seit der Aufklärung untersuchte und damit hauptsächlich die Konjunktur des Ekels als ästhetisches Werturteil bildungsbürgerlicher Milieus im 19. und frühen 20. Jh. im Auge hatte, konstatierte für die jüngere Vergangenheit: „Ende des 20. [Jh.s] wird die Erziehung zum Ekel selbst brüchig und gleichzeitig – als seien die (repressiven) Ekelschranken mächtiger denn je – das Terrain des verworfenen geradezu programmatisch zum gelobten Land angestrenzter Entekelung in künstlerischer, politischer und akademischer Arbeit.“⁴⁰ Die damit gemeinte Regression bürgerlicher Tischetikette und die damit einhergehende Reduzierung der als zunehmend beklemmend empfundenen Speisevorschriften kommen aber zu spät, um für das Verschwinden des Knochentellers verantwortlich zu sein. So sehr das gestiegene Reinlichkeitsbedürfnis im 19. Jh. an der Entstehung des Knochentellers und seiner Verwandten beteiligt gewesen sein mag, so wenig hat es mit dessen Verschwinden zu tun. Auch die stilistische Veränderung des Tafelgeschirrs seit den 1920er und -30er Jahren kann nicht eine hinreichende Begründung für das langsame Verschwinden des Knochentellers in jenen Jahrzehnten, besonders aber nach

dem Zweiten Weltkrieg, liefern, denn der Porzellan-Markt war und ist konservativ. Dietrich Müller, der Sprecher des Vorstandes der Rosenthal AG, konstatierte noch 1993: „[...] mehr als ein Drittel des Umsatzes der deutschen Porzellanindustrie wird heute mit historischen Formen erwirtschaftet, bei denen Anlehnungen an Barock und Rokoko auffällig vorherrschen.“⁴¹ Für ihn bleibt es schwer verständlich, „wenn moderne Menschen, die in anderen Bereichen nach dem Aktuellsten und Modernsten, nach dem (oft überflüssigen) letzten technischen Kniff verlangen oder lautstark sozialistischen Gesellschaftsvorstellungen anhängen, ihren Tisch decken, als wären sie Ludwig XV. oder August der Starke. Und doch gibt es nicht nur die eine junge Braut, die sich ihr Geschirr barock wünscht, weil ‚Barock Barock bleibt und zeitgemäßes Design unmodern wird‘“.⁴² Tatsächlich produzierte Rosenthal generationenlang erfolgreich Barock- bzw. Rokokoformen, etwa die Stilservice „Pompadour“ (erste Form 1893-ca.1900, zweite Form 1924-1945), „Sanssouci“ (1892-heute), „Molière“ (ca.1900-ca.1960), „Monbijou“ (1896-ca. 1900; 1974-heute), Louis XVI. (1899-ca. 1930), Versailles (1894-ca. 1930) und „Chippendale“ (ca. 1920-ca. 1960) sowie die seit 1908 zu Rosenthal gehörige Marke Thomas ihre bekannteste Form „Barock“.⁴³ Zudem lassen sich die Aussagen Müllers auch auf die Silberschmiedeindustrie übertragen, da sich auch gehobenes Tafelgeschirr aus Silber in unterschiedlichen Reinheitsgraden hauptsächlich an historischen Formen und darunter insbesondere an barocken Vorbildern orientiert.

Die Gründe dafür, dass der halbmondförmige Knochenteller zugunsten anderer Teller beiseite gelegt wurde, sind meines Erachtens im ökonomischen Bereich zu suchen. Bettina Günter hat in ihrer Arbeit über die schwierigen Konsum-Entscheidungen der frühen Nachkriegszeit gezeigt, wie sparsam in vielen mittelständischen Haushalten mit Porzellan umgegangen wurde. Die Scheidung in dickwandiges, oft bunt zusammengewürfeltes Gebrauchsgeschirr und dünnwandiges, historisierendes „Gutes Geschirr“ führte in bescheidenerem Maße ältere Konsummuster fort.⁴⁴ Wo diese Prestigegeschirre als Familiengeschenke im Jugendalter zusammengetragen wurden oder in Form von Sammeltassen mit gleicher Form aber unterschiedlichem Dekor stückweise erworben wurden, hatte eine eigene, nur zum Ablegen von Speiseresten bestimmte Tellerform keinen Platz mehr. Diese Aufgabe konnte durch Kuchen- oder Vorspeiseteller ebenso erfüllt werden. Auch in gastronomischen Betrieben bot sich der Austausch halbmondförmiger Teller durch kleinere Brot- oder Frühstücksteller an, denn diese waren multifunktional und mussten ohnehin in großer Zahl vorhanden sein. Selbst eine Überführung älterer Knochenteller auf neue Service war nur im Falle dekorloser Teller möglich.

Und so verloren viele als Restbestände älterer Service in Kredenzen und Schränken verwahrte Knochenteller ihre Funktion und Daseinsberechtigung. Während ältere

Speiseteller, Schüsseln und Tassen noch im täglichen Umgang verbraucht werden konnten, waren Knochenteller nicht einmal dafür zu gebrauchen. Sie wurden zum unbrauchbaren Restbestand, zum „Müll“. Wo sie Jahrzehnte in Schränken überlebten, wuchs ihnen eine neue, wenn auch sehr subtile Eigenschaft zu, nämlich durch Form und Dekor Erinnerungen an längst verlorene Service und an eine versunkene Tafelkultur zu bewahren, sie wurden zum nostalgischen Objekt, vor allem für Frauen. Und so verwundert es nicht, den Knochenteller, obwohl weitgehend vergessen, im Titel zweier literarischer Werke amerikanischer Autorinnen zu finden. Die Schriftstellerin und Literaturwissenschaftlerin Hilda Raz veröffentlichte im Jahre 1989 einen Gedichtband mit dem Titel ‚The Bone Dish‘ (dt. Knochenteller).⁴⁵ Zwar kommt der Knochenteller kein zweites Mal im ganzen Band vor, der Umschlag des Bandes, auf dem Töpfe und Pfannen abgebildet sind, suggeriert jedoch, dass der nostalgische Wert des Begriffes Knochenteller hier als Metapher für versunkene weibliche Lebenswelten in Anspruch genommen wurde. 1992 verfasste die Essayistin Mimi Carmen eine Kurzgeschichte, die sie ‚The Bone Dish‘ betitelte.⁴⁶ Darin spielt ein Knochenteller insofern eine tragende Rolle, als er einen Wendepunkt in der Handlung markiert. Eine junge Frau wird nach vielen Jahren endlich von einem Mann umworben. Die Beziehung scheitert aber, weil der junge Mann, als er das erste Mal mit den Eltern seiner Angebeteten zusammentrifft, nicht weiß, was er mit dem Knochenteller am Tisch anfangen soll. Damit erweist er sich als nicht gesellschaftsfähig, der kleine Porzellanteller dient der Markierung weiterhin stillschweigend existierender sozialer Grenzziehungen.

Inzwischen, da sich das Erfolgsrezept der Internet-Auktion auch des Mikro-Bereiches des Antiquitäten-Handels bemächtigt hat, finden Knochenteller einen weltweiten Markt. Plötzlich wird wieder möglich, was mit dem Ende der Knochenteller-Produktion durch die großen Marken um die vorige Jahrhundertmitte abbrach: Der Nachkauf verloren gegangener Stücke. Den Angeboten der Händler und Privatanbieter nach zu schließen, bestehen heute eine ganze Reihe weiterer Funktionsoptionen für diese dekorativen halbmondförmigen Gefäße. Von einer Umfunktionierung zur Seifenschale⁴⁷ ist hier ebenso die Rede wie von Salz-⁴⁸, Salat-⁴⁹ oder Oliven-Schalen, aber auch von der Verwendung als Unterlage für Kipferl oder Hörnchen-Rollen⁵⁰. Außerdem ist nicht auszuschließen, dass es spezielle Knochenteller-Sammler gibt, in Netzwerken scheinen sie bislang aber noch nicht organisiert zu sein. Die Möglichkeit einer zukünftigen Renaissance dieser Relikte historischer Tischkultur kann heute weniger denn je ausgeschlossen werden. Eine solche könnte über neu erzeugte Knochenteller erfolgen, aber auch über die Aneignung überlieferter Objekte durch das „gebastelte postmoderne Sammelsurium“⁵¹ gegenwärtiger Wohnstile.

Michael Thompson hat in seiner ‚Theorie des Abfalls‘ die beiden Übergänge, nämlich von „vergänglich“ zu „Abfall“ und von „Abfall“ zu „dauerhaft“, entsprechend

der Möglichkeit der Wiederaneignung des Verworfenen durch ein Beispiel illustriert: Stevenbilder, viktorianische Seidenwebbilder, die als vergängliche Gebrauchsartikel sich heute einer extremen Seltenheit und damit eines hohen Sammlerwertes erfreuen. Durch die genaue Analyse der Wertentwicklung dieser Bilder gelangte Thompson zu dem Schluss: „Der Übergang vom Abfall zum Dauerhaften geschieht, anders als der Übergang vom Vergänglichen zum Abfall, nicht allmählich, sondern abrupt. [...]. In der Versenkung verschwinden können Dinge allmählich, aber sichtbar werden sie mit einem Schlag“.⁵² Dieser Schlag hat im Falle des Knochentellers noch zu erfolgen. Es ist nicht auszuschließen, dass spätere Forschungen den gegenwärtigen Text als einen derartigen Beitrag zu werten versuchen, immerhin hatte selbst Thompson auch Zeitungsartikel und wissenschaftliche Arbeiten in der Entstehungsgeschichte der neuen Wertigkeit seiner Stevenbilder mitberücksichtigt.

Und noch eine Beobachtung Thompsons halte ich für sehr wichtig. Waren es in früheren Tagen vor allem Frauen gewesen, die Stevenbilder gesammelt hatten, so traten bei ihrer neuerlichen Entdeckung vor allem Männer in Erscheinung: „Von Frauen kontrollierte Gegenstände gelangen in die Kategorie des Dauerhaften, indem die Kontrolle auf Männer übertragen wurde, und wenn diese Übertragung der Kontrolle nicht erfolgte, fand auch der Übergang von ‚Abfall‘ zu ‚dauerhaft‘ nicht statt.“⁵³ So sehr sich auch Geschlechterrollen seit dem fernen Jahr 1979 (erste englische Ausgabe) gewandelt haben mögen, eine gesellschaftliche Aufwertung des Knochentellers als Sammelgegenstand und Artikel des Antiquitätenhandels erscheint auch heute noch ohne männliche Beteiligung unwahrscheinlich. Noch immer sind die Kategorien des Dauerhaften, des Öffentlichen und Wertvollen hauptsächlich männlich kodiert. Dem steht die Kategorie des Privaten gegenüber, über die in einem in Geschlechterperspektive geschriebenen Text zur Müllkultur nicht treffender formuliert werden konnte: „In den privaten Haushalten sind es noch immer zum größten Teil Frauen, die für die Müllwerdung der Dinge hauptsächlich zuständig sind und als deren ‚Totengräber‘ agieren.“⁵⁴

- ¹ *Thomas Macho*: Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher u. Rainer Wild (Hgg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/Main 2001, 157-174, hier 168 f.; *Caroline Walker-Bynum*: Fragmentierung und Erlösung. Geschlecht und Körper im Glauben des Mittelalters. Frankfurt/Main 1996, 226-302.
- ² *Hans Reichstein*: Knochenmark. In: Reallexikon der Germanischen Altertumskunde, 17 (Kleinere Götter-Landschaftsarchäologie). Berlin u. New York 2001, 52.
- ³ Marck. In: *Johann Heinrich Zedler* (Hg.): Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste etc., 19 (Ma). Halle u. Leipzig 1739, 1247-1253, hier 1249.
- ⁴ *Manfred Meinz*: Schönes Silber. Ein Handbuch für Sammler und Liebhaber. München 1964/1977, 49.
- ⁵ Ebd., 151, Abb. 197.
- ⁶ Wie Anm. 3.
- ⁷ *Amaranthes*: Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon, etc. Leipzig 1715, 1210.
- ⁸ *Katharina Prato*: Die Süddeutsche Küche für Anfängerinnen und praktische Köchinnen. 62. und 63. Aufl. Graz u. Wien 1919, 180.
- ⁹ *Patty Jo N. Watson*: Fragmentation analysis of animal bone samples from archaeological sites. In: *Archaeometry*, 14 (1972), 221-228.
- ¹⁰ *Walter Steller*: Pferd. In: Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens, 6 (Mauer-Pflugbrot). Berlin u. Leipzig 1934/35, 1598-1652, hier 1645.
- ¹¹ *Hanns Bächtold-Stäubli*: Esel. Ebd., 2 (C.M.B.-Frautragen). Berlin u. Leipzig 1927, 1003-1017, hier 1008.
- ¹² *Will-Erich Peuckert*: Reh. Ebd., 7 (Pflügen-Signatur). Berlin u. Leipzig 1935/36, 616-620, hier 619.
- ¹³ *Ludwig Herold*: Schaf. Ebd., 7 (Pflügen-Signatur). Berlin u. Leipzig 1935/36, 974-985, hier 982.
- ¹⁴ Ders.: Schwein. Ebd., 7 (Pflügen-Signatur). Berlin u. Leipzig 1935/36, 1470-1509, hier 1495.
- ¹⁵ *A. Wirth*: Kalb: Ebd., 4 (Hieb- und stichfest-Knistern). Berlin u. Leipzig 1932, 914-921, hier 921.
- ¹⁶ Vgl. *James George Frazer*: Der Goldene Zweig. Das Geheimnis von Glauben und Sitten der Völker. Reinbek 1991, 768 ff.
- ¹⁷ *Jacob Grimm*: Deutsche Rechtsalterthümer, Bd. 1. Vierte verm. Aufl. Leipzig 1899, 109 ff. Vgl. *Hanns Bächtold-Stäubli*: Knochen. In: Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens, 5 (Knoblauch-Matthias). Berlin u. Leipzig 1932/33, 6-14, hier 6.
- ¹⁸ Vgl. *Roman Sandgruber*: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. Wien 1982, 153-171.
- ¹⁹ *Maria Lang-Reitsstätter*: Villgrater Bergbauernkost. In: *Wiener Zs. f. Vk.*, 38 (1933), 18-27, hier 27.
- ²⁰ *Macho* (wie Anm. 1), 172 f.
- ²¹ *Hans-Jürgen Teuteberg*: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990, 117 f. (= Zs. f. Unternehmensgeschichte, Beiheft 70)
- ²² *Macho* (wie Anm. 1), 171 ff.
- ²³ *Norbert Elias*: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. 1 (Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes).

Amsterdam 1997, 252.

²⁴ Ebd., 253.

²⁵ *Hans Deutsch-Renner*: Ernährungsgebräuche. Ursprung und Wandel. Wien 1947, 159 f.

²⁶ *Michael B. Andresen*: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart u. Zürich 1996, 110.

²⁷ *Hans Joachim von Krampen*: Was ist vornehm? Vom herzens- und gesellschaftlichen Takt. 4.-6. Tausend. Berlin/Gross Lichterfelde o.J., 81.

²⁸ *Horst Hanisch*: Kulinarischer Knigge. Umgangsformen rund um Essen und Trinken. Niederhausen/Taunus o.J. [1998], 32.

²⁹ Ebd., 32-46.

³⁰ Ebd., 13.

³¹ Bilder der Verwendung der Speiseservice des 19. Jh.s für Staatsdiners der Republik Österreich, der schweizerischen Eidgenossenschaft oder der englischen Monarchie vermitteln einen Eindruck der Enge dieser mit Meterband positionierten Gedecke. Vgl. *Ilsebill Barta-Friedl, Andreas Gugler u. Peter Parenzan* (Hgg.): Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur. Hamburg 1998, 30 (Abb. 44-46); *Andreas Morel*: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich 2001, 168 f. (Abb. 1-3).

³² Da mir derartige Knochenteller auch auf dem amerikanischen Ebay-Markt (ebay.com) – wo Knochenteller viel häufiger zu finden sind als etwa auf dem deutschen Markt (ebay.de) – nur mit deutscher Aufschrift bekannt sind, könnte es sich in diesem Fall um eine deutsche Sonderform handeln.

³³ Meine Ausführungen beziehen sich auf „waste bowls“ der Firmen „International Sterling“, „Goldfeder Silverware Company Inc.“ und „Reed & Barton“ – alle drei zwischen 10 und 12 cm hoch – angeboten bei Ebay.com im Frühjahr 2004 (Artikel 3725078307, 3701838890, 3724592955).

³⁴ Tischbutler (19 x 14 x 4,5 cm, Griff 10 cm) angeboten bei Ebay.de im Februar 2004 (Artikel 2598253129).

³⁵ Zur neueren Semantik beider Begriffe vgl. *Gudrun Silberzahn-Jandr*: Zur subjektiven Wortbedeutung von Müll und Abfall – Narrative Skizzen. In: Gabriele Mentges u.a. (Hgg.): Geschlecht und materielle Kultur. Frauen-Sachen, Männer-Sachen, Sach-Kulturen. Münster, New York, München u. Berlin 2000, 111-124.

³⁶ *Gerd Henniger*: Müllkippe. In: *Akzente. Zs. f. Literatur*, 24 (1977), 540-545, hier 540.

³⁷ *Mary Douglas*: Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu. Frankfurt/Main 1988, 163. Vgl. *Hans Vöges*: Viel Lärm um Nichts? Abfall, Schmutz und Verunreinigung in der Sicht der Ethnologie. In: Mamoun Fansa u. Sabine Wolfram (Hgg.): Müll. Facetten von der Steinzeit bis zum Gelben Sack. Begleitheft zur Sonderausstellung vom 06. September bis 30. November 2003 in Oldenburg, Mainz 2003, 175-185.

³⁸ *Winfried Menninghaus*: Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung. Frankfurt/Main 1999, 8.

³⁹ Vgl. *Martin Scharfe*: Kulturelle Fossilisation. Bräuche, Traditionen, Traditionsversteinerungen. In: Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst (Hg.): Bräuche, Traditionen, Feste – Eine Aufgabe der Heimatpflege heute? Symposium zum 1. Förderpreis für Hessische Heimatgeschichte. Wiesbaden u. a. 1997, 19-26.

⁴⁰ *Menninghaus* (wie Anm. 38), 27.

⁴¹ *Dietrich Müller*: Vom Design des gedeckten Tisches in der Bundesrepublik Deutschland. In: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, 75-82, hier 77.

⁴² Ebd.

- ⁴³ *Hermann Schreiber, Dieter Honisch u. Ferdinand Simoneit*: Die Rosenthal Story. Düsseldorf u. Wien 1980, 172 f.; *Kestner Museum Hannover* (Hg.): Rosenthal. Hundert Jahre Porzellan. Stuttgart 1982, 24 f., 234.
- ⁴⁴ *Bettina Günter*: Blumenbank und Sammelklassen. Wohnalltag im Wirtschaftswunder zwischen Sparsamkeit und ungeahnten Konsummöglichkeiten. Berlin 2002.
- ⁴⁵ *Hilda Raz*: The Bone Dish. Brockport, N.Y. 1989.
- ⁴⁶ *Mimi Carmen*: The Bone Dish. In: Jack's General Clinton Inc. (Bringhamton, N.Y.). Newsletter March 1992, 1-5.
- ⁴⁷ Angebot „Lefton Green Heritage 4 Bone Dishes“ bei ebay.com.; Maitland, Florida am 16. Mai 2004 (Artikel 3724827406).
- ⁴⁸ Angebot „2 Blue and White Fish Bone Dishes“ bei ebay.com.; Aubury; New York am 6. Februar 2004 (Artikel 3270192575).
- ⁴⁹ Angebot „Franciscan Apple China Bone Salad Plate Dish“ bei ebay.com.; Beaverton/Portland am 5. Februar 2004 (Artikel 3701075676).
- ⁵⁰ Angebot „Lefon Bone Dishes“ bei www.rubylane.com (Artikel 2002-0018).
- ⁵¹ *Elisabeth-Katschnig-Fasch*: Möblierter Sinn. Städtische Wohn- und Lebensstile. Wien, Köln u. Weimar 1998, 337.
- ⁵² *Michael Thompson*: Die Theorie des Abfalls. Über die Schaffung und Vernichtung von Werten. Stuttgart 1981, 46.
- ⁵³ Ebd., 57.
- ⁵⁴ *Gudrun Silberzahn-Jandt*: Frauen, Müll und Geld. Zum Zusammenhang von häuslichem Handeln und Müllkultur. In: Michael Hofmann, Kaspar Maase u. Bernd Jürgen Warneken (Hgg.): Ökostile. Zur kulturellen Vielfalt umweltbezogenen Handelns. Marburg/Lahn 1999, 145-169, hier 145. (= Arbeitskreis Volkskunde und Kulturwissenschaften; Schriften, 6)