

Die Öffentliche Tafel - ein Augenschmaus für die Menge

Am Geburtstag des Kaisers, bei religiösen Hochfesten, Ordensfesten, Krönungen und Huldigungen fanden öffentliche Tafeln statt, bei denen der Monarch öffentlich vor Publikum speiste. Dies war für Untertanen eine Möglichkeit, ihren Kaiser einmal aus nächster Nähe zu betrachten. Dem Adel hingegen war es eine große Ehre, seine Nähe zum Kaiser durch den Dienst an der Tafel zum Ausdruck zu bringen.

Die Tafeln und Bankette sollten den Betrachtern Glanz und Macht des Kaiserhofes vor Augen führen und folgten einer klaren Dramaturgie. Der Kaiser betrat mit seinem Gefolge unter Fanfarenklang den Saal mit der festlich gedeckten Tafel. Das Auftragen der einzelnen Gänge wurde mit einem Paukenschlag eingeleitet, während des Speisens erklang Tafelmusik.

Bei den aufgetragenen Speisen handelte es sich zum Großteil um Schaugerichte, die durch ihre aufwändige Dekoration die Pracht der aus kostbaren Materialien gearbeiteten Tafelservice erhöhen sollten und gar nicht zum Verzehr gedacht waren. Tafelaufsätze unterstrichen mit ihren allegorischen Anspielungen die Glorie der Majestät des Monarchen.

Der Kaiser saß unter einem Thronhimmel, die weiteren Teilnehmer waren gemäß einer diffizilen Sitzordnung dem Rang entsprechend platziert. Meistens speisten die Mitglieder der kaiserlichen Familie allein, wenn weitere hohe Gäste zur Tafel geladen waren, wurden diese zumeist an separaten Tischen bedient, die auf verschieden hohe Podesten standen: Die Zahl der Stufen, die zu den jeweiligen Tischen führte, war ein deutlicher Gradmesser der Stellung in der Hierarchie. Ebenso wurden Unterschiede im Rang durch feinste Abstufungen der Sitzgelegenheiten symbolisiert: Ob der Stuhl gepolstert war oder ob er über eine Lehne verfügte, sagte viel aus.

Die Bedienung erfolgte bei den öffentlichen Tafeln nicht durch gewöhnliche Dienstboten, sondern durch das adelige Gefolge des Hofes. Die Leitung oblag dem Oberststabelmeister, der den Ablauf gemäß den Vorgaben des Zeremoniells zu dirigieren hatte, denn jeder Handgriff und jeder Schritt waren genau vorgeschrieben.

Bestimmte Adelige waren als Truchsessens mit dem

zeremoniellen Auftragen der Speisen beschäftigt. Die Fürschneider zelebrierten das kunstvolle Tranchieren des Fleisches, während der Mundschenk sich um das Servieren der Getränke kümmern musste. Die kaiserlichen Kämmerer, deren Rang eine besondere Nähe zum Kaiser erlaubte, prüften als Vorkoster die Qualität der Gerichte und bedienten den Kaiser an der Tafel. Außerdem reichten die Kämmerer vor jedem Gang dem Kaiser Wasserbecken und Handtuch zum Händewaschen.

Diese rituelle Art des Speisens hatte eine bis ins Mittelalter reichende Tradition und wurde als archaisches Ritual bis ins 19. Jahrhundert aufrecht erhalten: Franz Joseph hielt traditionsgemäß noch vier öffentliche Tafeln pro Jahr ab.

Autor

Martin Mutschlechner/Anita Winkler

Literatur

Barta-Fliedl, Ilsebill/Gugler, Andreas/Parenzan, Peter (Hrsg.): Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa (Bd. 4 aus der Publikationsreihe der Museen des Mobiliendepots), Wien 1998

Bastl, Beatrix/Heiss, Gernot: Tafeln bei Hof: Die Hochzeitsbankette Kaiser Leopolds I., in: Wiener Geschichtsblätter 50 (1995), 181-206

Hengerer, Mark: Kaiserhof und Adel in der Mitte des 17. Jahrhunderts. Eine Kommunikationsgeschichte der Macht in der Vormoderne (=Historische Kulturwissenschaft 3), Konstanz 2004

Žolger, Ivan von: Der Hofstaat des Hauses Österreich (=Wiener Staatswissenschaftliche Studien 14), Wien/Leipzig 1917