

Ess- und Trinkkultur

Im Schloss Schadau befindet sich das Schweizerische Gastronomie-Museum. Ein Rundgang bietet faszinierende Einblicke in die Gastronomie von früher und heute.



Die Gastronomie im Wandel der Zeit.

Bild: met.

Matthias Engel

In unserer hektischen Zeit gehen viele Alltagsfreuden verloren. Besonders Essen und Trinken werden für viele Menschen immer mehr zur lästigen Pflicht. Viele Zeitgenossen verzichten auf das Frühstück, nehmen Mittags möglichst billig und möglichst schnell eine beliebige Zwischenverpflegung zu sich und schieben abends ein Fertigmü in die Mikrowelle. Von einer Ess- und Trinkkultur kann in vielen Haus-

haltungen keine Rede mehr sein. Ein herber Verlust, ist doch Essen und Trinken seit jeher ein wichtiger Faktor für unser Wohlbefinden. Wie sehr sich unser Ess- und Trinkverhalten im Laufe der Jahrhunderte verändert hat, zeigt sich bei einem Rundgang durch das Schweizerische Gastronomie-Museum. Dieses befindet sich im Schloss Schadau in Thun. Das Museum, das 1988 eröffnet wurde, ist das kulturelle Gedächtnis der Gastronomie und Hotellerie, zeigt also vor allem, wie früher in Hotels und Restaurants gekocht und gegessen wurde.

Grosse Bibliothek

Besonders sehenswert ist die einzigartige gastronomische Bibliothek mit über 5000 Titeln. Neuerscheinungen finden sich in den Büchergestellen ebenso wie uralte Originalausgaben. Die ältesten Kochbücher stammen im Original aus dem 16. Jahrhundert. Das Fachwissen ist aber älter, sind doch in nachgedruckten Büchern auch Rezepte aus der Römerzeit und dem Mittelalter zu finden. In angenehmer Atmosphäre können die Bücher, die aus aller Welt sind und alle möglichen Aspekte der Ess- und Trinkkultur ansprechen, eingesehen werden. Eine Möglichkeit zum Ausleihen besteht jedoch nicht.

Doch auch (meist) historische Dokumente und Bilder sowie heutzutage leicht verwirrende Geräte von anno dazumal können in den Ausstellungsräumen bewundert werden. Wer wüsste denn heute noch, wie der ausgestellte Eisschrank zu bedienen wäre.

Tischlein deck dich

Auch ist zu sehen, wie ein schön gedeckter Tisch auszusehen hat. Mitten in einem der Museumsräume steht denn auch ein Tisch, während an der Wänden Bilder und Zeichnungen Aufschluss darüber gehen, wie früher Speisen und Getränke aufgetischt wurden. Das Überraschende dabei: Heute werden mehrgängige Menüs meist nicht etwa nach französischem, sondern nach russischem Vorbild serviert.

Beim Service Russe wurden seit jeher vorab in einem Nebenraum kalte Vorspeisen im Stehen eingenommen. Die Speisen des 1. und 2. Service wurden den Gästen nacheinander direkt aus der Küche am Tisch serviert. Glaces und Desserts wurden schliesslich auf der Tafel eingesetzt.

Beim Französischen Service, welcher als «Buffet» bezeichnet werden kann, waren jeweils bei Beginn der Mahlzeit fast alle Speisen auf der Tafel.

Meisterkoch Escoffier

Seit der Renaissance ist die Gastronomie vor allem durch französische Einflüsse bestimmt. Dem sogenannten Kaiser der Köche, Auguste Escoffier, wird deshalb im Gastronomiemuseum ein Teil der Ausstellung gewidmet. Zu sehen sind alte Dokumente, wobei gerade seine Pêche Melba-Rezept interessieren dürfte. Zudem ist viel über die Person zu erfahren.

Auguste Escoffier lebte von 1846 bis 1935. Er war ein grosser Meister der französischen Küche und ein Erneuerer der Gastronomie. 63 Jahre lang arbeitete er als Chefkoch. Er starb schliesslich hochgeehrt, als Ritter der Ehrenlegion, im Alter von 89 Jahren in Monte Carlo.

Das Auge bestellt mit

Dass das Auge im Restaurant nicht nur mit isst, sondern schon bei der Bestellung verwöhnt wird, zeigt eine kleine Sammlung historischer Menü- und Speisekarten. Oftmals wurden diese kunstvoll gestaltet. Doch nicht nur die grafischen Elemente erstaunen, sondern auch die Zusammenstellung der Speisen und die Verhältnisse zwischen den einzelnen Preisen. Die Karten sagen viel über den damaligen Zeitgeist aus. Manche Karten sind aber auch eine bleibende Erinnerung an histori-

sche Ereignisse wie die Locarno-Konferenz, an das kurz vor Kriegsende untergegangene deutsche Schiff Gusthoff oder an die Juravereinigung. Wobei letzteres Festbankett wegen Angst vor Ausbreitungen 1979 schliesslich gar nicht stattfand.

Und aus vergangenen Zeiten sind bekanntlich auch die Speisekarten der Swissair.

Harry Schraemli

Ideengeber für das Museum war übrigens der verstorbene Harry Schraemli, der die Sammlung historischer Bücher zusammengestellt hat. Dem weltbekannten Gastronom ist denn auch ein eigener Teil der Ausstellung, das sogenannte Harry Schraemli-Kabinett gewidmet. Dort lebt er auf alten Tonbandaufnahmen neu auf, die Anekdoten aus seiner langjährigen Berufslaufbahn machen gute Laune. Ein Besuch im Schweizerischen Gastronomie-Museum lohnt sich alleweil und ist vielleicht Anregung, sich künftig für Essen und Trinken wieder etwas mehr Zeit zu nehmen.

Öffnungszeiten:

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 14.00 bis 17.00 oder auf Voranmeldung. Gruppen bitte immer auf Voranmeldung, Führungen auf Anfrage.