

Ludwigsburger Modelle in einer europäischen
Kastanientopf-Ausstellung

Mode ist in der Geschirr-Keramik eine normale Erscheinung, denn die meisten Produkte folgen in Form und Malerei dem jeweils herrschenden Stil. Damit sind die Originale jederzeit ihrer Zeitperiode zuzuordnen. Seltener sind Formstücke, die einerseits zwischen verschiedenen Manufakturen sehr unterschiedlich sind, – ohne bestimmte Kriterien zu vernachlässigen –, die aber andererseits alle einem Zweck dienen, der urplötzlich aufkam und nach wenigen Jahrzehnten wieder verschwunden war. Eine solche Formgruppe unterschiedlichster Gestalt sind die Kastanientöpfe. Es sind runde oder ovale, gedeckelte Gefäße mit starken Durchbrechungen in Körper und Deckel und nicht zu engen oberen Öffnungen, die auf herrschaftlichen Tafeln – adelig oder gut-bürgerlich – zum Anbieten heißer, kandierter Esskastanien dienten.

Es geschah um die Mitte des 18. Jahrhunderts, dass die Art zu servieren auf festlichen Tafeln sich von den Jahrhunderte lang gepflegten pyramidenartig aufgebauten «Sammelsurien» zu detailreich sortierten und exklusiv dargebotenen Speisen wandelte. So hatten sich Gastgeber bald gleichviel um die servierten Speisen wie um die Gefäße zu kümmern, in denen sie angeboten wurden.

Die Esskastanie, ein uraltes Nahrungsmittel armer Bevölkerung, gewann plötzlich Mitte des 18.

Jahrhunderts Beachtung in höheren und reicheren Schichten. Der Baum wuchs neben Italien, der Süd-schweiz und dem südlichen Frankreich auch in deutschen Landen wie beispielsweise im Elsass, Pfälzer Wald, am südlichen Taunushang und ähnlichen warmen Lagen. Es war Paris, das damalige kulturelle Zentrum Europas, das mit seinen «Marrons glacés» ein neues Modegericht für diese Nüsse erfand. Und in jener Zeit war es für gehobene Schichten ebenso wichtig, die richtigen Serviceformen aufzudecken wie das richtige Gericht anzubieten. Dies wiederum erforderte im Zuge der Tafelkultur-Entwicklung jener Zeitperiode auch ein Spezialgefäß für dieses Saisongericht, auch wenn nicht auszuschließen ist, dass es aufgrund seines hohen Wertes möglicherweise zu anderen Jahreszeiten auch für andere Speisen verwendet worden ist.

Das neue Rezept der Esskastanien war recht einfach: *Marons à la Limousine. Lasset große Castanien wie sonst braten; wenn sie gebraten sind, so scheelet sie, und drucket sie ein wenig zwischen den Händen breit. Richtet sie auf einen Teller an, und nehmet Wasser, Zucker, Citronen-Saft und Pomeranzenblüth-Wasser; Machet einen Syrup davon. Wenn er fertig ist, so schüttet ihn gantz siedheiß auf eure Castanien, und traget sie heiß auf.* So empfiehlt ein «allerneuestes Pariser Kochbuch» 1752 das aktuelle Dessert. Gegessen wurden

Kastanientöpfe verbreiteten sich von Paris aus seit den 1750er Jahren rasch in Europa, nachdem die Maroni auch in der französischen Küche populär wurden. Das Bild zeigt einen konischen Kastanientopf (Länge des Untersatzes rund 30 cm); Sèvres Porzellan 1758.





Ludwigsburger Porzellan um 1770 (Höhe: 17 cm): Walzenförmiger Kastanientopf mit vielfältigen Verzierungen – Blumensträuße, Knoblauch und Petersilienwurzel oder Pastinaken.

die Kastanien dann mit von Servietten geschützten Händen.

Aufgrund der kulturellen Vormachtstellung von Paris im 18. Jahrhundert verwundert es nicht, dass das erste derartige Gefäß 1757 in Paris entwickelt und danach in dieser und ähnlichen Formen häufig kopiert, später jedoch auch vielfältig abgewandelt wurde. Kastanientöpfe verbreiteten sich dann explosionsartig über ganz Europa. Frühere als die beiden aus Sèvres nachgewiesenen Modelle konnten in keiner Manufaktur gefunden werden. Die Modellzahl der insgesamt entdeckten Kastanientöpfe ist beachtlich: vom russischen St. Petersburg bis zum spanischen Alcora, vom italienischen Treviso bis zum nordenglischen Leeds ließen sich in einer eineinhalbjährigen Recherche um 90 Modelle in gut 350 Ausformungen – ausschließlich für die Periode 1757 bis zum Jahrhundertende – finden.

Das einzige bekannte Ludwigsburger Modell ist in 20 Ausformungen nachgewiesen. Es wurde walzenförmig und, als einziges aller europaweit erzeugten Stücke, ohne Boden hergestellt. Dies beweist, dass hierfür ein Untersatz notwendig war. Dies erleichterte es zum Schluss dieser Nachspeise, auch die letzten Früchte des Ganges zu erreichen, wenn man den Topf hochhob, so dass die letzten Nüsse, nun auf dem Untersatz liegend, leicht zugänglich waren. Man weiß allerdings heute (noch) nicht, welcher Art und Form ein solcher Teller oder eine solche Schale war. Es wurde sogar vermutet, dass er aus Metall, Zinn oder Silber, gewesen sein könnte. Weil alle in Europa mit Untersatz gefundenen Modelle in

Körper und Untersatz im selben Material wie der Körper, also in entsprechender Keramik, und die Untersätze dieselben Durchbrechungsformen haben, sollte es in Ludwigsburg ebenfalls eine solche harmonische Verbindung aus demselben Material und derselben Verzierung (Durchbrechung) gegeben haben. Eindeutig zu den Ludwigsburger Kastanientöpfen passende Untersätze sind aber bisher nicht gefunden worden. So können die kreisförmig oder geflechtartig durchbrochenen Teller möglicherweise verwendet worden sein.

Alle bisher gefundenen Kastanientöpfe besitzen einen Deckel. Es ist verständlich, dass die heißen Früchte nicht zu schnell erkalten durften; dabei half der schützende Deckel. Dass auch er durchbrochen war, erforderte der entweichende Dampf, der abzie-



Vergleich unterschiedlicher Durchbrechungen und Staffierungen der Körperwandungen zweier Ludwigsburger Kastanientöpfe.

hen musste, wollte man nicht die Nüsse matschig werden lassen.

Die Ludwigsburger Töpfe haben neben dem fehlenden Boden eine weitere Besonderheit, die sie nur mit wenigen Modellen anderer Manufakturen teilen: Sie bieten mehrere relativ große zusammenhängende Flächen, die den Porzellanmalern die Möglichkeit boten, Landschaften, Vögel in Bäumen und Blütensträuße vorzustellen. Diese Bemalung auf den Kartuschen wechselt bisweilen auf einem Topf zwischen den verschiedenen Sujets. So findet man Töpfe ausschließlich mit Landschaften, Vögeln oder Blumen, aber auch dieselben Motive mit je zwei Kartuschen bemalt abwechselnd. Eine solche Möglichkeit zur Verschönerung ist zum Beispiel bei der Gestaltung von Töpfen in den Formen aus Sèvres und Leeds unmöglich.

Während einige Manufakturen im Laufe der Nutzungsperiode dieser Gefäße verschiedene Modelle herstellten, haben die Ludwigsburger Stücke alle dieselbe Form, jedoch neben den verschiedenartigen Bemalungen sehr unterschiedliche Knäufe. Die Deckel tragen als Knäufe zum Beispiel menschliche Figuren, die die Jahreszeiten darstellen, indem sie etwa auf Garben für eine Sommer-Allegorie oder auf einem Holzstapel für eine solche des Winters liegen, jedoch auch mit Blüten den Frühling und mit Erdfrüchten den Herbst symbolisieren wollen. Doch sind ebenso plastische Vögel, liegende Tiere und andere Objekte nachgewiesen.

Obwohl der Entwerfer des Ludwigsburger Modells, wohl Johann Heinrich Schmidt (vgl. das Handbuch des Verfassers, Stuttgart 1997, S. 949 ff.), schon in der Hohlform die Umrisse der vorzunehmenden Durchbrechungen vorgezeichnet hatte, gingen die Former bei ihrer Arbeit sehr lässig vor. So gibt es Ausformungen dieser Töpfe in einfacher Ausführung mit einem und in hochwertigerer Arbeit mit bis zu drei Stegen zwischen den an die Kartuschen anschließenden Durchbrechungen.

Bei genauerer Betrachtung erkennt man die Vielfalt dieser Gefäße. Einerseits offenbaren sie innerhalb einzelner Manufakturen zahlreiche Detailabweichungen, andererseits zeigen sie die unterschiedlichen Lösungen aus den vielen Herstellorten. Es gibt sie in terrinenförmigen großen Ausführungen, als konische korbformige oder zylindrische wie die Ludwigsburger. Die meisten nachgewiesenen stammen aus England und sind meist aus Steingut wie beispielsweise Töpfe aus Leeds und Wedgwood;



Zwei terrinenförmige Kastanientöpfe aus Flechtwerk (Höhe 22cm); Leeds Steingut ca. 1770 bis 1780.

andere aber auch von dieser Insel aus Porzellan wie insbesondere aus Worcester. Erstaunlich ist allerdings, dass es in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts geachtete Porzellanmanufakturen aus deutschsprechenden Landen gab, die sich offensichtlich dieser Mode nicht angeschlossen haben; denn man kennt zum Beispiel aus Nymphenburg, Berlin und Zürich keine Kastanientöpfe. Die schönsten Modelle in Form von Centerpieces, hochaufragende Gefäße mit kaminartigem Deckel und aufwändigem Unterbau mit Jahreszeiten-Figuren, fertigte Frankenthal, verständlich, lag die Manufaktur doch unmittelbar benachbart zur größten deutschen Esskastanien-Landschaft, dem Pfälzer Wald.

Auch wenn viele Keramikgefäße modisch waren, ist kein anderes bekannt, dass sich so schnell über Europa ausbreitete und ebenso schnell wieder verschwand. Wenn man nach dem Grund des schnellen Endes fragt, kann man nicht übersehen, dass die französische Revolution die Lebensumstände des Adels und reichen Bürgertums europaweit völlig veränderte, was auch die Tischsitten nicht unberührt lassen konnte.

Buchhinweis

Hans Dieter Flach: Maroni – heiß und lecker.

Kastanientöpfe aus Porzellan, Fayence, Steingut und Steinzeug, Holzminden 2010. Katalog mit 75 Textseiten und 20 abgebildeten Ludwigsburger plus über 330 Töpfen anderer Manufakturen. (€ 19,80). Zu beziehen im Museum im Schloss Fürstenberg, Meinbrexener Straße 2, 37699 Fürstenberg oder im Buchhandel.