Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Das Füllhorn der Sinne

ein unvergleichliches Festbankett!

Fisker, Anna Marie; Tvedebrink, Tenna Doktor Olsen

Publication date:
2011

Document Version
Early version, also known as pre-print

Link to publication from Aalborg University

Citation for published version (APA):
Fisker, A. M., & Tvedebrink, T. D. O. (2011). *Das Füllhorn der Sinne: ein unvergleichliches Festbankett!* Aalborg University, Department 7, Department for Architecture, Design and Media Technology. Departmental Working Paper Series

General rights
Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy
If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from vbn.aau.dk on: April 19, 2024

Das Füllhorn der Sinne -
Ein unvergleichliches Festbankett!

Von
Anna Marie Fisker & Tenna Doktor Olsen

Das Füllhorn der Sinne - ein unvergleichliches Festbankett!

Autoren:
Anna Marie Fisker und Tenna Doktor Olsen
Institut für Architektur, Design & Medientechnologie
Universität Aalborg

Layout: Hans Ramsgaard Møller
Foto: Lasse Wind Pedersen
Herausgeber: Universität Aalborg, Institut 7, Institut für Architektur, Design & Medientechnologie
ISSN-Nr. 1603-6204
Schriftseriennr. 43
Jahr: 2011

Zwischen ionischen und dorischen Säulen

Wir sind in Venedig. Wir sind im Herzen der schönsten Stadt der Welt! Wir sitzen in der Nationalen Biblioteca Marcian, die in einem Palast aus dem 16. Jahrhundert, gezeichnet vom Renaissance-Architekten Jacopo Sansovini, untergebracht ist. Die zwischen einem unglaublich argumentierten System aus ionischen und dorischen Säu-

Der junge Heinrich III., mit Ordensband portraitiert. Der Orden Cordon Bleu du Saint Esprit oder das Blaue Band vom Heiligen Geist, wie es auch genannt wird, wurde am 31. Dezember 1578 von Heinrich III. gegründet.

len gelegene Bibliothek wurde 1529 erbaut, um die griechischen und lateinischen Büchersammlungen zu beherbergen, mit denen Kardinal Bessarino Trebisonol Venedig bereicherte. Nachbarn auf der Piazzetta sind die rosaroten und weißen gotischen Arkaden im Palazzo Ducale, und über allem liegt ein beinahe nebliger byzantinischer Glanz, eine Stimmung, die in einer Art architektonischer Koordination stumm über großartige Epochen in Venedig berichtet.

Der Ort bietet eine großartige Bühne, um hier am Eingang des schönsten Platzes der Welt, der Piazza San Marco, auch diese einzigartige Geschichte zu erzählen. Denn hier am Rande des Platzes liegt die Bibliothek, auch Libreria Sansoviniana genannt, deren Eingang zum Dogenpalast und zur San Marco Basilika hin zeigt. Wir sind hier, um zwei historische Werke aus dem Jahr 1574 zu studieren. Zwei Werke, die unser Interesse geweckt haben, da wir uns in den vergangenen Jahren immer mehr von dem Verhältnis zwischen Essen und Architektur haben verführen lassen.

Hier in der Bibliothek, in der die Dokumente nach einer zweistündigen Wartezeit aus den langen Regalreihen mit der Geschichte goldener Zeiten heruntergeholt worden sind, liegt nun endlich eine Textsammlung vor uns, die unsere Erwartungen bei weitem übertrifft. Eine Kostprobe der ersten Anschläge durften wir bereits in einem im Oktober 1881 in der New York Times veröffentlichten Artikel erhalten. Die Schriften aus dem italienischen Altertum zu sehen, zu berühren und nicht zuletzt zu deuten, vollendet jedoch unsere Suche. Und, so wird uns langsam bewusst, falls wir es nicht eigentlich immer schon gewusst haben: einige der Erklärungen für dieses einzigartige Verhältnis zwischen Essen und Architektur, zwischen der Mahlzeit und dem Event, finden sich genau hier zwischen Venedigs imposanten historischen Berichten und Kulturschätzen.

Das Füllhorn der Sinne - ein unvergleichliches Festbankett!

Vor uns auf dem dunklen Mahagonitisch im stillen Lesesaal der Bibliothek liegen nun die historischen Dokumente, die über die üppigen Festbankette aus der Renaissance Venedigs berichten. Ganz genau im Jahr 1574, als Heinrich III., König von Frankreich und Polen, mit seiner Mutter Catharina de' Medici durch Venedig kommt. Er ist auf dem Weg zurück nach Paris, um die Königsherrschaft wieder aufzunehmen, die er gerade von zwei älteren und nun verstorbenen Brüdern übernommen hat. Anlässlich der Reise des Königs nach Venedig oder zur „Queen of the Adriatic", wie Venedig auch genannt wird, veranstaltet die Stadt einen grandiosen Empfang und ein Festbankett für den König. Ein Bankett, das seinesgleichen sucht.

Die Dokumente „Le Feste" und „L'Historia della Publica" von den Notaren Rocco Benedetti und Marsilio Della Croce aus dem Jahr 1574 berichten darüber, wie das große Gefolge aus venezianischen Senatoren und Stadträten am Dogenpalast versammelt war, um den König zu empfangen. Es wird detailliert beschrieben, wie sich alle erschienenen Adligen und anderen Nobilitäten mit grandiosen Roben aus edler Seide geschmückt hatten und wie die Gondel des Königs mit exquisitem Goldbrokat bedeckt war. 60 Hellebardisten standen Ehrenwache, alle livriert in orangener Seide und mit historischen Kampfäxten als Waffen versehen[1]. 400 Männer ruderten das königliche Schiff auf seinem Weg zum Lido, gefolgt von unzähligen Gondeln des Adels, und auch diese waren mit Stoffen aus Gold bekleidet und mit Spiegeln und Wappen verziert.

Auf dem Lido war ein außergewöhnlicher Triumphbogen sowie eine offene Loggia mit zehn vom Architekten Andrea Palladio gezeichneten korinthischen Säulen an der Vorderseite errichtet worden. Das

[1] Ein Hellebardist ist Träger der Waffe Hellebarde, die über einen 1,5 bis 2,5 Meter langen, mit einer Eisenklinge befestigten Schaft oder einen Axtkopf verfügt, der oben mit einer Lanzenspitze ausgestattet ist.

Andrea Vicentinos Gemälde von Venedigs Empfang des Heinrich des III. Auf dem Gemälde sieht man den König sowie den Dogen Alvise Mocenigo sowie den päpstlichen Nuntius, Kardinal di San Sisto, auf dem Lido an Land gehen. Das Gemälde schildert, wie Venedigs Patriarch Giovanni Trevisan und sechs hochrangige Prokuratoren Heinrich dem III. mit einem goldenen Baldachin entgegen kommen. Beachten Sie bitte, dass sich in einer überdachten Gondel im Vordergrund eine sehr hübsche Frau an den Betrachter wendet. Sie ist eine „versteckte" Hauptperson, nämlich die berühmte Kurtisane Veronica Franco, die Heinrich den III. verzauberte. Veronica Franco drückt ihre Begegnung mit dem König 1580 in einer kleinen Briefsammlung (Lettere familiari diversi) aus, in der auch das Miniportrait angesprochen wird, das sie dem König nach ihrem Treffen gab.

Portal sollte bestätigen, dass Heinrich III. als Venezianer gefeiert wurde, und war sowohl von Tintoretto als auch Paolo Veronese geschmückt worden.[2]
Heute kann man hinter den gotischen Arkaden im Palazzo Ducale bzw. im Dogenpalast, wie er auf Deutsch genannt wird, im ikonographisch geschmückten Saal „Sala delle Quattro Porte“ Andrea Vicentinos Gemälde von diesem Ereignis erleben. Darauf sieht man, wie der König auf dem Lido an Land geht und dort zusammen mit dem Dogen Alvise Mocenigo und dem Neffen des Papstes, Kardinal di San Sisto, Venedigs Patriarch Giovanni Trevisan trifft. Das Gemälde bietet einen stimmungsvollen Einblick in die Szene, bei der auch zahlreiche Zuschauer und Hellebardisten das Bild um Palladios Festarchitektur füllen.

Heinrich III. wurde im einzigartigen Palazzo Foscari einquartiert, der 1453 vom Dogen Francesco Foscari gebaut wurde.[3] Der Palazzo Foscari war anlässlich der Feierlichkeit mit Reichtümern wie Textilen und Gold aus aller Welt dekoriert, und nachts arbeitete ein flüssiges Glaswerk zur Unterhaltung der Gäste auf Booten vor den Palastfenstern. Der Prunk kannte keine Grenzen, am überwältigendsten aber war das abendliche Bankett. Den Startschuss bildete eine Zeremonie auf der Guidecca, woraufhin sich die königliche, mit Gold verkleidete Gondel begleitet von Musik in Richtung Canale Grande aufmachte. An den Treppen zum Kai am Markusplatz wurde der König von zwölf Edelleuten in Empfang genommen, die in pittoreske, maritime Kostüme aus blauer Seide mit scharlachroten Kragen gekleidet waren. Jeder der zwölf Edelleute hatte eine prachtvolle, wunderschöne und ganz in Weiß gekleidete Frau, an seiner Seite.

Das Festbankett selbst für den in Venedig verliebten Heinrich III. fand im Dogenpalast statt. Hier warteten 3000 Gäste im Innenhof,

[2] Sogar in Dänemark wurde es seitdem modern, hoch geschätzte Künstler zu verwenden, wenn ein besonderes Ehrenportal geschaffen werden sollte. Ein solcher wurde 1907 von den Malern Holger Drachmann und Carl Lorcher zur Einweihung des Hafens von Skagen kreiert.

[3] Palazzo Foscari, der nun die Ca’ Foscari Universität in Venedig beherbergt.

Im Richelieu-Flügel im 1. Stock des Louvre wurde einer der Räume so eingerichtet, dass darin die ursprünglichen Mäntel und sonstige Bekleidung des Ordens Cordon Bleu du Saint Esprit betrachtet werden können.

der auch mit Goldbrokat und kostbaren Juwelen geschmückt war. Draußen am Kai waren glitzernde Flotten aus Gondeln mit Fackeln und vergoldeten Rudern, und die charakteristischen Fahnen an der Vorderseite waren in Damast gewickelt, der elegant im Wind flatterte.

„Eine Stadt steigt aus der Tiefe,
Ein Anblick aus dem goldenen Grund.
Es seufzt dort unten nach Schönheit
In Träumen von Meeres Mund."

So schreibt Holger Drachmann (übersetzt) in dem Gedicht „Venezia". Er war hingerissen von der Stadt, wie so viele andere Künstler auch, die sie besucht haben. Eine Ergriffenheit, die bei einigen - im positiven Sinne - beinahe zu einer Besessenheit wird. Zu einer Besessenheit, die man mit anderen teilen möchte. Teilen möchte man die Begeisterung, die Erlebnisse und den Rausch.[4]

Die beeindruckende und üppig dekorierte Sala del Maggior Consiglio im Dogenpalast, in der die Friesen mit den Dogen die Decke einrahmen, bildete den Rahmen des Banketts, und hier wurden über 1000 verschiedene Gerichte und 300 Variationen von Süßspeisen auf Gold- und Silbertellern serviert. Vor dem Essen führten Akrobaten zum Erstaunen und zur Begeisterung der Zuschauer halsbrecherische Kunststücke auf. Es war ein Fest ohne jegliche Restriktionen, was außergewöhnlich war in einer Zeit, in der Restriktionen auf Lebensmittel die gastronomischen Entfaltungsmöglichkeiten begrenzten.

Miniaturportrait von Ludwig XIV. in einer Rüstung mit Cordon Bleu du Saint Esprit Band. In der Portraitkunst der Renaissance wurden häufig Miniaturgemälde in kleinen ovalen Medaillons verwendet, die man als Schmuck trug. Dieses Miniaturportrait wurde von Jean le Vieux Petitot gemalt.

[4] Und genau das tut der Autor und Kunsthistoriker Mogens Nykjær von der Universität in Aarhus in seinem großen Werk: „Venezia - Byhistorie og kunst" (Stadtgeschichte und Kunst). Dabei handelt es sich um eine unvergleichliche und empfehlenswerte Schilderung.

Aber hier, bei diesem feierlichen Anlass, wurde bei den materiellen Ausschweifungen keine Zurückhaltung geübt. Die Tische waren auf die fantastischste Weise für die vielen Gäste gedeckt, und für die königliche Unterhaltung war eine besonders neue und grenzüberschreitende Überraschung vorbereitet worden. Ein Event, bei dem Heinrich III. eingeladen wurde, sich an einen Tisch zu setzen, bei dem alles aus Zucker hergestellt war – von den Servietten und Tellern bis hin zu den Messern und Gabeln bestand alles aus Zucker. Und das Ergebnis war so überzeugend, dass sich der König, ohne zu zögern, an das Gedeck setzte. Aber in dem Moment, als er seine Serviette anhebt und sich diese zwischen seinen Händen auflöst und auseinander bricht, merkt er natürlich, dass er zur Illusion einer Mahlzeit eingeladen worden ist. Das wunderschöne Tableau war wie aus einem Märchen entsprungen. Vor dem König stand ein Teller mit dem Bild der Königin, die auf zwei Tigern sitzt, welche auf ihrer Brust sowohl das Wappen Frankreichs als Polens trugen. Rechts neben dem königlichen Stuhl standen zwei große Löwen aus Zucker, die mit dem Motiv der Pallas Athene[5] und Justitia[6] verziert waren. Zu seiner Linken standen Sankt Markus und Sankt David, ebenfalls aus Zucker, und um den Tisch verteilt gab es Pferde, Bäume, Schiffe und Ähnliches zu bewundern - allesamt aus Zucker. Nach dem Festessen, so bezeugen die Notare, wurden 1260 dieser Zuckerfiguren als eine besondere Erinnerung an diese Veranstaltung an die Festteilnehmerinnen verteilt.

Natürlich wurde der König nach diesem herrlichen Event zu einem substantielleren Tisch und zu Speisen kulinarischerer Art geführt. Zwischen den vielen Gängen wurden Dichte vorgetragen und gesungen, und im Saal verteilt waren duftende Pflanzen und Bäume aufgestellt, und mit Obst gefüllte Körbe hingen von der Decke herab; zahme Hasen, Kaninchen und Vögel saßen, mit Seidenband festge-

[5] In der griechischen Mythologie war Athene die Göttin der Weisheit. Außerdem war sie die Schutzgöttin der Stadt Athen und Tochter des Zeus. Ihre Geburt unterschied sich von anderen Geburten dadurch, dass Athene aus Zeus' Kopf geboren wurde.

[6] Römische Göttin, die der griechischen Göttin Dike entspricht. Beide sind Personifizierungen der moralischen Kraft im Rechtssystem.

bunden, zwischen den Bäumen. Das Festbankett dauerte vier Stunden, und den königlichen Augen wurden 90 ausgewählte Speisen serviert. Am Ende der Feier wurde eine riesengroße Torte angeschnitten, aus der Vögel herausflatterten, denen die Gäste hinterherliefen, um sie zu jagen. Der Preis für den größten Fang war ein vergoldetes Straußenei; anschließend begann der Tanz des Abends.

Die Edelfrauen, die an der Feier teilnahmen, trugen allesamt glänzende weiße Seide, und ihre Dekolletés, Nacken, Schultern und Haare waren mit wertvollen Juwelen und Perlen geschmückt. Die Franzosen im Gefolge von Heinrich dem III. waren so überwältigt von der Schönheit der Frauen, dass sie ihren König um Erlaubnis baten, ihre schwarzen Mäntel auszuziehen, die als ein Symbol der Trauer über den kürzlichen Tod des Königsbruders Charles angesehen wurden, um mit den schönen Frauen tanzen zu können.

Der Orden vom Heiligen Geist verfügte über einen Schatz bestehend aus zwei Gruppen: zwölf Gegenstände, die vor der Gründung des Ordens hergestellt wurden und die Heinrich III. der königlichen Sammlung entnahm, in der sie 1561 beschrieben wurden; und zehn Gegenstände aus vergoldetem Silber, das während der Regierungszeit Heinrich des III. zwischen 1579 und 1585 entstanden. Im Richelieu-Flügel des Louvre ist der eine Raum mit Schaukästen mit diesen einzigartigen Schätzen aus der Renaissance eingerichtet.

Die venezianische Küche, Geschmacksvielfalt der Kontraste

Das Bankett wurde seitdem in hohem Maße vom privaten höfischen Leben und dem Adel imitiert, und für einen Venezianer war es normal, eine Summe von 400 oder 500 Dukaten für die Unterhaltung auszugeben. Die Kunst der Beköstigung wurde bis an die Grenzen des beinahe Unanständigen getrieben. So war es beispielsweise absolut notwendig, Goldstaub auf jedes Gericht zu werfen, um ihm seine „wahre Seele“ zu verleihen.

Dieser Artikel ist jedoch auch das Ergebnis einer Erforschung des oftmals unbeachteten kaufmännischen Geistes, der ebenfalls kennzeichnend für Venedig ist. Heutzutage ist es nämlich möglich, zu sehen, wie die damalige Offenheit der Stadt für Einwirkungen von außen noch immer bedeutet, dass Venedigs Küche Zutaten und Geschmack von der Terra Firma - dem italienischen Festland – erhält, aber auch von viel weiter her.

Aus historischer Sicht ist die Entwicklung, die die venezianische Küche durchlaufen hat, äußerst interessant. Es ist bekannt, dass die Hauptstadt der wohlhabenden Region Veneto - Venedig - in der ganzen Welt für ihre Kunst und Architektur berühmt und beliebt ist. Aber auch Venedigs Küche ist eine Reise wert, sie ist recht außergewöhnlich! Es handelt sich um eine Küche, die in hohem Maße vom Jahrhunderte langen Handel mit dem Osten beeinflusst worden ist, Diese Tatsache spielte eine große Rolle und stimulierte die kulinarische Fantasie und Vielfältigkeit. Die venezianische Küche hat Themen für Essen mit ganz frischem „Seafood“, für die jüdische Küche, für Kräuter und exotische Gewürze, ja auch für Wein und Kaffee. Hier finden Sie lokale Speisen wie kleine Venusmuscheln in Weißwein, Risotto mit Fisch oder Hähnchen und selbstverständlich

mit Krustentieren, Entenbrust in süßsaurer Sauce, im Frühling Spargel mit Dressing aus Eiern, auch die wilden Spargel, Bruscandoli, die Elizabeth David in ihrem wunderschönen Essay beschreibt, und im Herbst schmackhafte Kürbisfritten und Kirschtorte.

Veneto ist seit jeher ein „Puffer“ zwischen der westeuropäischen und der asiatischen Tradition. Der Kontakt des Veneto und insbesondere Venedigs mit dem Byzantinischen war von weitaus wichtigerer Bedeutung als der Kontakt mit lokalen Nachbarregionen. Der Kontakt mit dem Osten wurde somit zur Grundlage für das, was noch heute eine der essentiellen und charakteristischen Eigenschaften der Gerichte des Veneto ist: die Verwendung von Gewürzen. Jede Provinz im Veneto verwendet in ihrer traditionellen Kochkunst, in den traditionellen Gerichten, nicht nur Pfeffer, sondern auch Nelken, Zimt und Muskatnuss zusammen mit goldenen Rosinen, den Sultanas, die in süßen und pikanten Gerichten häufig völlig überraschend für einen Kontrast sorgen. Vor allem die venezianische Kochkunst steckt voller kontrastreicher Geschmäcker - dem süßen, dem sauren und dem salzigen - die das Ergebnis des Jahrhunderte langen Kontakts der Stadt mit verschiedenen orientalischen Küchen sind.

Historisch gesehen war Venedig im Jahr 1000 einer der größten Häfen des Mittelmeerraums, und die Stadt hatte den umfangreichsten maritimem Handel mit dem Mittleren Osten. Die Stadt trieb mit vielen unterschiedlichen Produkten Handel: mit seltenen Metallen, teuren Textilien, Schmuck, Parfüm, Elfenbein, Weihrauch, vor allem aber mit den genannten Gewürzen. Venedig gewann bei diesem Handel die Monopolstellung, da die Gewürze in Europa nicht nur wegen ihres Geschmacks und ihrer medizinischen Eigenschaften geschätzt wurden, sondern auch aufgrund der Faszination, die die Kultur des Mittleren Ostens auf den Westen ausübte. Eine Kultur, die das Es-

sen in Elemente der Sinnlichkeit und des Genusses hüllte und im starken Gegensatz zur spirituellen Strenge des Christentums stand. Die Schiffe holten ihre Ladungen aus Alexandria und Damaskus, und die Fahrzeuge kehrten voll beladen mit Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, Ingwer und Kreuzkümmel zurück. Aus Korinth und Zante brachten sie Rosinen und Pinienkerne mit. Im dem 11. Jahrhundert begann Venedig, mit Zucker Handel zu treiben, und schon bald hatte man das Monopol erobert, verabschiedete diesbezügliche Gesetze und schloss Vereinbarungen mit Ägypten und Syrien ab, wo der Zucker hergestellt wurde, um anschließend auf der Rialto-Brücke zu beinahe unerschwinglichen Preisen verkauft zu werden.

Dass Heinrich III. auf seinem Rückweg nach Paris nach Venedig reist und gerade hier mit einem prunkvollen Mahl auf der Grundlage einzigartiger Rohstoffe, gefeiert wird, das er zwischen einer Unmenge fortschrittlicher Zuckerskulpturen, Goldbrokat und seltenen Tieren serviert bekommt, ist kaum ein Zufall. Dies wird vermutlich nur in Venedig möglich gewesen sein, denn nur in einer solchen Weltstadt und einer solchen Drehscheibe des Handels, der Kunst, der Kultur und des Wissens ließen sich Architektur, Form und Gastronomie vereinen – dank einer Zuckermonopole auf der einen Seite und Restriktionen auf der anderen Seite.

Ein palladianisches Menü

Zugegeben, wir treffen die historische Küche des Veneto bzw. diese wunderbaren 500 Jahre alten Rezepte hier nicht zum ersten Mal. Im Frühling 2009 reisten wir anlässlich Palladios 500. Geburtstags wieder nach Vicenza und besuchten das von Palladio gezeichnete Teatro Olimpico. Das Theater ist das letzte Werk des Meisters, und hier gehen die besondere Synthese zwischen Vitruvs klassischen Architekturtraktaten, Albertis Architekturtheorien und die Architekturideen der Renaissance eine ganz einmalige Symbiose ein. Damals saßen wir in der vielsagenden Stille der großen, alten Holztreppe des Theaters und blickten hinab auf den ganz besonderen und fantastischen Theaterraum; hinunter auf die Bühne der Stadt Theben und deren Trompe d'Oie Szenerie - der Raum ist ein Ort der Illusionen!

Hinterher schlenderten wir hungrig und inspiriert den Corso Andrea Palladio, die Hauptstraße in der ruhigen und gemütlichen Provinzstadt Vicenza entlang. Die Hauptstraße verrät in vielerlei Hinsicht, dass wir uns in Palladios Heimatstadt befinden. Die vielen Paläste aus dem 16. und 17. Jahrhundert reihen sich in der Hauptstraße sowie in den kleinen Seitenstraßen dicht an dicht. Hier taucht eine weitere architektonische palladianische Perle auf, und dort noch eine... Wir aßen unser Mittagessen im Michelin-Restaurant „Agli Schioppi", das von Carli Orlando betrieben wird, und in dessen Küche der Koch Enrico Bassani das Sagen hat. Die Adresse ist Contra Piazza Castello 26, das Restaurant liegt an der Ecke der Piazza Castello, von wo aus man die wunderschönste Aussicht auf das mehr als nur besondere Werk Palladios hat: den Palazzo Breganze. Trotz seines Michelin-Sterns, so könnte man beinahe sagen, ist das „Agli Schioppi" ein attraktives kleines Familienrestaurant, in dem traditionelle regionale Speisen angeboten werden; leichte Mahlzeiten und schlichte Gerichte

mit einem ungeheuer intensiven Geschmack und einem einzigartigen Sinn für Qualität.

Ganz einfach und im Zuge einer Zusammenarbeit zwischen einer Gruppe lokaler Restaurantbesitzer und Köche wurde 2008/2009 anlässlich des 500. Geburtstags des Architekten Andrea Palladio ein Menu Palladiene, ein für die Zeit typisches Palladio-Menü, kreiert.[7] Das Menü ist eine moderne Interpretation bzw. der Versuch, sich in die Lage der Nahrungshandwerker der Vergangenheit hineinzuversetzen. Aber warum entwirft eine Stadt wie Vicenza ein Palladio-Menü? Warum verbindet man einen klassischen historischen Architekten mit den Speisen vergangener Zeiten? Die offensichtliche Erklärung in einer ziemlich kommerziellen Welt wie der heutigen ist der unmittelbare Gewinn durch eine breit gefächerte Reihe kultur- und erlebnisbasierter Attraktionen, die sich direkt an Touristen aus der ganzen Welt wenden. Vicenza ist schon seit Hunderten von Jahren unglaublich bekannt für seine großartige Palette an von Palladio entworfenen Villen, Palästen und nicht zuletzt für sein letztes Werk, das Teatro Olympico. Durch die Verbindung von Essen und Architektur erhalten die traditionellen architektonischen Palladio-Kulturerlebnisse einen sinnlichen Mehrwert, und dank der vielen regionalen Speisen auf der Grundlage von Rohstoffen aus Palladios Zeit bekommen sie gleichzeitig eine gute Geschichte. Das ist ein spannendes ästhetisches und erlebnisreiches Kunststück, sowohl visuell als auch rein geschmacklich.

Studiert man jedoch Vicenzas Initiative in Bezug auf Gastronomie, Erlebnis und Tourismus etwas eingehender, wird in Bezug auf den Zusammenhang zwischen dem Essen und Palladios Architektur ein tieferer und wichtigerer Punkt als die Initiativen der Tourismusindustrie deutlich.

[7] Die Restaurantbesitzer waren in der „Gruppo Ristoranti delle Risorgive“ organisiert. Andrea Palladio, 1508 - 1580.

Andrea Palladios Küchen

Palladios Architektur ist allgemein bekannt, aber insbesondere seine Villen in der Region Veneto rangieren sehr weit oben auf der architektonischen Liste über erhaltungswürdige Gebäude. Unzählige architekturtheoretische Bücher und Architekturzeitschriften berichten über die klassischen vitruvianischen Prinzipien, die seiner Architektur zugrunde liegen - sei es das Prinzip der Komposition, der Symmetrie oder der Räumlichkeit. Architekturtheoretiker aus aller Welt setzen die Grundprinzipien der Schönheit, der Ordnung und des Komforts wie Palladio fest, und viele haben bereits vor ihm ihre pompösen Treppenhallen, Hofräume und Loggien skizziert. Dabei wurde ein Raum häufig übersehen: die Küche. Als einer der Diensträume in den Villen und Palästen wurde der Küche im Gegensatz zu den Esszimmern und Festsälen weniger Beachtung geschenkt. Im Zusammenhang mit dem Esszimmer hat aber gerade die Küche in der frühen Geschichte der Villen eine wichtige und tragende Rolle gespielt. Ähnlich wie andere Architekten sah auch Palladio die Küche in der Villa oder im Palast eines Edelmanns als untergeordnet im Vergleich zu den Haupträumen des Hauses an - aber, und das ist beachtlich, nicht als weniger wichtig! Gemäß dem berühmten vitruvianischen Prinzip, das Alberti bereits als Regelwerk verwendet hatte, waren Komfort, Schönheit und Beständigkeit die wichtigsten Anforderungen an ein Gebäude, und eine Bedingung dafür war insbesondere auch die korrekte Disposition der Diensträume im Verhältnis zur Hauptfunktion und den repräsentativen Räumen des Hauses.

Im Buch „Cucine, cibi e vini nell'età di Andrea Palladio", überarbeitet von Paola Marini, Paolo Rigoli und Aldo Dall'Igna, wird beschrieben,

≺ *Paris birgt viele Schätze, besonders interessant aber sind zwei Räume des Louvre im 1. Stock des Richelieu-Flügels, da sie die Schatzkammer mit Reliquien und Anzügen im Zusammenhang mit Heinrich des III. und des Ordens Bleu du Saint Esprit - des Ordens vom Heiligen Geist - enthalten. Unter anderem dieses große Prozessionskreuz aus Bergkristall und vergoldetem Silber mit Granaten, Smaragden und Perlen.*

dass ein Festbankett im Hause eines Edelmanns so großzügig zubereitet wurden, dass man es beinahe als Essensverschwendung, übertriebenem Überfluss und Verschwendungssucht betrachten kann. Diese Tendenz bestätigt sich durch Palladios üppige und vielfältige Einrichtung der Küchen in den Villen und Palästen, wo ganze Wandabschnitte mit großen Sammlungen von Kupfergeschirr, Töpfen, Schalen und Pfannen gefüllt waren. Im Gegensatz dazu stehen die „Leggi Suntuarie", die als eine Folge der Verschwendung vom venezianischen Rat erlassen wurden und vom 16. bis 19. Jahrhundert galten.

Seit 1450 war es somit verboten, bei einer Mahlzeit mehr als eine halbe Dukate pro Gast auszugeben. In einigen Perioden des 17. Jahrhunderts war es sogar ausdrücklich verboten, Fasane, Pfauen, Rebhühner, Puten, Perlhühner und Süßwasserfisch zu essen; außerdem war die Anzahl der Gerichte streng begrenzt. Die Köche und diejenigen, die das Fleisch ausschnitten, mussten zu diesem Zeitpunkt mit der Liste über die Lebensmittel für die Mahlzeiten vor dem Magistrat der Stadt einen Eid schwören. Brachen sie diesen Eid, kamen sie ins Gefängnis.

Es gab somit in den damaligen Adelsküchen einen starken Kontrast zwischen dem alltäglichen Verbrauch für die Essenszubereitung und den strengen Restriktionen bei den Festbanketten, bei denen die italienischen Adelshäuser wetteiferten, wer zum großartigsten Festessen geladen hatte.

Bei den Festmahlzeiten feierte man in hohem Maße die Macht und versuchte an ihr festzuhalten, und das Mahl wurde durch die kon-

Das venezianische Wort Saòr bedeutet eigentlich nur Sapore (Geschmack) und verweist darauf, dass guter Weinessig eine Geschmack verstärkende Wirkung hat. Auf Italienisch heißt dieser kleine Fisch Sarda (Sardina pilchardus); sein weiches und mildes Fleisch passt hervorragend zu Mischungen aus Zwiebeln, Essig und Rosinen. >

stante Verwendung von allegorischen Auftritten, die Theater- und Musikvorstellungen entnommen waren, in Szene gesetzt.

In der heutigen Zeit, in der wir erneut damit begonnen haben, das Essen und die Mahlzeit mit Events zu verbinden, und gleichzeitig neue Restriktionen wie beispielsweise Klimaberechnungen für eine Mahlzeit aufstellen, ist es vielsagend, dass die größte gastronomische Revolution im 16. Jahrhundert sich nicht auf den Inhalt der Mahlzeit, sondern auf ihre Form bezog. Das bedeutet, dass das Augenmerk der Mahlzeit bereits damals nicht auf dem Inhalt und den Bestandteilen des Essens lag, sondern auf der Mahlzeit selbst, bei der die Form und die Präsentation am wichtigsten waren.

Wir sind nicht die ersten, die Essen mit Architektur kombinieren. Bartholomeo Staffani schrieb in der Mitte des 18. Jahrhunderts in seinem kleinen Buch „L'arte di ben cucinare" über die gute Kochkunst, „ …dass ein kompatibler Koch sich sowohl in der Literatur als auch in der Mythologie auskennen sollte, um in der Lage zu sein, Ornamente und Prunkstücke zu schaffen…". Ja, er verwies beinahe auf ein enormes kulturelles und ästhetisches Wissen im Bereich der Formgebung und Performance, das nach den Maßstäben des Universums der Küche, des Esstisches und der Teller für die Tischdekorationen der damaligen Zeit mit Objekten und Figuren verwendet werden sollte.[8]

[8] Diese Tatsache haben recht progressive Kochkunstschulen in Dänemark erkannt, z.B. Slagteriskolen in Roskilde, die die Arbeit mit der Erlebnisdimension der Mahlzeit aufgenommen hat und kürzlich Koordinator der Initiative MadX war, sowie Silkeborg Tekniske Skole, deren weitsichtiger Direkter den Weg für Performance und Events bahnt.

Sarde in Saor, ein venezianisches Renaissance-Gericht

In der Renaissance bestand das ganz große Problem beim Kochen darin, das Essen frisch zu halten. Kühlschränke gab es natürlich nicht, und viele der eleganten Feiern und äußerst glanzvollen Bankette in den Villen der Region Veneto und in den Palästen Venedigs fanden häufig im Sommer statt. Dies bereitete den Köchen, die das Essen wegen der enormen Mengen und der komplizierten Gerichte häufig mehrere Tage im Voraus zubereiteten, großes Kopfzerbrechen. Daher verwendete man konstant Gewürze wie Zimt und Nelken, um den Zustand des Essens und die oftmals großen Geruchsbeeinträchtigungen zu kaschieren.

In der Zeit nahm Venedig wie erwähnt bei den meisten Gewürzen eine Monopolstellung ein, und der Eindruck Venedigs auf Vicenza und die gesamte Region Veneto war nicht nur im Bereich der Gebäude- und Kunstkultur groß. Abgesehen von der Verwendung von Gewürzen zur Zeit Palladios wurden auch Säuerungstechniken oder Süßsauer-Techniken mit Zwiebeln angewendet, um den natürlichen Fäulnisprozess des Essens zu reduzieren. Außerdem konservierte man, indem man den Rohstoff räucherte, salzte oder trocknete.
Es ist wichtig, darauf aufmerksam zu machen, dass einige der Lebensmittel, die man heute als traditionelle Zutaten in den Küche des Mittelmeerraums betrachtet, wie z.B. Tomaten, Auberginen, Bohnen, Kartoffeln und Karotten, so gut wie unbekannt waren. Zu Palladios Zeit waren eher Topinambur, Pastinaken, Kichererbsen, Favabohnen, Hirse und Kastanienmehl die bevorzugten Rohstoffe.
Diese Rohstoffe waren im „Agli Schioppi“ Teil des Palladio-Menüs und Bestandteil der gemeinsamen Palladio-Menüs, die etliche Restaurants in elf regionalen Städten letztes Jahr auf ihrer Speisekarte hatten.

< *Die Villa Foscari La Malcontenta von Andrea Palladio wurde für einen von Andrea Palladios reicheren Kunden erbaut. Die Villa Malcontenta wurde in den 1550'er Jahren gebaut und repräsentiert die Höhepunkte von Andrea Palladios Fähigkeiten als Architekt; die Proportionen jedes Raums werden von einem besonderen Satz „harmonischer" Beziehungen bestimmt. Anlässlich Palladios 500. Geburtstags wurde die international anerkannte Architektin Zaha Hadid 2008 gebeten, einen Dialog zwischen der heutigen Architektur und Palladio zu schaffen. Hadid konzentrierte sich auf die Piano-Nobile-Räume der Villa La Malcontenta und wusste dabei genau, dass eine Prüfung des logischen und relationellen Systems in einem einzelnen Raum kaum die Essenz von Palladios Architekturtheorie voll erfasst hätte. Die Frequenzkurven, die durch die harmonischen Kurven der Villa gebildet werden, ändern sich nach und nach durch die mathematischen Algorithmen und geben schließlich eine genotypische Grundform an, die in ihrer DNA die gesamte palladianische Gesetzmäßigkeit enthält. Vor dem Hintergrund dieser Experimente entstehen mehrere komplizierte räumliche Umgebungen. Zwei Formen, „Aura L" und „Aura S", wurden in Übereinstimmung mit Palladios klassischen Proportionen geschaffen. „Aura L" und „Aura S" sind räumliche Morphologien, die die Struktur dieser Leere, das Skelett dieses ätherischen Raums widerspiegeln und als zwei „Phänotypen" der komplizierten Ruhe präsentiert werden, die einer heutigen Übersetzung von Palladios harmonischen Systemen entspringt.*

Bereits damals wollte die venezianische Gesellschaft entzücken und verblüffen - Eigenschaften, die im Laufe der Jahre bestätigt wurden. Und die Küche besitzt diese Eigenschaften noch immer!

Wir haben die Auffassung, dass eine natürliche Schlichtheit, eine angeborene Milde, Gemütsruhe und Wertschätzung der Freiheit den Charakter der Venezianer tatsächlich modelliert. Außerdem meinen wir, dass die Venezianer in hohem Maße einen geschichtlich begründeten gastronomischen Stil entwickelt haben, der zu ihrer ganz besonderen Lebensform - zwischen dem Meer und dem Kontinent, zwischen Venedig und der wachsenden Welt - passt.

Das Essen wird noch immer schlicht, aber mit Flair zubereitet, wobei der Geschmack von den Zutaten erhöht wird, die auch in reichlichen Mengen aus Innovationen bestehen, welche durch Erkundungen und kulturelle Einflüsse gesammelt werden, und man vermeidet komplizierte Kombinationen aus Saucen, Würzmitteln und Gewürzpflanzen. Auf diese Weise ist die venezianische Küche seit jeher modern. In Venedig sagt man: „Parla come mangi“, d.h. „Sprich wie du isst“, wenn man meint, dass jemand zu hochgestochen wird oder sein Gerede nur „heiße Luft“ ist. Es ist eine kräftige Aufforderung, auf dem Teppich zu bleiben, trotzdem darf man raffiniert schlicht sein.

Das Essen, das sowohl von der Saison und der venezianischen Küche mit ihren Archetypen abhängt, beinhaltet auch Sarde in Saor. Während wir unseren Sarde in Saor zubereiten, sprechen wir weiter über Palladio und darüber, wie eines seiner Werke vor kurzem den Ausgangspunkt einer Arbeit der weltberühmten Architektin Zaha Hadid gebildet hat. Darüber, wie sie im Zusammenhang mit der Architektur-Biennale im Jahr 2008 in der kleinen, einzigartigen Palladio-Villa, der Villa Foscari, oder in La Malcontenta, wie man sie

Sansovinos Figuren von Mars und Neptun überwachen die Gigantentreppe (Scala dei Giganti) im Innenhof des Dogenpalastes. Laut Sansovinos Sohn symbolisiert Neptun die Herrschaft auf dem Meer und Mars die Herrschaft auf der Erde. Ein passender Ort für den Dogen, sich als Teil der Krönungszeremonie zu zeigen.

hier im Veneto nennt, ihre beiden organischen Formen „Aura L“ und „Aura S“ installierte.

In einer Synthese von Palladios 500 Jahre altem Gebäude und ihren glitzernden, beinahe nicht irdischen Formen wurden sie im Piano Nobile der Villa aufgestellt und schufen einen unglaublichen Kontrast in kolossaler Harmonie.
Hadid zog die beiden Formen aus dem Kontrast und in den Kontrast Palladios linearer Proportionen und schuf ein vibrierendes und besonderes Equilibrium der Harmonie.

Seit der Renaissance versuchen Architekten, die Schönheit in ihren Gebäuden zu vermitteln. Der dahinter liegende Gedanke war, dass das musikalische Verständnis für Harmonie und Relationen zwischen den zugrunde liegenden Noten, Intervallen und Akkorden in ihre Kompositionen eingegliedert werden könnte. Palladio drückte dies folgendermaßen aus: „Proportionen der Stimme sind Harmonien für die Ohren; Proportionen der Maße sind Harmonien für die Augen. Solche Harmonien werden in der Regel ziemlich stark gefallen, ohne dass jemand weiß, warum“. Oder mit anderen Worten: Räume sollen für das Auge so sein wie Musik für das Ohr. Man weiß, dass Palladio diese Betrachtungen harmonischer Proportionen dazu verwendete, die Räume in der Villa La Malcontenta auf der Suche nach Systemen der Harmonie miteinander zu verbinden. Sein Sinn für Proportionen wird auf Andrea Vicentionos Gemälde seines Triumphbogens und seiner Loggia für Heinrich III. ebenso deutlich. Dass das Motiv vom Empfang Heinrich des III. einen Ehrenplatz im Dogenpalast hat, bezeugt die venezianische europäische Großpolitik.

Der Geschmack der süßen Sultaninen und der duftende Essig sowie die stark duftenden Pinienkerne bilden bei der Kombination mit dem

knusprigen Fisch auch hier in unserer Küche im Palast direkt hinter der Calle Widmann und dem Campo Santa Maria Nova eine sympathische Harmonie und einen großartigen Kontrast.
Wir verstehen, dass das Frühere das Spätere braucht, und dass diese beiden nicht ohne einander bestehen können. Etwas Schlichtes kann somit vollkommen prunkvoll sein!

Heute Nachmittag werden wir den Dogenpalast auf jeden Fall noch einmal besuchen. Auf der Palastmauer am Ende der Gigantentreppe wurde nämlich eine Gedenktafel in einem vergoldeten Steinrahmen errichtet, die vom Besuch Heinrich des III. berichtet, und jeder, der danach die Haupttreppe des Palastes hinaufgegangen ist, konnte von den fantastischen Tagen im Jahr 1574 lesen.

Tenna Doktor Olsen
Anna Marie Fisker

Sarde in Saor

Zutaten (6 Personen)

1 kg geschälte, gereinigte, ganz frische Sardinen
100 g Weizenmehl
Öl zum Braten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zwiebeln:
1 1/4 dl Extrajungfrau-Olivenöl
800 g weiße Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
4 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner
3 dl weißer Weinessig

Reinigen Sie die Sardinen gründlich, entfernen Sie die Eingeweide heraus und trocknen Sie die Sardinen gründlich mit Küchenrolle ab. Streuen Sie sie leicht mit Mehl und braten oder frittieren Sie jeweils ein paar gleichzeitig in reichlich kochendem Öl. Eine Bratpfanne mit hohem Rand ist hierfür gut geeignet. Legen Sie die gebratenen Sardinen zum Abtropfen auf Küchenrolle, streuen Sie ein wenig Salz darauf. Erhitzen Sie für die Zwiebelmischung Olivenöl in der Pfanne und braten Sie die Zwiebeln leicht an, bis sie leicht goldbraun sind. Gießen Sie den Weinessig hinzu, lassen Sie ihn deutlich verdampfen und entfernen Sie ihn anschließend aus der Hitze. Richten Sie die Sardinen in Schichten in einer tiefen Schale an, abwechselnd mit Zwiebeln und Sauce darauf, welche auch die oberste Schicht sein sollte. Sie können Pinienkerne und/oder Sultaninen hinzugeben. Marinieren Sie die Fische mindestens 2 Stunden vorm Servieren bei Zimmertemperatur.

Anna Marie Fisker und Tenna Doktor Olsen in der Küche in Venedig. Die Autorinnen haben zusammen mit einem Team kompetenter Studenten Kurse in Esskultur in Venedig - Food&Dreams - auf die Beine gestellt, bei denen die lokalen Gerichte von dänischen Kursteilnehmern erkundet und zubereitet werden.
Weitere Informationen unter: www.foodplusdesign.dk/foodanddreams

>

Wir können folgende Literatur empfehlen:

Barbara Ketcham Wheaton: „Savoring the Past". (1996).
Morgens Nykjær: „Venezia – byhistorie og kunst". (2010).
Patricia Fortini Brown: „Private Lives in Renaissance Venice". (2004).
Francesco da Mosto: „Francesco's Venice". (2004).

Die Geschichte über Palladio und die Küche in Venedig und im Veneto, über Architektur und Speisen im Laufe von 500 Jahren im Überfluss sowie in Schlichtheit. Zwei dänische Frauen, beide Mitglieder des historischen kulturellen Ordens Cordon Bleu du Saint Esprit, gegründet von Frankreichs König Heinrich III., sind nach Venedig gereist, um die Architektur und Gastronomie zu studieren und herauszufinden, ob die Architektur und Gastronomie einen gemeinsamen historischen Ausgangspunkt haben. Und um sich auf den Spuren Palladios, Catharina de' Medici und ihres Sohnes in die Küche zu stellen. Die Geschichte des Veneto und insbesondere Venedigs reicht weit zurück und ist äußerst einflussreich. Die Frage ist, ob wir uns auch in unserer heutigen Küche dieser kulinarischen Tradition bedienen können.