

Schwänen-Pâté und Pfauenbraten

Schwan und Pfau verschwanden vom Speisezettel. Von ihrem Verzehr zeugen Rezepte in alten Kochbüchern oder feudale Stillleben. Von Olga Kronsteiner

Der Luftzufuhr und hemmungsloser Haustiere wegen trieb man Haken in die Decken der Speisekammern, von denen dann geräucherter Schinken, Speck und Würste hingen. Oder, wie im Falle des Gemäldes *Knabe in der Vorratskammer* von Frans Snyders, auch ein Rehkitz und ein junges Wildschwein. Zwei Jagdhunde peilen aufmerksam ihre Chancen auf eine Zwischenmahlzeit aus, ebenso die auf gefiederte Snacks spitzende Katze in der Ecke.

Im Hintergrund warten frischer Spargel und Artischocken auf die weitere Verarbeitung, dazu eine mit Trauben und Äpfeln bestückte Obstplatte. All dies, wie der mittig drapierte Hummer, steht noch heute auf dem Speiseplan – nicht aber der Schwan oder der prächtige Pfau. Ein feudaler Gabentisch, keine Frage, vielleicht aber auch nur der motivische Auswuchs des Manierismus?

Im Falle von hier zwar nicht abgebildeten Meerschweinchen mit Sicherheit, erklärt Anton Knoll, Sammler und Experte für alte Kochbücher, und verweist auf Marx Rumpolt, den Mundkoch des Mainzer Kurfürsten, der 1581 eine passende Kochanleitung veröffentlichte. Dabei handelte es sich allerdings eher um Schaugerichte, die auf das Repräsentationsbedürfnis des Hochadels zugeschnitten waren.

Prinzipiell, so Knoll, „wurde aber in den überwiegenden Teilen der Bevölkerung alles gegessen, was man erwischte – ohne selbst dabei erwischt zu werden“. Die Zubereitung sei dabei völlig nebensächlich gewesen. Zur Verarbeitung von Resten eigneten sich jedenfalls Pasteten, die dem Durchschnitt der Bevölkerung (reich und arm) überhaupt erst den Genuss von Fleisch ermöglichten, da es um den Zahnstatus im Mittelalter schlecht bestellt war. 1718 veröffentlichte Conrad Hagger in seinem *Salzburgischen Koch-Buch* etwa auch das illustrierte Rezept für eine Schwänen-Pâté.

Im Gegensatz zu „grobem Fleisch“ (Rind, Schaf, Schwein), das stärker „Leib und Seele zusammenhielt“ und der Ernährung von Schwerarbeitern oder armen Leuten diene, war das als wenig



Frans Snyders (1597–1657) „Knabe in der Vorratskammer“. Für hundertfünfzig bis dreihunderttausend Euro bei Hassfurthner.

Foto: Hassfurthner

nährhaft geltende Geflügel der „untätigen Bevölkerung“ und damit der Oberschicht vorbehalten. Sein Verzehr galt auch wegen der Vogeljagd als kunstvollste Jagdform als etwas ganz Besonderes.

In „Le Viandier“, einer vor 1320 datierten Rezeptsammlung, ist folgende Anleitung für Schwänen- und Pfauenbraten überliefert: Man sollte sie aufblasen, abbrühen, abziehen und aufspießen. „Eine goldgelbe Farbe verleiht man, indem man sie mit einer Mischung aus Mehl und Eiern bestreicht und den Spieß stetig dreht.“ Dann wurde Schwan wie Pfau wieder das Federkleid übergezogen, Letzterem zog man schließlich Kupferdraht durch die Schwanzfedern, um sie so aufzurichten, „als schlug der Pfau ein Rad“.

Knabe in der Vorratskammer gehört zum Spätwerk Snyders, der wegen seiner Stillleben-Virtuosität auch von Kollegen wie Rubens geschätzt und zur Kooperation beauftragt wurde. Das 150 mal 200 cm große Ölbild dreht am 25. März nun bei Hassfurthner die dritte Runde auf dem Auktionsparkett: 2001 blieb es laut *Artprice* ebenso unverkauft wie 2004, aktuell soll es zwischen 150.000 und 300.000 Euro einspielen.

Die Geduld eines Maurers

Auch das ist Maastricht: rigorose Jurybestimmungen, frischgestrichene Gartenbänke und Ausdauer.

Weder bei einem Tisch, noch bei Fauteuils oder Stühlen dürfen fehlende Beine ergänzt werden. Einerlei, ob das Möbel aus dem Besitz eines Kaisers von China oder einer der Mätressen Ludwig XIV. stammte. Da sind die Juryrichtlinien für historische Einrichtungsobjekte, die bei der Tefaf (The European Fine Art Fair) angeboten werden, sehr rigoros.

Nur punktuell sind Restaurierungen, minimale Ergänzungen des Furniers oder (exakt deklarierter) Vergoldungen erlaubt. Die Billigung oder der Ausschluss, so ist es in den im Messekatalog publizierten Richtlinien nachzulesen, liegt jedoch stets im Ermessen der Jury.

Bei Design steht und fällt die Erlaubnis etwa mit der Rarität. Zugelassen sind Prototypen, dazu Klassiker, die lediglich in kleineren Serien produziert wurden, Reeditionen sind selbstverständlich verbannt. Zu den wesentlichen Kriterien gehören neben der Datierung und dem kunsthistorischen Wert vor allem die Authentizität, der Zustand und das allfällige Ausmaß der Restaurierung. Insofern steht man aktuell etwas ratlos vor einer ganz offensichtlich rundum erneuerten, weil frischlackierten Gartenbank Josef Hoffmanns.

Ja, bestätigt Yves Macaux ohne Umschweife, wie auch farblich ursprünglich vorgesehen, erklärt der Galerist aus Brüssel den weißen Anstrich. War der nicht grün? Schulterzucken. Im November 2008 stand eine solche 1905 von Hoffmann für die Wiener Werkstätte entworfene und als Modell Nr. 561 beim Eisengussfabrikanten August Kitschelt's Erben ausgeführte Gartenbank im Dorotheum im Angebot. 2000 bis 3000 Euro sollte das Freiluftmöbel –

laut Katalogtext „mit originaler und teilweise ergänzter grüner Farbe“ – kosten.

Die Bank blieb vorerst unverkauft und wechselte später im Nachverkauf für etwa 1600 Euro den Besitzer. 15.000 Euro sind jetzt in Maastricht veranschlagt. Für manche der aus London, New York, Miami oder Moskau angehenden Interior-Designer ist das noch irritierend günstig. Die Relationen im Umfeld der noch bis inklusive Sonntag laufenden weltweit einflussreichsten Kunst- und Antiquitätenmesse sind eben völlig andere und für die Allgemeinheit nicht immer nachvollziehbar.

Schräg vis-à-vis hat Wolfgang Bauer (Bel Etage, Wien) zum zweiten Mal in der Sektion Design Quartier bezogen. Die Resonanz des Publikums sei in ihrer Intensität eine wohlthuende. Seit Ende vergangener Woche, seit der fast unangenehm stark frequentierten Vernissage, reißt das Interesse nicht ab. Die Begeisterung für die in Wien zur Zeit der Jahrhundertwende entstandenen Möbel und

kunsthandwerklichen Kostbarkeiten hat seinen Stand zwar noch nicht leergefegt, sorgt aber für Zufriedenheit und Dank neuer internationaler Kontakte mit Sicherheit für ein blühendes Nachgeschäft.

Der Deal für die vergangenes Jahr in Maastricht präsentierte Marmorskulptur von Georg Minne ging erst vor wenigen Tagen endgültig über die Bühne. *Der Maurer* (1897) tritt nun seinen Weg nach Paris ins Musée d'Orsay an. Gut Ding will sogar im Tefaf-Radius seine Weile haben.

Etwa auch in der Sektion Alter Meister bei Konrad Bernheimer (München/London), der für Lucas Cranachs bereits im Vorjahr hier gastierende Darstellung *David & Bathseba* zwölf Monate durchsitzen musste, um sie nun für kolportierte 5,3 Millionen Euro in eine Privatsammlung weiterzuleiten. Insgesamt – so die unter den 263 Teilnehmern herrschende Meinung – lief es punkto Verkäufe deutlich besser als im Vorjahr. (kron)

MARKTOBJEKT



George Grosz bezeichnete seine Motive als nüchterne Beobachtungen, die als fertiges Kunstwerk jedoch nicht selten missverstanden wurden (und werden). „Im Café“ zeigt weniger ein romantisches Rendezvous, als es die der damaligen sozialen Missstände und Wirtschaftskrise trotzende Dekadenz der Berliner Gesellschaft symbolisierte: der (unkultiviert) verpackte Blumenstrauch, der zigarrenpaffende Galan und die sich in aller Ruhe schminkende und den Kellner ignorierende Evastochter. Das 1930 ausgeführte Aquarell gastiert derzeit für 145.000 Euro bei Wienerroither & Kohlbacher in Maastricht (Tefaf). (kron)

Foto: Wienerroither & Kohlbacher

1945 datierte Truhe von Josef Hoffmann (Design) und Franz von Zülow (Dekor).

Foto: Bel Etage

