

Was auf den Tisch kommt

Geschirr Vor 300 Jahren entstand die Meißener Porzellanmanufaktur. Seitdem hat sich unser Geschmack ganz schön gewandelt

■ **Anne Haeming**
Autorin des Freitag

Leere Pommestüten, Burger-schachteln, Milchshakebecher. Glänzend und weiß stehen sie auf dem Tisch. Sie sind aus Porzellan. Die Geschirrschale heißt „Mag Bag“, 1996 entworfen von Susanne Kauffold. Ein ironisches Spiel mit den Originalen aus Pappe und Kunststoff. Gleichzeitig kommentiert das ungewöhnliche Service einen gesellschaftlichen Wandel. Es weist auf eine veränderte Esskultur hin: Fast Food statt Selbstgeköchtem; allein im Stehen essen statt mit der Familie an der Tafel speisen; uniformierter Massengeschmack statt Eigenrezept. Damit kritisiert die Designerin auch die Wegwerfkultur und ihre Müllberge. Spuren sozialen Wandels im zerbrechlichen Service – eine alte Verbindung: Gesellschaftliche Trends ließen sich schon immer gut an dem ablesen, was sich Menschen auf den Tisch stellen.

Die Geschichte des Porzellans begann in Europa mit einem Missverständnis. Als Marco Polo die ersten chinesischen Porzellanstücke von seinen Reisen mitbrachte, dachte man zunächst, die Teller und Tassen seien aus Muscheln gefertigt. Es war der Glanz der Oberflächen, dieses helle Schimmern, das an die Textur der Porcella-Muscheln erinnerte. Das unbekannte Material war den Europäern so fremd, dass sie auf Teufel komm raus versuchten, seine Machtart zu durchschauen. Porzellan wurde zum großen Mysterium.

Privileg des Adels

Dass sie das Geheimnis knackten, ist nun 300 Jahre her. Am 23. Januar 1710 wurde die erste europäische Porzellanmanufaktur im sächsischen Meißen gegründet. Man hatte lange herumprobiert, aber herausgekommen war zunächst nur Weichporzellan, Fayencen, Biskuitporzellan – nicht das robuste und zugleich feine Material, das man aus China kannte. Und das so begehrt war wie Gold, Perlen, Brokat. Zeitweise diente Porzellan sogar als Zahlungsmittel. Der Tüftler Johann Friedrich Böttger gab deshalb die Suche nach der Goldformel zugunsten von Porzellan auf. Für August den Starken fand er zusammen mit dem Universalgelehrten Ehrenfried-Walther von Tschirnhaus nach jahrelangem Probieren das Rezept für weißes Hartporzellan. Hauptzutat: nicht Muscheln, sondern weiße Erde, Kaolin.

Die Meißener Unikate waren dem Adel vorbehalten, Bürgertum und Plebs mussten mit Emaille und Keramik vorlieb nehmen. Porzellan geschirr wurde so zum Inbegriff alltäglichen Distinktionsgewinns: Sein Gebrauch markierte eine soziale Grenze.



Ob bunt, floral oder eher schlicht: die Meißener können fast jede Vorliebe bedienen

Aber das geheime Rezept verbreitete sich schnell. Nach der Gründung in Meißen entstanden innerhalb weniger Jahrzehnte rund 50 Porzellanmanufakturen. „Das ging nach Thüringen, nach Wien, nach Italien“, sagt Petra Werner, Kunsthistorikerin und Kuratorin im „Porzellanikon“ im nordbayerischen Selb, einem der größten Porzellanmuseen Europas. Im April eröffnet dort eine Jubiläumsausstellung, deren Titel „Königstraum und Massenware“ andeutet: Das weiße Gold blieb nicht den höfischen Ständen vorbehalten. Dank der Industrialisierung wurde Porzellan erschwinglich, Massenproduktion statt Ma-

nufakturware. Vor allem Rosenthal stieg zur Firma fürs Volk auf, Zwiebelmuster wurden zum beliebtesten Dekor.

„Viele beklagen, dass Porzellan heute seinen einstigen Stellenwert verloren habe“, sagt Kunsthistorikerin Werner. „Ich würde sagen: Er hat sich gewandelt.“ Zusammen mit der Gesellschaft, die das Geschirr täglich benutzt. 1875 war es nicht ungewöhnlich ein 74-teiliges Service zu besitzen, bei dem neben Tellern auch Platten, Senftöpfe und Ragoutschüsseln zur Ausstattung gehörten. „1950 gab es das schon nicht mehr“, sagt Werner. Da waren vielleicht noch die Suppenterrine und die Kaffeekanne dabei, aber

nur noch Teller für zwölf Personen. Die Familiengröße schrumpfte, und mit ihr nicht nur die Stückzahl des Standardservices, sondern auch die Größe der Terrinen, Platten und Schüsseln. Selbst Traditionalisten wie Meißen, Hutschenreuther oder Rosenthal haben heute ihre Produktpaletten der gesellschaftlichen Realität angepasst – spricht: den vielen deutschen Singlehaushalten.

Pastateller und Espresso-tasse

Mit den demografischen Veränderungen gingen auch kulturelle einher: Statt Hühnerbrühe, Kartoffeln und Tafelspitz kamen Pasta, Pizza und Sushi auf die deutschen Esstische, dazu Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato. Und da Gerichte passendes Geschirr brauchen, entwarfen die deutschen Porzellanhersteller extra-tiefe Teller mit breitem Rand für Nudeln, große flache Platten für Pizza und kleine flache für Sushi. Und vor allem Tassen, Tassen, Tassen.

Wie sehr sich Inhalt und Behältnis bedingen, zeigte sich dabei von Anfang an: Die Teetasse und der Tee kamen einst zusammen nach Europa. Die dünnen Wände, die flache Schalenform sind ideal fürs Teearoma. Im Biedermeier wurden die filigran dekorierten Sammeltassen populär. Sie waren Teil der Aussteuer, zusammen mit Erbstücken der Großeltern. Geerbtes Geschirr will heute aber kaum noch jemand – nicht nur, weil es nicht spülmaschinenfest ist.

„Es muss zur Einrichtung passen“, sagt Werner. Bei jungen Leuten, so ihre Beobachtung, sind derzeit eckige oder ovale Formen gefragt, aber bitte in Weiß, mit reduziertem Dekor. Überhaupt: das Dekor. Kaum etwas sagt so viel über den Geschmack einer Generation oder Nation aus wie der Stil des Geschirrs. So ordern italienische Kunden feines Porzellan, mit Dekor so überbordend bunt wie Gianni-Versace-Mode. Käufer aus Asien mögen es dagegen schlicht. Die Amerikaner wiederum stehen auf Blümchen, Bordüren und Goldigkeiten à la Laura Ashley.

Porzellan zu kaufen und zu nutzen, ist daher nach wie vor ein Akt der Distinktion: Er markiert die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Schicht – zwei schlichte weiße Espressotassen samt Untertassen von Meißen kosten immerhin 99 Euro. Und er steht oft noch für den Übergang in eine andere Lebensphase: Wer heiratet und eine Familie gründet, legt sich noch heute meist ein Service zu.

Manchmal ist es allerdings auch einfach eine Frage des Geschmacks. „Ich hasse Kaffeepötte“, sagt Petra Werner. „Meinen Kaffee trinke ich morgens aus einer richtigen Kaffeetasse – und mir kann keiner erzählen, dass das genauso schmeckt wie aus einem Pott.“