



ESSBESTECK

ENTWICKLUNG

Messer

- Entwickelt aus „Keilmesser“
- Erste Bronzemesser ca. 3000 v. Chr.
- Römische Antike bereits Eisenmesser

LÖFFEL

- zu beginn Muscheln u.ä.
- später verschiedene Materialien und Formen
- Der schöpfenden Hand nachempfunden

GABEL

- Zunächst nur zweizinkiges Vorlegebesteck
- Erst im 11. Jhd. das erste Mal als Essbesteck dokumentiert
- Über das Mittelalter als Obszönität verlacht
- Mit Einführung von Konfekt immer häufiger genutzt

BEARBEITETE STÜCKE



Besteck Xaver Ortner

Besteck Geschw. Janner









Höckerl
B-5



Hickory
B-3

Hickory
B-5

12234

12234

12234

12234

12234

12234

12234

12234

12234

12234

12234

Essbesteck- Kulturgeschichte

Essbesteck wird als Überbegriff für sämtliche zur Nahrungsaufnahme genutzten Werkzeuge verwendet. In der Westlich- Europäischen Kultur beinhaltet ein Besteck allgemein Messer, Gabel und Löffel, in anderen Kulturen werden auch Stäbchen als Besteck verwendet. Diese Kombination war lange Zeit eher unüblich. Zu Beginn der Geschichte des Bestecks spielte das Messer eine vorrangige Rolle. Während es heute aus einer Klinge mit abgerundeter Spitze und einem meist ebenso langen Heft wie Klinge besteht, begann es in seiner Urform als grob behauener Stein mit einer scharf gesplitterten Kante. Dieses Steinwerkzeug entwickelte sich in der Altsteinzeit und wurde bis in die Bronzezeit hinein verwendet.² Diese Messerform wurde jedoch nicht als Essbesteck, sondern zum Zerkleinern und Entbeinen von Fleisch und zum Abschaben von Fellen genutzt. Mit Aufkommen des Metallgusses etwa 3000-700 v. Chr. entstanden die ersten geschmiedeten Messer, die bereits mit Heften aus nicht-metallischen Materialien wie Horn, Knochen oder Holz ausgestattet waren. In vielen Bereichen wurde aber immer noch Stein verwendet, da dieser bessere Materialeigenschaften aufweist als Bronze.³ In der römischen Antike wurden Messer bereits aus Eisen gefertigt. Dieses ist härter und somit schneidfähiger als Bronze und Stein.



Abb1: Keilmesser, Sammlung Marc Hirt ¹



Abb2: Silberlöffel graviert⁴

Gastgeber oder in einer Gaststätte gestellt zu bekommen.⁵

Fast parallel zu den Messern wurden auch die Löffel entwickelt. Er ist einer Wasser schöpfenden Hand nachempfunden und bestand zu Beginn meistens aus Muscheln, Knochen oder Holz mit natürlichen Vertiefungen. Bald entwickelt er sich zu einem geschnitzten, später aus Bronze und Silber gefertigten Gegenstand, bestehend aus einem breiteren, zum Schöpfen geeigneten Laffe, sowie dem Stiel. Die Form der Laffe hat sich im Lauf der Geschichte immer wieder verändert. Während die frühen Römer schmale Löffel bevorzugten, waren sie zur Zeit Jesu eher breit mit ausgeprägter Spitze, im Mittelalter flach und breit, um damit Brei essen zu können. Im Laufe der Zeit nahm der Löffel verschiedene Formen an, je nach Mode und Art der Benutzung. Die Grundform blieb aber mit leichten Abweichungen immer dieselbe.⁶

¹ <http://www.steinzeitwissen.de/artefakttypen/keilmesser> (16.11.15; 11:21)

² Messer, Gabel, Reißverschluss: Die Evolution der Gebrauchsgegenstände, Henry Petroski, Springer-Verlag, E-Book Version, 11.11.13, S.24

³ Am Beispiel der Gabel, Bee Willson, Berlin, Inselverlag 2014, S.85

⁴ vergoldet, aus der Sammlung Graf Franz Emerich, Bamberg, Augsburger Arbeit, 1737 Foto: UM Bildquelle: Universalmuseum Joanneum

⁵ Nahrung und Tischkultur im Hanseraum; Günther Wiegelmann, Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.) Münster ; New York : Waxmann 1996 S. 172

⁶ Vgl: Am Beispiel der Gabel, Bee Willson, Berlin, Inselverlag 2014 S.236ff

<http://www.antike-tischkultur.de/besteck.html> (12.11.2015; 13:56)

Die Gabel ist gegenüber dem Löffel und Messer vergleichsweise jung. Zwar wurden schon in der Antike Gabeln als Vorlegebesteck und in der Küche genutzt, jedoch nicht als Essbesteck. Erst im 11. Jhd. wurde die Gabel zum ersten Mal als Essbesteck dokumentiert. Zunächst wurde die Gabel wenig beachtet und als Obszönität und Verweiblichung degradiert. Zwar wurden einige Versionen der Gabel⁷, wie zum Beispiel kleine Spieße zum Essen von Schnecken bereits von den Römern verwendet, diese galten allerdings allgemein als kleine Messer.⁸ Im ausklingenden Mittelalter wurde die Gabel erstmals verwendet, um das im 15. Jhd. aufkommende Konfekt zu verzehren ohne klebrige Hände zu bekommen. Bis ins 17. Jhd. waren Gabeln in Europa außerhalb von Italien eine Seltenheit.⁹ Erst zu Beginn des 18. Jhd. breitete sich die Gabel mehr und mehr aus, bis die Gabel ab dem Ende des 19. Jhd. in fast jedem Haushalt zu finden war.



Abb 3: Modernes Besteck

⁷ http://images.google.de/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Ftischideen-und-ambiente.de%2Fimages%2Fproduct_images%2Fpopup_images%2F17706_0.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Ftischideen-und-ambiente.de%2FWMF-Besteck-Atria-30-teilig-1276916040-NEU-OVP--17706_1563.html&h=800&w=800&tbnid=mxkjHdISiWrifM%3A&docid=gwMbcYOp4dX7DM&ei=iWGoVp4Hwccg6kaWNIAc&tbn=isch&iact=rc&uact=3&dur=1883&page=1&start=0&ndsp=25&ved=0ahUKEwie75LSrMnKAhVBpA4KHZFA3EQrQMIRDAN (27.01.2016; 08: 27)

⁸ Am Beispiel der Gabel, Bee Willson, , Berlin, Inselverlag 2014, S.248f

⁹ Nahrung und Tischkultur im Hanseraum; Günther Wiegmann, Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.) Münster ; New York : Waxmann 1996 S.173