

Tafeln zu Ehren des Vaterlandes

Essen und Trinken an den schweizerischen Verbandsfesten im 19. Jahrhundert

François de Capitani

Als Orte der Beschwörung des Vaterlandes, der Republik und der Demokratie gingen die Bankette der grossen Verbandsfeste des 19. Jahrhunderts in die Geschichte ein. Das Bild eines freien und souveränen Volkes sollte allen vor Augen geführt werden. Doch was genau lag auf den Tellern in den Festhütten?

Inhaltsverzeichnis

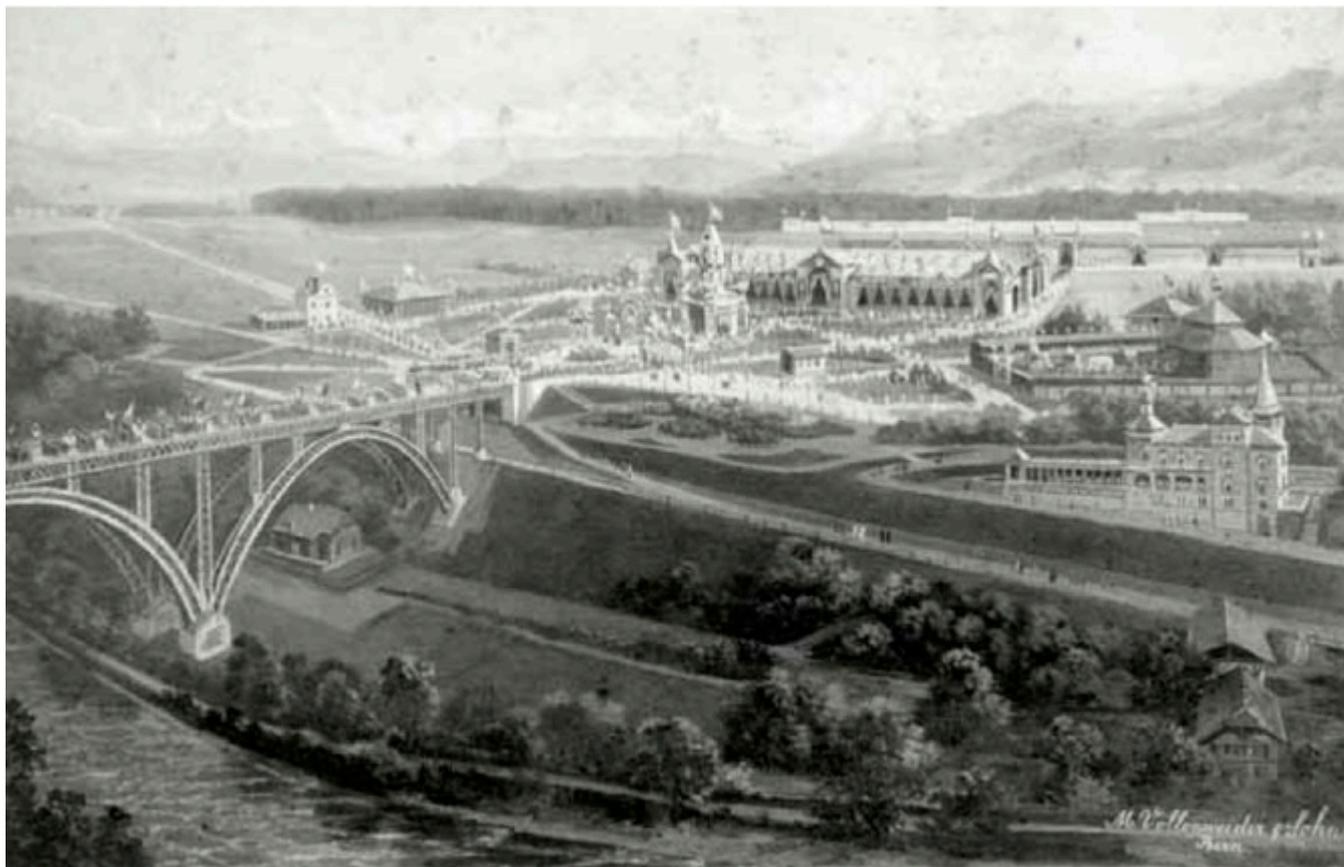
- [Die Festhütte - Ort des Vaterlandskults](#)
- [Das Bankett](#)
- [Alkohol und Fleisch: Ideale der Festgastronomie](#)
- [Ausblick ins 20. Jahrhundert](#)
- [Riassunto](#)
- [Résumé](#)

Die Festhütte - Ort des Vaterlandskults

Die grossen eidgenössischen Feste der Schützen, der Turner und Sänger waren mehr als ein Wettbewerb unter Gleichgesinnten, sie wurden im 19. Jahrhundert zu zentralen Orten der nationalen Selbstdarstellung. Hier sollte - wie es sich für eine Republik geziemt - die nationale Einheit beschworen werden, über alle konfessionellen, regionalen und sozialen Schranken hinweg. Diesem Anspruch aber, ein Abbild der ganzen Nation zu verkörpern, wurden sie nur teilweise gerecht. Die Teilnahme war mit hohen Kosten verbunden, und nur wer über die nötige Musse verfügte, konnte es sich leisten, für mehrere Tage an ein Fest zu reisen. Der in den Schilderungen immer wiederholte Bericht, dass sich alle Stände einhellig eingefunden hätten, muss mit Vorsicht aufgenommen werden. Immerhin: Die Teilnehmerzahlen waren beträchtlich, Tausende von Männern wollten gemeinsam und gleichzeitig eine patriotische Weihestunde erleben, die Einheit der Nation machtvoll zur Schau stellen.

Die prestigeträchtigsten eidgenössischen Feste waren die Schützenfeste; sie dienten als Vorbild für alle anderen Feste auf nationaler, kantonaler und regionaler Ebene. An ihnen lässt sich paradigmatisch der Stellenwert des Essens und des Trinkens am patriotischen Fest nachzeichnen.

Den Höhepunkt des Gemeinschaftserlebnisses bildeten die grossen Bankette, meist am Mittag, die nach einem streng reglementierten Ritual abliefen. Damit Tausende gleichzeitig ihre Mahlzeit einnehmen konnten, mussten riesige Festhallen gebaut werden, eigentliche Kathedralen des Patriotismus. Die Festhütte am Eidgenössischen Schützenfest in Bern 1910 war 54 m breit, 120 m lang und fasste 5000 Bankettgäste – sie war kein Einzelfall.



Der Festplatz in Kirchenfeld des Eidgenössischen Schützenfestes in Bern 1885. Der Weg zur Festhütte führt durch den Gabentempel. Rechts im Bild eine weitere Attraktion: Carl Hagenbecks «Singhalesenschau» mit 51 Singhalesen, 12 Elefanten und 6 Zebus.

Zusammen mit dem Gabentempel und der Fahnenburg bildeten die Festhallen – oft als Festhütten bezeichnet – für einige Tage einen schon fast sakralen Bezirk des Vaterlandskults. In unzähligen Stichen und später in Fotografien sind uns diese ephemeren Bauten überliefert, jeder Festbericht beschreibt sie in hymnischen Worten, und nicht nur Jeremias Gotthelf und Gottfried Keller haben ihnen literarische Denkmäler gesetzt. Als Beispiel unter vielen sei Jeremias Gotthelfs Schilderung der Festhütte am Schützenfest in Chur 1842 zitiert: «Wer zum ersten Male in einer eidgenössischen Speisehütte sitzt, kann sich kaum eines erhebenden Gefühls, einer Anschwellung der Seele erwehren, auch wenn er es wollte. Es hat etwas Grosses an sich, dass ein Volk zusammensitzt, zusammen isst.»¹



Johann Jakob Sperli (1770-1843), *Eidgenössisches Ehr- und Freischiessen in Zürich, 13.-19. Juli 1834. Blick aus der Festhütte auf Fahnenburg, die Caféhäuser und das Schützenhaus. Wilhelm Tell und Sohn gesellen sich zu den Schützen* (kolorierte Aquatinta 1834 LM 56193).

Das Bankett

Allerdings: Über die servierten Speisen wird selten berichtet, und das hat seinen Grund. In den grossen gemeinsamen Banketten stand nicht das Essen im Zentrum, sondern die Abfolge von Reden und Toasts, die das Essen begleiteten. Jede Rede endete mit einem Trinkspruch, und alle Teilnehmer am Bankett stimmten in das Hoch auf das Vaterland, die Freiheit oder die Wehrhaftigkeit ein und leerten die Becher. Zwischen den Reden spielte ein Musikkorps auf und heizte die Stimmung weiter auf. Aus der explosiven Mischung von Alkohol, der immer neu wiederholten Beschwörung des Vaterlandes und der flotten Marschmusik ergab sich dann das erstrebte Gemeinschaftsgefühl, alle fühlten sich als Brüder, des Bankett in der Festhütte wurde zum Bild der Republik.

So kommt es, dass kaum jemand die Speisefolgen oder die Qualität der Speisen kritisch gewürdigt hat. Auch Gotthelf, der sich von der Feststimmung nicht völlig mitreissen lässt, bleibt an der Oberfläche: «So sitzen die Eidgenossen in der Speisehütte und harren [...] erst der Speise, die langsam kömmt, bald warm, bald kalt, bald hinreichend, bald spärlich, bald gut, bald schlecht, je nachdem es der Wirtschaft beliebt, und je nachdem der Kellner ist. Haben sie die dünne Suppe versorgt, die Schnäfelchen Rindfleisch, die sehr essbar sind, eben weil sie meist sehr dünn sind, so dass sie im Notfall ganz zu verschlucken wären, dazu die verwässerten Kartoffeln.»²

Auch die Turner und Sänger kannten ein gleiches Ritual, verlegten aber die offiziellen Bankette eher auf den Abend, denn nach einem solchen patriotischen Festakt waren turnerische und sängerische Höchstleistungen kaum mehr zu erwarten.

Die patriotischen Reden wurden in den Festzeitungen und auch in der Tagespresse wiedergegeben, das genaue Menu leider selten erwähnt. Gewürdigt wurde aber in allen Publikationen der Festwein, denn zu jedem Gedeck an einem Bankett gehörte eine Flasche Festwein (und oft blieb es nicht bei dieser einen Flasche). Die Organisatoren taten gut daran, diesen Wein sorgfältig aus zulesen, denn ohne einen zufriedenstellenden Wein schien im 19. Jahrhundert die patriotische Massenbegeisterung nicht denkbar.



Recette.

Godefroy (Auguste Constantin Viollier, 1854-1908), Festrede. Zeichnung für die Chansons romandes, deuxième série von Emile Jaques (-Dalcroze), Vevey 1892.

Klarer fassbar wird die Speisefolge in den Akten der Organisatoren und den minutiösen Anweisungen der Festwirte. Um Tausende gleichzeitig mit den gleichen Speisen zu versorgen, brauchte es eine fast militärisch anmutende Organisation und Vorbereitung. Ein «Dienstreglement» von 1885 führt uns den Service eines solchen Banketts für 5000 Gäste deutlich vor Augen. Jeweils 60 Personen sassen an einem Tisch und wurden von drei Personen - zwei Aufwärterinnen und einem Aufwärter - bedient. Schon vor der Ankunft der Gäste stand alles bereit: «Jedes Couvert umfasst drei flache Teller, einen Suppenteller, ein Brötchen und eine Flasche Festwein. Vor Ankunft der Gäste sind ferner auf den Tisch zu stellen: drei Flaschen Wasser, drei Salz- und Pfefferbüchsen, drei Senftöpfe und vier Teller mit Eis.»³ Jeder Handgriff ist reglementiert, damit das Servierpersonal - total 259 Personen - sich nicht gegenseitig im Wege steht: «Auf jeden, 60 Gedecke enthaltenden, Tisch kommen je vier Platten: Suppe, Rindfleisch, Beilagen, grüne Gemüse mit Beilagen, Braten, Salat und Torte. Weil 3 Aufwärter und 4 Platten sind, so muss immer der Männliche seine Platte am nächsten abstellen und sogleich die zweite holen. [...] Sobald Braten und Salat serviert sind, stellt sich der Aufwärter an das eine Ende seines Tisches und ruft mit vernehmlicher Stimme: Meine Herren, ich bitte um Abgabe der Speisekarten. Wer keine Karte gelöst hat, bezahlt Fr. 3.-. [...] Die süsse Platte, für welche die Teller zu wechseln sind, wird erst nach beendigtem Einzug der Speisekarten serviert.»⁴

Hier haben wir präzise Angaben zu den einzelnen Gängen: Nach der Suppe folgt (gekochtes) Rindfleisch mit Zugemüse, danach ein Gemüsegang, der allerdings auch Fleischbeilagen enthielt, Braten und Salat rundeten das Menu ab; manchmal folgte noch, wie hier 1885, ein Nachtisch. In der Festzeitung für das Luzerner Schützenfest von 1901 finden wir im Tagesprogramm für manche Tage, aber nicht regelmässig, das Menu aufgeführt.⁵ Wie 1885 vorgesehen, war auch 1901 die folgende Reihenfolge vorgesehen: Suppe, gekochtes Fleisch, Gemüse mit Fleischbeilage und Braten mit Salat. So am 5. Juli: «Brodsuppe, Rindfleisch mit Salzkartoffeln, Sauerkraut mit Schweinswürstchen garniert, Kalbsbraten mit Salat» oder am 10. Juli: «Erbsensuppe, Sauerbraten mit kleinen Zwiebeln und Kartoffelpuré, Zunge mit Bohnen, Schweinsbraten mit Salat». Gelegentlich wird der Braten vor dem Gemüsegang serviert, so am 6. Juli: «Gemüsesuppe, Blanquet mit Fleurons, Rindsbraten mit Salat, Geräucherte Schweinsbrust mit Bohnen.» Eine solche Speisefolge entsprach durchaus dem bürgerlichen Ideal einer währschaften, aber nicht luxuriösen Küche. Den Variationen waren ohnehin Grenzen gesetzt, denn in einer provisorischen Küche konnten keine raffinierten Speisefolgen vorbereitet werden. Fisch oder Geflügel oder exklusive Fleischspezialitäten blieb den Festessen «en petit comité» der Verbandsspitzen und der Ehrengäste vorbehalten. Ein solches Menu, das wohl einem kleinen und erlesenen Kreis geboten wurde, ist – gedruckt auf einer Papierserviette – für das Fest von 1885 überliefert, den genauen Anlass kennen wir leider nicht.⁶

«EIDGENOSSEN WILLKOMMEN IN BERN» MENU. 1. Rostbeef gelée, Cornichons. / 2. Rôti de veau, salade verte. / 3. Salé panaché: Jambon; Filet de boeuf salé; Salami; Saucisson de Berne»

Am gemeinsamen Mittagstisch in der Festhütte dominierte das gesottene, gedämpfte oder gebratene Fleisch. In einer Gesellschaft, wo nicht für alle regelmässig Fleisch verfügbar war, war Fleisch und vor allem fettes Fleisch noch immer ein Statussymbol. Noch 1924 stellt der Schlussbericht des Schützenfestes in Aarau befriedigt fest: «Die Bankette wurden stets rechtzeitig serviert; die dargebotenen Gerichte waren gut zubereitet, schmackhaft und fettreich.»



Fest der Bären.

Henri Fischer-Hinnen (1844-1898), Fest der Bären. Satirischer Blick in die Festhütte des Eidgenössischen Schützenfestes in Bern 1885. Illustration aus einer Festzeitung.

Alkohol und Fleisch: Ideale der Festgastronomie

Wer sich ein solches Festbankett nicht leisten konnte, fand in den Bierhallen Verpflegung; vor allem Würste erfreuten sich hier grosser Beliebtheit. Hier wurden auch Zwischenmahlzeiten eingenommen und traf sich ein riesiges Heer von Schlachtenbummlern. Kaum eine Festzeitung lässt sich die Gelegenheit entgehen festzustellen, wie gross der Verbrauch an einem einzigen Tag oder während des ganzen Festes war. Das Schützenfest in Winterthur 1895 gibt uns Einblick in die Gewohnheiten, zeigt uns aber auch bereits Neuerungen:

«Mittagessen 3500. Wein: 18000 Flaschen. Limonaden und Selters: 2500 Flaschen. Bier: 95 Hektoliter. Fleischwaren: 2500 kg Ochsenfleisch. 3200 kg Kalbfleisch, 360 kg Verschnittenes, 2400 Bratwürste, 4800 Cervelats. Brot: 13 000 Rationen. Käse: 2400 Portionen».⁷ Im Verlauf der zweiten Hälfte des Jahrhunderts gewann das Bier als Festgetränk immer grössere Bedeutung, vor allem in der Nord- und Ostschweiz, später auch im Westen und Süden. Alkoholfreie Getränke tauchen auf, noch immer in sehr bescheidenem Rahmen. Der Cervelat beginnt seit den 80er Jahren seinen Siegeszug als Nationalwurst und verdrängt die Bratwurst. Fleisch ist weiterhin Trumpf, Symbol der Männlichkeit, der Gesundheit und des Wohlstands.

Erst gegen Ende des Jahrhunderts mehren sich die Stimmen, die den exzessiven Konsum von Alkohol und Fleisch kritisieren. Die moderne Ernährungswissenschaft stand quer zur alteidgenössischen Festtradition. Aber an den Festen wurde die Kritik mit Häme abgetan. In der Festzeitung des oben erwähnten Winterthur Festes finden wir zwei unbeholfene Gedichte auf die Abstinenzler und die Vegetarier. Die Quintessenz: Verzicht auf Fleisch und Alkohol ist Verrat am Vaterland. Der Schluss des Refrains der Verse gegen die Abstinenz lautete: «Doch wo des Vaterlands man froh gedenkt, Sei immerdar nur reiner Wein geschenkt.»

Die Schützenfeste bildeten das unbestrittene Vorbild für alle anderen Verbandsfeste. Die Turner hielten sich tagsüber beim Weinkonsum etwas zurück, bei den Zwischenmahlzeiten am Vormittag und am Nachmittag waren 1870 nur ca. 4 dl Wein oder das Doppelte an Bier vorgesehen, die Flasche Festwein kam erst am Abend auf den Tisch. Dafür wurde das Bier zum mittäglichen «Spatz» à discrétion ausgeschenkt.⁸

Dass auch die kleinen Feste auf lokaler und regionaler Ebene dieses eidgenössische Festritual einzuhalten suchten, wissen wir aus den Programmen; am präzisesten aber sind wir über die Speisefolge solcher Feste dann informiert, wenn es zur Katastrophe kam, nämlich wenn schwere Fleischvergiftungen auftraten. Behördliche und ärztliche Untersuchungen interessierten sich natürlich für die Speisefolge, die Hunderten Krankheit oder gar den Tod brachte. So hatte auch das Bezirksgesangfest in Kloten 1878 verheerende Folgen. Der Fall wurde akribisch untersucht, und auch hier wir finden hier alle Elemente eines patriotischen Festrituals. Die Teilnehmer wurden am Vormittag mit einem «Ragout» aus Kalbs- und Schweinefleisch empfangen, wohl auch mit einem Willkommenstrunk; anschliessend fanden die Wettbewerbe statt. Eine Festhütte mit 49 Tischen stand bereit; die Musikgesell schaft Würenlos war zum Bankett bestellt. Der medizinische Bericht hält das weitere Programm in der Festhütte fest: «Nach dieser [der Hauptaufführung] zogen sämtliche Sänger in die Festhütte und gruppieren sich an den Tischen. Das Festmahl bestand aus Suppe (Erbsen und Sago), Rindfleisch mit Kartoffelklössen, kaltem Kalbsbraten mit Salat, Schinken

und <Verschnittenes> (allerlei Wurstsorten) mit Bohnen, dazu Brot und einen leichten Landwein. Wasser wurde wenig getrunken, obgleich gutes und reines Trinkwasser reichlich vorhanden war.»⁹ Die vier fleischlastigen Gänge, denen wir 1885 und 1901 an Eidgenössischen Schützenfesten begegnet sind, bilden auch hier die Speisefolge. Bereits am Fest wurde Kritik an der Qualität des Fleisches laut, und viele Teilnehmer des Banketts verschenkten ihre Fleischportionen an die Zuschauer und die Dorfjugend. Diese trugen es nach Hause, und der Bericht hält fest: «wohl auf den wenigsten Tisch selbst der ärmsten Haushaltungen mag an diesem Festtag eine Fleischspeise gefehlt haben.» Die Bilanz war erschreckend: über 600 Erkrankungen und sechs Todesfälle. Das gesellige Ideal war dasselbe wie an den eidgenössischen Festen, auch hier sollte das Bankett mit den Toasts und den Reden, dem Festwein und dem Festessen den Höhepunkt bilden. Aber offensichtlich war der mit der Lieferung des Fleisches betraute Festwirt überfordert, und vor diesem Hintergrund versteht sich auch, dass an grossen Festen der Hygiene immer grössere Bedeutung zugemessen wurde.

Ausblick ins 20. Jahrhundert

Ihren Höhepunkt als patriotische Weiheakte erlebten die grossen Verbandsfeste vor dem Ersten Weltkrieg. Bereits in der Zwischenkriegszeit verloren die Rituale an Kraft und Verbindlichkeit. Das hatte mehrere Gründe. Die Leistung im Wettbewerb wurde immer höher gewichtet, und tagsüber trat der Alkoholkonsum ein wenig in den Hintergrund. Aus der obligaten Flasche Festwein wurde zuerst eine halbe Flasche und schliesslich Getränke nach freier Wahl. Die Verfechter der Tradition wehrten sich dagegen, doch der Trend war eindeutig. Noch 1922 weigerten sich die Organisatoren des Eidgenössischen Turnfestes in St. Gallen, Festkarten ohne Festwein abzugeben, und appellierten an den Gemeinsinn: «Diese Neuerung dürfte auch der Pflege des Gemeinsinns und der Solidarität, der Ein- und Unterordnung in ein grosses Ganzes nicht förderlich sein, wohl aber den egoistischen und philisterhaften Sonderbestrebungen.»¹⁰ Auch die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft liessen sich nicht länger ignorieren; wer weniger und gesünder ass, war vielleicht der schlechtere Patriot, aber unter Umständen der bessere Wettbewerbsteilnehmer.

Nun entwickelten sich die Feste auch weg von reinen Männerfesten, so wie sich auch der Staat nach und nach vom Bild eines reinen Männerstaats löste. Die Rituale und die Festmenüs mussten auch dieser Entwicklung Rechnung tragen.

Die Festhütte verlor unter diesen Umständen ihre Funktion als Ort eines patriotischen Weihedienstes immer mehr. An die Stelle der an Sakralbauten erinnernden Bauten des 19. Jahrhunderts trat das schlichte Festzelt, funktional und kostengünstig aufzustellen. Noch immer bildet das gemeinsame Mahl einen Höhepunkt eines Verbandsfestes und prägt sich in der Erinnerung ein. Aber die patriotische Masseneuphorie, die im 19. Jahrhundert zum Erlebnis gehörte, vermag sich kaum mehr einzustellen.

Riassunto

Banchetti in onore della patria

Le feste federali del XIX secolo non erano solo gare di tiro, di ginnastica o di canto, ma anche grandi manifestazioni patriottiche. I discorsi e i motti delle bevute durante i banchetti erano incentrati sulla celebrazione della libertà, della patria e della democrazia. Il vino scorreva a fiumi e l'ideale culinario era a base di grandi quantitativi di carne. Il padiglione per le feste, appositamente costruito per l'occasione, diventava per alcuni giorni un tempio del culto nazionale, che culminava nell'euforia di

massa. Le feste federali di tiro costituirono il modello per tutte le altre feste, anche a livello cantonale e regionale. Nel XX sec. l'accresciuto interesse per l'aspetto competitivo portò a una riduzione del consumo di alcool – perlomeno durante il giorno –, il banchetto quale celebrazione dell'idea nazionale perse forza e la sala delle feste riccamente decorata lasciò il posto a una sobria tenda.

Résumé

Festivités en l'honneur de la patrie

Les fêtes organisées par les sociétés au XIXe siècle n'étaient pas seulement l'occasion de se livrer à des compétitions de tir, de gymnastique ou de chant: elles étaient aussi de grandes manifestations patriotiques. La liberté, la patrie, la démocratie étaient célébrées par des discours et des toasts, et leur évocation occupait une place centrale dans les banquets. Le vin coulait à flots, de grosses quantités de viande représentaient l'idéal culinaire. La *Festhütte* (halle des fêtes), construite spécialement pour la durée de la manifestation, devenait pour quelques jours le temple d'un culte patriotique qui atteignait son apogée dans une euphorie collective. Les Fêtes fédérales de tir furent un modèle imité par toutes les autres fêtes, y compris au plan cantonal et régional. Au XXe siècle, les compétitions elles-mêmes ont gagné en importance, et la consommation d'alcool – du moins pendant la journée – a diminué. Le banquet, qui était autrefois considéré comme lieu de consécration patriotique, a perdu de sa force, et la halle des fêtes richement décorée a fait place à une simple tente.

¹ Jeremias Gotthelf. *Der Herr Esau*. Erlenbach 1922, Bd.1, S. 274/75.

² *Ibidem*, S. 279.

³ *Dienst-Reglement und Anstellungsvertrag*. Eidgenössische Festwirthschaft. Bern 1885. Brugg 1885, § 26.

⁴ *Ibidem*, §§ 27 bis 29.

⁵ *Offizielle Fest-Zeitung für das Eidgenössische Schützenfest in Luzern*. Luzern 1901.

⁶ UB ZB Bern: H. XXXIX 322.1.

⁷ *Festzeitung für das Eidgenössische Schützenfest in Winterthur* 1895, S. 155: Tageskonsum am 4. August 1895.

⁸ François de Capitani. *Essen und Trinken am Eidgenössischen Turnfest im 19. und 20. Jahrhundert*. In: Maximilian Triet, Peter Schildknecht. *Die Eidgenössischen Turnfeste 1832-2002*. Streiflichter auf ein nationales Ereignis. Olten UB, ZB Bern 2002, S. 45-49.

⁹ J. J. Suter. *Die Fleischvergiftungen in Andelfingen und Kloten*. München 1889 (Reprint 1985), S. 28.

¹⁰ Zit. bei Walter Leimgruber. «Frisch, fromm, fröhlich, frei». *Die Eidgenössischen Turnfeste im 20. Jahrhundert*. In: Basil Schade, Walter Leimgruber. *Festgenossen*. Über Wesen und Funktion eidgenössischer Verbandsfeste. Basel 1993, S. 72.