



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Die erste Generation der Dessert- und
Frühstücksstilleben.

Kulinarik, Konfekt und Konsum zwischen 1600 und 1640 in Gemälden von
Georg Flegel, Osias Beert d. Ä., Clara Peeters und Pieter Claesz.“

verfasst von / submitted by

Magdalena Maria Fuchs, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2023 / Vienna 2023

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

UA 066 835

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Masterstudium Kunstgeschichte

Betreut von / Supervisor:

Ass. Prof. Dr. Sandra Hindriks, M.A.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
2. Die Gattung der Stilleben um 1600.....	6
2.1. Politische Lage	6
2.2. Ein Sub-Genre entsteht.....	8
2.3. Regionale Unterschiede	10
2.4. SammlerInnenleidenschaften.....	12
3. Georg Flegel (1566-1638).....	16
3.1. <i>Stilleben mit Brot und Zuckerwerk</i> , ca. 1633-36	16
3.1.1. Stilleben als Zeitzeugen: Wiederkehrende Motive	24
3.1.2. Steht die Zeit still? Die Narration des Stillebens	27
3.1.3. Konfekt: Zucker als Würzstoff, Statussymbol, Dekor, Nahrungsmittel, Konservierungsmittel und Medizin	30
4. Osias Beert der Ältere (um 1580-1623/24)	35
4.1. <i>Stilleben mit Austern und Kandiertem</i> , um 1620.....	35
4.1.1. Natur und Kultur in Opposition	40
4.1.2. Konsum: Asiatische Luxuswaren in den Stilleben.....	43
4.1.3. SammlerInnentätigkeit und ihr Einfluss auf die Bildfindung	47
4.1.4. Luxus: Gefeierte oder verdammt?.....	53
5. Clara Peeters (um 1580/90-nach 1637).....	55
5.1. Erste Stilleben um 1610.....	56
5.2. <i>Stilleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan</i> , um 1612	59
5.2.1. Vielgestaltige KünstlerInnenpräsenz: <i>Lettergebak</i> , Signatur, Reflektion	65
5.2.2. Bedeutsamkeit der Abwesenheit	73
5.2.3. Völlerei oder Fasten?	78
5.2.4. Repetition von Motiven: Waren als Bedeutungsträger	79
6. Pieter Claesz (1596/97-1661).....	82
6.1. <i>Bankettbild mit Zinnkanne</i> , ca. 1622-25	86
6.1.1. Kulinarik: Zeitgenössische Essgewohnheiten	90
6.1.2. Motivwahl zwischen religiösem Sinngehalt und visuellem Genuss	93
6.1.3. Innovation und Konkurrenz durch breite Marktnachfrage.....	98
7. Conclusio	99
Literaturverzeichnis.....	106
Abbildungsnachweis.....	111
Abbildungsteil.....	114

1. Einleitung

Um 1600 entstand eine neue autonome Form des Stillebens: Das Mahlzeitstillleben. Aus früheren Markt-Genrebildern und Gruppenporträts vor gedeckten Tafeln entwickelte sich diese eigene Gattung, die den angerichteten Tisch zum Bildinhalt werden ließ. Die frühen Beispiele der gedeckten Tische haben ihren Ursprung in Haarlem in den nördlichen Niederlanden sowie in Flandern, besonders im Kunstzentrum Antwerpen. Aus heutiger Betrachtung ist die Unterscheidung zwischen Dessert- und Frühstückstillleben, einer Untergattung der Mahlzeitstillleben, schwierig. Die Bezeichnung *Banketje* taucht 1607 in Dokumenten auf, wenige Jahre später werden die Gemälde als *Ontbijtje* bezeichnet.¹ Ins Deutsche wird *Ontbijt* als Frühstück übersetzt, der Begriff wurde damals aber breiter aufgefasst, eher zutreffend ist wahrscheinlich Zwischenmahlzeit. Es handelt sich um eine Art zweites Frühstück, meist bestehend aus Obst, Käse, manchmal Pasteten und Getränken wie gesüßtem Wein, das informell gegen elf Uhr vormittags eingenommen wurde. Dieser Brauch wurde vor allem von Wohlhabenden gepflegt. Bei den in dieser Arbeit besprochenen Werken handelt es sich um intime kleine Tischstücke, die Formate übersteigen nur in den seltensten Fällen 80 cm Breite, womit sie sich von dem späteren barocken *pronkstuk*, also Prunkstillleben, unterscheiden. Der Überbegriff Stilleben – vom niederländischen *stil leven* abgeleitet – war in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts noch nicht im Gebrauch und die Einteilung erfolgte, wie in Inventaren sichtbar wird, in *Ontbijtje*, *Banketje* und *Frujtaje*. Überlappungen zwischen den Untergattungen der Mahlzeitstillleben wird es immer geben und mit den Begriffen wird versucht, Klarheit über die Gattung der *Ontbijtje* zu schaffen. Diese Gattung entsteht um 1600, weshalb die vorliegende Arbeit im ersten Kapitel um die Jahrhundertwende ansetzt. Der historische sowie politische Kontext sollen überblicksartig dargelegt werden. Da es sich bei den Frühstückstillleben – wie sie gemeinhin in der Literatur bezeichnet werden – um ein nordeuropäisches Phänomen um Antwerpen, Haarlem, Amsterdam und Frankfurt am Main handelt, steht die nördliche Region im Fokus und italienische sowie spanische Vergleichsbeispiele werden nur in Einzelfällen herangezogen. Eine Zäsur fand um die Mitte des 17. Jahrhunderts statt, der Stil veränderte sich, die barocken Prunkstillleben lösen die motivisch reduzierten Dessertstillleben ab und das veränderte monochrome Kolorit unterscheidet sich von dem Stil der frühen Wer-

¹ Zwischen *Banketje* und *Ontbijtje* wird in der Arbeit keine Trennlinie gezogen. Dies geschieht in Übereinstimmung mit Sam Segal 1989, S. 28: „The *banketje* is simply a richer form of the breakfast piece, but it was already being painted before the simpler *ontbijtjes* began to be produced in the third decade of the century. It is difficult, however, to draw a sharp distinction between the two (...)”.

ke². Die für das Thema relevante Zeitspanne wird daher um das Jahr 1640 begrenzt. Die ersten den monochromen Bankettbildern zugeordneten Gemälde entstanden zwar bereits Mitte der 1620er Jahre³, viele KünstlerInnen der ersten Generation – als Bildbeispiel dient das *Stillleben mit Brot und Zuckerwerk* von Georg Flegel von 1633-36 – bleiben allerdings ihrem farbenintensiveren Stil treu.

Den Hauptteil der Arbeit bilden die vier Kapitel zu Georg Flegel, Osias Beert d. Ä., Clara Peeters und Pieter Claesz. Unter Einbeziehung des historischen Entstehungskontextes versuche ich mittels holistischen Zugangs an je einem Werk dieser KünstlerInnen eine umfassende, detaillierte und methodenübergreifende Besprechung der Frage, was diese Gemälde eigentlich zeigen. In welchem historischen Rahmen entwickelte sich diese Gattung und wie sind die Gemälde zu verstehen? Die gründlichen Bildbeschreibungen werden die Basis bilden, um die vielschichtige Lesbarkeit der Dessertstilleben darzulegen und letztere auf ihre Unterschiede und Gemeinsamkeiten hin zu untersuchen. Grund für die Reihung der Kapitel sind die Geburtsjahre der KünstlerInnen, ich beginne mit Georg Flegel, dem ältesten unter ihnen und schließe mit Pieter Claesz, der nach seinen drei KollegInnen geboren wurde. Im Kapitel zu Georg Flegel wird sein Stilleben mit *Brot und Zuckerwerk* (Abbildung 1) besprochen, es wird zwischen 1633 und 1636 datiert und ist somit das am spätesten Entstandene der vier Werke. Da sich sein Stil über mehrere Jahrzehnte jedoch kaum veränderte und das Gemälde sich als gutes Exempel am Beginn der Arbeit eignet, habe ich mich für diese chronologische Unstimmigkeit entschieden. Anhand seiner Bilder soll auf die Wahl der Motive eingegangen werden. Welchen Einfluss hatte die Importware auf die Bildfindung? Die aufwendige Geschichte des Zuckers, der uns als Konfekt in den Gemälden begegnet – von den Handelsrouten zu den damit verbundenen sozialen Auswirkungen, der Kolonialherrschaft

² Dafür, dass sich die sog. *monochromen Bankettbilder* etablierten – manchen Historikern zufolge bereits ab den 1620er Jahren – werden unterschiedliche Gründe genannt, etwa ökonomische Gründe, dass Bilder also schneller und mit weniger Aufwand für die steigende Nachfrage produziert werden konnten (John Michael Montias, *Cost and value in seventeenth-century Dutch art*, in: *Art History* 10/1987, S: 455-466). Eine andere Meinung vertritt Israel (Jonathan I. Israel, *Adjusting to hard times: Dutch art during its period of crisis and restructuring (c.1621-c.1645)*, in: *Art History* 20/1997, S. 449-476), der die Rezession der niederländischen Wirtschaft zwischen 1621 und 1647 und damit verbundene Preissteigerungen von importierten Materialien wie Pigmenten als Grund für den Stilwandel sieht. Dem muss hinzugefügt werden, dass ein schlichter Wandel des Geschmacks eine ebenso valide Erklärung sein kann, vgl. Loughman 1999.

³ Beispiele: Pieter Claesz, *Hering mit Bierglas und Brot*, 1636, Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam; Pieter Claesz, *Austernfrühstück*, monogrammiert und datiert 1633, Öl auf Holz, 37,8 x 53,2 cm, Kassel, Staatliche Gemäldesammlungen; Willem Claesz. Heda, *Stillleben mit Goldpokal*, 1635, Öl auf Holz, 87.8 cm x 112.6 cm, Amsterdam, Rijksmuseum; Jan Jansz de Uyl, *Stillleben mit Zinnkanne, Flötenglas und liegender Tazza*, 1633 signiert und datiert, Privatbesitz; u.a.

sowie der Ernährungsgeschichte – wird im Kapitel ebenfalls besprochen. Eine weitere Ebene der Bilder soll durch eine Deutung der Motive, aufgeladen mit religiöser Symbolik, erschlossen werden.

Das darauffolgende Kapitel wird Osias Beert d. Ä. gewidmet, als exemplarisches Werkbeispiel dient sein *Stilleben mit Austern und Kandiertem* um 1620 (Abbildung 2). Zahlreiche abgebildete Objekte könnten auf einen zeitgenössischen Geschmack und auch auf seine Bildfindung hinweisen. Asiatisches Porzellan, das die *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC) seit 1602 importierte, *Façon de Venise*-Gläser und aufwendig gearbeitete Trinkpokale erhalten als dargestellte Kunstobjekte Einzug in die Bilder. Sie können über die Mode der Zeit und besonders den Konsum Auskunft geben. Außerdem wird der Repräsentationscharakter der Dessertstilleben für KäuferInnen und AuftraggeberInnen thematisiert, ebenso wie die Sammlungstätigkeit von Gemälden und Importware.

Darauf folgt Clara Peeters, deren *Stilleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan* von 1612 (Abbildung 3) das früheste der vier gewählten Bildbeispiele darstellt. Clara Peeters, eine in Antwerpen zwischen 1588 und 1594 geborene flämische Stilleben-Malerin, steht mit ihren außergewöhnlichen Bankettstilleben am Anfang der neuen Gattung. Zeitlich und geografisch lässt sich mit ihr und ihren ZeitgenossInnen ein Gebiet um Antwerpen und Haarlem eingrenzen. Sie zählt mit ihren frühesten Werken um 1607 zu den ersten niederländischen Stilleben-MalerInnen überhaupt. Aufgrund der herausragenden Qualität ihrer Werke und deren Innovationskraft, die ihre MalerkollegInnen beeinflussen, wird sich immer wieder auf sie bezogen. Fragen nach den technischen Fähigkeiten der malerischen Darstellung der Materialien werden in diesem Kapitel ebenso behandelt wie ihr Selbstbewusstsein als Künstlerin und ihre Präsenz in den Werken. Inwieweit kann die Oberfläche als Bedeutungsträger gesehen werden, die wir dank unserer Sinne erfassen und welche Rolle spielt der materialhistorische Aspekt? Dem Grund für das Bedürfnis nach bildlichen Darstellungen von Nahrung und der Frage nach den sensualistischen Parametern sollen ebenfalls nachgegangen werden. Motiven wie Brot und Wein wird in der Literatur auch eine eucharistische Ebene zugesprochen, worauf im Rahmen des Kapitels über das Fasten eingegangen wird.

Abschließend wird Pieter Claesz mit seinem *Bankettbild mit Zinnkanne* von 1622-25 (Abbildung 4) beschrieben, im Bezug darauf wird der sozialhistorisch relevante Aspekt der Ess- und Tischkultur der Zeit besprochen. Neben hochwertigen Gefäßen, importiertem Porzellan und feinen Tischtüchern sind auch in- und ausländische Delikatessen wie Oliven, Orangen, Austern, Zuckerwerk (*Eiszucker*) und getrocknete Früchte Motive, die Auskunft über AuftraggeberInnen, Datierung oder KünstlerInnen geben können. Konfessionelle Hintergründe können

ebenso zur Motivwahl beigetragen haben. Außerdem wissen wir von zeitgenössischen Publikationen, dass Ärzte wie Johan van Beverwyck bestimmte Lebensmittel für ein gesundes Leben empfahlen. Salz etwa sollte den Magen öffnen und Käse ihn schließen. Gerade Käse wurde, gemeinsam mit Butter und Milch, von dem Arzt gepriesen, dessen bekanntestes Werk *Schat der Gesontheit* von 1636 zu den populärsten medizinischen Publikationen des Jahrhunderts gehörte.⁴

Neben den exemplarischen vier KünstlerInnen und ihren Gemälden werden die in Haarlem tätigen Maler Nicolaes Gillis (um 1580-nach 1632), Floris van Dijck (1575-1651), Floris van Schooten (um 1585/90-nach 1655), ein Vertreter des Genres in Antwerpen Jacob Foppens van Es (um 1596-1666) und weitere Maler des Genres vergleichend herangezogen. Auf den stilistischen Unterschied flämischer und holländischer Meister wird nicht eingegangen, ebenso wird kein Anspruch erhoben, auf Basis stilistischer Gemeinsamkeiten und Unterschiede gegenseitige Beeinflussungen oder LehrerInnen- bzw. SchülerInnenbeziehungen zu rekonstruieren. Auch deshalb folge ich keiner stringenten Chronologie bei der Erwähnung der Werke. In dieser Arbeit liegt der Fokus darauf, die Stilleben in den vier Dekaden in ihrem Entstehungskontext zu verstehen. Mahlzeitstilleben mit Motiven wie Fischen, Fleisch oder *monochrome Banketje* sind nicht Teil der Besprechung. Zur rezeptionsästhetischen Frage, die bei den zum Großteil nahansichtig gemalten Werken zwingend aufkommt, kann nur gemutmaßt werden, da sowohl über die Betrachtenden, für welche die Bilder geschaffen wurden, als auch die ursprünglichen Aufstellungsorte wenig bekannt ist.

Den Stilleben kam lange Zeit wenig Aufmerksamkeit zu und insbesondere der Gattung der Dessertstilleben ist verhältnismäßig wenig Literatur gewidmet. Deshalb bietet es sich an, dieses Genre in den Fokus zu rücken.⁵ Zu Flegel, Beert, Peeters und Claesz erschienen Mono-

⁴ Johan van Beverwyck, *Schat der Gesontheit*, Dordrecht 1636. Stephanus Blankaarts riet in seinem Traktat *De Borgerlijcke Tafel*, Amsterdam 1683 eher vom Genuss von Käse ab und empfahl wenn dann grünen Käse, bestenfalls von einer holländischen Kuh.

⁵ In der Literatur wurden niederländische Stilleben des 17. Jahrhunderts für lange Zeit einzig von Ingvar Bergström und Charles Sterling (*Still Life Painting* 1952) besprochen. Ikonografisch/ikonologische Ansätze wurden dabei vertreten und in Panofskys Manier wurden verhüllte Symbole entschlüsselt, zur frühen Literatur ab 1925 siehe ausführlich Buvelot 2017, S. 14. Eddy de Jongh vertritt einen emblematischen Zugang, erforschte besonders literarische Quellen und spricht von Scheinrealismus in den Gemälden. Im Gegensatz dazu wurden ebenso stilistische bzw. formale Lesarten, die Können und Virtuosität der KünstlerInnen betonen, angeboten (besonders Peter Hecht). Phänomenologische Ansätze, allen voran Svetlana Alpers, ebenso Pamela Hibbs Decoteau, Norman Bryson und Hanneke Grootenboer, fokussieren sich auf optische Phänomene. Bryson setzt in seiner eigenen Theorie an und geht statt von Pigmenten von *signs* aus, die im Dialog zwischen Bild und InterpretIn Sinn erzeu-

grafien in den letzten zwei Jahrzehnten, viele der Stilleben-MalerInnen werden allerdings nur peripher erwähnt und zahlreiche Gemälde blieben bisher von der Literatur unbemerkt. Aus der neueren Literatur sind für diese Arbeit besonders vier Ausstellungskataloge der vergangenen sechs Jahre von Ausstellungen in Den Haag 2017⁶, Venedig 2019-2020⁷, Cambridge 2019-2020⁸ und Dresden 2022-2023⁹ von großer Relevanz, die sich dem einschlägigen Thema widmen. Die Literatur seit den 1990er Jahren hat sich vermehrt von der ikonografischen und ikonologischen Deutung der Bilder abgewandt und eine Bezugnahme auf den historischen Kontext ist in den verschiedenen Erklärungsmodellen erkennbar.¹⁰ Im Sinne der Post-colonial Studies und der Anerkennung des kulturellen Erbes vieler Staaten und dessen Reflektion wird es möglich, die Stilleben heute kritischer zu betrachten. Damit verbunden werden auch jene Subjekte und Objekte, die direkt mit ihrer Herstellung verbunden sind, aber nicht abgebildet werden, reflektiert und intensiv hinterfragt und die Motive nicht mehr ausschließlich als Symbolträger verstanden. Ob die Betrachtenden des 17. Jahrhunderts sich der Sklaverei in dem Maße bewusst waren, wie wir es uns heute sind, bleibt dabei offen. Ob sich die *Ontbijtje* im Spannungsfeld zwischen patriotischer Freude an der Prosperität und den damit einhergehenden menschlichen Nöten, Verlusten und der Ausbeutung verstehen lassen, wie meine anfängliche These lautete, soll im Folgenden erörtert werden. Den Abschluss der Arbeit bildet eine Conclusio, welche die gewonnenen Einsichten zusammenfasst. Ob die außer-

gen. Ab der Jahrtausendwende hat sich die Forschung in eine ökonomische, kulturhistorische Richtung bewegt, Faktoren wie die VOC und die Niederlande als Handelsimperium in Bilddeutungen miteinfließen lassen und Objekte eher als zeitgenössische Güter gesehen denn als christlich aufgeladene Bedeutungsträger oder Darstellung künstlerischer Fähigkeiten. Allen voran ist in der neuen Forschung dieser kulturhistorischen Theorie Julie Hochstrasser zu nennen, außerdem publizierten zum florierenden Kunstmarkt der Niederlande im 17. Jahrhundert J.M. Montias, Michael North und John Loughman.

⁶ Kat. Ausst. *Slow Food: Still Lifes of the Golden Age*, Mauritshuis, Den Haag, 9. März-25. Juni 2017, Zwolle 2017.

⁷ Kat. Ausst. *From Titian to Rubens. Masterpieces from Antwerp and other Flemish Collections*, Ben van Bredon (Hg.), Dogenpalast, Venedig, 5. September 2019-1. März 2020, Gent 2019.

⁸ Kat. Ausst. *Feast & Fast. The Art of Food in Europe 1500-1800*, The Fitzwilliam Museum, Cambridge, 26. November 2019-25. April 2020, Cambridge 2019.

⁹ Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail*, LVR-Landes Museum, Bonn, 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022.

¹⁰ Vor allem sind hier zu nennen: Klok 1999, Honig 1998, Hochstrasser 1999 und 2007, Celeste Brusati, *Natural Artifice and Material Values in Dutch Still Life*, in: *Looking at Seventeenth-Century Dutch Art: Realism Reconsidered*, Wayne Franits (Hg.), Cambridge 1997, S. 144-157 und Bryson 2003. Diese Ansätze lassen sich kaum mit einer christlichen Dimension verbinden, aufgrund unterschiedlicher Ansätze argumentieren sie, dass nicht nur die Religion die Zeit um 1600 in den Niederlanden prägte und nennen stattdessen als Erklärungsansätze den Einfluss der SammlerInnentätigkeit (Honig), künstlerische Eigenwerbung (Brusati) oder die Tradition der Essenskultur und den materiellen Wohlstand (Hochstrasser). Wie dargelegt werden sollte, lassen sich die vieldeutigen Stilleben nur durch hybride Erklärungsmodelle greifbar machen, ähnliches schlägt auch de Jongh 1982 vor.

gewöhnliche Gattung der Frühstück- und Dessertstilleben am Beginn des 17. Jahrhunderts sich aufgrund eines vielschichtigen Deutungspotenzials als Indikator für politische, stilistische und technische Veränderungen anbietet, soll resümiert werden. Wie und was gegessen wurde, woher die Speisen kamen und wie Handelsbeziehungen die Bildfindungen beeinflusst haben, sind relevante Fragen, auf welche eingegangen wird. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit habe ich dabei einen besonderen Fokus auf Kulinarik, Konfekt und Konsum im beginnenden 17. Jahrhundert gelegt.

2. Die Gattung der Stilleben um 1600

2.1. Politische Lage

Die politische Lage der Niederlande Ende des 16. und zu Beginn des 17. Jahrhunderts ist komplex. Die Siebzehn Provinzen der Niederlande wurden von den spanischen Habsburgern regiert. Unter Philipp II. kam es ab 1555 zu einer Verschärfung der Gegenreformation. Durch die Reformation wurde bereits in der Mitte des Jahrhunderts ein Großteil der Bevölkerung CalvinistInnen. Mit dem 1566 aufkommenden protestantischen Ikonoklasmus, dem Angriff und der Zerstörung von Bildern, ging eine Kritik an den Bildern, die der menschlichen Freude und Augenlust dienten und keinen didaktischen Sinn hatten, einher. Die Menschen reagierten auf die katholischen Machthaber mit Aufständen, diese führten Strafexpeditionen durch, angeführt unter anderem von Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel, dem dritten Herzog von Alba. Zwischen 1568 und 1648 erkämpften sich die Vereinigten Provinzen ihre Unabhängigkeit von der spanischen Herrschaft. Während die südlichen Niederlande nach dem Ende des Achtzigjährigen Krieges 1648 der spanischen Krone und damit dem katholischen Haus Habsburg treu blieben, spaltete sich der Norden als Republik der Sieben Vereinigten Provinzen ab¹¹. Ihre Unabhängigkeit wurde im Westfälischen Friedensschluss 1648 anerkannt. In dieser Zeit, ab der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts, formte sich eine einflussreiche und wohlhabende Schicht an Kaufleuten und des gehobenen Bürgertums. Durch den florierenden See-

¹¹ Die Sieben Vereinigten Provinzen waren: Holland, Zeeland, Utrecht, Gelderland, Overijssel, Friesland und Groningen. Haarlem, Amsterdam, Middelburg und Utrecht galten als Künstlerzentren. In Haarlem entstand um 1600 die frühe Form der angerichteten Tafel, das Bankettbild. Die Städte der Provinzen waren wirtschaftlich und infrastrukturell verbunden, standen aber auch in Konkurrenz zueinander. Materieller und künstlerischer Reichtum zeigte sich in verschiedenen künstlerischen Strömungen. Haarlem wurde vor allem durch seine Tischstücke bekannt, besonders jene von Nicolaes Gillis, Floris van Dijck und Floris van Schooten. Trotz gemeinsamen Zeitstils unterschieden sich z.B. die Haarlemer von den Amsterdamer Bankette aufgrund individueller KünstlerInnenpersönlichkeiten. In ihrer Räumlichkeit und Stilistik besteht außerdem ein Unterschied zu den flämischen und deutschen ZeitgenossInnen wie Clara Peeters, Osias Beert und Georg Flegel. Obwohl Clara Peeters in Amsterdam war, ist ihr Stil flämisch, siehe dazu Erika Gemar-Koeltzsch, *Holländische Stillebenmaler im 17. Jahrhunderts*, Klaus Ertz/Christa Nitze/Ertz (Hg.), Band I, Lingen 1995, S. 40-46.

handel wurde das Land zu einem der mächtigsten der Welt, Kunst und Kultur konnten erblühen. Ein kaufkräftiges Bürgertum traf auf wissbegierige Denker, wissenschaftliches Interesse und humanistische Bildungsideale mit dem Anspruch, neue Erkenntnisse um die Naturgesetze in der bildenden Kunst umzusetzen. Der Import unterschiedlicher Waren führte zu einem reichen kulinarischen Angebot und einem noch nie dagewesenen Bedürfnis nach Luxuswaren, das durch den Handel mit Produkten aus Südamerika gestillt wurde. Käse und Fisch kamen aus Holland, Gold- und Silberwaren aus Nürnberg und Umgebung, exotische Früchte aus dem Süden Europas, Glas aus Venedig, Porzellan aus China, Kaffee, Tabak, Tee, Gewürze und Zucker wurden aus Kolonien wie Indien und Amerika importiert.¹² Religion, sowohl in katholischer als auch protestantischer Ausprägung, spielte weiterhin eine große Rolle und Mäßigung war eine nicht vergessene Tugend. Von der Oberschicht, die Lesen und Schreiben konnte, wurden zeitgenössische Texte gelesen, die stoische Lehren mit dem Christentum vereinten. Justus Lipsius, Dirck Volckertsz. Coornhert und Jacob Cats regten mit ihren Schriften zu einem Gleichgewicht aus materiellem Besitz und christlicher Barmherzigkeit sowie Moral an, zwischen Tugend und Laster sollte eine Wahl getroffen werden.

Wie die Stilleben nun zu interpretieren sind und in welchem Ausmaß sie die geisteswissenschaftliche Haltung ihrer Zeit repräsentieren stellt eine essenzielle Frage dar, der in dieser Arbeit nachgegangen wird. In Form der Stilleben, so Segal, äußern die KünstlerInnen ihre philosophische Sicht der Zeit, ohne reale Objekte zu imitieren, viel eher sind es eigens erfundene Kompositionen, sie malen ihm zufolge den Geist der Zeit.¹³ „To what extent early still-life painters intended to include a moral lesson in their works is difficult to say.”¹⁴ Eine Intention der moralischen Ebene kann also nicht völlig von der Hand gewiesen werden, Mahnungen oder Vorbilder für richtige Ernährung von Ärzten und Philosophen können KünstlerInnen jedenfalls inspiriert haben. Die gemalten Objekte stellen vielseitige Bezüge her, ich bezweifle allerdings, dass es einzig die künstlerische Intention war, die schriftlichen Empfehlungen von Gelehrten zu illustrieren. Was die Interpretation des symbolischen Gehalts von Objekten erschwert, ist die Vielfalt an Sinngehalt, die ihnen innewohnt. Kunsthistorischen Theorien zufolge kommunizieren die Objekte vielschichtig und die Interpretationsmöglichkeiten sind zahlreich. Ist die Bedeutung auf zwei Ebenen zu verstehen, ist vom *sensus litteralis* und dem

¹² Tabak auf den Karibischen Inseln, Venezuela und Virginia, vgl. Hochstrasser 2007, S. 171-187.

¹³ Vgl. Segal 1989, S. 29-31.

¹⁴ Segal 1989, S. 31.

sensus spiritualis die Rede.¹⁵ Weitere Bedeutungsebenen nach neo-platonischen Prinzipien oder Bibelinterpretationen, etwa des Augustinus von Hippo in *De doctrina christiana*, können unterschieden werden. Der Kontext in den Gemälden ist dabei immer zu beachten. Referenzen auf Texte wie Erasmus' *Adagia*, Valerianus' *Hieroglyphica* oder Ovids *Metamorphosen* wurden unter humanistischen Kreisen gelesen. Wurden sie auch in den Bildern verarbeitet? Segal schlägt für Stilleben als die drei Interpretationsebenen die Wörtliche, die Moralische und die Religiöse vor. Die Botschaft changiert zwischen profan und sakral, Gut und Böse, Tugend und Laster, Vergänglichkeit und Endlichkeit. Kontrastpole aus Wahlmöglichkeiten kommen in literarischen Werken ebenso wie in der Bibel wiederholt vor: Karneval und Fasten, Tugend und Laster, Reich und Arm, Spiritualität und Materialität. Diese Dualismen kommen in den Prunkstilleben wieder zum Tragen.¹⁶ Davon, dass die gebildeten BetrachterInnen des 17. Jahrhunderts die Bilder und Objekte zu verstehen wussten, kann ausgegangen werden. Ob die Stilleben auf einen ihnen innewohnenden Sinn decodiert werden können, ein mitzulesender Subtext untrennbar mit den bedeutungsschwangeren Objekten verbunden ist, die Waren Antworten versprechen, die tiefer gehen als ihr Erscheinungsbild, wird in den folgenden Kapiteln zu erläutern versucht.

2.2. Ein Sub-Genre entsteht

Im 17. Jahrhundert wurde die Gattung der Stilleben besonders in den Niederlanden überaus beliebt. Es muss davon ausgegangen werden, dass heute eine Vielzahl der geschaffenen Gemälde nicht erhalten ist. Die *laid tables*, also gedeckten Tische, dürften AuftraggeberInnen wie auch MalerInnen für über ein Jahrhundert durch die feinen malerischen Möglichkeiten, die illusionistischen Effekte der Nachahmung der Natur und die Darstellung exotischer Importware fasziniert haben. Besonders die technischen Fähigkeiten – präzise Glanzlichter, changierende Oberflächen und komplexe Spiegelungen – sind außergewöhnlich. Alltägliche Gegenstände werden auf einem Tisch präsentiert, die exquisiten Gegenstände wie Krüge, Gläser und Porzellanteller neben Brot, Früchten und Gebäck nehmen den gesamten Bildausschnitt ein. Materialien und Texturen darzustellen, stellt eine große künstlerische Herausforderung dar und in Bezug auf die Stillebenmalerei war es die größte Kunst, die Oberflächenbeschaffenheit der unterschiedlichsten Gegenstände – Metall, Leinen, frische und getrocknete Früchte, Wein und Brot – veristisch wiederzugeben. Die wenigen erhaltenen theoretischen Schriften der Zeit haben vermutlich geringen Einfluss auf die technische Ausführung gehabt

¹⁵ Nach Thomas von Aquin.

¹⁶ Vgl. Segal 1989, S. 31-38.

und es kann davon ausgegangen werden, dass die KünstlerInnen ihr Wissen gut schützten.¹⁷ Es war üblich, dass Bilder bei Besuchen im Atelier direkt von KundInnen gekauft wurden und die KünstlerInnen demzufolge einen gewissen Lagerbestand hatten. Ebenso gab es bereits KunsthändlerInnen, die zwischen Kundschaft und MalerIn vermittelten. Grundsätzlich ist anzunehmen, dass die MalerInnen freie Wahl bei den Gegenständen, dem Arrangement und den Schwierigkeitsgraden hatten und die meisten KünstlerInnen im eigenen Stil unterschiedliche Gemälde für den freien Markt komponierten. Es kann angenommen werden, dass die Motivwahl den KünstlerInnen freistand und nur die wenigsten Stilleben Auftragswerke waren. Im Rahmen humanistischer Gedanken, die in der Niederlande im späten 16. Jahrhundert ihren Höhepunkt erreichten, entwickelten sich sakrale und profane Bildthemen in Form der Küchen- und Marktstilleben. Bei dem niederländischen Maler Pieter Aertsen ist bereits in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts zu beobachten, dass die sakralen Szenen in seinen Genredarstellungen immer weiter in den Hintergrund rückten, bis irgendwann nur noch der Vordergrund mit Elementen eines Stillebens übrigblieb. Die Küchenstilleben von Pieter Aertsen und Joachim Beuckelaer gelten demzufolge als Vorreiter der autonomen *laid tables*: „These precursors of the meal still life illustrate the first step towards the emancipation of the still life; from which the figures, biblical or otherwise, gradually disappeared.”¹⁸ Eine tiefere religiöse Bedeutung, zum Teil sind es direkte Referenzen auf Bibelstellen, ist nachvollziehbar durch die sichtbare Darstellung einer biblischen Szene im Hintergrund. Zeitgenössischen Quellen zufolge erfreuten sich solche Küchengemälde mit tiefergehender Bedeutung größter Beliebtheit.¹⁹ Interpretationen religiöser, moralisierender und sozialhistorischer Art wurden vielfach angestellt, „Yet these still life paintings carry a weight of religious and secular meaning whose interpretation by the owners of the paintings was both a moral duty and a sensual pleasure.”²⁰ Sowohl die genannte moralische Pflicht als auch das sinnliche Vergnügen verabschieden sich – trotz der Zurückdrängung der christlichen Szenen – nicht aus den Gemälden. Ein steigendes ökonomisches und wissenschaftliches Interesse an teuren Luxusgegenständen

¹⁷ Die besprochenen Werke und KünstlerInnen werden zu ihrer Zeit in keinen theoretischen Kontext gestellt und befinden sich in einem Vakuum, bis erstmals 1678 ein systematischer, intellektueller Zugang durch Samuel van Hoogstraetens Publikation *Inleyding tot de Hooge Schoole der Schilderkonst* vorgenommen wird. Die zweite literarische Quelle, die zu nennen ist, ist Karel van Manders 1604 erschienenes *Schilderboek*, siehe Karel van Mander, *Het schilderboek*, Amsterdam 1618 (Erste Edition Haarlem 1604).

¹⁸ Buvelot 2017, S. 17.

¹⁹ Vgl. Segal 1989, S. 24-25. Siehe außerdem Zoran Kwak, *From Kitchen Scene to Militia Piece: On the Fore-runners of the Haarlem Meal Still Life*, in: Kat. Ausst. *Slow Food: Still Lives of the Golden Age*, Mauritshuis, Den Haag, 9. März-25. Juni 2017, Zwolle 2017, S. 51-69.

²⁰ Riley 2001, S. 46.

und *Naturalia* kann jedoch angenommen werden. Es ist die Zeit der Sammlungen, Kunstkammern entstehen durch eine wachsende Bewunderung für *Exotica* wie auch handwerklich aufwendig produzierte Gegenstände. Die wohlhabende Oberschicht interessierte sich für Kurioses und Wertvolles.²¹ Die Wandbehängung sprach für sich: „In 16th-century practice the walls of the room where the meal was served were often hung with paintings, among which the Last Supper and The Rich Man’s Table and the Poor Lazarus were common examples.”²² Weitere übliche Themen für die Wände von Speiseräumen sind Christus im Haus von Maria und Martha, das Emmausmahl, das Gleichnis des verlorenen Sohnes, die Hochzeit zu Kana oder profane bzw. allegorische Speisen mit reichhaltigem Bildpersonal. Diese Historien Gemälde standen in enger inhaltlicher Beziehung mit gedeckten festlichen Tafeln, wobei das Motiv der gedeckten Tische aus den christlichen Szenen extrahiert wurde und sich allmählich das autonome Stilleben etablierte.

2.3. Regionale Unterschiede

Der Wunsch nach Stilleben war groß und der Geschmack, der sich im Laufe des Jahrhunderts auch veränderte, wurde stets im Auge behalten. Der Höhepunkt von Bankettbildern in Antwerpener Inventaren ist zwischen 1610 und 1619 anzusiedeln, wie Loughman darstellen konnte. *Laid tables* und *Breakfast Pieces* haben in Haarlem nach ihrem Vorkommen in Inventaren ihren Höhepunkt zwischen 1620 und 1629.²³ Die neuen Stilleben in die beiden Regionen Holland und Antwerpen zu unterteilen, bietet sich durch eine Häufigkeitsverteilung alter Inventare an.²⁴ „The majority of the town’s [Haarlem] still-life painters were specialists in this subgenre [tabletop]. More than half of all still lifes cited in these Haarlem documents were either banquet or, more commonly, breakfast pieces.”²⁵ Schon Meijer ortet die Blütezeit der *ontbijtstillevens* im zweiten Viertel des 17. Jahrhunderts in der Region um Haarlem ein.²⁶ Ein Unterschied liegt in der Terminologie: Während bis in die 1670er Jahre in den Haarlemer Inventaren der Terminus *ontbijtje* üblich war, war in Antwerpen die Bezeichnung *banketje*

²¹ Vgl. Segal 1989, S. 20.

²² Segal 1989, S. 25.

²³ Vgl. Loughman 1999, S. 92-93 und S. 101/102, Tafel 2/3. Es muss angemerkt werden, dass es keine schriftlichen Unterlagen gibt, die einen direkten Auftrag eines Mahlzeitstillebens bei einem Maler oder einer Malerin nachweisen.

²⁴ Vgl. Loughman 1999, S. 101.

²⁵ Loughman 1999, S. 93.

²⁶ Vgl. Meijer 1993, S. 20.

gebräuchlich.²⁷ Handelt es sich hier nur um eine sprachliche Divergenz, die geografisch – südliche und nördliche Niederlande – erklärbar ist? Die Antwerpener Bilder neigen dazu, reichere und kunstvollere Bankette darzustellen, während die Gemälde aus Haarlem bescheidenerer Frühstücke zeigen.²⁸ Stilleben mit essbaren Sujets und angerichteten Tischen entwickelten sich in verschiedenen Regionen, neben Flandern entstand auch in den nördlichen Niederlanden ein Zentrum für Mahlzeitstilleben.²⁹ Die Nomenklatur für die gerade entstehenden Genres ist schlichtweg noch nicht entwickelt und in Inventaren wurde grundsätzlich an die Kategorie *banketje* (auch *bancket*) eine Beschreibung angehängt, etwa *mit Früchten* oder *mit Zinnkanne*.³⁰ Die Bezeichnung *ontbijtje* kommt vor allem in Inventaren mit Gemälden von Floris van Dijck, Floris van Schooten, Willem Claesz Heda und Pieter Claesz vor. Es wird angenommen, dass das *ontbijtje* ein kleineres Format mit reduzierten Motiven im Gegensatz zum größeren *bancket* meint. Eine Überlegung wäre noch, ob die unterschiedliche Begrifflichkeit auf verschiedene Aufhängungsorte hinweist, etwa Vorraum und Küche. Aufgrund einer fehlenden einheitlichen Terminologie Grenzen wegen unterschiedlicher Begrifflichkeiten zu ziehen, wäre nicht zielführend. Die in den folgenden Kapiteln ausgewählten Stilleben haben die Aufgabe, exemplarisch die Entwicklung von Dessert- und Frühstücksstilleben zu zeigen. Dass sie sowohl luxuriöse Lebensmittel und Objekte (Konsum), Zuckerwerk (Konfekt) und zeitgenössische Essgewohnheiten (Kulinarik) abbilden, wird kontextualisiert.³¹

²⁷ „In the Low Countries the third course of a festive dinner was called “banquet”. It usually consisted of cold dishes that were eaten in a different room. Literally the word “banquet” means a little bench or table, and it was on a little table that the delicacies of this cold buffet were displayed. They consisted of such things as pastries, pies, wafers, comfits, dried fruits, nuts, rice porridge, cold meat, fish in aspic, baked apples and quinces, and raw salads. It would appear that in the late Middle Ages this cold third course developed into a separate meal eaten later in the evening, and that in time the term “banquet” came to describe an entire festive meal.” Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, London 2004, S. 142-143.

²⁸ Vgl. Loughman 1999, S. 93. Über die holländische Kunstproduktion, allen voran in Delft, wissen wir am besten Bescheid, da sich viele Biografien erhalten haben, siehe dazu North 1997, Kapitel IV.

²⁹ Etwa unter Pieter Claesz und Willem Claesz Heda, beide vor allem ab 1630, sie arbeiten stilistisch und farblich unterschiedlich zur ersten Generation der Stilleben, monochrome Bankette beginnen sich zu etablieren, vgl. Meijer 2019, S.41. Beispiele für Hedas monochrome Bankette in den 1630er Jahren wären das *Stilleben mit Pastete*, 1633, Öl auf Holz, 58,6 x 79 cm, Frans Hals Museum, Haarlem und *Dessertstilleben mit Kuchen, Wein, Bier und Nüssen*, 1637, Öl auf Holz, 44,5 x 69,5 cm, Nationalmuseum, Warschau.

³⁰ Der niederländische Begriff *stil leven* kam erstmal 1650 in einem Inventar vor und wurde vermutlich allgemeiner verstanden. Davor wurden die Gemälde danach beschrieben, was sie zeigen: *fruiten* (Früchte), *keukens* (Küchen), *bankettes* (Bankette), *ontbijtje* (Frühstücke), *toebakje* (Raucherutensilien) usw. Die heutige neue Rechtschreibung im Deutschen unterstreicht das stille Leben der Bilder, zur Begriffsbildung und *Natura morta* siehe Schütz 2002, S. 17-31.

³¹ Ausführlich zur Terminologie siehe Gregory 2003, S. 77-86. Wegen der undeutlichen Bezeichnung ist uns heute auch eine genaue Zuschreibung von Bildern an KünstlerInnen und deren Provenienzen – wenn Signatur oder zusätzliche Erkennungsmerkmale fehlen – so gut wie unmöglich.

Oft wählten die KünstlerInnen ausgesprochen schwierige Objekte, versuchten sich in der Darstellung von transparenten Gläsern, differenzierten Stoffen und Lichtverhältnissen. Zu dieser bewussten Entscheidung zu einem eng gefassten Themenbereich der gedeckten Tische kommt die Wechselwirkung aus Nachahmung und Innovation. Wer erstmals welches Motiv eingeführt hat und wer daraufhin nachahmte und umgestaltete, kann in dieser Arbeit nicht Thema sein. Früchte wie Granatäpfel, Zitronen oder Orangen wurden gerne geöffnet und mit der Schale gezeigt. Manchmal balancieren Messer an der Tischkante. Ob diese Motive wegen der Schwierigkeit der Darstellung und Komplexität beliebt waren, oder ob ikonografische Erklärungen zielführend sind, wird in der Literatur besprochen. In jedem Fall waren es Methoden, um dem Gemälde räumliche Tiefe und Bewegung zu verleihen und die Kunstfertigkeit der SchöpferIn zu verdeutlichen.

2.4. SammlerInnenleidenschaften

Die Nachfrage nach Genres wie Landschaftsmalerei, Porträts und vor allem mythologischer wie sakraler Historienmalerei war zwar größer als jene nach den Stilleben, aber im Laufe des 17. Jahrhunderts stieg ihre Beliebtheit. Rund um Antwerpen befanden sich ab 1600 viele KünstlerInnen, die der Nachfrage von SammlerInnen nachkamen und neben Blumen- und Markt- auch das neue Genre der gedeckten Tischstilleben bedienten.³² Warum Stilleben sich ab etwa 1600 so großer Beliebtheit erfreuten, bedarf genauerer Erklärung. Es sind kaum zeitgenössische Quellen erhalten, um diese Frage zu beantworten. Am wahrscheinlichsten ist es, dass das Genre der Stilleben durch seinen dekorativen Wert in den eigenen vier Wänden besonders beliebt war. Auch Inventare beantworten die Frage nicht, wer Stilleben zur reinen Dekoration kaufte, und wer selektiver und wissender einkaufte, also als SammlerIn agierte. Von Blumenstilleben ist bekannt, dass sie wegen ihrer präzisen Naturnachahmung so täuschend echt waren, dass die BetrachterInnen sich daran erfreuten und sie die Imagination der Sinne – besonders des Geruchs- und Tastsinns – anregten. Den Zweck der Bildfindung der Dessertstilleben im Anregen der Sinne zu sehen ist fraglich, denn es gibt weitere Erklärungsansätze für die Beliebtheit der Stilleben. Nicht nur sind die gemalten Blumen langlebig, die

³² Antwerpen war ab 1560 zum Zentrum für Handel und kulturelle Vielfalt geworden. Ab der Teilung der Niederlande 1585 übernahm nach und nach Amsterdam diese Vormachtstellung. Ausländische Kaufleute und der Handel mit Luxuswaren blieben jedoch bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts in Antwerpen präsent. Und: „Along with painting, some highly specialised crafts – the production of books, glass wares, jewellery, painting – underwent a revival. At the same time collecting took on an extraordinary and unprecedented importance.“, siehe Christine Göttler, Bart Ramakers, Joanna Woodall, Trading values in early modern Antwerp. An introduction, in: Trading Values in Early Modern Antwerp, C. Göttler/B. Ramakers/J. Woodall (Hg.), Netherlands Yearbook for History of Art; Vol. 64/1, Leiden 2014, S. 18.

Darstellung lebloser Gegenstände kann auch als Hinweis für Gottes Freigiebigkeit den Menschen gegenüber gedeutet werden. Die Vormachtstellung des Genres in den Niederlanden bis ins 18. Jahrhundert liegt in der Fähigkeit, seine BetrachterInnen zu täuschen. Die Sinnestäuschung und das Spiel mit Sein und Schein fanden großen Anklang. Ohne diese Freude an der Illusion zu ignorieren, halte ich Beweggründe wie die Sammlungstätigkeit für wesentlich.³³ Es ist denkbar, dass ein Kaufmann, der Geschäfte in Westindien machte, diese Importware in einem Gemälde an seiner Wand als Dekor begrüßte. Gleichzeitig stieg das menschliche Interesse an der Natur und in Wunderkammern³⁴ wurden *Naturalia*, *Artificialia*, *Exotica*, *Scientifica* und andere Sammlungsobjekte zusammengefasst. Dieses steigende Interesse an der menschlichen Kunstfertigkeit zeigt sich ebenso in den Dessertstilleben, MalerInnen studierten die kostbaren Objekte und machten ihre Neugier in naturalistischen Gemälden sichtbar. Wie die Tradition des Sammelns in Wunderkammern mit den Stilleben in Zusammenhang steht, soll weiter unten erörtert werden.

Als Aufstellungsort der Gemälde kann das Speisezimmer finanzstarker BürgerInnen angenommen werden. Zwar zeigt ein Werk von Quiringh Gerritsz van Brekelenkam ein Gemälde im Gemälde, denn an der Wand des gemalten Schneiderladens hängt ein Früchtestilleben³⁵. Dass die erste Generation der Dessertstilleben Küchenwände zierte oder für die Arbeiterklasse leistbar war, ist jedoch zweifelhaft. Durch Nachlassinventare ist ein Rückschluss auf die Hängung der Gemälde in Privathäusern möglich. Im Speisesaal (*eetzaal*) verdichtet sich das Vorkommen der Stilleben. Allerdings waren sie auch in anderen Räumen neben Landschafts-, Porträt-, Genre- und Historienmalerei zu finden, nämlich im *Groot salet* (großer Salon), im Empfangsraum und der *Voorbovenkamer* (Vorraum im Obergeschoss). Da der Wohnraum im 17. Jahrhundert noch nicht so klar wie heute unterteilt war – auch nicht jener der wohlhabenden Bevölkerung –, ist die strenge Unterteilung in Räume nicht zweckdienlich. Jedenfalls waren Stilleben gerade dort beliebt, wo gekocht, gespeist und Gäste empfangen wurden bzw.

³³ Vgl. Loughman 1999, S. 87-89, bes. Fußnote 4.

³⁴ Um nur ein Beispiel zu nennen: Eine der bekanntesten Wunderkammern ist wohl jene von Rudolf II. in Prag. Heutige Kunstkammern wie jene des KHM in Wien, des Innsbrucker Schloss Ambras oder Pieter Teylers Kunstkammer im heutigen Pieter Teyler Haus in Haarlem zeugen noch von diesem Interessensschwerpunkt und der Sammlungstätigkeit. Diese enzyklopädischen Sammlungen demonstrieren die Bewunderung für Kunstfertigkeit ebenso wie für die Natur.

³⁵ Gemeint ist Quiringh Gerritsz van Brekelenkams Gemälde *Interieur eines Schneiderladens*, datiert 1653, Öl auf Holz, 60 x 85 cm, Worcester Art Museum, Worcester.

in Sammlerkabinetten.³⁶ Küchen-Stilleben hingen zu einem Großteil in Küchen, jedenfalls in Antwerpen. Für Bankett- und Frühstücksstilleben kann keine Räumlichkeit klar definiert werden.³⁷ Außerdem kann ein kleinformatiges Dessertstilleben preiswerter sein als die zahlreichen kostbaren Gegenstände, die es darstellt und so den KäuferInnen eine Welt eröffnen, die ihnen sonst verwehrt bleiben würde.³⁸ Sehr allgemein wird für das Genre der Stilleben zwischen 1600 und 1625 der durchschnittliche Preis von 27,39 Gulden angenommen, von 1626 bis 1650 steigt der Preis für ein Gemälde auf 30,13 Gulden.³⁹ Gemälde besaßen, wie man für Delft geschätzt hat, zwei Drittel der Haushalte.⁴⁰ Ob es sich dabei um Stilleben oder andere Genres handelte, kann nicht gesagt werden. Bei dieser hohen Nachfrage kann allerdings geschlussfolgert werden, dass neben Landschafts- und Porträtmalerei auch Mahlzeitstilleben gefragt waren. Bei den Preisen der in dieser Arbeit besprochenen Gemälde⁴¹ sowie angesichts der ausgesprochenen Kunstfertigkeit und Bekanntheit der KünstlerInnen liegt es

³⁶ Siehe hierfür C. Wilemijn Fock, *Wonen aan het Leidse Rapenburg door de eeuwen heen*, in: *Wonen in het verleden*, Amsterdam 1987, S. 199. Zu den Kabinettbildern, die sich ab 1600 für SammlerInnen in erster Linie kleinformatig und in thematischer Vielfalt erfassen lassen, siehe Schütz 2002, S. 27-31.

³⁷ Loughman vermutet Frühstücksstilleben besonders im Vorhaus bzw. Empfangsräumen und der Küche, will sich aber auf keine besondere Hängungsstrategie festlegen. Als Beispiel wird hier das Inventar des Leidener Professors Francois de la Boe Sylvius (1614-1672) herangezogen, vgl. Loughman 1999, S. 95 und Lunsingh Scheurleer, Th.H. Lunsingh Scheurleer, *Het Rapenburg. Geschiedenis van een Leidse gracht*, Vol. 3a, Leiden 1986, S. 335-342.

³⁸ Loughman schreibt diese These in Bezug auf die teuren Blumen und die preiswerteren Blumenstilleben von weniger namhaften MalerInnen, diese Annahme übernehme ich für die Dessertstilleben. Als Vergleich zu den Preisen siehe Marion Elisabeth Wilhelmina Goosens, *Schilders en de markt Haarlem 1605-1635*, Diss. University of Leiden, 2001. Gregory 2003, S. 66 fasst zusammen: „The average value of Heda’s paintings listed in these inventories was f17.09, higher than that of Claesz’s works. Paintings by Floris van Schooten that had assigned values averaged only f2.7, with a high of f3 and a low of f2.1.”

³⁹ Vgl. Tabelle bei North 1997, S. 99. Um diesen Preis zu kontextualisieren möchte ich Postma zitieren: „In Africa, for many years, the WIC price guide kept the purchase price for a prime male slave at forty guilders.”, Postma 1990, S. 264. Es wäre verfehlt, an dieser Stelle auf die nicht vorstellbare Menschenverachtung einzugehen, die eine Bepreisung von Menschen indiziert. Es soll schlichtweg dem Verständnis von Wert dienen, in dem die Menschen des 17. Jahrhunderts dachten. Der entstandene menschliche Schaden aufgrund europäischer Habgier ist schier unbegreiflich und wird in den vergangenen Jahren zurecht museal und wissenschaftlich beleuchtet und kontextualisiert.

⁴⁰ Vgl. J. M. Montias, *Artists and Artisans in Delft: A Socio-Economic Study of the Seventeenth Century*, Princeton 1982, S. 220. North schreibt, dass 1643 ein Leidener Tuchfärber 64 Gemälde besaß und zwei andere Färber in den 1670er Jahren 96 bzw. 103 Gemälde in ihrem Besitz verzeichneten. Die Nachfrage nach Gemälden im Allgemeinen und damit auch Stilleben im Speziellen ist also zweifellos vorhanden, vgl. North 1997, S. 108-109.

⁴¹ Die Preise sind gerade bei kleinformatigen Stilleben oft nur schätzbar. Besonders Hochwertige werden sicher einen entsprechenden Preis gehabt haben, da es zahlreiche KünstlerInnen gab und die Nachfrage groß war, werden weniger aufwendige Bilder aber auch zu demensprechend niedrigeren Preisen erhältlich gewesen sein. Aus Nachlassinventaren und Auktionsergebnissen lassen sich Vergleichswerte erschließen, doch sie machen auch auf die große Diskrepanz zwischen künstlerischer Massenproduktion und individueller Feinmalerei aufmerksam. Für Vergleiche siehe North 1997, S. 89-105, besonders Tabelle S. 99.

nahe, dass die Gemälde für jeden Besuchenden sichtbar und vor allem in nächster Nähe beinahe tastbar – man bedenke die kleinen Formate! – waren. Es besteht die Vermutung, dass der BetrachterInnenstandpunkt und perspektivische Verkürzungen auf den Aufstellungsort hinweisen: Über dem Kamin, als Supraporte bzw. weit oben an der Wand. Diese These ist bei Auftragswerken, die über Kaminen angebracht wurden, valide, eine Gepflogenheit, die ab den 1640er Jahren einsetzte.⁴² Für die erste Generation der Dessertstilleben wäre eine stilistische Begründung für die Wahl der Perspektive sinnvoller. Gerade im Werk Georg Flegels ist eine Entwicklung des Malers vom hohen BetrachterInnenstandpunkt und den aufgeklappten Tischplatten hin zu einer naturalistischeren, erfahreneren Perspektivwahl gegen Ende seines Lebens erkennbar. Dass Gemälde minderwertiger Qualität höher gehängt wurden, kann zutreffen, für die – hochwertigen – Bankettstilleben von Clara Peeters, Osias Beert und ihren ZeitgenossInnen wäre das aber nicht vorstellbar. Darauf weisen sowohl deren Gemäldepreise (Clara Peeters verwendete etwa Ultramarinblau, womit davon auszugehen ist, dass sie für zahlungskräftige AuftraggeberInnen malte) als auch die Provenienz vieler ihrer Werke hin. Bei besonders kleinen Formaten kann angenommen werden, dass die Stilleben zur näheren Betrachtung sogar in die Hand genommen wurden. Außerdem ist überliefert, dass besonders hochwertige Bilder in Holzkästen aufbewahrt wurden. Ein Testament von 1641 erwähnt ein Stilleben, das in einer hölzernen Schachtel eingeschlossen war.⁴³ Wenn diese Tradition nicht nur für private Andachtsbilder und Ehepaarbildnisse, sondern auch für Stilleben üblich war, wie das Testament beweist, könnten Dessertstilleben im Kleinformat in Schachteln aufbewahrt worden sein. Im Vergleich zu Georg Flegels, Osias Beerts und Clara Peeters kleinformatigen Gemälden überraschen Floris van Dijcks und Pieter Claesz' Gemälde durch ihre großen Formate. Van Dijcks *Stilleben mit Käse* misst 82,5 x 111,4 cm (Abbildung 5), Pieter Claesz' *Bankettstilleben mit Truthahnpastete* (Abbildung 6), beide aus dem Rijksmuseum, misst sogar 76,5 x 135 cm. Eine Erklärung dafür konnte in der Literatur nicht gefunden werden. Am naheliegendsten erscheint mir ein Bezug zu Aufstellungsort bzw. AuftraggeberInnen. Die Reduktion der Formate war günstiger und am freien Markt leichter zu verkaufen, während großformatige Bilder vielleicht für einen bestimmten Ort in Auftrag gegeben wurden.

⁴² Beispiele hierfür wären u.a. Frans Snyders, *Stilleben mit Tazza und Weintrauben in einer Nische*, Nationalmuseum, Stockholm; Jacob van Campen, *Korb mit Früchten*, 1645-1650, Museum Flehite, Amersfoort und Albert Eckhouts *Kokosnüsse* oder die *Ananas, Papayas und andere Früchte*, um 1640, The National Museum of Denmark, Kopenhagen. Zu Auftragswerken für über den Kamin vgl. Loughman 1999, S. 93-98.

⁴³ „besloten in een houten casse“, so im Testament von Jacques de Gheyn erwähnt, siehe Loughman 1999, S. 97.

3. Georg Flegel (1566-1638)

3.1. *Stilleben mit Brot und Zuckerwerk, ca. 1633-36*

Über die Lebensdaten von Georg Flegel ist wenig bekannt. Seit etwa 1920 tauchen seine Werke wiederholt im Kunsthandel auf und bis heute befinden sich viele der Gemälde in deutschen Gemäldegalerien und privaten Sammlungen. Der vermutlich 1566 in Olmütz⁴⁴, dem damaligen Mähren und heutigen Tschechien, geborene Maler wird zu einer bedeutenden KünstlerInnenpersönlichkeit des Frühbarocks. 1594 ist er das erste Mal archivalisch in Frankfurt am Main fassbar und bleibt dort bis zu seinem Tod ansässig und als Maler aktiv. Die Interferenz zwischen flämischen bzw. holländischen StillebenmalerInnen und ihren deutschen ZeitgenossInnen des 17. Jahrhunderts ist komplex. In der Literatur werden unterschiedliche Schlüsse gezogen, teilweise werden Osias Beert⁴⁵ oder Clara Peeters⁴⁶ als Hauptquelle für deutsche Künstler wie Georg Flegel und Peter Binoit genannt. Während Osias Beert in Antwerpen die ersten Frühstücksstilleben malte, entstanden in Frankfurt am Main stilistisch ähnliche Stilleben von Georg Flegel. Letzteren allerdings zeichnet eine größere motivische und kompositorische Variationsbreite aus, weshalb Flegel auch als Beispiel früher MalerInnen des neu entstandenen Genres hier am Anfang Erwähnung findet. Frankfurt wurde ab 1585 zu einem Sammelpunkt europäischen Handels und konfessioneller Toleranz. Buch-, Seiden- und Juwelenhandel sowie Geldgeschäfte trugen wesentlich zur Blütezeit Frankfurts bei. Ende des 16. Jahrhunderts galt Frankfurt eher als Umschlagplatz des Kunsthandels, denn als aktives Zentrum künstlerischen Schaffens.⁴⁷ Zwischen 1555 und 1630 erlebte die Frankfurter Messe einen großen Aufschwung, wodurch die Stadt florierte. Die ökonomische Potenz einer kleinen Schicht des gehobenen Bürgertums zeigte sich in der Prachtentfaltung. Im frühen 17. Jahrhundert entstanden Neubauten, der Luxus bildete sich in Stoffen und Kleidung und nicht zuletzt in aufwendigen Festessen ab. Die Oberschicht hatte nicht nur an Festtagen Zugang zu einer vielseitigen Ernährung, im Gegensatz dazu speiste die arme Bevölkerung bescheiden und eintönig. Erstaunlich ist dabei, dass sich nur die reiche Tafelkultur in Flegels gedeckten Tischen zeigt.

⁴⁴ Zu seinem Geburtsdatum und -ort siehe Müller 1956, S. 65. 1566 wird aufgrund eines späten Kupferstiches, der durch die Angabe des Alters einen Rückschluss auf das Geburtsjahr zulässt, angenommen.

⁴⁵ Siehe Alberto Veca, *Simposio. Exhibition*, Galleria Lorenzelli, Bergamo 1983, S. 149 und Segal 1989, S. 57.

⁴⁶ Siehe Edith Greindl, *Les Peintres Flamands de Nature Morte au XVII^e Siècle*, Brüssel 1983, S. 60.

⁴⁷ Weiterführendes zur historischen Situation in Frankfurt, möglichen Lehrern und Lebensdaten siehe Müller 1956, S. 64-77 und Gerhard Bott, *Niederländer bringen die Stillebenmalerei an den Main*, in: *Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel 2008/2009*, S. 85-94. Sowie Wettengl 1999, S. 19-22.

Der Stillebenmaler Peter Soreau, der in Frankfurt und Hanau als Lehrer gefragt war, könnte Flegel mit der niederländischen Stillebenmalerei vertraut gemacht haben.⁴⁸ Auch Peter Binoit hat bei Soreau Kenntnisse der Stillebenmalerei erworben, wie in seinen Blumen- und Mahlzeitstillleben zu sehen ist. Eine Zusammenarbeit mit dem in Frankfurt lebenden und zu Lebzeiten hochgefragten Lucas van Valckenborch hat die Arbeit des jungen Georg Flegel in den 1590er Jahren geprägt.⁴⁹ Dass die KünstlerInnen außerhalb der Niederlande, insbesondere Georg Flegel, nicht außer Acht gelassen werden dürfen, ist aufgrund der hohen Anzahl an Mahlzeitstillleben, die in der Gegend um Frankfurt am Main entstanden, nachvollziehbar.⁵⁰ Für die große Nachfrage und Wertschätzung von Flegels Gemälden sprechen Inventare. Kein geringer als der Erzherzog Leopold Wilhelm besaß in seiner Kunstsammlung mehrere Werke des deutschen Malers.⁵¹

Die Datierung von Flegels Gemälden ist schwierig. Zwischen 1600 und 1627 ist keines seiner erhaltenen Gemälde datiert und ein Vergleich mit Clara Peeters – der aus stilistischen Gründen höchst fruchtbar wäre – wird damit erschwert. Unterschiedliche Varianten von Kompositionen lassen schlussfolgern, dass die Werke sehr gefragt waren, Schwankungen in der Qualität der Malerei können durch eine große Nachfrage oder das Mitwirken einer Werkstatt erklärt werden.⁵² Peeters kompositorisch dichteste Gemälde stammen aus den 1620er Jahren und beinhalten mehr Objekte. Dass beide ihre gedeckten Tische bewusst füllen, ohne sie zu überfüllen und dabei ähnliche Gegenstände verwenden, verbindet Flegel und Peeters. Betrachtet man Innenstandpunkt, Arrangement – Peeters schuf eher diagonale, asymmetrische Kompositionen, während Flegel seine Teller kreisförmig anrichtete – Pinselstrich und ihr Verständnis von

⁴⁸ Auf Soreau als möglichen Lehrer weisen mehrere AutorInnen hin, etwa Bergström 1983, Hibbs Decoteau 1992 und Ebert-Schifferer 1998.

⁴⁹ Ausführlich zur Zusammenarbeit in den Gastmahlbildern von Lucas van Valckenborch (Flegel war dabei oft für die Darstellungen der Mahlzeiten verantwortlich), siehe Wettengl 1999, S. 16-28 und Katalogteil I. Wettengl bezeichnet die Festessen und Doppelporträts als unmittelbare Vorstufen für Flegels Mahlzeitenbilder. Diese Gemälde dürften idealisierte Festessen zeigen.

⁵⁰ Zur deutschen Malerei und Flegels Vorbilder siehe Müller 1956, S. 7-48.

⁵¹ Inventar der Kunstsammlung des Erzherzogs Leopold Wilhelm von Österreich, Wien 1659, Blätter 235, 253 Rückseite, 259 Rückseite. Quellenanhang siehe Müller 1956, S. 144. Wettengl schätzt das Vermögen Flegels aufgrund von Steuerbüchern und dem kleinsten Steuersatz auf gering und stuft ihn aufgrund dessen in der unteren Einkommenszone als Handwerker ein. Dass vornehme und wohlhabende BürgerInnen Frankfurts und reiche MessebesucherInnen zu KäuferInnen seiner Gemälde zählten, zeigen Sammlungsaufzeichnungen, vgl. Wettengl 1999, S. 25-26 und 75.

⁵² Siehe Heinrich Sebastian Hüsgen, Artistisches Magazin, enthaltend das Leben und die Verzeichnisse der Werke hiesiger und anderer Künstler ..., Frankfurt am Main 1790, S. 136-137.

Oberflächenbeschaffenheit und illusionistischen Effekten bezeugen hingegen ihre Verschiedenheit.⁵³ Das Frühwerk Flegels ist dementsprechend, obwohl er ab 1611 als Stilllebenmaler tätig war, schwer zu fassen und erst die späten Stillleben – die einzigen erhaltenen Datierungen sind zwischen 1632⁵⁴ und 1638 – geben einigen Aufschluss. Trotz der geringen Zahl gesicherter Werke Flegels ist von einer umfangreichen Produktion auszugehen, die sich heute aufgrund materieller Verluste nur fragmentarisch nachvollziehen lässt. Der erhaltene Teil des Œuvres muss also exemplarisch herangezogen werden.⁵⁵ Die hohe Qualität und Innovation der KünstlerInnen spricht für einen regen Austausch im Norden Europas. Georg Flegel und eines seiner herausragendsten Gemälde sollen näher betrachtet werden, um das Genre der gedeckten Tische besser zu verstehen. Die dargestellten Entitäten in niederländischen und deutschen Bankettstillleben wiederholen sich. Wenn Flegel Blumen darstellt, dann sind es reduzierte Buketts, auf den Tischen stehen neben Zinntellern, Körben, chinesischen Schüsseln und Behältern für Trockenfrüchte auch halbierte Zitrusfrüchte oder Kirschen, Zwetschken und Marillen. Ebenso gehören Messer, Eiszucker und vereinzelt Käfer, Fliegen oder Schmetterlinge immer wieder zum Repertoire der Darstellungen. Untypische Zusammenstellungen von Motiven wie Mahlzeiten mit lebendigen Vögeln, Blumensträußen und Mägen sind nicht ungewöhnlich und könnten aus seiner Zusammenarbeit mit Lucas van Valckenborch stammen. Wesentlich ist, dass Flegel sich nicht auf ein Thema beschränkte, er malte Stillleben mit und ohne menschliche Figuren, Blumen- sowie Früchtestücke und variierte in den Formaten. Während großformatige und materialkostenintensive Kompositionen wie das *Großes Schauen mit Papagei* von München (Abbildung 7) als Auftrag entstanden sein könnten, ist anzunehmen, dass viele der kleinformatischen Gemälde für den freien Markt geschaffen wurden. *Banketje* bzw. *ontbijtje* nehmen jedenfalls den größten Teil seines bekannten Œuvres ein. In dieser Arbeit konzentriere ich mich ausschließlich auf einige seiner Dessertstillleben.

Beispielhaft für Flegels Schaffen wird sein *Stillleben mit Brot und Zuckerwerk*, zwischen 1633 und 1636 entstanden und heute im Frankfurter Städel Museum, herangezogen (Abbildung 1). Im Hochformat befindet sich links eine mit Zuckerwerk gefüllte hohe Wanli-Schale,

⁵³ Vgl. Decoteau 1992, S. 100-102.

⁵⁴ Müller schreibt 1635 statt 1632, da das besprochene Gemälde *Dessertstillleben mit Blumenstrauß* bei ihm keine Erwähnung findet und dieses im Katalog *Georg Flegel. Stilleben* mit der Datierung 1632 datiert ist, habe ich Müllers Eingrenzung angepasst, vgl. Müller 1956, S. 79 und Wettengl 1999, Katalogteil II. S. 136.

⁵⁵ Müllers Katalog umfasst 35 Werke, die er als echte Werke Flegels beurteilt, vgl. Müller 1956, siehe Katalog. Wettengl geht von etwa 65 eigenhändigen Werken in recht unterschiedlichen Formaten aus, vgl. Wettengl 1999, S. 26-28.

davor steht ein venezianisches, mit Weißwein gefülltes Glas mit Schmetterlingsstiel. Dahinter liegt ein herzförmiges, mit rosafarbener Glasur überzogenes Gebäck mit feiner Verzierung. Im Vordergrund sind kandierte Früchte und Konfektstücke zu sehen. Auf einem länglichen Brötchen liegt quer darüber ein Konfektstück, vielleicht kandierter Ingwer. Das *weiße Gold* ist ausgesprochen präsent, trotz der kleinen Komposition ist der Arbeitsaufwand der ZuckerbäckerInnen groß und das kandierte Obst spricht für ihr Können. Die bereitgestellten Süßwaren können als Zwischenmahlzeit oder Dessert gedient haben. Einzig die Biene⁵⁶, der Schmetterling und der Marienkäfer durchbrechen diese Vermutung. Die Komposition käme auch ohne die Darstellung der Insekten aus, was also will der Maler sagen? Naheliegender wäre ein Vanitas-Gedanke. Stehen Wein und Zuckerwerk schon so lange unberührt da, dass sich die Insekten bereits über das vergängliche Dessert hermachen? Viel eher scheint es mir, als hätte Flegel die Insekten hinzugefügt, um seine Komposition zu variieren. Trotz des Marienkäfers im Vordergrund, der im Gelb des Brötchens fast verschwindenden Biene und des auf der Zuckerstange ruhenden Falters wirkt das Dessert appetitlich. Dass die Gemälde Flegels nicht wirkliche Mahlzeiten darstellen, sondern es sich eher um eine freie Zusammenstellung des Künstlers handelt, vermutet Wettengl.⁵⁷

Ebenfalls im Städel befindet sich das *Stilleben mit Obst und Zuckerwerk* (Abbildung 8), das ähnlich klein im Format ist wie das *Stilleben mit Brot und Zuckerwerk*.⁵⁸ Flegels *Stilleben mit Obst und Zuckerwerk* zeigt in einer kompakten Kompositionsweise links einen auf vier gestapelten Lebkuchen stehenden asiatischen Teller mit eingelegten Früchten. Rechts davon steht ein Steingutteller auf dem hölzernen Tisch, darauf befinden sich Trockenfrüchte. Davor steht ein mit Rotwein gefülltes Glas, quer über den Bildvordergrund liegt ein Messer, dessen Klinge auf kandierten Früchten ruht. Die mit Zuckerkristallen überzogenen Früchte, wohl kleine Birnen, Aprikosen, Pflaumen und Trockenfrüchte sowie ein an den Lebkuchenstapel gelehnter Apfelring, nehmen den Bildvordergrund ein. Wegen der feinen Beschaffenheit der Oberfläche wird das Bild um 1635 datiert. Das mit 19,8 x 23,9 cm kleinformatische Werk wird im Vergleich zum zuvor genannten Gemälde viel eher bestimmt von einem sinnlichen Genuss an der Ästhetik die Szene. Obwohl das kostbare Zuckerwerk und der importierte Teller luxu-

⁵⁶ Bodo Brinkmann bezeichnet sie als Hornisse, vgl. Bodo Brinkmann, in: Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel 2008/2009, S. 136-137.

⁵⁷ Vgl. Wettengl 1999, S. 78. Ebert-Schifferer versteht die Insekten als Sinnbilder des Bösen und ihr zufolge wohnt vielen von Flegels Gemälden eine Antithese zum Luxus inne, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 122.

⁵⁸ Schneider sieht die kandierten Buchstaben A und O als Zeichen für Alpha und Omega (das A erkennt er im zerbröckelten Zuckerwerk links vorne), Christus als Anfang und Ende, Brot und Wein und gekreuzte Zuckerstäbe und Brot ebenfalls als christlichen Bezug, vgl. Schneider 1989, S. 89-90.

riös wirken, ist im warmen Licht mehr die visuelle Freude als die Repräsentation von Reichtum Bildthema. Kostbare Objekte und erlesene Speisen sprechen für wohlhabende potenzielle KäuferInnen, die ein Interesse daran hatten, auch in Gemälden ihren Wohlstand repräsentiert zu wissen.

Das *Stilleben mit Obst und Zuckerwerk* unterscheidet sich jedenfalls in der Atmosphäre vom *Stilleben mit Brot und Zuckerwerk*. Die lichtdurchflutete Komposition mit klarem, hellem Kolorit des *Stillebens mit Brot und Zuckerwerk* steht im Gegensatz zur atmosphärischen Stimmung des vermutlich kurze Zeit später entstandenen Querformats. Stilistisch unterschiedlich ist das buntfarbige *Dessertstilleben mit Blumenstrauß* (Abbildung 9), welches eine große malerische Feinheit charakterisiert. Es kann geschlussfolgert werden, dass Flegel in vielen seiner Gemälde den ästhetischen Genuss vorzieht, seine mimetische Malerei zeigt sich in weichen Texturen von Früchten, glänzenden Schalen und feinen Lichtern. Naturstudien liegen den Gemälden wahrscheinlich zugrunde. Gegen den Vanitas-Gedanken spricht auch die Tatsache, dass Flegel in Gemälden wie dem *Stilleben Verschiedene Esswaren, Insekten und Meise*⁵⁹ zum Teil rohe Speisen gruppiert, die in ihrer Zusammenstellung eher befremdlich wirken. Nicht zuletzt weisen wiederholende Motive darauf hin, dass Flegel besonderes Interesse an malerischen Zusammenstellungen und Texturen hatte und somit eher eine ästhetische Wirkung als eine tieferliegende Bedeutung zu erzielen versuchte. Im Gegensatz dazu wird das Gemälde *Frühstück mit Äpfeln, Zuckerwerk, Brot und Butter* (Abbildung 10) mit seiner brillanten Farbigkeit zu Flegels Bravourstücken gezählt. Butter galt als vergleichsweise günstig, ebenso wie Käse wurde sie im an Milchprodukten reichen Norden produziert, war weitverbreitet und wurde aus den Niederlanden nach ganz Europa exportiert.⁶⁰ Das Gemälde ist in sich harmonisch komponiert, einzig das den Bildraum überschneidende Messer ragt dem Betrachtenden entgegen und erzeugt eine illusionistische Wirkung. Der makellose Schein der Komposition wird nur durch die Fliege gestört, die als veristisches Motiv zwar die Illusion verstärkt, aber als Symbol des Verfalls verstanden wird.⁶¹

⁵⁹ *Verschiedene Esswaren, Insekten und Meise*, Öl auf Leinwand, 44 x 66 cm, Kunstmuseum, Basel.

⁶⁰ Vgl. Hochstrasser 2007, S. 23-30, auf diesen Seiten werden auch Autoren des 17. Jahrhunderts zitiert, die Butter als Lebensmittel loben. Käse und Butter waren keine Luxusprodukte und wurden täglich verzehrt, gleichzeitig galten sie als erfolgreiches Exportprodukt und standen in ihrem Sortenreichtum für die Prosperität des Landes, vgl. Lenders/Bleyerveld 2017, S. 77-79.

⁶¹ Über Flegels Gemälde *Der Aprikosenzweig*, Öl auf Rotbuchenholz, 49 x 33 cm, Hessisches Landesmuseum, Darmstadt schreibt Heidrun Ludwig im Katalog „Augenlust tritt an die Stelle von Sammellust und macht BetrachterInnen auf die Schönheit und Kostbarkeit der gewöhnlichen kleinen Dinge der Schöpfung aufmerksam (...)“, Heidrun Ludwig, in: Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel

Flegels Gemälde aus den 1630er Jahren zeigen simplifizierte Kompositionen mit zwischen vier und acht Objekten. Diese wurden so auf den Bildausschnitt komprimiert, dass sie sich gezwungenermaßen gegenseitig den Platz wegnehmen. Für seine originellen Kompositionen und sorgfältig ausgeführten Details dienten grafische Vorlagen, außerdem wurden Motive aus anderen Stillleben, wie Vergleiche mit Osias Beert und Clara Peeters zeigen, übernommen.⁶² Dass sich im Nachlass von Daniel Soreau Porzellan- und Silbergeschirr befand, spricht dafür, dass wohlhabendere KünstlerInnen abgebildete Waren in ihrem Besitz hatten. Aufgrund der überlieferten finanziellen Lage Flegels ist davon auszugehen, dass er viel eher Skizzen anfertigte und nach diesen Vorlagen malte.⁶³ Einheimische Früchte wie Erdbeeren, Trauben, Äpfel und Birnen sind wiederholte Motive; aus dem Süden importierte Waren wie Rosinen, Melonen, Granatäpfel und Orangen kamen nach Frankfurt und finden sich auf Flegels Stillleben wieder. Einheimisches und importiertes Obst und Gemüse treffen mit vielfältigen Käsesorten, hellem Brot und einer üppigen Auswahl an Konfekt – nämlich kandierten Früchten, Lebkuchen, Pasteten und Gebäck – in den Gemälden aufeinander. Außerdem erfuhr die Zuckerbäckerei in Frankfurt einen Aufschwung und erlebte ihren Höhepunkt zwischen 1600 und 1630, denn durch die niederländischen Einwanderer vermehrte sich die Anzahl der ansässigen ZuckerbäckerInnen.

Als Vorläufer Flegels und als das „früheste datierte Frühstücksbild“ wird Nicolaes Gillis’ Gemälde *Gedekter Tisch* aus einer Privatsammlung, signiert und datiert 1601, (Abbildung 11) genannt.⁶⁴ Der hoch gewählte Augenpunkt zeigt die Luxusartikel so, dass sie sich möglichst nicht unterscheiden. In der Objektauswahl ähnelt das Gemälde bereits den späteren, elaborierten Gemälden. Abgesehen von Gillis gehören Floris van Schooten und Hans van Essen zur ersten Generation der MalerInnen dieses neuen Genres. Immer wieder werden auch

2008/2009, S. 116-118. Außerdem vgl. Heidrun Ludwig, in: Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel 2008/2009, S. 130-132.

⁶² Dass Flegel Motive wie Steingutkrüge und Zinnkannen etwa von Pieter Aertsen, Joachim Beuckelaer und Ludger tom Ring übernahm, erwähnt Hana Seifertová, Wettengl 1999, S. 65-66.

⁶³ Vgl. Wettengl 1999, S. 74-75.

⁶⁴ Vgl. Müller 1956, S. 46 und ebenso Bergström 1956, S. 98. Ob Flegel nach Frankfurt geflohene niederländische StilllebenmalerInnen beeinflusst hat, oder er von ihnen Stilmittel übernahm, bzw. diese bei einer Reise als junger Maler in die Niederlande erhalten hatte, soll hier nicht thematisiert werden. Ebert-Schifferer möchte sich wegen des fragmentarischen Bestandes nicht auf ein Gemälde fixieren, spricht sich allerdings dafür aus, dass die frühesten Mahlzeitstillleben um 1600 aus den Niederlanden stammen, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 75-88. Über Gillis Gemälde von 1601 schreibt sie: „Der Wegfall dieser biblischen Szenen in Gillis’ Bild ändert am Sinn des verbleibenden Hauptmotivs nichts, vielmehr kann es als verschlüsselte Darstellung der Heilsbotschaft gelesen werden (...)“, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 90. Darauf soll in den folgenden Kapiteln noch eingegangen werden.

die Pendants *Mahlzeit des Armen* und *Mahlzeit des Reichen* von Hieronymus Francken (Abbildungen 12 und 13) als früheste gedeckte Tische genannt, womit Antwerpen der Ursprungsort der Gattung wäre.⁶⁵ Die Gemälde ähneln einander in einem hohen BetrachterInnenstandpunkt und dem additiven Charakter, kaum eine Fläche wird frei gelassen und die Tische werden mit linear gestaffelten Objekten gefüllt. „The whole has the appearance of a serving-table and is reminiscent of the buffets occasionally to be found in early miniature-paintings of the Netherlands.”⁶⁶ Die Gemälde von Gillis und van Schooten⁶⁷ stehen beispielhaft für die frühen Frühstücksdarstellungen zu Beginn des 17. Jahrhunderts, die in ihrer arrangierten Steifheit, Naivität und dem Buffet-Charakter einen klaren Unterschied zu Clara Peeters eloquenten Kompositionen darstellen. Manche dieser Gemälde zeigen noch ihre Verwandtschaft zu den Küchenstillleben mit einer christlichen Szene im Hintergrund. Als Beispiel wäre Hans van Essens monogrammiertes *Stillleben*⁶⁸ zu nennen, das bereits den autonomen gedeckten Tisch zukunftsweisend andeutet und doch noch im Bildhintergrund eine Szene mit Jesus im Haus von Maria und Martha vorstellen lässt.⁶⁹ Die Personen sind bei van Essen aus dem Gemälde verschwunden und was übrig bleibt, ist das Extrakt der Küchenstillleben: das autonome Mahlzeitstillleben. Der hohe Horizont macht die Tischfläche großzügig sichtbar, Früchte, Gefäße, Backwerk und Buch sind hintereinander gestaffelt auf die Tischplatte gestellt. Der Tiefenraum entsteht durch die streifenförmige Anordnung der Objekte. Diese Malweise gemeinsam mit einfachen Kompositionen übernahm Flegel in seinen Werken. Seine reduzierten Kompositionen stehen am Anfang dieser Arbeit, was chronologisch zwar unstimmt ist, aufgrund seines Stils, der Schwierigkeit der Datierung seiner Werke, der Motivwahl und nicht zuletzt seiner Nähe zur ersten Generation der Stilllebenmaler Nicolaes Gillis, Floris van Schooten und Pieter Aertsen jedoch in Kauf genommen wurde.

⁶⁵ Vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 87-89. Die *Mahlzeit eines Reichen* entstand wohl 1601, von dem Pendant *Mahlzeit eines Armen* gibt es mehrere Versionen und es ist nicht klar, welche Version die früheste ist, weshalb die Entstehungszeit zwischen 1600 und 1605 angenommen wird. Die hier angeführten Abbildungen sind jene, die Meijer ebenfalls abbildet, vgl. Meijer 2017, S. 33-34.

⁶⁶ Bergström 1956, S. 104.

⁶⁷ Bergström stellt Floris van Schooten als Beispiel für einen Maler unterschiedlicher Stile vor, er ist als Vertreter mehrerer Strömungen zu nennen: „the kitchen piece, based on the Aertsen-Beuckelaer-tradition; the fruit piece; the additive breakfast-piece (...); and finally a group of breakfast pieces which are partly transitional and partly purely tonal in character.” In seinem Œuvre ist also die gesamte Entwicklung der Stillleben von den Küchenbildern zu den monochromen Bankettbildern illustriert, vgl. Bergström 1956, S. 134. Buvelot bezeichnet van Schooten als „no great innovator – he followed the example set by Van Dijck and other painters of meal still lifes – his skilfully executed paintings were apparently in great demand”, Buvelot 2017, S. 25.

⁶⁸ Abbildung Bergström 1956, S. 108.

⁶⁹ Wie es beispielsweise in Gemälden von Pieter Aertsen und seinen Nachfolgern zu sehen ist. Vgl. Pieter Aertsen, *Christus im Haus von Maria und Martha*, 1552, 60 x 101,5 cm, KHM, Wien. Vgl. Bergström 1956, S. 100.

Das *Dessertstilleben mit Blumenstrauß* (Abbildung 9)⁷⁰ von 1632 ist mit 31,4 x 24,9 cm das kleinste besprochene Werk und außerdem hochformatig. Im Œuvre Flegels ist das Hochformat keine Seltenheit⁷¹, für die Mahlzeitstilleben allgemein ist es eine Ausnahme. In dem Gemälde zeigen sich mehrere für Flegels Malerei typische Merkmale. Die Komposition ist dicht aneinandergerückt und auf wenige Objekte reduziert. Wie in den weiter unten noch besprochenen niederländischen Stilleben, sprechen die goldene, mit Zuckerwerk gefüllte Tazza, sowie der chinesische Porzellanteller mit getrockneten Früchten und Nüssen für den dargestellten, durch internationalen Handel ermöglichten Luxus. Allerdings gehören Johannisbeeren und Kirschen zu den einheimischen Lebensmitteln, die Flegel in seine Kompositionen aufnimmt und die uns bei Osias Beert oder Clara Peeters nicht begegnen. Ein wiederkehrendes Motiv in seinen Werken sind brennende Kerzen. Diese beeinflussen stark die Lichtwirkung der Szenen, oft erscheinen die Gemälde im rötlich-braunen Gesamtton, die Atmosphäre wird warm und die Stofflichkeit der einzelnen Objekte verschwimmt im Kerzenlicht. Im *Dessertstilleben mit Blumenstrauß* hingegen sind Konturen klar und präzise dargestellt, die Beleuchtung ist hell und Tageslicht beleuchtet jede Frucht und jeden Kern. Nichts verschwindet im Dunkeln, die Komposition ist ganzheitlich einer Lichtwirkung ausgesetzt, die als natürliche Lichtquelle von links vorne zu orten ist – mehrere Fenster werden in der Vase reflektiert. Trotz realistischer Schlagschatten von Früchten und Kelch ist die Beleuchtung unwirklich, Flegel hat stattdessen jedes Element illuminiert.

Die Darstellung von unfertigem Essen auf schroffen Holztischen hat sein Vorbild ebenfalls in den Küchenstilleben von Pieter Aertsen und Joachim Beuckelaer aus dem 16. Jahrhundert. Flegels *Großes Schauessen mit Papagei* (Abbildung 7) ist wegen der dargestellten Objekte vergleichbar und ein Ausgleich wird vollzogen „(...) zwischen wissenschaftlicher Genauigkeit und Experimentierfreude auf der einen Seite, und künstlerischem Kompositions- und Verbildlichungsdrang auf der anderen Seite (...)“⁷². Dieser Stil, der sich auch im besprochenen *Dessertstilleben mit Blumenstrauß* zeigt, zeichnet Flegel demnach als Künstler mit Interesse an naturalistischer Oberflächen- und Detailschilderung aus. Selbst die Kerzen, die auf

⁷⁰ Weil sich das *Dessertstilleben mit Blumenstrauß* in Privatbesitz befindet, wird es bei Müller nicht im Katalog erwähnt und in Kurt Wettengls Katalog *Georg Flegel. Stilleben* erstmals publiziert, siehe Katalogteil II. S. 136-137.

⁷¹ Beispiele für hochformatige Mahlzeitstilleben im Œuvre von Georg Flegel sind u.a. *Mahlzeit mit Blumenstrauß*, Öl auf Eichenholz, 52,5 x 41 cm, Stuttgart, Staatsgalerie; *Frühstück mit Ei*, Öl auf Buchenholz, 22 x 18 cm, Prag, Nationalgalerie; *Stilleben mit Römer, Brezel und Mandeln*, Öl auf Eichenholz, 19 x 14,5 cm, Münster, Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte; u.a.

⁷² Müller 1956, S. 100.

einen Vanitas-Gedanken schließen lassen könnten, scheinen eher aus einer Neugier an der realistischen Welt heraus entstanden zu sein. Emblematisch-allegorische Überlegungen dürften bei der Wahl seiner Gegenstände eine untergeordnete Rolle gespielt haben, viel eher kümmerten ihn kompositorische Fragen, visuelle Staffellungen und die Lichtführung. Sein Ausdrucksmittel ist der Pinselstrich; die detailgetreue Wiedergabe von Glanzlichtern, schwierige malerische Wiedergaben von Transparenz und Korrespondenzen zwischen einzelnen Gegenständen zeichnen seinen Stil aus. Der vorwiegend braune Grundton seiner Gemälde unterstützt den ganzheitlichen Eindruck der Kompositionen, die so eine in sich geschlossene organische Einheit bilden. Der Papagei, ein Motiv mit Seltenheitswert, das ästhetisch fasziniert, kehrt in Flegels Werk wieder und könnte, wie die reich gedeckten Teller, prachtvollen Gefäße und Tafeltücher als Zeichen des Reichtums zu verstehen sein. Im Œuvre Georg Flegels ist zu erkennen, dass es sich um kleinformatige Bilder handelt, deren Inhalt immer wieder neu zusammengestellt verschiedenartige Kompositionen ergibt. Anhand Erzherzog Leopold Wilhelms Inventar wird deutlich, dass seine Gemälde von seinen ZeitgenossInnen hochgeschätzt wurden. Zahlreiche Nachahmungen seiner Gemälde bis in das 18. Jahrhundert sprechen für die anhaltende Wertschätzung.

3.1.1. Stilleben als Zeitzeugen: Wiederkehrende Motive

Unsere wissenschaftliche Recherche muss sich auf erhaltene Objekte sowie Archivmaterial wie Kochbücher und Gemälde stützen, die zum Großteil aristokratische Tische und gehobene Nahrungsgewohnheiten abbilden. Es stellt eine nachvollziehbare Schwierigkeit dar, über historische Essgewohnheiten zu forschen, da sich der Forschungsgegenstand selbst – das Essen – nicht erhalten hat. Vergleichsweise wenig ist über die Speisen und Getränke des einfachen Volkes, das besonders im 17. Jahrhundert in ganz Europa von Hungersnöten gebeutelt wurde, bekannt. Gerade in den Gemälden des 17. Jahrhunderts, die im Rahmen dieser Arbeit thematisiert werden, sind Materialien wie Glas, Porzellan, Damast, Gold und teure Exportwaren wie Wein, Zucker und Früchte vorherrschend gegenüber Holz, heimischem Gemüse wie Kartoffeln und Bier.⁷³ Die Anforderungen an unsere Nahrungsmittel haben sich im Laufe der Zeit

⁷³ De Vries und van der Woude bezeichnen als die *big five* der inländischen Rohstoffe in den Niederlanden: Getreide, Hering, Salz, Textilien und Holz, vgl. Jan de Vries/Ad van der Woude, *The First Modern Economy: Success, Failure, and Perseverance of the Dutch Economy, 1500-1815*, Cambridge/New York 1997, S. 480. Zur niederländischen Fischerei und der Bedeutung des Herings als Goldmine zwischen 1580 und 1639 in den Gewässern der Nordsee siehe Jonathan Israel, *Dutch Primacy in World Trade, 1580-1740*, Oxford/New York 1989. Salz war ein wichtiges Importprodukt, es war Teil der täglichen Ernährung und diente außerdem der Konservierung von Lebensmitteln, allen voran Fleisch und Fisch, wie etwa dem in den Niederlanden so beliebten Hering. Zu Salz vgl. Hochstrasser 2007, S. 160-171. Zwar war es in Kontinentaleuropa erhältlich, wurde aber in höherer

verändert. Während unsere Mahlzeiten im 21. Jahrhundert regional, biologisch und mit geringem ökologischem Fußabdruck produziert werden sollen, galt es zu Beginn des 17. Jahrhunderts den Tisch mit exotischer Ware und teurem Import zu decken. Das Bedürfnis nach importierten Früchten und seltenen Produkten hat sich gewissermaßen bis heute erhalten. Im Spannungsfeld der damaligen Ernährungsgewohnheiten trafen moralische auf profane Ansprüche. Ist der Niederländer des 17. Jahrhunderts, was er isst?

In der kunsthistorischen Forschung der letzten Jahrzehnte rückte immer mehr das Feld der *material culture*, also Objektkultur, in den Mittelpunkt. Der Fokus auf die in den Stillleben abgebildeten Dinge ermöglicht eine neue Lesart. Die Motive dienen als Zeitzeugen, ihre Herstellung, der Transport und ihre Nutzung sowie das Sammeln und Aufbewahren können Aufschluss bieten. Wir können daraus nicht nur schließen, was die Menschen von damals gegessen haben, sondern auch, was sie umgeben hat, über welches Wissen sie verfügten und was sie erfreute, interessierte und faszinierte. Es erscheint mir höchst relevant, in die Bildbesprechung jene Objekte miteinfließen zu lassen, die BürgerInnen des 17. Jahrhunderts umgaben. Zwei unterschiedliche Gläser begegnen uns in einer Vielzahl von Stillleben. Zum einen der Römer (Abbildung 14), zum anderen das Stengelglas in der *façon de Venise* (Abbildung 15). Für Stillleben-MalerInnen stellt die Darstellung von Glas eine anspruchsvolle Aufgabe dar, die oft und gerne angenommen wurde. Im farblosen Glas, oft reich verziert am Hals und durch unterschiedliche Wölbungen in seiner Funktionalität erkennbar, brechen die Lichtstrahlen. Diese Reflektionen, Spiegelungen im Glas oder verzerrte Hintergründe stellten für die Malenden des 17. Jahrhunderts ein beliebtes illusionistisches Motiv dar. Um die *Verisimilitudo* zu erreichen, war eine ausgesprochene Qualität seitens der KünstlerInnen erforderlich. Im 15. und 16. Jahrhundert gelangte besonders das Murano Glas zu großer Beliebtheit, über Antwerpen kam die Ware nach Nordeuropa und wurde zu einem gefragten Produkt unter den wohlhabenden BürgerInnen. Ab 1535 begannen venezianische KunsthandwerkerInnen in den Norden zu reisen und in Antwerpen, Liège und auch Deutschland sogenannte Gläser *à la façon de Venise* herzustellen – handgeblasenes und kristallklares, nach venezianischer Manier gefertigtes Glas. Später zentrierte sich die Glasproduktion vor allem auf Liège und Brüssel und Trinkgläser, Vasen und Flaschen im venezianischen Stil sind ein Hauptmotiv in den Still-

Qualität aus Portugal, den Kanarischen Inseln und Venezuela importiert. Zur wachsenden Fischereiindustrie in den Niederlanden und deren patriotischer Symbolik siehe auch Carla Nadermann/Charlotte Colding Smith, Lob des Pökelherings, in: Kat. Ausst. Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 72-83.

leben des 17. Jahrhunderts. Venezianische Stengelgläser wurden nachweislich in Frankfurt am Main gehandelt, ähnliche Gläser finden sich etwa in der Sammlung des Rijksmuseums und es muss davon ausgegangen werden, dass Georg Flegel Zugang zu solchen Gläsern hatte. Aus dem deutschen Waldglas entwickelte sich der Römer, ein im 16. und 17. Jahrhundert traditionelles Trinkgefäß für Wein, verbreitet in den Niederlanden, dem oberen Rheingebiet und in Norddeutschland. Der Stand ist meist verziert mit Noppen und mit klarem Wein gefüllt ist es ein allgegenwärtiges Motiv in den Stilleben. Der Berkemeyer (Abbildung 16) ist eine Frühform des Römers, hat im Gegensatz dazu eine konische Wandung und ist kleiner, während die Römer durch ihre Wölbung an heutige Weingläser erinnern.⁷⁴ Berkemeyer und Römer wurden zahlreich aus Deutschland importiert und für Weißwein genutzt, während man in den venezianischen Gläsern Rotwein servierte. Deutsche Gläser haben sich vereinzelt erhalten. Deshalb nehme ich an, dass die in Gemälden gezeigten Gläser wie auch andere *Artificialia* der Realität entsprachen und, wenn auch mit mehr oder weniger künstlerischer Freiheit, als zeitgenössische und reale Objekte zu Motiven in Stilleben wurden. Auf Banketten der Zeit, etwa von Frans Hals, sind Festlichkeiten mit eben diesen Gläsern zu sehen, Wein wird aus Zinnkannen kredenzt, sowohl Zinnkannen als auch Gläser haben sich vereinzelt in Sammlungen wie dem Frans Hals Museum in Haarlem als auch dem Rijksmuseum in Amsterdam erhalten (Abbildung 17). Im *Stilleben mit Käse* von 1615 (Abbildung 5) malte Floris van Dijck eine Serviette aus Damast mit einem Vogelmuster, die sich glücklicherweise ebenso im Rijksmuseum erhalten hat (Abbildung 18).⁷⁵ Dieses direkte Vorbild ist ein weiterer Hinweis dafür, dass die Abbilder den damaligen Tischen äußerst ähnlich waren. Das ist bezeichnend, da Hendrick Hondius in seinem *Pictorum* über den Haarlemer Maler Floris van Dijck schrieb: „Struxit et ad vivum laetas sine sanguine Mensas/ Quae pascunt oculos deliciae atque animum.“⁷⁶

In bürgerlichen und adeligen Haushalten waren Silber- und Goldschmiedearbeiten wie Pokale, Tazze, Vasen, Becher und Becherschrauben beliebter Tafelschmuck. Ob als Schaustücke oder als verwendetes Tischgeschirr finden sich diese *Artificialia* in fast allen Mahlzeitstilleben. Goldschmiede aus Augsburg, Nürnberg, Straßburg und Köln boten insbesondere auf der

⁷⁴ Vgl. Meijer 2019, S. 37-45.

⁷⁵ Siehe Buvelot 2017, S. 120-123.

⁷⁶ „Er hat erfreuliche Tische nach dem Leben ohne Blut geschaffen, diese Köstlichkeiten nähren das Auge wie die Seele.“ (animum auch übersetzt mit Geist oder Leben) Siehe Hendrick Hondius, *Pictorum aliquot celeberrima praecipuae Germaniae inferioris effigies*, Den Haag, 1610, pars III.

Frankfurter Messe ihre Waren an.⁷⁷ Ein häufig gesehenes Objekt in den Stillleben ist die Tazza, auch Fußschale oder Kredenz genannt, eine Schale aus Glas oder Gold. Oft ist sie mit Zuckerwerk, Früchten oder Gebäck gefüllt, obwohl sie ursprünglich als Trinkgefäße gedacht war. Ähnlich den Prunkkelchen reichte man die Tazza als Zeichen der Freundschaft bei Banketten umher.⁷⁸ Gerade im 16. und 17. Jahrhundert zählten diese Gefäße – in Mailand etablierte sich eine der bedeutendsten Werkstätten für die aus Bergkristall hergestellten und mit Emaille, Gold, Silber⁷⁹ und Edelsteinen verzierten Tazze – zu den kostbarsten Objekten in den Kunstkammern (Abbildung 19). Der hohe Materialwert und die herausfordernde Bearbeitung machten das Objekt nur wenigen zugänglich, eine reiche Sammlung war die Kaiser Maximilians II. (1527-1576), in der sich über 60 Gefäße dieser Art befanden. Leider haben sich nur wenige Gold- und Silberwaren aus dem 16. und 17. Jahrhundert erhalten, da sie wegen ihres wertvollen Materials eingeschmolzen und nach neuen stilistischen Anforderungen verarbeitet wurden.

3.1.2. Steht die Zeit still? Die Narration des Stillebens

Das Stilleben fängt einen Moment der Stille ein. Der angerichtete Tisch wird in all seiner ästhetisch anmutigen Vielfalt dargeboten: Visuell dem Betrachtenden vor dem Gemälde, imaginativ dem/der BetrachterIn des Tisches. Sinne wie Geruch und Geschmack werden angeregt durch die Imagination. Trompe-l'œil-Effekte laden uns haptisch dazu ein, täuschen über eine Bildgrenze hinweg und wollen, dass wir innerbildliche Objekte ergreifen. Doch trotz der scheinbaren Zeitlosigkeit der Dessertstilleben, etwa Flegels *Stilleben mit Brot und Zuckerwerk*, stellen die Gemälde eine Narration dar. Die Frage nach dem Davor und Danach stellt sich: Wer hat den Tisch angerichtet, wer ist für die Zubereitung des Mahls verantwortlich? Wer hat den Zucker in die Schale gelegt, den Wein in das Glas gegossen und das Konfekt

⁷⁷ Vgl. Wettengl 1999, S. 71-75.

⁷⁸ Vgl. Segal 1989, S. 125.

⁷⁹ Amsterdam wurde, wie für so viele Waren, zum zentralen Umschlagplatz und der Handel mit dem Silber war aus mehreren Gründen für die niederländische Wirtschaft wichtig: Silber wurde in Europa weitergehandelt, Münzen wurden daraus geprägt und in Asien war es als seltenes Metall sehr beliebt. Ab der Mitte des 16. Jahrhunderts kam das Silber zunehmend aus den neuen Minen in Lateinamerika nach Antwerpen. Das Material Silber war aufgrund seiner Verwendung für liturgische Geräte sehr eng mit der katholischen Kirche verbunden. Zu Wert und Bedeutung von hochqualifizierter Handwerkskunst in Antwerpen und dessen Material, z.B. Silber, auch in Bezug auf die Beziehung mit Spanien und Portugal siehe Christine Göttler, Bart Ramakers, Joanna Woodall, Trading values in early modern Antwerp. An introduction, in: Trading Values in Early Modern Antwerp, C. Göttler/B. Ramakers/J. Woodall (Hg.), Netherlands Yearbook for History of Art; Vol. 64/1, Leiden 2014, S. 8-37. Zu Silber als Münzen siehe Jan-David Mentzel, Geld regiert die Welt, in: Kat. Ausst. Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 204-205.

vorbereitet? Seit wann sitzen die Insekten bereits da? Selbst wenn aristokratische Küchen von Männern geleitet wurden, bildete die häusliche Küche im 17. Jahrhundert den Raum der Frauen, Köchinnen und Mütter. Die Rolle der Frau und die Küche als ihr Reich kann hier nicht angemessen ausgeführt werden.⁸⁰ Oft werden Stillleben moralische, sexuelle und politische Symbolhaftigkeit nachgesagt. Mit Sicherheit bereiteten die angerichteten Tische zu Beginn des 17. Jahrhunderts buchstäblich einen Augenschmaus. Es kann eine Lesart sein, die auf den Tischen von Kaufleuten und Adelsfamilien angerichteten weltliche Güter als Feier des eigenen Reichtums zu verstehen. Den Mahlzeitstillleben wird durch Motive wie Austern, die als Verweis auf das weibliche Geschlechtsteil verstanden wurden, ein Hinweis auf die fleischliche Lust nachgesagt. Austern, die in den Werken zeitgenössischer niederländischer MalerInnen zahlreich vorkommen, finden sich in Flegels Gemälden überraschenderweise nicht. Auch Melonen und Artischocken, die eine erotische Konnotation hatten und den profanen Akt der Nahrungszunahme und die sexuelle Begierde präsent machen, fehlen bei Flegel. „Sex and food continued to be intimately linked in the early modern imagination.“⁸¹ Das liegt nicht nur an den sinnlichen Genüssen des Fleisches, welchen eine Doppeldeutigkeit inne ist, sondern auch an der Warnung vor dem Übermaß. „Food was a necessity for life but it could all too easily lure one down the slippery slope into sin and thence to eternal damnation. Accordingly, together with drunkenness, overeating became a target of homiletic and critical commentary.“⁸² Diese Abwesenheit von Austern als auch Artischocken in Flegels Gemälden könnte also für ein Fehlen einer mahnenden Botschaft vor dem Übermaß sprechen. Wie wird das Mahl enden? Sind im Bild nicht sichtbare Gäste anwesend, um die Lebensmittel zu verspeisen? Oder handelt es sich um einen verlassenen Tisch und die Speisen sind ihrer Fäulnis geweiht? Dabei stellt sich ebenfalls die Frage, ob die Gemälde realistische Zwischenmahlzeiten, wie sie zu der Zeit in vornehmen Haushalten anzutreffen waren, darstellen, oder ob heterogene Speisen abgebildet wurden.⁸³ Dass es sich bei Nüssen, Wein und Oliven um gewöhnliche Beilagen zur Hauptmahlzeit handelte, die ebenso von GastwirtInnen gereicht wurden, da diese

⁸⁰ Siehe Johanna Maria van Winter, *Spices and Comfits: Collected Papers on Medieval Food*, Totnes 2007.

⁸¹ Alexandra Walsham, *Kat. Ausst.* Cambridge 2019, S. 184.

⁸² Alexandra Walsham, *Kat. Ausst.* Cambridge 2019, S. 184. „Overeating“, also die klassische Todsünde der Völlerei, war gemeinhin verpönt.

⁸³ Vgl. Riley 2015, S. 272-278. Dass die Gemälde jedenfalls keine Tafeln für das Mittags- oder Abendessen zeigen, sondern Imbisse bzw. Zwischenmahlzeiten kann angenommen werden. Der britische Schriftsteller Gervase Markham schreibt zwar über die Anrichtung des Tisches in England, seiner Ausführung und den erwähnten Gefäßen und Mahlzeiten zufolge beinhaltet eine Tafel jedenfalls eine reichere Speiseauswahl, Hauptmahlzeiten wie Fleisch (meist geröstetes Geflügel), Saucen und außerdem leere Teller sowie Gläser, siehe dazu Gervase Markham, *The English Hus-wife*, 4. Edition, London 1631, S. 137.

Snacks den Appetit auf Essen und Trinken anregen⁸⁴, spricht für die These der Zwischenmahlzeiten.

Viele Tischplatten sind allerdings abgestoßen, Hinweise auf Verwesungsprozesse und Vergänglichkeit etwa durch die Insekten bringen eine moralisierende Sphäre in die Bilder. Es kann davon ausgegangen werden, dass uns heute das Erkennen solcher versteckter Hinweise⁸⁵ Schwierigkeiten bereitet, während BetrachterInnen von damals die Bedeutung der Gegenstände problemlos verstanden. Die Frage nach dem Vanitas-Charakter kommt hier auf. In den Vanitas-Stilleben mit Totenkopf-, Taschenuhr-, Sanduhr- und Motiven mit umgestürzten Gläsern ist die Vergänglichkeit impliziert. Bei sogenannten *rookertje* oder *toebackje*, also Raucherstilleben, einer eigenen Stilleben-Gattung, ist der Vergänglichkeitsgedanke ebenfalls präsent. Diese Motive fehlen bei den *ontbijtje* und Bankettbildern. Auch die von Fäulnis befallenen Früchte oder erloschene Kerzen kommen in nur wenigen der erwähnten Gemäldebeispiele vor. Obwohl diese Motive die Präsenz der Vergänglichkeit nahe legen, schlage ich eine Distanzierung vom Vanitas-Gedanken in Verbindung mit den *ontbijtje* vor.⁸⁶ Dem Essen per se haftet etwas Ephemerer an, das Thema an sich könnte also als etwas Vorbeiziehendes verstanden werden, eine direkte Warnung an die Betrachtenden, etwa ein *Memento Mori*, erkenne ich jedoch nicht. Die Didaktik dieser Stilleben-Gattungen funktioniert also anders, der Darstellung von Luxusgütern mag ein Vergänglichkeitsgedanke innewohnen⁸⁷, viel eher

⁸⁴ Vgl. Woodall 2012, S. 988 und Paul Arblaster, *Antwerp and the World: Richard Verstegan and the International Culture of the Catholic Reformation*, Louvain, 2004, S. 260.

⁸⁵ Nach Panofskys „disguised symbolism“, einem Begriff, den er in Bezug auf Jan van Eycks Werk einführt, siehe Erwin Panofsky, *Early Netherlandish Painting, its Origins and Character*, Cambridge 1953.

⁸⁶ Vielleicht würde mir hier Dr. phil. Martina Brunner-Bulst – zumindest in Bezug auf Pieter Claesz' Gemälde – zustimmen, die in einem Nebensatz schreibt: „Dennoch sollten wir uns bei allem Respekt vor den Resultaten der Inhaltsforschung davor hüten, seine [gemeint ist Pieter Claesz] Mahlzeiten-Bilder mit einer expliziten moralischen Interpretation zu belegen.“, Brunner-Bulst 2004, S. 161. Sie nimmt auch anschließend an, dass gerade Kunstwerke mit monumentalen Käsedarstellungen von Pieter Claesz und Floris van Dijck den holländischen Export und damit den Wohlstand der Nation symbolisieren. Dem möchte ich mich anschließen. Die zahlreichen Gemälde mit Butter und Käse von Floris van Dijck, Pieter Claesz, Clara Peeters, Hans van Essen und Nicolaes Gillis sprechen dafür. Im Gegensatz dazu existiert ebenso eine exegetische Deutung zu Milch, Käse und Butter, siehe Malaguzzi 2007, S. 181-190. Die Kombination aus Butter und Käse in einem Gemälde sieht de Jongh wegen der zeitgenössischen Literatur als auffällig, da Milchprodukte nicht kombiniert werden sollten. Er stellt die Frage, ob diese von Clara Peeters als auch Pieter Claesz und Floris van Schooten häufige Konstellation ironisch oder ernst gemeint ist. De Jongh sieht in Butter und Käse eine enorme ökonomische Relevanz für den Handel. ZeitgenossInnen war die Ansicht „butter with cheese is a devilish feast“ jedenfalls bekannt, vgl. de Jongh 1982, S. 65-69.

⁸⁷ Zum Vanitas-Gedanken und dem Widerspruch zwischen der reinen Darstellung von Luxuswaren und deren Verurteilung siehe ausführlich Honig 1998, S.167-170. Honig lehnt die Begriffe „conspicuous consumption“ und

kommunizieren diese Gemälde aber die Welt Flegels und sein künstlerisches Interesse. Der Betrachtende von damals verstand die moralisch und biblisch aufgeladenen Szene mit Sicherheit, trotz alledem bleiben die Waren doch eine Demonstration der Zeitgeschichte und seine äußerst kleinen Formate, das Stilleben mit Brot und Zuckerwerk misst 21,9 x 17,1 cm, werden sich gut für den freien Kunstmarkt geeignet haben.

3.1.3. Konfekt: Zucker als Würzstoff, Statussymbol, Dekor, Nahrungsmittel, Konservierungsmittel und Medizin

Was wir heute unter Zucker verstehen, ist eigentlich das Endprodukt eines tausende Jahre alten komplexen und aufwendigen Verarbeitungsprozesses. Das Zuckerrohr verdarb nach der Ernte rasch, weshalb es in den Anbaugebieten in Brasilien und Amerika in Mühlen gepresst wurde. Der gewonnene Saft wurde erhitzt, bevor er raffiniert werden konnte. Der entstandene Zuckerhut wurde dann nach Europa exportiert.⁸⁸ Dass der dargestellte Zucker in den Gemälden weiß und nicht etwa braun ist und es sich demzufolge um raffinierten weißen Zucker handelt (die zweite und erheblich abweichende Möglichkeit des Endproduktes bei der Zuckerherstellung wäre Zuckerrohrsaft oder Sirup) ist bemerkenswert. „Im Jahr 1625 belieferte Portugal nahezu ganz Europa mit Zucker aus Brasilien.“⁸⁹ Auch Holland war am Zuckerhandel beteiligt und wusste von den Methoden der Herstellung von Zucker, die sie neben den Briten für sich nutzten. Bis 1650 war der Zucker eine Rarität, danach fiel der Zuckerpreis (durch die Ausweitung der Zuckerproduktion begannen die Preise bereits ab 1645 zu fallen) und gleichzeitig stieg der Konsum, wodurch deutlich wird, dass in den Niederlanden in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts Zucker und verarbeitetes Konfekt nur in geringem Maße zugänglich war.

Die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts stellt eine komplexe historische Phase dar. Pestausbrüche führten bis 1650 zu einem Arbeitskräftemangel, die Stagnation der Lebensmittelproduktion – besonders Getreide – führte zu Hungersnöten. Eine politische Veränderung zog die Lösung der spanischen Krone 1581 nach sich. Im 17. Jahrhundert wurde die Niederlande zu

„luxury“ weitgehend ab, da sie sie als wertend und subjektiv wahrnimmt. Stilleben zeigen ihr zufolge eine Mischung aus gewöhnlichen und außergewöhnlichen Objekten.

⁸⁸ Einen solchen Verarbeitungsprozess sieht man etwa in Romeyn de Hooghe's Radierung von 1682, *Brasilianische Zuckermühle*, 212 x 299 cm, in: Simon de Vries, *Curieuse aenmerckingen der bysonderste Oost- en West-Indische verwonderens-waerdige dingen, nevens die van China*, Band I, Utrecht 1682, S. 7, Amsterdam, Allard Pierson, Universität von Amsterdam, OG 63-1453.

⁸⁹ Mintz 1985, S. 67.

einer wirtschaftlichen Großmacht, das *Goldene Zeitalter*⁹⁰ der florierenden Wirtschaft war hauptsächlich durch den Sklavenhandel in Asien und Amerika möglich. Maßgeblich für die niederländische Kolonisation waren die Handelskompanien VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*, gegründet 1602) und WIC (*Geocroyeerde West-Indische Compagnie*, gegründet 1621). Es stellt sich die Frage, warum ein kleines Land wie die Niederlande so großen Einfluss auf die Weltwirtschaft und demnach auch den Sklavenhandel hatte. Nach der Unabhängigkeit von Spanien war die Verwicklung in den Sklavenhandel „(...) only a by-product of the enormous economic expansion of the nation that during the seventeenth century became a world-wide maritime empire.“⁹¹ Die WIC wurde ursprünglich nicht gegründet, um den Sklavenhandel zu verwalten, im Laufe der Zeit wurde dies jedoch die Hauptaufgabe der Kompanie. Der sogenannte Dreieckshandel, die Ausbeutung afrikanischer Menschen und ihre Zwangsarbeit, ermöglichte letztendlich die wirtschaftliche Vormachtstellung Europas, insbesondere der Niederlande.⁹² Als der Zucker, bedingt durch die wirtschaftliche Expansion zwischen 1650 und 1750 der mächtigen westeuropäischen Handelsflotten, vom Luxusprodukt zu einer leistbaren Ware wurde, nahm auch der symbolische Gehalt des Zuckers ab. Die Zäsur von 1640 macht also auch weltpolitisch Sinn: Es war der Beginn der merkantilen Phase. Die Konservierung und Verarbeitung von Zucker zu Speisen und Fruchtkonfekt spricht für dessen wachsende Bedeutung. Ab der Mitte des 17. Jahrhunderts lösten Großbritannien und ab 1740 Frankreich das Monopol Portugals als größter Zuckerimporteur des nordeuropäischen Marktes ab.⁹³ Sidney Mintz bringt es knapp auf den Punkt: „1650 eine Rarität, 1750 ein Luxusgut,

⁹⁰ Der Begriff des *Goldenen Zeitalters* wird mittlerweile kritisch hinterfragt, schließlich steht diese Zeit nicht nur für Wohlstand und Luxus, sondern auch Armut, Zwangsarbeit und Menschenhandel. Deshalb hat der Kurator Tom van der Molen den Begriff auch aus dem Amsterdam Museum verbannt, vgl. Tom van der Molen, *The Problem of 'the Golden Age'*, in: CODARTfeatures, November 2019.

⁹¹ Postma 1990, S. 7. Zum *Goldenen Zeitalter* siehe auch Nils Büttner, *Die Niederlande im Goldenen Zeitalter*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 26-35. „An einem Prunkstillleben klebt somit meist zwangsläufig Blut“, Birgit Ulrike Münch, *Die Schattenseiten des Luxus*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 130.

⁹² Zum Dreieckshandel ausführlich siehe Postma 1990, S. 149-173. Das Pendant zur VOC, der kleineren und unter finanziellen Schwierigkeiten leidenden WIC, war für den Import von Salz, Zucker und Tabak zuständig und beteiligte sich außerdem am Sklavenhandel, siehe ausführlich Hochstrasser 2007, S. 159-227.

⁹³ Vgl. Mintz 1985, S. 64-71, 179, 186-200. „In Nordeuropa war Sucrose bis zum Jahr 1000 n. Chr. praktisch unbekannt, und auch die folgenden beiden Jahrhunderte hindurch gab es kaum jemand, der dieses Erzeugnis kannte.“, S. 51, und weiter „Innerhalb eines einzigen Jahrhunderts [dem 16. Jahrhundert] wurden die Franzosen und noch mehr die Briten (wenn auch anfänglich mit holländischer Hilfe) zu den größten Zuckerproduzenten und -exporteuren der westlichen Welt“, S. 63. dt. Übersetzung *Die süße Macht*, Kulturgeschichte des Zuckers, Sidney W. Mintz, 1985 Frankfurt/Main. Zur Geschichte des Zuckers siehe u.a. Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power*, New York 1985; J. DeVries, *Economy of Europe in an age of crisis, 1600-1750*, Cambridge 1976; Füll-

wurde aus dem Zucker nach 1850 ein schlichter Bedarfsartikel.”⁹⁴ Die Import- und Kolonialgeschichte der Niederlande wird sich auch auf ästhetische Entscheidungen ausgewirkt haben. „Those Commodities of the ‘Eastern Regions’ included pepper and porcelain and, later, tea, which all counted among the cargoes the VOC carried to the Dutch table, and hence into the Dutch still life.”⁹⁵ Vor diesem Hintergrund müssen die Stilleben ab 1600 verstanden werden.

Was uns heute bei der Betrachtung der Werke ungewöhnlich erscheinen mag, ist die Kombination der Lebensmittel: Naschwerk gemeinsam mit Wein, Oliven, Austern oder frischen exotischen Früchten würden wir heute eher durch Kaffee, Tee oder Kakao ersetzen und die Zusammenstellung wirft Fragen auf. Eine mögliche Erklärung wäre das Verständnis des Zuckers als Würzstoff. Lange Zeit wurde Zucker, so zeigen es englische Kochbücher aus dem späten 14. Jahrhundert, bei Festmählern der Privilegierten als Würzstoff verwendet, etwa bei Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten.⁹⁶ Zucker war zu dieser Zeit noch kostspieliges Luxusgut und keine Massenware und bis ins 16. Jahrhundert zeigen Rezepte, dass er neben Zutaten wie Zimt, Ingwer und Safran gerne verwendet wurde. Außerdem hatte Zucker eine dekorative Funktion inne. Durch die Möglichkeit der chemischen Verfahren von Raffinierung und Konservierung entstand ein weißes, reines Produkt. Allein Amsterdam verzeichnete mehrere Dutzend Zuckerraffinerien um 1640. Weißheit und Reinheit waren sehr gefragt in Europa und das Produkt war vielseitig kombinierbar, was dem süßen Stoff zusätzliche Beliebtheit versprach. Mandeln, Reis und Gummiharze sind Beispiele für beliebte Esswaren, die mit Zucker kombiniert wurden. Im 15. Jahrhundert ist von französischen Banketten bekannt, dass ZuckerbäckerInnen aus einer Mischung von Zucker, Öl, gehackten Nüssen und Pflanzengummi eine süße, formbare Substanz erzeugten, die nach Belieben geformt und gestaltet wurde. Nach anschließendem Backen dienten diese (oft großen) Schaustücke als Süßspeise zwischen den Gängen eines Banketts. Zum Teil werden sie als reine Ziergegenstände ihr Publikum erfreut haben, ebenso könnten sie verspeist worden sein.⁹⁷

berg-Stollberg, Claus / Peter Kriedte / Volker Wunderlich (Hg.), Kolonialwaren für Europa, in: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, 1994/1; Michael North, Geschichte der Niederlande, München 2008; u.a.

⁹⁴ Mintz 1985, S. 179.

⁹⁵ Hochstrasser 2007, S. 95.

⁹⁶ Nach der Klassifikation der Gewürze ist Zucker kein Gewürz, wird jedoch als Würzmittel zum Kochen und Backen verwendet.

⁹⁷ Mintz 1985, S. 114-120. Bereits im 11. Jahrhundert wurden Skulpturen aus Zuckerpaste modelliert und besonders bei islamischen Feiertagen waren Kunstwerke der ZuckerbäckerInnen gefragt. Als Beispiel einer gereichten Süßspeise in Form großer Schaustücke erwähnt Mintz die Hochzeit Heinrichs IV. mit Johanna von Navarra 1403.

*„Der Zusammenhang zwischen kunstvollen eßbaren Gebilden aus Zucker und der Bekräftigung der sozialen Position ist evident. Bereits im Jahre 1587 weist ein sorgsamer Betrachter des damaligen Geschehens darauf hin, daß die Kaufleute die Speisen, die sie bei ihren Festessen reichen ließen, mit einer solchen Sorgfalt aussuchten (...). Im 16. Jahrhundert waren Kaufleute wie Könige gleichermaßen Schausteller und Konsumenten, beide verspeisten sie Zucker, und beide prunkten sie mit ihm.“*⁹⁸

Dass das vormals knappe Luxusgut im späten 16. Jahrhundert vermehrt auch nicht adeligen Familien zugänglich war, beweisen Kochbücher.⁹⁹ Diese bieten Anweisungen, wie Zucker und andere Ingredienzen zu dekorativem Zuckerwerk verarbeitet werden können und Marzipan hergestellt wird. Für die Herstellung von Marzipan wurden Mandeln benötigt, die importiert werden mussten. Antonius Magirus' Kochbuch von 1612 führt ein Rezept für eine süße Pastete unter anderem mit Mandeln, Datteln, Feigen und Rosinen an.¹⁰⁰ „Konfekt und Zuckerwerk werden mit allerlei Tiergestalten und Wortbildern aus Blattgold verziert (die Verknüpfung von Zucker und Gold in Kombination mit Kostbarkeiten wie Mandeln und Rosenwasser hat eine große Bedeutung).“¹⁰¹ Ein Kochbuch von 1584 führt außerdem aus, dass aus der Zuckerpaste eine Vielzahl an schönen Gegenständen gestaltet werden können, sogar Teller, Gläser und Becher und „At the end of the Banquet, they maye eate all, and breake the platters, Dishes, Glasses, Cups, and all things, for this paste is very delicate and savourous.“¹⁰² Zur Gestaltung der Ornamente und Verzierungen auf den Torten und Backwaren wurden verschiedene Küchengeräte verwendet, manche haben sich bis heute erhalten.¹⁰³ Die Kochbücher der folgenden Jahrzehnte zeigen den Trend des gestalterisch aufwendigen Zuckerwerks für Bankette. „The Dutch were known for their love of sweets, sweet breads like honey cake or ginger bread, and confections like marzipan, candied almonds, or cinnamon bark, which were consumed in addition to the daily fare.“¹⁰⁴ Während also der Rohstoff als

⁹⁸ Mintz 1985, S. 120.

⁹⁹ Beispielsweise R. Partridge, *The treasures of commodious conceites, and hidden secrets, commonly called the good housewives closet of provision for the health of her household*, London 1584 und Sir Hugh Platt, *Delightes for Ladies*, London 1596. Es gibt auch Bücher, die beschreiben, wie Wild zerlegt und Fische auseinandergenommen werden sollen, außerdem solche die Küchenutensilien aufzählen und deren Nutzung erklären, siehe Deborah Krohn, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 131-137.

¹⁰⁰ Antonius Magirus, *Koochoec oft familieren keukenboec*, Louvain 1612, S. 122-123. Magirus behauptet außerdem, dass Konfekt und konservierte Früchte besonders von Frauen konsumiert werden, vgl. ebenda S. 135-137.

¹⁰¹ Mintz 1985, S.122.

¹⁰² Partridge 1584, Kapit. 13. Zit. n. Mintz 1985, S. 92 (dt. Fassung, S. 122).

¹⁰³ Tortenschneider und Tortenheber siehe Abbildung Ivan Day, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 142-145.

¹⁰⁴ Peter G. Rose in Barnes/Rose 2002, S. 20.

kandijsuiker 1660 etwa in einem Gemälde von Willem Kalf, dem *Stilleben mit Nautilus-Becher* aus der Madrider Thyssen-Bornemisza Sammlung gezeigt wird, wurde Zucker bereits Anfang des Jahrhunderts in verarbeiteter Form in Pasteten, kandierten Nüssen und variantenreichen Süßwaren abgebildet. Diese begegnen uns in allen von Flegel bisher erwähnten Werken.

Nahrungsmittel dienten im Laufe der Geschichte auch als Medizin. Bis heute stammen viele Medikamente aus in der Natur vorkommenden Quellen. Zucker war nicht nur als Konservierungs- und Nahrungsmittel gefragt, auch in der medizinischen Praxis zwischen dem 13. und 18. Jahrhundert in Europa wurde Zucker vielseitig eingesetzt.¹⁰⁵ Unter den Gelehrten wie Paracelsus, Michael Servetus und Jacob Theodor Tabernaemontanus wurde diskutiert, ob Zucker extravagantes Luxusgut oder wirksames Heilmittel ist. Bereits Paracelsus schrieb von der Fähigkeit des Zuckers, Nahrungsmittel vor ihrem Verderben zu bewahren. Bereits im 15. Jahrhundert wurden Früchte konserviert, indem man sie in Sirup kochte und dann bei Banketten reichte.¹⁰⁶ In einer Vielzahl von Hausarztbüchern aus dem 17. Jahrhundert ist zu lesen, wie in der Humanmedizin Zucker zu verwenden ist. Rezepturen gegen Husten, Heiserkeit, Augenleiden und Probleme mit dem Magen können demzufolge mit Zucker und Zuckersirup gelöst werden. Er war zunächst nur in Apotheken erhältlich. Die Diskussion über die medizinischen Qualitäten des Zuckers reichten bis in das späte 18. Jahrhundert.¹⁰⁷ Ob Flegel die Süßwaren in seine Gemälde aufnahm und sich damit auf die Bedeutung des Zuckers als Medizin, seltenes Importgut, Würzstoff oder anmutigen Dekor bezog, bleibt letztlich unklar. Dass seine Motivwahl oftmals einem künstlerischen Interesse folgte und er die ihn umgebenden Objekte immer wieder neu anordnete, spricht jedenfalls dafür, dass seine kleinformatigen Kompositionen profane Zwischenmahlzeiten zeigen.

¹⁰⁵ Dass Zucker lange Zeit auch als Heilmittel galt, ist vor allem der arabischen Medizin und Ärzten aus Persien zu verdanken. Die Galen'sche Lehre, die sich im Mittelalter in Europa lange Zeit hielt, gibt da nur wenig Auskunft. Jedenfalls gab es Zeiten, in welchen Zucker als Wunderdroge und Allheilmittel gesehen wurde, vgl. Mintz 1985, S. 126-130. Über Zucker als Bestandteil für Arzneimittel und Zuckergewinnung in Persien siehe S. R. Hunt, Sugar and spice, in: *Pharmaceutical Journal* 191/1963, S. 632-635.

¹⁰⁶ Vgl. Mintz 1985, S. 153.

¹⁰⁷ Vgl. Mintz 1985, S. 132-137.

4. Osias Beert der Ältere (um 1580-1623/24)

4.1. *Stilleben mit Austern und Kandiertem, um 1620*

Osias Beert wurde um 1580 geboren und war seit 1602 als Meister der Lukasgilde in Antwerpen bis zu seinem Tod 1624 fassbar. Er ist vor allem für die große Anzahl seiner Frühstückstillleben bekannt. Von Beert ist eine Vielzahl an Blumenstudien überliefert und seine Skizzen nach der Natur sind in Wasserfarben erhalten. Viele der Studien lassen sich in Blumen in Beerts Gemälden wiedererkennen. Er gehörte der ersten Generation der niederländischen MalerInnen an, die sich auf gedeckte Tische spezialisierten und wurde in Antwerpen zum führenden Maler für Dessertstillleben. Auf einem hölzernen bildparallelen Tisch vor dunklem Hintergrund reiht er additiv Schüsseln, Teller und Gläser aneinander, wobei sich die Motive nicht überschneiden und in starker Aufsicht gezeigt sind. Meist um ein zentrales Bildmotiv werden weitere Motive gruppiert, der symmetrische, fast banale Bildaufbau erlangt eine tiefenräumliche Wirkung durch die Reihung der Objekte vor- bzw. hintereinander. Seine Gemälde sind zum Großteil auf horizontalen Holz-, manchmal auf Kupfertafeln gemalt und kein erhaltenes Gemälde ist datiert.¹⁰⁸ Einige Kupferbehälter sind punziert und tragen eine Marke, wodurch eine Datierung möglich ist. In den frühen Stillleben, etwa dem *Stilleben mit Austern, Konfekt und Früchten* um 1610 aus der Stuttgarter Staatsgalerie (Abbildung 20) ist der BetrachterInnenstandpunkt vergleichsweise hoch und die Tischoberfläche nimmt einen Großteil der Bildfläche ein. In den späteren Jahren wird der Blickpunkt – wie auch in den Gemälden seiner ZeitgenossInnen – niedriger, wobei die Tischoberfläche nur wenig vom Bildraum einnimmt. Hier sind mehrere fein modellierte und hauchdünne *Façon de Venise*-Gläser zu sehen. Diese könnten ohne weiteres in Flandern produziert worden sein und sich im Umkreis des Malers befunden haben, in seinem Œuvre ist eine Vielzahl dieser Gläser wiederzufinden.¹⁰⁹ Da sie nicht ident mit den gemalten Gläsern sind, liegt die Vermutung nahe, dass manche von Beerts dargestellten *Façon de Venise*-Gläser von ihm ‚erfunden‘ oder einzelne Details symbiotisch zusammengefasst wurden. Allerdings ist Vorsicht geboten, aufgrund heute nicht erhaltener Gläser den Rückschluss zu ziehen, er habe die abgebildeten Gefäße nicht doch besessen und naturgetreu abgemalt. In seinen frühen Werken wie dem Gemälde *Weinglas, Orange, Haselnuss und Süßwaren in Nische* um 1610 (Abbildung 21) werden Schwie-

¹⁰⁸ Vgl. Buvelot 2017, S. 19.

¹⁰⁹ Vgl. Meijer 2019, S. 38.

rigkeiten mit der Räumlichkeit klar, die Nische ist zu klein, um die Objekte aufzunehmen.¹¹⁰ Trotzdem gelang es Beert anhand der großen Vielfalt der dargestellten Gläser in seinem Werk – und bereits hier um 1610 – eine illusionistische Bildkulisse zu erschaffen. In den vielen Formen, Höhen und Gestalten der Gläser spielte er mit Lichtreflektionen, Glanzlichtern und Räumlichkeit. Das Malen auf Kupfertafeln, wie es bereits Georg Flegel tat, kommt dem Künstler und seinem Interesse an Lichtreflektionen außerdem entgegen und unterstützt einen glanzvollen, farbintensiven Effekt.¹¹¹

Im 52,9 x 73,4 cm großen *Stilleben mit Austern und Kandiertem* (Abbildung 2), welches sich heute in der National Gallery of Art in Washington befindet und um 1620 entstanden sein wird¹¹², sieht man auf einen gedeckten hölzernen Tisch herunter. Die Tischplatte wird nicht verdeckt von einem Tischtuch, sondern ist in ihrer Maserung charakterisiert. Bildparallel schließt die Tischkante am Bildvordergrund ab, gerade so, dass noch wenige Zentimeter der Tischplatte und ihrer Dicke erkennbar sind. Somit entsteht eine gewisse Distanz zum Betrachter, der klar vor dem Tisch und nicht etwa *im* Tisch verortet wird. Die Tischplatte nimmt zwei Drittel des Bildraumes ein, der Hintergrund liegt mysteriös im blau-schwarzen Dunkel und ein nicht näher erkennbarer Stoff hebt sich dezent von der Dunkelheit ab. Auf der Tischplatte sind mehrere Schüsseln, Kelche und Gefäße verteilt, auf denen unterschiedliche Köstlichkeiten liegen. Auf einem flachen Zinnteller im linken Vordergrund liegen fein säuberlich arrangiert *Ostrea edulis*, also europäische Austern. Beert lässt die harte Schale der Schalenweichtiere im Zinnteller spiegeln und deutet ihren Schatten an, wodurch Plastizität entsteht. Den dünnen Mantel, in den das weiche Innere der Auster eingebettet ist, stellt Beert naturalistisch dar. In der schimmernden Farbe des Inneren kommt der satte Pinselauftrag in brillanter Manier zur Geltung. Keine Auster gleicht der anderen, ohne einander zu überdecken laden sie BetrachterInnen zum Zugreifen ein. Austern sind in der flämischen Malerei typische Motive, die auch in den frühesten Gemälden von Clara Peeters um 1608/1609 vorkommen. Sie verwendete allerdings eine härtere Malweise, die zum Teil so detailgetreu ist, dass dadurch die atmosphärische Wirkung zurückgedrängt wird.

¹¹⁰ Haselnüsse wachsen in der Türkei, Italien und Spanien, werden als Rohstoffe in die Niederlande importiert und erscheinen immer wieder in Stilleben. Nüsse spielten generell eine Rolle im „war for trade supremacy“, siehe Hochstrasser 2007, S. 82.

¹¹¹ Vgl. Meijer 2019, S. 37-38 und S. 220-221. Immer wieder wurde Osias Beerts Werk auch mit jenem von Georg Flegel verwechselt, siehe dazu Müller 1956, S. 141-143.

¹¹² Datierung laut Washington, National Gallery of Art zwischen 1620-1625, im Katalog von Chong/Kloek/Wieseman um 1615 datiert, vgl. Kloek 1999, S. 125-128.

Rechts von den Austern befindet sich eine chinesische Porzellanschüssel, von verschiedenen AutorInnen der Wanli-Regierungszeit 1572-1620 in der Ming Dynastie zugeordnet¹¹³, die bis oben mit Zuckerwerk gefüllt ist. McCunn Burns weist das Porzellan als *klapmuts* aus, eine Schale mit breitem, flachem Rand, ähnlich der Form eines Hutes mit umgedrehtem Rand, die in Jingdezhen in China zwischen 1605 und 1615 besonders für den Export produziert wurde. „A blue and white porcelain bowl containing pastries is depicted on the right foreground of the painting. This is a *klapmuts* type bowl with panel medallions on the outer wall; the flange shows a *taotie* ‘monster’ design with a scroll pattern on either side of the head, the narrow panels contain ribbons.”¹¹⁴ Kandierte Formen, Gebäck und Eiszucker füllen die Schale. Die weißen Zuckerstangen¹¹⁵ sind in zahlreichen Gemälden Anfang des 17. Jahrhunderts zu sehen und „(...) are sugared seeds (such as aniseeds and caraway seeds), spices (cinnamon sticks) and nuts – so-called *comfits* or *dragées*, which were used to garnish various dishes.”¹¹⁶ Rohrzucker, die Hauptzutat dieser aus verschiedenen Kristallen und Melasse verschmolzenen Leckerei, war ein teures und seltenes Produkt. Davor liegen wie zufällig weiße Konfektstangen neben zwei Muscheln: links eine *Cittarium pica* von den Westindischen Inseln im Atlantischen Ozean und rechts *Lambis Lambis* aus dem Indopazifik.¹¹⁷ Zwischen den beiden Schalen befindet sich in der Tischmitte ein Tafelaufsatz¹¹⁸, ebenfalls chinesisches Porzellan, in dem weiße Zuckerstangen und kandierte Mandeln liegen. Das körnige Konfekt ist in all seinen cremeweißen Tönen und seiner rauen Materialität fein ausgearbeitet.

Neben dem Tafelaufsatz links schiebt sich ein bauchiger Deckelpokal aus Glas hinter den Zinnteller, ein *glasbokaal*, der bis an den oberen Bildrand ragt. Neben den übrigen Gefäßen wirkt er monumental, jedenfalls in seiner Größe, die Materialität – Beert gelang es, das filigrane Glas realistisch wiederzugeben – verleiht dem Gefäß Fragilität. Der Pokal ist farblich fein ausgearbeitet und zahlreiche Glanzlichter unterstreichen die feine Handarbeit. Der Bauch ist versehen mit kleinen Noppen und bis zum Hals ist das Gefäß vermutlich mit Weißwein¹¹⁹ gefüllt. Die mehrfachen Spiegelungen eines Fensters sind am Glas auszumachen, dieses Fens-

¹¹³ Vgl. Kloek 1999, S. 126.

¹¹⁴ McCunn Burns 2004, S. 9.

¹¹⁵ Oder kanarische Kandisstangen, so schreibt Brakensiek 2002, S. 232.

¹¹⁶ Lenders/Bleyerveld 2017, S. 81.

¹¹⁷ Die Muscheln können auch als Hinweis auf die potenziellen BesitzerInnen und deren Profession oder Sammlungstätigkeit von Rara gesehen werden, in diesem Fall exotische Muscheln, vgl. Loughman 1999, S. 88-89. Muscheln konnten auch als Zeichen unvernünftiger Geldverschwendung gelesen werden, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 118. Identifizierung der Muscheln durch R. G. Moolenbeek von der Amsterdammer Universität.

¹¹⁸ Eventuell auch emailliert, vgl. Kloek 1999, S. 126.

¹¹⁹ Vgl. Kloek 1999, S. 126.

ter könnte für die natürliche Lichtquelle verantwortlich sein, welche die stumme Szene beleuchtet. Am linken Tischrand befindet sich eine weitere Wanli-Schüssel gefüllt mit Feigen, Mandeln und Rosinen.¹²⁰ Feigen und Rosinen stammten traditionellerweise aus den Handelsbeziehungen mit der Levante und kamen über den Hafen in Aleppo in den Norden.¹²¹ Die rötlichen Rispen ragen unkontrolliert aus der Schale und sind vereinzelt auf dem Tisch verstreut, wodurch ein lebendiger Eindruck entsteht. Darauf liegt ein trockenes Stück Brot oder Kuchen, dessen Struktur und Kerben präzise gemalt wurden. Der grünliche Eindruck, schimmelartig, ist wohl mit dem Zustand des Gemäldes und der dünn gewordenen Farbe zu erklären. Die Rückseite der Schüssel schimmert im Kuchen bereits durch. Hinter der Schale gerade am Rand der hinteren Tischkante ist ein weiteres kostbares Glas zu sehen, es könnte sich um ein venezianisches Weinglas handeln, dessen runde Cuppa mit Flüssigkeit, vielleicht Rotwein gefüllt ist. An den Wölbungen der Glaskante sowie am Knauf lassen sich zudem präzise Glanzlichter ausmachen. Besonders eindrucksvoll ist die von BetrachterInnen abgewandte Außenseite des Glasgefäßes, die durch eine durchsichtige Flüssigkeit zu erkennen ist. Es könnte sich um ein von floraler Ornamentik umgebenes Siegel handeln. Das genaue Motiv bleibt spekulativ, aber zeitgenössische ähnliche Gefäße lassen eine derartige Annahme zu (Abbildung 22). Beide Glasbehälter zeigen eindrucksvoll Beerts Fähigkeit und Hingabe zur Nachahmung. Die Transparenz des Glases ist bis zum Tischrand sichtbar, dann verschwindet der Deckelpokal nahezu im dunklen Hintergrund, einzig die zahlreichen Reflektionen lassen den Umriss erkennen.

Hinter den Schalen mit Konfekt befindet sich eine Schüssel mit gerösteten Edelkastanien, die Farbigkeit ihrer Schalen ist differenziert ausgearbeitet, rötlich braun bis schwärzlich fast verbrannt. Manche von ihnen sind bereits geöffnet und die gelbe Frucht kommt zum Vorschein. Im Pinselauftrag unterscheidet der Maler zwischen glatter Schalenhaut und rauer, speckiger Fruchtoberfläche. Eine einzige Edelkastanie liegt auf der Tischoberfläche, kaum zufällig, und ist in ihrer Ausarbeitung besonders fein. Die braune Schale wölbt sich um die innere Frucht, kompliziert geöffnet ist das Innere in gelblich-roter Farbe dargestellt, weiße feine Pinselstriche markieren den Lichteinfall. Am rechten äußeren Rand und bereits vom Bildrand abgeschnitten befindet sich eine zylindrische Box bestehend aus drei flachen, runden Tellern aus

¹²⁰ In der Literatur werden sie auch als „reddish sprigs, probably of mace” beschrieben. Dass es sich um Muskatblüten handelt, halte ich allerdings für unwahrscheinlich, vgl. Klok 1999, S. 126. Idente exotische Früchte sind im Gemälde Clara Peeters aus dem Mauritshuis von 1615 zu sehen (Abbildung 36), diese werden in der Literatur als Rosinen bezeichnet, vgl. Klok 1999, S. 128 und Edwin Buijsen, Clara’s Cheeses, in: Mauritshuis in focus 25 (2), 2012, S. 14-22.

¹²¹ Vgl. Hochstrasser 2007, S. 78.

dünnen Holzstreifen. Ein vierter lehnt auf dem Stapel und gibt sein Inneres preis. Am Boden des flachen Holzbehälters, einer sogenannten Spanschachtel, ist eine rötlich orange feuchte Substanz, vielleicht Früchtegelee oder Marmelade aus Quitten, aufgestrichen.¹²² Im 17. Jahrhundert war es gebräuchlich, Quitten zu Marmeladen oder Gelee zu verarbeiten, womit eine Sommerfrucht für den Winter konserviert werden konnte. Die flachen Holzboxen sind in frühen Stilleben und bis in das späte 18. Jahrhundert zu sehen. Diese Fruchtgeleetörtchen, wie sie in Gewürzhandlungen zu kaufen waren, sind auch in Paolo Antonio Barbieris um 1637 entstandener *Gewürzhandlung* in der Pinacoteca Civica in Spoleto¹²³ zu sehen. Ein spannendes früheres Beispiel stellt das kleinformatige Gemälde *Römer auf einem vergoldetem bekerschroef, Kandiertes in einer silbernen Tazza, Langustinen auf einem Teller, Walnüsse und ein Apfel* von Jeremias van Winghe dar (Abbildung 23)¹²⁴. Es präfiguriert bereits 1607 – das Werk ist datiert – Elemente späterer Prunkstilleben. Der Behälter aus Span findet sich bereits hier am rechten Bildrand. Bei dem Inhalt könnte es sich um *Membrillo*¹²⁵ handeln, ein aus Spanien und Portugal stammendes traditionelles Dessert aus Quitten, das in runden Boxen aufbewahrt wurde. Mit Zucker und Wasser zu einer Fruchtmasse eingekocht, wurde die eigentlich bittere Frucht zu einer leistbaren und vitaminreichen süßen Versuchung.¹²⁶ Diese Boxen kommen in mehreren Gemälden Beerts vor, etwa im *Stilleben mit Austern* (Abbildung 24) aus dem Madrider Museo del Prado von um 1610-1615. Jene Boxen weisen nicht nur eine seltene Signierung Beerts auf, sondern auch eine Markierung: x 20 auf der unteren Box und x 26 auf der Oberen. Könnte dies ein Hinweis auf das Haltbarkeitsdatum sein?

Keines der Gefäße überschneidet sich maßgeblich, jedes hat seinen Platz auf dem Tisch. Auch die Waren im Bildvordergrund überschneiden sich kaum, die Austern sind appetitlich angerichtet, erst mit der Bildtiefe erfolgt eine Staffelung. Durch den leicht aus der Bildmitte gerückten Deckelpokal ist die Komposition weniger starr, dass die Platzierung dennoch zu Schwierigkeiten führte, ist an der Positionierung der beiden Glasgefäße erkennbar. Sie scheinen etwas in die Komposition gequetscht zu sein. Die Tiefenstaffelung trägt zur Perspektive

¹²² Nach Ebert-Schifferer handelt es sich um Quittenbrot, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 116. Vgl. Klok 1999, S. 126-128, Vermutung der Fruchtpaste ebenda S. 126 „(...) quince or another kind of fruit jelly (...)”,

¹²³ Abbildung siehe Malaguzzi 2007, S. 377.

¹²⁴ Bei Segal 1989, S. 57 und S. 228 zur Zeit seiner Publikation noch in Amsterdam, am 6. Juli 2007 allerdings bei einer Auktion von Christies mit Lot 9 um 288 000 britische Pfund verkauft worden und seitdem in Privatbesitz.

¹²⁵ Schnittfestes orange-rötliches Quittenbrot, das leicht herzustellen und lange haltbar ist und in den beschriebenen runden Spanboxen aufbewahrt wurde. Ein spanisches Beispiel, in welchem vergleichbare Holzboxen zu sehen sind: Luis Meléndez, *Stilleben mit Orangen und Walnüssen*, 1772, Öl auf Holz.

¹²⁶ Vgl. Riley 2015, S. 231-232.

bei. Um die ovalen Formen der Schüssel zu konterkarieren, wurde der flache Holzbehälter aufgestellt und auch die hohen Glasgefäße durchbrechen die Einheitlichkeit. Die Wahl von vielen hellen Farben, etwa in den Austern, dem Naschwerk und der Muschel, kontrastiert mit dem dunklen Hintergrund und den vorherrschenden Erdtönen. Bis auf wenige Farbakzente bedient sich der Künstler einer engen Farbpalette – von wenigen roten Akzentuierungen in der Fruchtpaste und dem blauen Muster im Porzellan abgesehen. Osias Beert verwendete seine Motive immer wieder und auch in anderen Gemälden sind etwa die Austern, das Konfekt, die zylindrischen Holzboxen sowie Feigen zu finden¹²⁷, wobei er oft das Setting änderte und die malerische Qualität herausragend ist, was ein Vergleich mit den zahlreichen Bildern seiner Werkstatt deutlich macht.

4.1.1. Natur und Kultur in Opposition

Was motiviert die Zusammenstellung der Speisen? Osias Beerts Feinmalerei wird mit Sicherheit, dafür sprechen viele ähnliche Kompositionen, auf eine große Nachfrage gestoßen sein. Die Auswahl der Produkte lässt aber einen tieferen Sinn erkennen. Während in der Literatur die Auster immer wieder als christologisches Symbol interpretiert wurde¹²⁸, könnte sie auch für die *voluptas carnis*, die Gefahr vor der Wollust und damit als Aufruf zur Mäßigung zu verstehen sein. Gemälde mit Mahlzeiten von Osias Beert wie auch von Floris van Dijck und Nicolaes Gillis werden aufgrund der bewussten Wahl bestimmter Speisen zum christlichen Mahl umgedeutet.¹²⁹ Damit wären die Gemälde als Erinnerung zur Mäßigung zu lesen, vor dem Übermaß am Verzehr von Genussmitteln sollte sich gezügelt werden.¹³⁰ Zucker, Wein und Austern im engen Bildzusammenhang können negativ interpretiert worden sein. Meeresfrüchten wurde eine aphrodisische Wirkung nachgesagt und Zucker galt bald, nachdem er den

¹²⁷ Wenige Beispiele dafür sind folgende Gemälde: *Teller mit Austern, Früchten und Kandiertem bei Kerzenlicht*, um 1610, 50,8 x 61 cm, Holz, Formerly Hallsborough Gallery, London, 1964; *Stilleben mit Austern, Konfekt und Früchten*, um 1610, Öl auf Kupfer, 46,6 x 66 cm, Stuttgart, Staatsgalerie und *Stilleben mit Porzellanschüsseln, drei Tellern mit Kandiertem und Maronen mit drei Gläsern*, um 1610, Öl auf Holz, 50 x 68 cm, Boston, Privatsammlung.

¹²⁸ Vgl. Schneider 1989, S. 91. Von der Dattel bis zur Auster, über Wein, Brot und nicht zuletzt Goldpokale, die liturgischen Gefäßen zum Verwechseln ähnlich sehen, werden die gemalten Waren oft als christologische Symbole gelesen, siehe v.a. Malaguzzi 2007.

¹²⁹ Als Warnung vor Völlerei in Hinblick auf das eigene Seelenheil versteht Ebert-Schifferer die Dessert- und Konfektstilleben, vgl. Ebert-Schifferer 1998, S. 90-91.

¹³⁰ Verweise auf die Interpretation der Auster als Symbol der *gula* (Völlerei) und *luxuria* (Wollust) siehe Liana de Girolami Cheney, *The Oyster in Dutch Genre Paintings: Moral or Erotic Symbolism*, in: *Artibus et Historiae*, 15, VIII, 1987, S. 135-158. Völlerei gilt seit Papst Gregor I (regierte 590-604) nach christlicher Tradition als eine der Sieben Todsünden. In der Kunst wurde seit dem Mittelalter in zahlreichen Darstellungen vor einem solchen Leben gewarnt. Essen ruft außerdem seit jeher eine Assoziation mit einer weiteren Todsünde hervor, der Lust, siehe Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 188-190.

Honig in Europa als Süßungsmittel ablöste, als süchtig machend und deshalb auch sündhaft.¹³¹ Neben der Dualität aus Mäßigung und Übermaß zeigt sich auch die Opposition von Natur und Kultur. Während rohe, unbehandelte Lebensmittel wie Feigen naturgegeben sind und ohne menschliches Zutun bestehen, sind Pasteten und Wein Zeichen für das Kultivieren und Kochen. Die Feigen stellen eine Frucht der Natur dar, dazu steht der menschliche Eingriff im Gegensatz, Gefäße und verarbeitete Lebensmittel sind Ergebnisse menschlicher Arbeit und somit der Kultur. In einer nicht unbedeutenden Weise spielt auch die Farbigkeit der Speisen eine Rolle. Das Können und die Kreativität der KöchInnen waren gefragt, um GastgeberInnen und Gäste zu erfreuen. Wie das Auge dafür verantwortlich ist, ein Gefühl für den vollen und reichen Geschmack für den Esser zu erschaffen, ist es dasselbe Auge, das im Gemälde der MalerIn von ebendiesem Geschmack überzeugt wird, ohne, dass ein Koch oder eine Köchin im Spiel war: Einzig der oder die KünstlerIn erschuf das Bankett.¹³² Mahlzeit-Stilleben verbinden damit kulturelle Räume zwischen Koch/Köchin – HausherrIn – Gästen – KünstlerIn – BetrachterIn. In der Stillebenmalerei werden Natur und Kultur zu einer Symbiose, die Natur erschafft die Farbigkeit der Früchte, lässt Nüsse und Feigen gedeihen und die Sonne spendet lebenswichtiges Licht. Der kulturelle Akt, vom Ackerbau bis zum von Menschenhand geführten Pinsel, bringt die Viktualien auf die Bildoberfläche. Stellen also die Essensszenen im Gemälde die Großzügigkeit der Natur, oder viel eher den eigenen Appetit, Wohlstand und das Bedürfnis nach Kultur und dessen Sättigung dar? Die genaue Beobachtung der Natur und die Frage nach den Bestandteilen der Welt bezeugen eine neue Geisteshaltung, die zu empirischen Untersuchungen, optischen Experimenten und wissenschaftlichen Schriften führte. Wissenschaftliche Erkenntnisse und die Faszination der Naturbeobachtung zeigen sich in neuen Technologien wie der *Camera obscura* oder Mikroskopen. Die Niederländer waren Pioniere der Kartografie und man interessierte sich für optische Untersuchungen im 17. Jahrhundert ebenso wie für Botanik und Philosophie.¹³³ Bei der Lichtgestaltung könnte man beinahe von Chiaroscuro sprechen, eine mysteriöse Stimmung entsteht. Es entzieht sich unserem Verständnis, wie Raum und Hintergrund zu verstehen sind. Durch einen Farbauftrag in durchscheinenden Schichten gelang Osias Beert eine mikroskopische Wiedergabe der unterschied-

¹³¹ Diese humoralpathologische Sichtweise der Gemälde Beerts, am Beispiel des Stuttgarter *Stillebens mit Austern, Konfekt und Früchten* von um 1610 (Abbildung 20) siehe Brakensiek 2002, S. 232. Er stützt sich auf die Literatur seit Plinius, Kochbücher und humoralpathologisch beeinflusste Literatur der Zeit, die u. a. von Wein, Austern und Artischocken als erotisch konnotierte Nahrungsmittel spricht, ebenso siehe Malaguzzi 2007, S. 238-239.

¹³² Siehe *The Appetite and the Eye. Visual aspects of food and its presentation within their historic context*, C. Anne Wilson (Hg.), Edinburgh 1991, S. 5-55.

¹³³ Vgl. Grootenboer 2005, S. 5-8.

lichen Oberflächentexturen.¹³⁴ Dass in den besprochenen Gemälden chinesisches Porzellan und nicht etwa *Delftware*, also lokal produzierte Imitationen der teureren importierten Ware abgebildet wird, ist damit zu erklären, dass das inländische Porzellan zwar schon früher produziert wurde, aber erst ab 1640 bedeutend anstieg.¹³⁵ Durch politische Umwälzungen in China um 1640 wurde außerdem der Handel mit den Niederlanden unterbrochen und chinesisches Porzellan wurde von inländischen Töpfern imitiert.¹³⁶

Obwohl andere Gemälde Beerts sehr wohl religiös gedeutet werden können, wird dem Washingtoner Gemälde in der Literatur keine religiöse Referenz zugesprochen. Das Gemälde mit Lazarus im Hintergrund (Abbildung 25) hingegen changiert zwischen lustvollem Vergnügen an den Süßspeisen und mahnender Moral, die zu deren Ablehnung verpflichtet.¹³⁷ Eine Variation des Gemäldes (Abbildung 26) zeigt eine ähnliche Komposition in einer Abwandlung, mehr Gefäße befinden sich auf dem Tisch und im Hintergrund ist ein grüner Vorhang drapiert. Ob dieser Vorhang als illusorischer Effekt oder als Anspielung an die zeitgenössische Theaterkultur bzw. als biblisches Motiv zu verstehen ist, bleibt offen.¹³⁸ Von einigen MalerInnen sind ähnliche Kompositionen in verschiedenen Varianten erhalten, von Osias Beert ausgesprochen viele. Es kann also angenommen werden, dass im begrenzten Rahmen der Motivmöglichkeiten, die den Stillebenmalern zur Verfügung standen, sowohl an der Komposition als auch an ikonografischen Zugängen experimentiert und ausprobiert wurde.¹³⁹ Außerdem gehe ich davon aus, dass das Bild auf eine große Nachfrage stieß und Beert das Gemälde deshalb in abgewandter Form mehrmals malte.

¹³⁴ Vgl. Brakensiek 2002, S. 232.

¹³⁵ „The Dutch copied not only Chinese motifs, but also tried to imitate, as closely as possible, the body characteristics of Chinese porcelain.” Zur lokal produzierten Fayence, der *Delftware*, die ab 1645 auf große Nachfrage stieß, siehe McCunn Burns 2004, S. 51-59, Zit. S. 53.

¹³⁶ Schon ab 1620 wurde parallel zum Import Majolika und Fayence in den Niederlanden, hauptsächlich Delft, hergestellt. Das importierte Kraak-Porzellan zeichnet sich vor allem durch seine Transluzenz und die sehr feine, hochwertige Bemalung aus. Das Porzellan wurde hauptsächlich für europäische KundInnen produziert. Ob sich der Name *kraakporselein* vom arabischen Wort *Qaraqir* für Handelsschiff ableitet oder das leicht zerbrechliche Porzellan *kraken* meint, ist unklar. Da in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts durch innerpolitische Probleme Chinas die Produktion und damit der Handel mit hochwertigem *kraakporselein* abnahm, ist unklar, ob vor allem in den Gemälden Willem Kalfs und Jurriaen van Streek die mittlerweile zur selten gewordenen Sammelware, also Originale aus der Wanli-Periode, zu sehen sind, ob es sich um japanische Imitationen handelt oder ob *Delftware* gemalt wurde, siehe dazu Hochstrasser 2007, S. 139-149.

¹³⁷ Vgl. Riley 2001, S. 50.

¹³⁸ Vgl. Kloek 1999, S. 126-128.

¹³⁹ Vgl. Kloek 1999, S. 39.

4.1.2. Konsum: Asiatische Luxuswaren in den Stilleben

Bevor die Stilleben selbst in den Fokus gerückt werden, ist eine Skizzierung der politischen Lage notwendig, um historische sowie kunsthistorische Entwicklungen nachzuvollziehen und zu verstehen, in welchem Kontext die Gattung der *Ontbijtje* entstand. Die bewegte Zeit um 1600, als Städte wie Antwerpen und Haarlem als bedeutende Kunstmetropolen im regen Austausch standen, war geprägt von kriegerischen Auseinandersetzungen, konfessionellen Differenzen und Migration. Antwerpen, an der Mündung der Schelde gelegen, wurde ab Beginn des 16. Jahrhunderts zu einer wichtigen und florierenden Stadt, vor allem der Hafen und der dadurch mögliche Seehandel sorgten für ihren wirtschaftlichen Aufstieg. Kaufleute, HandwerkerInnen und MalerInnen siedelten sich hier an und Antwerpen wurde zu einer führenden Metropole, die große Nachfrage nach innovativer Kunst zog eine große Kunstproduktion nach sich. Als das calvinistische Antwerpen 1585 Teil des Reiches der spanischen Habsburger wurde, wurde die Stadt katholisch und musste ihre Machtposition gegenüber Amsterdam, durch den Handel mit Asien bereits zu einer der reichsten Städte Europas aufgestiegen, aufgeben.¹⁴⁰ Die spanische Intoleranz gegenüber den Protestanten führte nach dem Aufstand der Nordprovinzen und dem Fall von Antwerpen 1585 zur Auswanderung vieler flämischer protestantischer KünstlerInnen, MäzenInnen und KunsthandwerkerInnen aus dem überwiegend katholischen Süden in die Nördlichen Provinzen, wo man auf größere religiöse Toleranz stieß. Zahlreiche KünstlerInnen waren unter den Fliehenden, weshalb sich Städte des Nordens wie Haarlem Anfang des 17. Jahrhunderts als bedeutendes Kunstzentrum Hollands etablierten. Für die finanzielle Lage ist das einschneidendste Ereignis des 17. Jahrhunderts die Gründung der Wisselbank in Amsterdam 1609. Dadurch wurden die unregelmäßigen Wechsel- und Kreditaktivitäten der privaten Kassiers gestoppt und der öffentlichen Wechselbank übertragen.¹⁴¹

„The Fall of Antwerp can be said to mark the unintentional start of the division between the two Netherlands, not just in religious and political terms, but in the arts as well. In the Southern Netherlands, the Counter-Reformation Church, the court in Brussels, the nobility and the affluent bourgeoisie guaranteed a continuous flow of commissions. In this respect, the situation differed significantly from that of the Northern Netherlands, where Church and court (excepting that of the Dutch stadholder

¹⁴⁰ Vgl. van Beneden 2019, S. 13-35.

¹⁴¹ Vgl. North 1997, S. 39-40.

*Frederik Hendrik, prince of Orange and count of Nassau) all but ceased to commission works of art.”*¹⁴²

Mit einem Problem des Überangebots und einer damit verbundenen Überflussgesellschaft war die Niederlande erstmals in der Geschichtsschreibung konfrontiert. Ihr Aufstieg nach der Befreiung von der spanischen Herrschaft 1608 bis zum Ende der sechziger Jahre des 17. Jahrhunderts führte zu einem Handelsvorsprung gegenüber anderen Nationen, allen voran Großbritannien. Die Niederlande war zu einer reichen und mächtigen Nation geworden, was der Schifffahrt, Kolonialbesitzen sowie Banken- und Börsenerfolgen in Amsterdam zu verdanken waren. Zwischen 1500 und 1650 wuchs die Bevölkerung um das Doppelte an, wofür sowohl die Migration nach Holland aus Flandern und Deutschland als auch Eheschließungen in jüngerem Alter verantwortlich waren, die wiederum eine steigende Geburtenrate nach sich zogen.¹⁴³ Das stetig wachsende Vermögen der Niederlande zeigte sich zunächst ausschließlich im häuslichen Raum. Dieser Reichtum ist im holländischen Interieur der Zeit signifikant erkennbar und das Kapital ist – in der Amsterdamer Innenstadt bis heute¹⁴⁴ – an der Pracht der Privathäuser sichtbar.

Amerika exportierte Zucker in Massen nach Europa und die Nachfrage konnte nur durch Sklavenarbeit gestillt werden. Die hässliche Realität des Imports und der Ausbeutung war in den anmutigen Gemälden nicht zu sehen.¹⁴⁵ Im 17. wie auch im 18. Jahrhundert waren die Niederlande aktiv am atlantischen Sklavenhandel beteiligt. Eine signifikante Expansion des Menschenhandels war um 1640 zu vermerken, was mit dem steigenden Anbau von Zucker in Brasilien und den karibischen Inseln erklärt wird. Um Zucker zu gewinnen, war eine große Menge billiger Arbeitskräfte notwendig, diese wurden in afrikanischen SklavInnen gefunden. Als Beispiel ist Barbados zu nennen, wo 1641 noch ein paar Hundert SklavInnen lebten, während ihre Zahl 1645 bereits auf um 6.000 anstieg. Zweifelsohne war der Handel im *Goldenen Zeitalter* mit chinesischem Porzellan, brasilianischem Zucker und mediterranen Früchten und Weinen, die auf den luxuriösen Tischen zu finden waren, nur durch den Kolonialismus realisierbar.¹⁴⁶ Wie sich die Niederlande im 17. Jahrhundert zu einer wirtschaftlichen Großmacht entwickelte, ist also auf mehrere Faktoren zurückzuführen. Sowohl die politische Situation

¹⁴² van Beneden 2019, S. 19.

¹⁴³ Vgl. North 1997, S. 20-21.

¹⁴⁴ Ein gutes Beispiel für ein erhaltenes Privathaus aus dem 17. Jahrhundert ist das heutige Museum *Ons' Lieve Heer op Solder* mit einer Privatkirche im Dachboden.

¹⁴⁵ Abbildung siehe Johan van Beverwyck, *Schat der Gesontheit*, Dordrecht 1636, S. 367.

¹⁴⁶ Vgl. Hochstrasser 1999, S. 80-81.

nach der Unabhängigkeit von Spanien als auch konfessionelle Gründe (der Calvinismus war besser vereinbar mit kapitalistischen Ideen als der Katholizismus), der Handel mit SklavInnen und der Ausbau der Seemacht spielten eine tragende Rolle, wie hier nur rudimentär thematisiert werden konnte.¹⁴⁷

Besonders ab 1604 ist ein deutlicher Anstieg luxuriöser Gegenstände in den niederländischen Haushalten merklich und die Nachfrage nach Porzellan am Anfang des 17. Jahrhunderts wird durch die KäuferInnenschaft aus ganz Europa deutlich. Ihre Präsenz ist kurze Zeit später auch in den Stillleben erkennbar und wird selbstbewusst dargestellt. Besonders Porzellan wurde aus dem ostasiatischen Raum nach Amsterdam geschifft, sogenanntes Kraak-Porzellan wurde in China am Ende der Ming-Dynastie (1368-1644) hergestellt und besonders für den Export produziert.¹⁴⁸ Im Hafen von Bantam auf Java wollte die VOC eine Handelsstation aufschlagen, um mit China Handel zu treiben.¹⁴⁹ Der große Erfolg der neuen Handelsbeziehung zeigte sich auch im kleinen Format in den Bankettstillleben und häuslichen Szenen der Neureichen, die MalerInnen beauftragten, ihre Kostbarkeiten und materiellen Besitztümer in Gemälden darzustellen.¹⁵⁰ Anfang des 17. Jahrhunderts war chinesisches Porzellan in den Niederlanden noch höchst seltenes Sammlergut. Anfangs kam das Porzellan über portugiesische Handelsschiffe nach Europa, 1602 und 1604 kam es zu einer spektakulären Versteigerung des Ladegutes zweier von den Portugiesen durch die VOC eroberten Handelsschiffen – unter anderen der *Santa Catarina* – die über 100.000 Stück Porzellan an Bord hatten. Auf der *Santa Catarina* wurden 1604 Seide, Gewürze, Zucker und 60 Tonnen Porzellan importiert. Dabei handelte es sich um die erste große Ladung chinesischen Porzellans für Europa. In Clara Peeters Still-

¹⁴⁷ Weiterführend dazu Mintz 1985 und Postma 1990, S. 1-25.

¹⁴⁸ „It used to be thought that the Kraak style had died out at the end of the Wanli period (1620) but it has been recognised in recent years that Kraakwares continued to be made in large quantities until 1644.” McCunn Burns 2004, S. 63.

¹⁴⁹ Die östliche Handelsroute über das heutige Südafrika wurde 1498 von Vasco da Gama entdeckt. Portugal war danach das erste europäische Land, das mit China regelmäßigen Handel trieb. Das importierte chinesische Porzellan wurde bereits im 16. Jahrhundert von europäischen Adeligen gesammelt. Ab 1602, als die VOC gegründet wurde und die Niederlande ihre eigenen Schiffe nach China schickte – um neben Portugal als Konkurrent Porzellan zu importieren –, strebten sie die Hegemonie an. Dieser Streit um die Handelshegemonie führte sogar zu gegenseitigen Angriffen auf Schiffe, wobei einige gekapert oder versenkt wurden, vgl. McCunn Burns 2004, S. 2-7. Zur Schiffsnavigation, Kartierung der Welt und Positionsbestimmung auf See siehe Jelena Albers/Maike Biebinge, *Global Player*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 62-71.

¹⁵⁰ Vgl. Bryson 2003, S. 106-113. Zu der eigentümlichen Lage, einen großen Überschuss an national erwirtschaftetem Reichtum zu besitzen, aber nur über geringe kulturelle Traditionen zu verfügen, diesen zu verwenden – etwa in Form von Prachtbauten, Hoftraditionen, religiösen Investitionen etc. – siehe Simon Schama, *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*, Berkeley California, 1988.

leben von 1615 ist eine dieser asiatischen Schüsseln, eine blau-weiße *klapmuts* zu sehen. Auch Osias Beerts Gemälde zeigen das asiatische Porzellan. Zwar kann nicht nachgewiesen werden, welche Objekte in der *Santa Catarina* importiert wurden, es liegt aber nahe, dass solche Schüsseln und Teller dabei gewesen sind (Abbildung 27).¹⁵¹

Das auf niederländischen und flämischen Gemälden dargestellte weiße Porzellan mit hauptsächlich blauer Unterglasur, darunter auch das charakteristische Kraak-Porzellan, wurde vor 1600 speziell für den Export hergestellt. Die Provinz Jingdezhen war dabei das Zentrum der chinesischen Porzellanproduktion. Dekorative Elemente der Porzellanmalerei veränderten sich ab 1600. Neben *klapmuts* waren Teller und Schüsseln besonders gefragt und kommen am häufigsten in den Gemälden vor. Das Vorkommen des Kraak-Porzellans in niederländischen Stillleben reicht bis um 1635 und wurde in höchster Detailgenauigkeit von den Malern reproduziert. Bereits vor der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts wurde Porzellan alltäglicher, bereits 1619 wird berichtet, dass die Niederlande voll mit asiatischem Porzellan seien.¹⁵² Dies spiegelte sich auch in den Stillleben wider.¹⁵³ Die VOC jedenfalls gilt als die erste konzessionierte Aktiengesellschaft der Welt und ihre Anteile, wie auch jene der WIC, wurden an der Amsterdamer Börse gehandelt und hatten einen großen Anteil am Reichtum, ebenso wie an der Ausbeutung. Es muss angemerkt werden, dass es nur für einen geringen wohlhabenden Teil der Gesellschaft leistbar war, importierte Früchte, Zuckerwaren und asiatisches Porzellan zu konsumieren. Neben der heimischen Milch- und Getreidewirtschaft, die den Niederlanden große Gewinne und eine Vormachtstellung am Markt einbrachte, trug die Modernisierung des Gartenbaus zur Expansion bei.¹⁵⁴ Dass neben traditionell heimischen Waren auch importierte Produkte wie das asiatische Porzellan und der beliebte Zucker in Beerts Gemälden ihren Platz fanden, spricht für den Wohlstand, dessen sich die KünstlerInnen bedienten.

¹⁵¹ Timothy Brook, „How Asian luxury goods found their way into Dutch Golden Age Paintings“, in: *Apollo Magazine*, 11.1.2016. Siehe außerdem Hochstrasser 2007, S. 124-149. Ein Schiff, dessen Fracht teilweise geborgen werden konnte und sich heute im Rijksmuseum in Amsterdam befindet, ist die *Witte Leeuw*. Das Schiff der VOC sank im Jahr 1613. Neben Porzellan - sowohl intakten Stücken als auch Scherben - wurden 1976 auch die Reste einer Ladung Pfeffer geborgen. Einige Porzellanstücke sind mit Wrackteilen und dem Meeresboden verschmolzen und im Museum ausgestellt. Die Sicherstellung der Ware macht eine Rekonstruktion des Porzellans teilweise möglich.

¹⁵² Vgl. Lenders/Bleyerveld 2017, S. 83-84.

¹⁵³ Vgl. McCunn Burns 2004, S. 31-41. Speziell zu dem stilistischen Wandel des Porzellans siehe S. 36-38. Als die Lieferungen von Porzellan aus China aufgrund von Kriegen zwischen den Ming und Qing Dynastien abnahmen, wandte sich die VOC in den späten 1650er Jahren an Japan, um Porzellan für den heimischen Markt bereitzustellen. Siehe McCunn Burns 2004, S. 42-50.

¹⁵⁴ Vgl. Craig Muldrew, *Kat. Ausst. Cambridge* 2019, S. 26-28 und North 1997, S. 20-25.

4.1.3. SammlerInnentätigkeit und ihr Einfluss auf die Bildfindung

Um den Kunstmarkt zwischen 1600 und 1650 nachvollziehen zu können, ist ein Verständnis der Studios und des künstlerischen Schaffens notwendig. Wir wissen, dass in Ateliers nicht nur Gemälde produziert wurden, sondern sie auch ein Ort für KunstliebhaberInnen und potenzielle KäuferInnen waren, um KünstlerInnen zu besuchen und neue Gemälde zu erwerben.¹⁵⁵ Brunner-Bulst bringt es folgendermaßen auf den Punkt: „Ob manche dieser Bilder im Auftrag entstanden sind oder allein für den Verkauf an Liebhaber hergestellt wurden, entzieht sich in Ermangelung entsprechender Dokumente unserer Kenntnis.“¹⁵⁶ Der ungewöhnliche Luxus, den die Bilder zeigen, ermöglicht jedenfalls die Vermutung, dass hochwertige und aufwendige Bankettbilder im Auftrag wohlhabender BürgerInnen entstanden sind.¹⁵⁷ Die Mehrheit der MalerInnen arbeitete jedoch für einen anonymen Markt, den sie entweder direkt oder mithilfe von als Vermittler fungierenden Kunsthändlern belieferten. Innerhalb des Mäzenatentums sollte zwischen öffentlichen, korporativen und privaten AuftraggeberInnen unterschieden werden.¹⁵⁸ „People also purchased pictures on the open market: at artists’ studios; from art dealers or bookshops; in temporary stands at a kermis (street fair or carnival); or at public auctions.“¹⁵⁹ Teure und hochwertige Gemälde können durchaus auch als Geldanlagen gedient haben, da jene Gemälde von hoher Qualität als sichere Wertanlage galten.¹⁶⁰

¹⁵⁵ Vgl. Woodall 2012, S. 991-993.

¹⁵⁶ Brunner-Bulst 2004, S. 163.

¹⁵⁷ Dazu weiterführend North 1997, Kapitel IV, er schreibt zusammenfassend über Holland: „Der niederländische Maler war in den dichtbesiedelten Städten präsent, wo ein bis zwei Maler auf 1.000 Einwohner kamen. Er traf seine Kunden und Auftraggeber auf der Straße oder in der Kneipe, aber auch bei den Festivitäten der Gilde, wozu Vertreter des Stadtrats und der städtischen Oberschicht eingeladen wurden. (...) Der Maler verkaufte die Gemälde an Kunden, die das Atelier oder die Verkaufsausstellungen der Lucas-Gilde besuchten, er gab seine Erzeugnisse in eine Lotterie oder ließ sie in einer Auktion versteigern. (...) Für den direkten Verkauf von Gemälden an Kunden im Atelier gibt es natürlich kaum Quellenhinweise. (...) Jedoch lassen die Bildervorräte, die sich zusammen mit Rahmen, Leinwand und angefangenen Gemälden in den Nachlässen verstorbener Maler befanden, darauf schließen, daß die Maler direkt aus ihrem Lager verkauften.“ Michael North, Das Goldene Zeitalter. Kunst und Kommerz in der niederländischen Malerei des 17. Jahrhunderts, 2. erw. Auflage, Köln/Weimar/Wien u.a. 2001, S. 76 und 83.

¹⁵⁸ Vgl. North 1997, S. 82-85. In den nördlichen Niederlanden fiel nach den Bilderstürmen der CalvinistInnen in den 1560er Jahren die Kirche als Förderer der Künste weitgehend aus, außerdem wird es der Thematik des Genres geschuldet sein, dass vermehrt private AuftraggeberInnen für ihren privaten Raum an Stillleben interessiert waren, etwa im Gegensatz zur Ausstattung von Kirchen, Palästen, Empfangssälen in öffentlichen Gebäuden, etc.

¹⁵⁹ Donna R. Barnes in Barnes/Rose 2002, S. 13.

¹⁶⁰ Vgl. Bryson 2003, S. 126.

„What the pictures showed, essentially, were the sources of their wealth.”¹⁶¹ Jene Kaufleute, die durch den Handel zu einem Vermögen kamen, wurden also auch zu AuftraggeberInnen und SammlerInnen von Stilleben, die ihre importierten Waren darstellen. Daran anknüpfend bringt Honig eine andere These ins Spiel. Die Nahrung wird präsentiert, als wäre sie nie zum Verzehr bereit, als wäre sie viel eher ein großzügiger Akt der Natur. Honig kritisiert die Ansicht, die dargestellten Objekte nur als Ware mit wirtschaftlichen Werten und nichts anderes zu interpretieren. Neben der Ansicht, dass Mahlzeit-Stilleben Kombinationen von Lebensmitteln zeigen, wie sie in zeitgenössischen literarischen Quellen empfohlen wurden¹⁶², sucht Honig eine Antwort auf die erkannten Anomalien in solchen Anordnungen, die zum Teil eine Aneinanderreihung ungewöhnlicher Dinge sind. Meiner Meinung nach ist hier Vorsicht geboten, eines ihrer Beispiele führt Osias Beerts *Tisch mit Zuckerwerk, Nautilus-Becher und Hummer* um 1620 an und hinterfragt die Genese von luxuriösen Gütern neben dem einfachen Brot. Da Weißbrot, wie weiter unten noch ausgeführt werden wird, keinesfalls ein billiges Produkt darstellte, entbehrt diese Annahme jegliche Grundlage. Auf ihre These, die Zusammenstellung der Waren könne auf die Sammlungstätigkeit zurückgehen, möchte ich allerdings genauer eingehen. Das Gemälde als Museum zu sehen, als Ausdruck der SammlerInnenmentalität ist eine interessante Annahme, haben sich doch Wunderkammern im 17. Jahrhundert höchster Beliebtheit erfreut. Gegenstände wurden demzufolge aus ihrem ursprünglichen Umfeld genommen und durch Sammelnde neu angeordnet, ihnen wurde ein neuer Kontext gegeben.¹⁶³ Eine neue Bedeutung – im neuen Umfeld vom Geschmack der SammlerInnen und der Verfügbarkeit des Kunstmarktes geleitet – entstand. Für das Stilleben interessiert uns natürlich nicht nur der Geschmack der SammlerInnen, welche die Objekte vereinen, sondern auch jener der KünstlerInnen, welche die Objekte im Gemälde arrangieren. Honig möchte in den Kompositionen keine manifestierte, *einzige Bedeutung* nach ikonografischem Vorbild sehen,

¹⁶¹ Jochen Sander, in: Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel 2008/2009, S. 14. Dieselben Kaufleute und Investoren also, die mit exotischen Waren handelten, der Niederlande zur Großmacht verhalfen und Import betrieben, gaben Sander zufolge auch Stilleben in Auftrag, um ihre Palais und Häuser zu schmücken.

¹⁶² Siehe Julie Berger Hochstrasser, *Life and Still Life: A Cultural Inquiry into Seventeenth-Century Dutch Still-Life Painting*, Diss. University of California, Berkeley 1995.

¹⁶³ Zu den Kunstkammern und spezialisierten Sammlungen, in Verbindung mit wissenschaftlichem Interesse und dem einhergehenden Naturalismus in den Darstellungen siehe Titia van Leeuwen, *Still-life painting in the Netherlands: Historical Facts and Facets*, in: *Still Life in the age of Rembrandt*, Eddy de Jongh u.a. (Hg.), Auckland 1982, S. 39-54. „The broadening consciousness of history, geography and nature during the second half of the 16th and the beginning of the 17th century was one of the reasons why artists began to carefully study all sorts of *artificialia* and *naturalia*. A very precise manner of depiction was one of the results of this practice. Not only did a partially new iconography emerge in its wake, but also the form in which this iconography was manifest was indirectly determined by social phenomena.” ebenda S. 42.

da das Arrangement nicht nur eine einzige Idee vertritt. Das Zusammenspiel aus neuen und alten Objekten wird erlaubt durch die Isolierung der Objekte von ihrer ursprünglichen Bedeutung und deren Gebrauch. Neue Zusammenhänge werden von SammlerInnen und MalerInnen gleichermaßen geschaffen.¹⁶⁴ Bei der Analyse von Sammlungen müssen jedenfalls auch praktische Parameter wie die Verfügbarkeit von Objekten und finanzielle Mittel der SammlerInnen beachtet werden. Dem Kunstschaffenden stand es allerdings frei, Objekte eklektisch auszuwählen, neue Zusammenhänge zu schaffen und sie immer wieder (neu) anzuordnen. Bereits erwähnte Methoden wie Studienblätter oder reale Vorbilder könnten herangezogen worden sein. Auch wenn ich den Gedanken an SammlerInnentätigkeit für wichtig halte, könnte dadurch schließlich das Interesse an *Artificialia* und *Naturalia* gefördert worden sein und MalerInnen inspiriert haben, so sehe ich es kritisch, die Objekte von ihren ökonomischen und sozialen Zusammenhängen zu separieren. „For the painting-as-collection distinguishes the nature of its objects from whatever value or use they might have had in their previous lives.”¹⁶⁵ Dass sich die frühere Bedeutung von Objekten durch einen neuen Zusammenhang abschälen kann, dieses alte Leben sozusagen hinter sich lässt und in einen neuen Kontext tritt, ohne seine Geschichte mitzunehmen, ist mir nicht schlüssig. Obwohl eine Auster in ihrem natürlichen Vorkommen in der Natur in einen anderen Kontext eingebunden ist wie als Muschelschale in einer Sammlung, als Gericht auf einem Teller oder als beeindruckende Ware auf dem Gemälde wohnt ihr doch ihr Ursprung inne und kann von ihrer intrinsischen Bedeutung nicht getrennt werden. Viel eher trägt sie all ihre Bedeutungen in sich und überträgt sie auf den Bildinhalt.

Neben der Frage nach den KünstlerInnen und ihrem Interesse an der Stillebenmalerei, also der Produktion der Gemälde, ist auch die Rezeption der Gemälde von Bedeutung. Wer betrachtete die Gemälde? Wurden sie als Auftragswerke oder für den freien Markt geschaffen? Und wer kaufte sie schließlich, in wessen Räumen hingen sie? Hochstrasser zufolge waren die BesitzerInnen der Stilleben Kaufleute, die jene exotischen Lebensmittel und Güter importierten, die auf den Gemälden zu sehen sind. Deren Wohnhäuser – ob Stadtpalast oder Landhaus – waren mit Waren und deren Darstellungen geschmückt. Arbeit, Mühen und menschliches Leid, das mit dem Transport und Handel verbunden ist, bleiben dabei verborgen. Stattdessen werden Vermögen und materieller Überfluss porträtiert.¹⁶⁶ Hochstrassers Studien tragen we-

¹⁶⁴ Vgl. Honig 1998, S. 171-182.

¹⁶⁵ Honig 1998, S. 183.

¹⁶⁶ Vgl. Hochstrasser 2007, S. 121.

sentlich zum Verständnis der Stilleben sowie der Ess- und Trinkkultur der Zeit bei. Eine interessante Beobachtung äußert Woodall. Das niederländische Wort *tafel* bezeichnet einen *table*, bzw. einen Tisch oder eine Tafel, wie wir das Wort gleichermaßen im deutschen Sprachgebrauch kennen. Auf dieser *tafel* werden Speisen vorbereitet und serviert, das Wort steht gleichermaßen für hölzerne Platten, wie auch die Tafel im Deutschen, die KünstlerInnen als Malgrund diente. Somit besteht ein enger semantischer Zusammenhang zwischen der horizontalen (hölzernen) Tafel, die im Speisesaal die Oberfläche für die Mahlzeit bietet, und der vertikalen (hölzernen) Tafel, die an der (Speisezimmer-)Wand der gemalten Komposition als Bildträger dient. Sowohl die Speisen als auch die Gemälde haben ihren Ursprung in der menschlichen Erzeugung, Kochen, Backen, Töpfern, Schmieden, Ernten sind Handarbeiten gleichermaßen wie das Malen. Und der Erzeugende, das menschliche Subjekt, ist unvermeidlich historisch und geografisch verortet: Stilleben zeigen also eine menschliche Wahrnehmung.¹⁶⁷ „If still life is understood as the human experience of (a) painting rather than as referring to a reality beneath or beyond the surface, it undermines the subject/object opposition, opening up the possibility of recognizing our embodied humanity as inseparable from, and responsible for, the everyday world in which we live.“¹⁶⁸ Diese „everyday world“ steht im engen Zusammenhang mit einem Realitäts- und Körperbewusstsein, das sich der Wissenschaft zuwendet – nämlich Johannes Kopernikus und dem sich verändernden Weltbild, astronomischen, botanischen und medizinischen Fortschritten, den Universallehren von Galileo Galilei – und sich von der Religion abwendet. Das Vertrauen auf die menschliche Fähigkeit der Wahrnehmung, als komplexe Erfahrung und Auffassung der damaligen Welt, beeinflusst von Handel, Krieg, menschlichen Auseinandersetzungen und elaborierten Fähigkeiten, verbildlicht sich in den Stilleben. Die Gemälde als Darstellung von Reichtum frei von tiefergehender Bedeutung zu verstehen, wäre zu kurz gedacht. Das Arrangement der Mahlzeiten, die auf der *tafel* zum Verzehr bereitstehen, wiederholt sich auf der vertikalen *tafel*, der Leinwand. Was ist dabei so lustvoll an den nicht verderblichen und langlebigen Darstellungen essbarer Kostbarkeiten? Von der ausbleibenden Arbeit des Tischabräumens, dem Reinigen und Wegwerfen der Mahlzeit abgesehen, Arbeiten, für die mit Sicherheit keiner der InhaberInnen eines solchen Gemäldes zuständig war. Im Gegensatz zu den Marktszenen, welche die niedrige Arbeit darstellen, zeigen diese angerichteten Tische Endprodukte, Luxuswaren, deren mühe-

¹⁶⁷ Vgl. Woodall 2012, S. 979-981.

¹⁶⁸ Woodall 2012, S. 981.

volle Herstellung nur indirekt sichtbar ist. Somit stellt sich die Frage nach der Hierarchie: Wer produzierte und wer war EndkonsumentIn?

Das Hausinnere war in den Niederlanden des 17. Jahrhunderts ein weiblicher Raum, es war die Aufgabe der Frau, sich um die Reinheit des Haushalts zu kümmern und diese zu wahren. Ebenso war die Planung der Mahlzeiten eine weiblich konnotierte Aktivität. Auch der Einkauf, das Besorgen der Lebensmittel auf dem Markt, war die Aufgabe der Frauen.¹⁶⁹ Müssen wir bei der Besprechung von Stillleben die Asymmetrie der Geschlechter in Bezug auf den häuslichen Raum berücksichtigen?¹⁷⁰ Mit Sicherheit, denn der Tisch stellt den Mittelpunkt eben dieses häuslichen Raumes dar, die Ordnung des Tisches und die Zubereitung der Mahlzeit wird Frauen zugesprochen. Kolonialisierung und Schifffahrt wurde von Männern betrieben. Sowohl die Sklavenarbeit, welche mit der Gewinnung von Zucker untrennbar verbunden ist, als auch die Weiterverarbeitung und nicht zuletzt die Zubereitung der Speisen fällt allerdings in den – damals geschlechterspezifisch getrennten – weiblichen Bereich.¹⁷¹ Weniger zeigen die Gemälde die Intimität des Haushalts, viel eher exotische Handelsware, die auf den

¹⁶⁹ Vgl. Elizabeth Alice Honig, *The Space of Gender in Seventeenth-Century Dutch Painting*, in: *Looking at Seventeenth-Century Dutch Art. Realism Reconsidered*, Syracuse 1997, S. 197. Honig ebd. S. 198: „Furthermore, the sellers and inspectors of market goods in Holland were women, too.“ Die weibliche Arbeitskraft ist nur indirekt in den Gemälden sichtbar, etwa in der Bleichung von Stoffen. Die aufwendige Arbeit auf den Bleichfeldern wurde zum Großteil von Frauen ausgeführt. Auf den Märkten, gerade im Fischverkauf, waren ebenfalls Frauen tätig und der Großteil des Hauspersonals war im 17. Jahrhundert weiblich. Auch in der Sammlungstätigkeit, gerade von Porzellan, waren Frauen des gehobenen Bürgertums aktiv. Der Dichter Jacob Cats schrieb in seinem Buch *Houwelijk* von 1625 ausführlich über den Aufgabenbereich der Frauen, nämlich das Haus bzw. der private Raum. Es hatte sowohl mit Arbeitsethik als auch mit Familienehre zu tun, dass sich Ehefrauen und Mütter um die ihnen zugesprochene Rolle als Hausherrin kümmerten. Das traf natürlich in der Realität nicht immer zu und viele Frauen kamen arbeitssuchend in die Niederlande und arbeiteten in einem der zahlreichen patrizischen Häusern als Dienstmagd. Viele Männer waren auf See, wodurch ein Ungleichgewicht der Geschlechter entstand und der gesellschaftliche Druck stieg, sich zu verheiraten. Unterschieden werden muss zwischen der prekären Lebensweise zugezogener und ärmerer Frauen und jenen aus den Bürgerhäusern. Manche Frauen, Anna von Geldern ist beispielsweise zu nennen, emanzipierten sich von ihrem Agitationsbereich und standen im regen Austausch mit den mächtigsten Männern ihrer Zeit. Gut situierte Witwen führten oft die Betriebe weiter und waren nicht selten als Künstlerinnen, Leiterinnen von Druckwerkstätten und als Kunstagentinnen tätig. Aufgrund des ‚Frauenüberschusses‘ kam es außerdem zu erhöhter Prostitution und durch das geringe Einkommen waren Prostituierte zu Diebstählen gezwungen, weshalb Frauen Mitte des 17. Jahrhunderts in den Niederlanden deutlich häufiger straffällig wurden als andernorts, vgl. Birgit Ulrike Münch, *Arbeitende Frauen*, in: *Kat. Ausst. Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022–19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 176–185.

¹⁷⁰ Weiterführend zum weiblichen Raum siehe Elizabeth Alice Honig, *The Space of Gender in Seventeenth-Century Dutch Painting*, in: *Looking at Seventeenth-Century Dutch Art. Realism Reconsidered*, Syracuse 1997, S. 187–201.

¹⁷¹ Vgl. Bryson 2003, S. 171–174. Bryson spricht auf diesen Seiten von der Auslöschung des häuslichen Raumes aufgrund der männlichen Blicke und ihrer Präsenz in den Prunkstillleben Willem Kalfs oder Francois Desportes. Da diese Gemälde Jahrzehnte nach der in dieser Arbeit behandelten Zeit entstanden, spare ich diesen Ansatz aus und nutze seine Gedanken zum ‚weiblichen Raum‘, um die erste Generation der Mahlzeitstillleben begreiflich zu machen.

Tischen wohlhabender Kaufleute zum vergänglichen Verzehr und der nachhaltigen Präsentation des Wohlstandes dienten. Der weibliche Beitrag in dem Anrichten der Speisen ist nicht vordergründig, aber wesentlich. Anders als später die Prunkstillleben zeigen Gemälde wie Osias Beerts *Stilleben mit Austern und Kandiertem* (Abbildung 2) Gegenstände, wie sie sind. Das kann auch auf eine stilistische Entscheidung zurückzuführen sein. Viel mehr als den Wohlstand zu demonstrieren, zeigen die KünstlerInnen ihre technischen Fertigkeiten. Der männliche Triumph als Kaufmann und Händler ist ebenso wenig vordergründig wie die weibliche Arbeit in Küche und Haushalt. Die handwerkliche Leistung macht die Bilder wertvoll und dieser Eindruck verdoppelt sich durch die Darstellung edler Objekte.¹⁷² Alle Spuren der harten Arbeit, die sich hinter den kostbaren Rohstoffen und Kunstgegenständen verbergen, Blut und Schweiß, wurden aus den Gemälden verbannt.

Dienen die Gemälde nun als dekorative Ausstattungsstücke oder haben sie eine vielschichtigere Aufgabe? Da es zwischen den einzelnen Konfessionen in den Niederlanden keine bezeichnenden Unterschiede im Bezug auf die Sammlungstätigkeit von Stilleben gab, sehe ich keinen Grund, die Motive als religiös aufgeladen zu verstehen.¹⁷³ Wie bereits weiter oben erläutert wurde, hingen die Gemälde sowohl in Speisezimmern als auch in Empfangsräumen und im *voorhuis*. Persönliche wie auch professionelle Vorlieben können die Sammlungstätigkeit beeinflusst haben. Im Inventar der Witwe eines Fischhändlers zeigt sich beispielsweise eine Vorliebe für Fischstillleben.¹⁷⁴ Sie wurden oft als Mahnung zur Mäßigung interpretiert, dass sie als stolze Präsentation der eigenen Berufsgruppe gedient haben, scheint mir jedoch naheliegender. Die große Nachfrage nach Bankettstillleben kann jedoch nicht auf eine Gruppe

¹⁷² Die nächste Ebene wäre, dass auch die Käufer von Gemälden weiblich sind, und neben Künstlerinnen im 17. Jahrhundert auch Kunstsammlerinnen existierten: „Women are recorded as buyers in published Antwerp dealers records and (again in Antwerp) the inventories of spinsters certainly contain paintings.” Siehe dazu Elizabeth Alice Honig, *The Space of Gender in Seventeenth-Century Dutch Painting*, in: *Looking at Seventeenth-Century Dutch Art. Realism Reconsidered*, Syracuse 1997, S. 187-201, Zitat Fußnote 34. Dies ist auch der Grund, weshalb ich in der gesamten Arbeit Wert darauf lege, von Käufern und Käuferinnen, Auftraggebern und Auftraggeberinnen, Sammlern und Sammlerinnen sowie Künstlern und Künstlerinnen zu sprechen.

¹⁷³ Zu einem Vergleich der unterschiedlichen Sammlungstätigkeit von KatholikInnen, CalvinistInnen und anderen Glaubensrichtungen angehörenden BürgerInnen und deren Genrevorliebe siehe North 1997, S. 113-115, besonders aus Dordrechter Nachlässen. „Die im Mittelalter und noch im 16. Jahrhundert vorherrschende Andachtsfunktion des Gemäldes wich [in den Niederlanden im 17. Jahrhundert] der Unterhaltungsfunktion. Man kaufte ein Bild, um sich daran zu erfreuen und sein Haus damit zu schmücken.” Michael North, *Das Goldene Zeitalter. Kunst und Kommerz in der niederländischen Malerei des 17. Jahrhunderts*, 2. erw. Auflage, Köln/Weimar/Wien u.a. 2001, S. 121.

¹⁷⁴ Vgl. Brakensiek 2002, S. 227 und siehe Erik Duverger, *Antwerpse kunstinventarissen uit des zeventiende eeuw*, Bd. 7, Brüssel 1984, S. 125-126, Dok. 1995.

an SammlerInnen eingegrenzt werden: „The works produced by the first generation of meal-still-life painters were popular from the start, as confirmed by the existence of many replicas, variants and copies. There is no complete overview of the earliest owners of these paintings (...).”¹⁷⁵ Meistens ist es für uns heute unmöglich, die Gemälde bis zu ihren ursprünglichen KäuferInnen oder AuftraggeberInnen zurückzuverfolgen und die Provenienz lückenlos zu rekonstruieren. Ein außergewöhnliches Beispiel ermöglicht jedoch einen Einblick. Im Winterzimmer des Schlosses Rosenborg in Kopenhagen hat sich in der eingebauten Wandvertäfelung ein Stilleben aus der Nachfolge Osias Beerts erhalten und ist bis heute *in situ* zu besichtigen. Unter den 75 Gemälden, die in Antwerpen für die Ausstattung der Räumlichkeiten des dänischen Königs Christian IV. gekauft wurden, befand sich das *Stilleben mit Früchte- und Fleischpasteten*. Die Wanddekoration wurde um 1619 fertiggestellt, weshalb das Gemälde kurz zuvor entstanden sein dürfte. Diese Tatsache bezeugt, dass damit zu rechnen ist, dass zahlreiche Gemälde von uns heute unbekannten MalerInnen auf eine große Nachfrage stießen und für zahlreiche SammlerInnen und KunstliebhaberInnen gemalt wurden.¹⁷⁶ In diesem außergewöhnlichen Fall kennen wir den ursprünglichen Aufstellungsort und seinen ersten Besitzer und ich nehme an, dass viele der fragmentarisch erhaltenen Gemälde ursprünglich Teile größerer Raumausstattungen gewesen sind.

4.1.4. Luxus: Gefeiert oder verdammt?

Dass die Frühstücksstilleben wie ein Close-up eines Genrebildes wirken, wird bei der Betrachtung von Isack Elyas *Heiterer Gesellschaft* deutlich (Abbildung 28).¹⁷⁷ Mehrere Figuren sind elegant gekleidet um einen angerichteten Tisch gruppiert, es wird musiziert, getrunken, gesungen und gespeist. Die angeschnittene Pastete auf dem Tisch, eine letzte Olive auf einem Zinnteller und eine achtlos auf den Tisch geworfene Serviette deuten auf ein vorangegangenes Mahl hin. Dieser Tisch mit Salzstreuer, Zinnkanne und dem diagonal auf der Tischkante abgelegten Messer ist hier Objekt und Teil eines größeren Ganzen, in den Bankettstilleben wird die angerichtete Tafel geradezu zum Subjekt und füllt unabhängig und mit Subtraktion der Umgebung die Bildfläche. Gerade die riskant an der Tischkante liegenden Messer hinterfragen den klar getrennten Raum zwischen den bildparallelen gedeckten innerbildlichen Tischen und dem außerbildlichen Raum. In Elyas Gemälde sind die Gäste und der Gastgeber anwe-

¹⁷⁵ Buvelot 2017, S. 26.

¹⁷⁶ Vgl. Buvelot 2017, S. 28. Abbildung des Gemäldes, S. 29: Heute Nachfolger Osias Beert, *Stilleben mit Früchte- und Fleischpasteten*, 1617-1618, 51,5 x 66 cm, Kopenhagen, Schloss Rosenborg, The Royal Danish Collection.

¹⁷⁷ Vgl. Woodall 2012, S. 985.

send, einer von ihnen könnte der Auftraggeber für ein Bankettstillleben sein, das seine Wände zierte. Auch die Betrachtenden werden eingeladen, mit am Tisch zu speisen. Durch die Wiedergabe von reflektiertem Licht, Spiegelungen und Schatten wird der Eindruck verstärkt, dass man sich im selben Raum befindet wie das Stillleben. BetrachterIn und AuftraggeberIn werden zu einer sinnlichen Auseinandersetzung mit Essen und Trinken eingeladen. Geschirr und Speisen im Gemälde *Heitere Gesellschaft* können als Erweiterungen der menschlichen Interaktionen gesehen werden, „(...) the ‚framing‘ human action and reaction around the table generates the compositional focus on the food and tableware and informs the way in which it is understood, setting up a complex interplay between subject and object.“¹⁷⁸ Wenn die essbaren Objekte also als Metaphern für die oft lüsternen Gruppen dienen, wie wird dieser Konsumakt in menschenleeren Bankettstillleben ersetzt? Die kleinformatischen *ontbijtje* und Bankettbilder wurden in häuslichen Räumen von Frauen und Männern gleichermaßen betrachtet. Eine visuelle Freude – ein komplexes Wechselspiel zwischen Bild und BetrachterIn – entsteht, sie regt den *animus* an. Woodall spricht von einer visuellen Nahrung der Sinne.¹⁷⁹ Dem soll noch hinzugefügt werden, dass allein die sinnliche Betrachtung nicht ausreicht. Neben der – vielleicht auch erotisierenden, sinnlichen – Betrachtung spielt der Konsum, nämlich nicht im interaktiven, sondern im wirtschaftlichen Sinn, eine Rolle. Mit Sicherheit war das Interesse an den Bankettstillleben nicht rein durch lukullische und visuelle Freuden zu erklären. Wertvolle Gegenstände wie die *Tazza*, Prunkpokale oder feines Glas sind Konsumgüter, die von der zahlungsfähigen Oberschicht, die sich auch jene Bankettstillleben leisten konnte, gekauft und gesammelt wurden. Das Zurschaustellen von Reichtum ist ambivalent: Einerseits möchte die durch Handel reich gewordene Oberschicht ihre erworbenen Güter zelebrieren, andererseits gehören Habgier und Völlerei zu den Todsünden und sind in den Niederlanden eine unpopuläre Thematik. Für wen wurden die Gemälde also geschaffen? Dass die Nachfrage groß war, bezeugen die zahlreichen, in Details abgeänderten Kompositionen Beerts.

Neben dem Symbolgehalt geben die Gemälde Osias Beerts auch Aufschluss über den kulinarischen und stilistischen Geschmack der Zeit. Die Lebensmittel, die verarbeitet oder roh abgebildet sind, das Porzellan, Glas, Silberbehälter und Teller ebenso wie Besteck bieten Aufschluss über Details zur Essenzubereitung und sind eine wesentliche Quelle für das Verständnis sowohl des internen Raumes (das Heim und die dort ausgeführten Arbeiten) wie auch des externen Raumes (den Import, die Sammlungstätigkeiten und das Konsumverhalten).

¹⁷⁸ Woodall 2012, S. 986-987.

¹⁷⁹ Vgl. Woodall 2012, S. 988.

5. Clara Peeters (um 1580/90-nach 1637)

Über die Lebensumstände der Künstlerin Clara Peeters ist nur wenig bekannt und bis zum jetzigen Zeitpunkt fehlen grundlegende biografische Daten. Sie wurde wahrscheinlich zwischen 1588 und 1594¹⁸⁰ in Antwerpen geboren und lebte bis 1637 oder danach.¹⁸¹ Als Malerin ist sie von 1607 bis 1621 fassbar.¹⁸² Undeutliche Monogramme führten zur Zuschreibung weiterer Gemälde und stilistische Analysen undatierter Gemälde veranlassen die Forschung zur Annahme, dass Peeters' Karriere bis in die 1630er Jahre reichte.¹⁸³ Obwohl Frauen ab 1602 Mitglied der Antwerpener Malergilde werden durften, taucht ihr Name in keiner der erhaltenen Mitgliederlisten auf.¹⁸⁴ Ebenso wenig erscheint sie in den Dokumenten der Gilden in Antwerpen, Amsterdam, Haarlem, Delft, Den Haag, Middelburg oder Frankfurt am Main. Die Signierung und der Verkauf von Gemälden war nur KünstlerInnen möglich, die in einer Malergilde eingetragen waren. Angemerkt werden muss, dass die Listen zum Teil unvollständig sind, beziehungsweise Archive kleinerer deutscher, niederländischer und flämischer Städte noch nicht wissenschaftlich untersucht wurden.¹⁸⁵ Da ein paar von Peeters Holztafeln Antwerpener Handwerksmarken tragen, ist es naheliegend, dass sie in dieser Gegend arbeitete.¹⁸⁶ 31 ihrer Gemälde sind mit CLARA P oder CLARA PEETERS signiert. Sie war eine der ersten KünstlerInnen, die das Stilleben, das zuvor den Vordergrund zu neustamentlichen Sze-

¹⁸⁰ Decoteau 1992 und Edith Greindl 1965 zufolge ist eine Geburt 1589 oder 1594 wahrscheinlich. Decoteau hält es für möglich, dass eine namentlich erwähnte Clara Peeters in einem Taufbuch von 1594 die Künstlerin sei und sie mit bereits dreizehn Jahren ihr erstes Gemälde – datiert 1607 – gemalt hat. Bastiaensen hält eine Geburt zwischen 1588 und 1590 für am wahrscheinlichsten, wenn angenommen wird, dass es sich bei Clara Lamberts um Clara Peeters handelt, ist als Geburtsjahr 1587 anzunehmen, siehe Bastiaensen 2016, S. 19. Außerdem Vergara 2016, S. 45, Fußnote 5.

¹⁸¹ Siehe Bastiaensen 2016, S. 17-31.

¹⁸² Neueste Forschung zu ihrer Identität siehe Bastiaensen 2016, S. 17-31. Meijer 2019, S. 222 hält Bastiaensens Vorschlag, es handle sich um Clara Lamberts, für eine reine Hypothese, da es keinen Hinweis gibt, dass Clara Lamberts malte. Bastiaensen selbst lenkt ein, dass es keine explizite Evidenz gibt, dass Clara Lamberts der Mädchenname der Malerin Clara Peeters ist. Für Clara Lamberts gibt es Dokumente, denen zufolge sie um 1587 in Mechelen geboren wurde, in Antwerpen aufwuchs, 1605 heiratete und ab da ihren Mädchennamen ablegte und Clara Peeters hieß. Sie lebte in Antwerpen bis 1621 und die letzten Anhaltspunkte zu ihrem Leben sind 1637 in Ghent fassbar, vgl. Bastiaensen 2016, S. 29.

¹⁸³ Vgl. Decoteau 1992, S. 7.

¹⁸⁴ Decoteau führt mehrere Gründe an, weshalb Peeters in den Dokumenten der Antwerpener Malergilde nicht erwähnt wurde. Sie könnte autodidaktisch gearbeitet haben, wenn sie ohne Lehrer aus der Gilde ausgebildet wurde, wäre das eine Erklärung für ihr fehlendes Aufscheinen, oder sie wurde nicht in Antwerpen geboren. Bereits ihre frühen Werke ab 1607 sind die einer ausgebildeten Künstlerin, Lichteffekte und Perspektive sprechen gegen eine Anfängerin. Decoteau erwägt die Alternative einer Ausbildung in der väterlichen Werkstatt, welche nicht offiziell in der Gilde registriert werden musste: Außerdem könnte sie in Holland ausgebildet worden sein, da diese Aufzeichnungen unvollständig sind, bleibt dies eine Hypothese, siehe Decoteau 1992, S. 8-11.

¹⁸⁵ Vgl. Decoteau 1992, S. 104-105.

¹⁸⁶ Vgl. Edwin Buijsen, Clara's Cheeses, in: Mauritshuis in focus 25 (2), 2012, S. 14-22.

nen bildete oder Teil von Darstellungen aus dem alltäglichen Leben war (etwa bei Pieter Aertsen und Joachim Beuckelaer, Abbildung 29)¹⁸⁷, zu einer autonomen Bildgattung machte. Die allegorisch-moralisierende Deutung, die sich bei derartigen Hintergrundszenen aufdrängt¹⁸⁸, soll bei den autonomen Stillleben hinterfragt werden. Denn die Gefäße, Teller und Leckereien in ihren Gemälden kommen ohne Bildpersonal aus und haben – zumindest auf den ersten Blick – keine tiefere Bedeutung. Mit sorgfältigem Pinselstrich und einer realistischen Wiedergabe der Texturen zeigt Peeters die gedeckten Tische als Illusion der Wirklichkeit. Ihre Gemälde sind geprägt von sehr kleinteiligen, reichhaltigen Details. Selbst bei naher Betrachtung sind die Scharten an Tischen und Unebenheiten auf Oberflächen klar zu erkennen und ihre innovativen Kompositionen sind von hoher malerischer Qualität. Obwohl in ihren Werken viele Objekte wiederholt werden, ist jedes ihrer Gemälde unabhängig und zeigt unterschiedliche Variationen von Gegenständen.

5.1. Erste Stillleben um 1610

Das erste von ihr bekannte Gemälde von 1607 *Stillleben mit Weinglas, Süßwaren und Kerze* (Abbildung 30) zeigt zwei Gläser: Ein venezianisches Weinglas gefüllt mit Rotwein und einen deutschen Römer, sowie die Kerze als innerbildliche Lichtquelle. Brennende Kerzen kommen in ihren späteren Gemälden nicht wieder vor und begegnen uns nur in Werken Georg Flegels. Der Schaft des Römers ist mit Noppen verziert und das Glas mit Weißwein gefüllt.¹⁸⁹ Eine Kombination alltäglicher Gegenstände wie der brennenden Kerze und der symbolischen Fliege sind zu sehen. Der BetrachterInnenstandpunkt ist, ähnlich ihren vergleichbaren frühen Gemälden, hoch, die Tischkante schließt parallel mit dem Bildrand ab, nur ein schmaler Streifen der Tischplatte ist zu sehen. Ein Rosmarinzweig liegt quer über Tisch und Teller, daran hängen fünf dünne, goldene Anhänger, ein Ring liegt im Bildvordergrund zwischen Kerzenhalter und Zinnteller. Rosmarin galt durch seinen lang anhaltenden Geruch

¹⁸⁷ Die flämische Stilllebenmalerei beginnt mit den Küchen- und Mahlzeitstillleben von Pieter Aertsen um 1551, Aertsens 1551 datiertes erstes Küchenstillleben gilt auch als erstes (erhaltenes) niederländisches Stillleben überhaupt: *Speisekammer mit Maria, Almosen verteilend*, Holz, 115,5 x 169 cm, Raleigh, North Carolina Museum of Art.

¹⁸⁸ Beispiele dafür wären auch Gemälde von Maarten van Heemskerck, der gedeckte Tische in Familienporträts zeigt, Bsp. *Pieter Jan Foppenszoon und seine Familie*, Staatliche Museen Kassel, Gemäldegalerie Alte Meister. Hier erscheinen sowohl Brot und Wein mit eucharistischer Bedeutung, außerdem ist die Tafel eingebettet in einen Kontext und nicht wie wenige Jahrzehnte später zeitlich isoliert und einzig auf den gedeckten Tisch beschränkt, vgl. Brakensiek 2002, S. 224. Riley 2015, S. 274 zu Malern wie Beuckelaer und Aertsen: „The sexual, moral and political symbols lurking within still-lives and genre scenes give as much harmless pleasure to present-day historians as the did to the clients of these painters, who probably found their interpretation a great deal easier.”

¹⁸⁹ Vgl. Meijer 2019, S. 38.

sowohl als Symbol der Unendlichkeit und wurde Gräbern beigegeben, ebenso spielt Rosmarin eine wichtige Rolle bei Hochzeitszeremonien und wurde in den Brautschmuck und als Beigabe zur Erinnerung an die Treue geschenkt.¹⁹⁰ Zwar sind Kerzenhalter und Zinnteller perspektivisch nicht korrekt wiedergegeben, die Spiegelungen, Lichtreflektionen und der Umgang mit den unterschiedlich intensiven Schattierungen zeigen aber bereits ihr Interesse an der realistischen Darstellung und beweisen Peeters Können. Ebenso fein gestrichelte Lichteffekte und ein persönlicher Pinselduktus zeichnen das Frühwerk aus. Das scheinbar wahllos auf dem Teller verstreute Konfekt könnte Symbolgehalt haben. Links neben dem Glas liegen fast zufällig zwei Eiszucker übereinander, in einer Art und Weise, dass sie für jeden Betrachtenden der westlichen Welt ein klares Kreuz-Motiv erkennen lassen. Bereits Osias Beert hatte sich dieses Motives der kreuzförmigen Zuckerstangen bedient (siehe etwa Abbildung 25).¹⁹¹ Eine Ähnlichkeit mit Beert wird in der Literatur immer wieder bemerkt und könnte auf ein Lehrer-Schülerin-Verhältnis hinweisen.¹⁹² Obwohl es dafür keine Dokumente gibt, sprechen die Wahl des BetrachterInnenstandpunktes und die unabhängigen Objekte, die von Betrachtenden erst durch die Positionierung am Tisch als Einheit im Gemälde erfasst werden, dafür, dass eine Verbindung zwischen Beert und Peeters besteht. Beert gelang es – im Gegensatz zu Clara Peeters – in vielen Gemälden nicht, genügend Platz zu schaffen, er isoliert und überlappt die Gegenstände und rechnet nicht ausreichend Standfläche ein. So entsteht der Eindruck, dass manche Teller zu wenig Fläche auf der Tischplatte haben. Transluzente Objekte dargestellt unter verschiedenen Lichteinflüssen, das wiederkehrende Motiv der chinesischen Schalen, sowie die Römer und venezianischen Gläser von Beert und Peeters ähneln einander hingegen in hohem Maße.

Ist das auffällig in der Mitte des Zinntellers liegende P-förmige Gebäck als Referenz an sich selbst zu verstehen? Das *Stilleben mit Weinglas, Süßwaren und Kerze* wurde auch als Hochzeitsstilleben bezeichnet. Während der Rosmarinzweig und der Ring diese Theorie unterstützen, sind das Gebäck in Form der Initialen der Künstlerin und das Selbstbildnis im Fuß des Kerzenhalters als Hinweis auf die Autorinnenschaft zu verstehen. Auf das später in ihren Ge-

¹⁹⁰ Bereits ein Gemälde von 1570 zeigt diesen Brauch in Europa, bei Hochzeiten das Essen mit Rosmarin zu schmücken, siehe Marcus Gheeraerts d. Ä., *Hochzeitsfest in Bermondsey*, um 1570, Öl auf Holz, Hatfield House, Hertfordshire vgl. Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 170.

¹⁹¹ Vgl. Segal 1989, S. 67.

¹⁹² „It is very probable that he was her teacher, even if she is not listed among his registered pupils in the surviving records“, so Decoteau 1992, S. 72, ebenfalls für diese Theorie sprechen sich Ann Sutherland Harris/Linda Nochlin, *Women Artists 1550-1950*, New York 1978 und Sam Segal, *A Flowery Past, A Survey of Dutch and Flemish Flower Paintings from 1600 until the Present*. Ausstellungskatalog Mijndrecht 1983 aus.

mälden wiederkehrende *bruidsmes*, das Brautmesser, wird hier verzichtet. Das Brautbesteck bestehend aus Messer und Gabel wurde traditionellerweise in einem Etui bei der Hochzeit an die Braut überreicht. Ein Beispiel für ein derartiges Brautbesteck hat sich im Brüsseler *Museum voor Kunst en Geschiedenis* erhalten.¹⁹³ Dass Peeters mehrmals in ihren Gemälden auf die Verehelichung verweist, ist bezeichnend. Im Gegensatz zur offenen Pastete bei Claesz' *Ban-kettbild mit Zinnkanne*, wo die Fleischfüllung herausquillt (Abbildung 4), ist bei Clara Peeters in einem Gemälde einer russischen Privatsammlung (Abbildung 31) eine geschlossene Pie zu sehen. Pasteten wurden aus Weizenmehl gebacken, wobei der Weizen im frühneuzeitlichen Europa als teuerstes Getreide galt. Weizen wurde besonders in Mittel- und Südeuropa angebaut und fein gemahlen, um als Mehl dann weiter zu Nudeln, Brot oder Teigwaren wie Pasteten bzw. Pies verarbeitet zu werden.¹⁹⁴ Besonders fein gemahlener Weizen war teuer und stand nur den Reichen zur Verfügung.¹⁹⁵ Riley weist darauf hin, dass es sich in Peeters' Gemälde um einen Hochzeitskuchen handeln könnte, wie er in dieser Form in anderen Gemälden vorkommt.¹⁹⁶ Die flache Teigware könnte Süßes oder Pikantes enthalten und ist im Gemälde einer russischen Privatsammlung mit Rosmarin-Zweigen und Körnern geschmückt. Schmuckstücke baumeln von dem mittleren höchsten Zweig.¹⁹⁷ Im Vergleich zu dieser Pie ist jene aus dem Museo del Prado im *Tisch mit Tuch, Salzstreuer, vergoldeter Tazza, Torte, Krug, Porzellanschale mit Oliven und Brathähnchen* (Abbildung 32) mit einem sternförmigen Gitterbelag geschmückt und der Rand ist kunstvoll geformt. Zwar lässt sich kein Hinweis auf die Füllung

¹⁹³ Vgl. Münch 2022, S. 190-193. Abbildung Brautbesteck der Catharina Donckers (2 Messer mit Etui), um 1600, Silber, 21,8 x 22,1 cm, Brüssel, Museum voor Kunst en Geschiedenis, Inv. 3639-3640: Münch 2022, S. 193.

¹⁹⁴ Keramik- und Brotöfen des 16. und 17. Jahrhunderts geben Aufschluss über die Küchenarchitektur und Arbeitsweise der KöchInnen der Zeit. Auf den architektonischen Raum der Küche und dem Raum als weiblich konnotiert, kann hier nicht näher eingegangen werden, ich verweise auf Inneke Baatsen, Bruno Blondé, Julie De Groot, *The kitchen between representation and everyday experience. The case of sixteenth-century Antwerp*, in: *Trading Values in Early Modern Antwerp*, C. Göttler/B. Ramakers/J. Woodall (Hg.), *Netherlands Yearbook for History of Art*; Vol. 64/1, Leiden 2014, S. 162-184.

¹⁹⁵ Vgl. Craig Muldrew, *Kat. Ausst. Cambridge 2019*, S. 31.

¹⁹⁶ Etwa im Gemälde: Joris Hoefnagel, *Hochzeitsfest bei Bermondsey*, um 1569, Öl auf Holz, Privatsammlung, UK. Das Bild zeigt zwar eine ländliche Hochzeit im Umkreis von London, könnte aber nichtsdestotrotz für einen feierlichen Rahmen einer Eheschließung sprechen. Weitere Beispiele für gedeckte Tische mit Pies: Frans Francken II und Hieronymus Francken II, *Der reiche Mann und Lazarus*, Öl auf Holz, Privatsammlung, Dorotheum Wien Auktion am 25.4.2017. Frans Francken II, *Die Hochzeit von Kana*, 1618-1620, Stockholm, Nationalmuseum. Frans Francken II, *Der reiche Mann und der arme Lazarus*, Öl auf Holz, um 1605, Ulm, Museum für Brot und Kunst.

¹⁹⁷ Diese baumelnden Schmuckstücke bezeichnet Riley 2001, S. 54 als: „(...) trinkets or kissing comfits (decorative pressed sugar shapes covered in gold leaf).“ Oftmals stecken auch kandierte Stäbchen, die an heutige Geburtstagskerzen erinnern, in den flachen Kuchen, Beispiele siehe Joris Hoefnagel und Frans Francken II, vgl. Riley 2001, S. 54-55. Diese Tradition scheint auch in Italien üblich, eine vergleichbare Pie ist in Leandro Bassanos *Das Fest des Antonius und der Kleopatra* von ca. 1610, Nationalmuseum, Stockholm zu sehen.

ausmachen – es könnte sich um eine pikante Fleischfüllung oder eine süße Variante etwa aus Äpfeln und Zimt handeln – die Dekoration jedoch stellt die große Konditorenkunst und gleichermaßen die künstlerische Fähigkeit der Malerin unter Beweis.¹⁹⁸ Eine Hochzeitstorte, ähnlich jener aus dem *Stilleben mit Torte, Silbertazza mit Süßem, Porzellan, Muscheln und Austern* (Abbildung 31), kommt auch im italienischen Beispiel von Leandro Bassano, der *Hochzeit zu Kana* um 1578 vor. Auf einem separaten Tisch steht vor der Hochzeitstafel die Torte bereit. Daher ist anzunehmen, dass es sich auch in Clara Peeters Gemälde um eine Hochzeitstorte handelt. Jedenfalls implizieren die angeführten Tatsachen, dass Clara Peeters für reiche AuftraggeberInnen arbeitete. Erstens befinden sich mehrere von Clara Peeters Gemälde bis heute im Museo del Prado, der einstigen königlichen Sammlung. Zweitens stellen ihre Bilder teure, seltene und importierte Waren in den Bildern dar und drittens sprechen die Formate mit teilweise über 50 cm Länge – also größer als gewöhnliche Stilleben der Zeit – dafür, dass ihre AuftraggeberInnen von besonderem gesellschaftlichem Status waren.¹⁹⁹

5.2. *Stilleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan, um 1612*

Das signierte, aufgrund stilistischer Merkmale um 1612 datierte *Stilleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan* misst 45,5 x 33 cm, befindet sich in einer Privatsammlung und soll näher betrachtet werden (Abbildung 3).²⁰⁰ Das Gemälde stellt eine Zäsur im Schaffen der Künstlerin dar.²⁰¹ Auf einem engen Bildausschnitt arrangierte sie auf einer dunklen Tischplatte und vor dunklem Hintergrund mehrere Gegenstände, die genau in den Bildausschnitt eingepasst sind. Obwohl die frühen Werke noch eher von freien Flächen geprägt sind, ist hier die Tischoberfläche fast gänzlich bedeckt. Ihre Tendenz, ab 1612 die Gegenstände überlappen zu lassen und die Räumlichkeit komplexer darzustellen, ist bereits erkennbar. Um dieses Jahr veränderte sie ihre Perspektive von der Aufsicht auf die gedeckten Tische zugunsten eines niedrigeren BetrachterInnenstandpunktes. Eine Reduzierung der dargestellten Objekte führt zu einer Intensivierung, das Arrangement wird kompakter, während ihr Pinselstrich akribisch und fein bleibt und die Details jeder Stofflichkeit penibel ausgeführt werden. Ihre Tischplatten schließen parallel mit dem Bildrand ab und etwa im Gegensatz zu Pieter

¹⁹⁸ Vgl. Riley 2015, S. 248-251.

¹⁹⁹ Vgl. Decoteau 1992, S. 8.

²⁰⁰ Vgl. Riley 2001, S. 45-59.

²⁰¹ Vgl. Decoteau 1992, S. 92-93. In der Literatur wird ein Pendant zum vorliegenden Gemälde vorgeschlagen, nämlich Clara Peeters' ebenfalls 1612 entstandene *Stilleben mit Sieburg Krug und Hering*, Abbildung siehe Sam Segal S. 229. Ob die beiden Gemälde tatsächlich als Paar gedacht waren und wie eine ihnen zugrunde liegende moralische Botschaft lauten könnte, muss offenbleiben, vgl. Segal 1989, S. 69.

Claesz, der häufig Tischdecken aus Damast²⁰² oder Leinen malte, bleiben Peeters Tische ‚nackt‘. Die veristischen Holzplatten bilden den Untergrund der Kompositionen. Goldpokal und Delikatessen decken den Tisch buchstäblich. Die Farbpalette ist reduziert, Erdtöne von grün bis rötlich und braun beherrschen den Eindruck, indem sie dem Gemälde ein warmes Erscheinungsbild verleihen. Der geöffnete rote Granatapfel links setzt dagegen einen farblichen Akzent. Der dunkle Hintergrund und der eng gewählte Ausschnitt der Bildfläche verleihen dem Bild einen intimen Charakter. Dass die Tischplatte leicht nach vorne gekippt ist, merkt man erst anhand des tiefen Einblicks in die Teller; Trockenfrüchte, Mandeln und Zuckerwerk sind durch den nach oben angehobenem Horizont gut zu sehen. Die Gegenstände wurden in additiver Weise angeordnet, ohne sich dabei zu überschneiden.

Links im Vordergrund steht ein Goldpokal, am linken Bildrand dahinter liegt der geöffnete Granatapfel, am rechten Bildvordergrund liegt vereinzelter Zuckerwerk und auf einem gerollten Keks wurde das Konfekt in Form eines Buchstaben P abgelegt. Im Mittel- und Hintergrund, wenn bei dem gedrängten Bildausschnitt überhaupt von Hintergrund gesprochen werden kann, sind zwei Wanli-Schüsseln zu sehen, beide mit Konfekt gefüllt. Die eine nimmt fast die gesamte Bildbreite ein, die Schüssel dahinter ist höhergestellt, sie ruht auf einem weiteren Behälter und enthält Mandeln und Trockenfrüchte. Die Rosinen tauchen gerade in der Blütezeit des holländischen Handels mit der Levante auf und erscheinen in den Jahrzehnten nach 1621 kaum noch.²⁰³ Ein nahezu identisches Exemplar des Goldpokals aus dem *Stilleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan* kommt sowohl im *Stilleben mit Blumen, einem vergoldeten Kelch, getrockneten Früchten, Süßigkeiten, Brotstangen, Wein und einem*

²⁰² Der Name Damast leitet sich von der syrischen Stadt Damaskus ab, wo dieser Stoff seit dem 12. Jahrhundert gehandelt wurde. Damast galt als hochwertiges, meist aus Seide bestehendes und durch eine aufwendige Technik hergestelltes Gewebe. Es wurde in Europa ab dem 14. Jahrhundert produziert und im ausgehenden 16. Jahrhundert galt Haarlem als wichtiges Produktionszentrum für edlen Damast. Umso aufwendiger das Muster, umso teurer der Damast. Die kostbaren Textilien wurden in Leinenschränken und Hochzeitstruhen aufbewahrt, mit Hand gewaschen und mit Leinenpressen geplättet, wodurch die charakteristischen Falten entstanden. Die Press-Falten weisen also darauf hin, dass das Tuch frisch gewaschen ist. Eine solche Leinenpresse war in wohlhabenden Grachtenhäusern des 17. Jahrhunderts in Amsterdam allgegenwärtig, das Rijksmuseum hat eine solche *Linnenpers* datiert zwischen 1620 und 1640 in seiner Sammlung (Objektnummer BK-1960-27). Frische und Sauberkeit waren das oberste Gebot für einen feinen, gut organisierten Haushalt. Oft aufwendige Köppelarbeiten und Spitzenborten an Damasttüchern unterstreichen deren Qualität und Wert. Das Material galt als Statussymbol, einfachere Tischtücher gab es aber ebenso in weniger reichen Haushalten, vgl. Maria Ostritz, *Fremd und Eigen*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 108. In Haarlem wurde außerdem das dunklere Leinen gebleicht, das dann als Tischtuch in Verwendung kam. Die Haarlemer Bleichfelder waren die größten ihrer Art in Europa, siehe Jan-David Mentzel, *Alles Käse? Produkte vom Land*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 84-99 und Lenders/Bleyerveld 2017, S. 72-73.

²⁰³ Vgl. Hochstrasser 2007, S. 81.

Zinnkrug (Abbildung 33) aus dem Prado als auch im Karlsruher *Stilleben mit Blumen und Goldpokalen*²⁰⁴ von 1612 vor (Abbildung 34). Der vergoldete Metallkelch stellt ein außergewöhnliches Sammlerstück dar, wie es in Kunstkammern zu finden war. Ebenso erinnern diese Kelche an eucharistische Zeremonien. Der Dekor des Pokals im Karlsruher Gemälde zeigt neben ornamentalen Elementen eine Jagdszene.²⁰⁵ Der bekrönende Soldat trägt eine klassische, enganliegende Rüstung mit Helm, Schild und Speer und wird sowohl als *Miles Christianus* als auch als Hellebardier gedeutet. Auf die symbolische Bedeutungsebene weist Segal hin und erwähnt Cesare Ripa's *Iconologia* (illustrierte Edition in Rom 1603 veröffentlicht). Im Bild der Justitia trägt die Personifikation einen Kelch mit sich, der begleitende Text dazu lautet „(...) and the chalice means that Justice is a matter of God.“²⁰⁶ Segal weist auf die in *Stilleben* abgebildeten Deckel der Prunkpokale hin, die oft mit eben jenem Soldaten mit Rüstung und Helm, Schild und Speer bekrönt sind. Er vermutet eine symbolische Bedeutung im Krieger und schlägt den *Miles Christianus* vor, dem christlichen Soldaten, der für die Wahrheit Gottes kämpft. Das Schwert des Kriegers wurde durch eine Lanze ersetzt und wird mit dem Hl. Paulus identifiziert, der an der Seite von Christus kämpft und nach dem apokryphischen Buch der Weisheit die Wahrheit verteidigt, um die Krone der Märtyrer zu empfangen. Metaphorisch ist es der Kampf um die Pole Spiritualität und Materialität bzw. Tugend und Sünde. Genau diese Gegensätze sieht Segal in den *Stilleben* verbildlicht. Ebenfalls auf den christlichen Kontext weisen Szenen im Hintergrund der gedeckten Tische hin, wie es bei Oσίας Beert und anderen ZeitgenossInnen vorkommt. Hintergrundszenen mit Lazarus oder Christus im Hause von Maria und Martha können als Aufforderung zur christlichen Nächstenliebe verstanden werden.

Oft sind zusätzliche Symbole ersichtlich. Bereits erwähnte, scheinbar zufällig über Kreuz liegende Eiszucker kommen häufig im Vordergrund der Gemälde vor. Brot und Wein können als eucharistische Symbole gedeutet werden, um BetrachterInnen zu ermahnen, den Lehren Christi zu folgen. Dass ab 1600 die Nachfrage nach Kunst erstmals breite Bevölkerungsschichten erreichte, erklärt meines Erachtens die vielfältige Produktion und die Erwartung an

²⁰⁴ Hier handelt es sich um eines von wenigen Hochformaten, was auf die Motivwahl zurückgehen kann. Die Formatwahl unterstützt das schlanke, hohe Motiv des Deckelpokals. Im Gegensatz dazu hat der Großteil der Dessertstilleben ein horizontales Format. Dieses Format wird auch in anderen Genres im 17. Jahrhundert bevorzugt, etwa Landschafts- und Genredarstellungen. Nur für Porträtdarstellungen überwiegt das Hochformat. Das Querformat unterstützte außerdem, ähnlich dem Tischformat, eine realistische Darstellung der gedeckten Tische.

²⁰⁵ Segal 1989, S. 70 sieht in den Jagdszenen ein besonderes Symbol: „The deer hunt symbolizes the search for the pure soul, or the longing for Christ.“

²⁰⁶ Vgl. Segal 1989, S. 69.

die StillebenmalerInnen nach neuen Kompositionen. Motive wie Brot und Wein haben mit Sicherheit religiöse Konnotationen, um den Betrachtenden zu ermahnen, das Hauptaugenmerk liegt jedoch auf einer im Stilleben kulminierenden Darstellung einer Wohlstandsgesellschaft.²⁰⁷ Besonders das Werk Clara Peeters zeichnet sich als malerisches Äquivalent zum Luxusanspruch der Zeit aus. Prunkkelche dieser Art zeugen aufgrund des schieren Materialwertes, der Arbeitszeit und der meisterlichen Handfertigkeit von materiellem Wohlstand. Besonders Nürnberg war für seine Goldschmiede und deren Prunkpokale bekannt, andere Zentren der Goldschmiedearbeiten waren Augsburg, Hamburg, Amsterdam, Haarlem und Utrecht. Am vergoldeten Silberpokal in der Bildmitte des Gemäldes aus Karlsruhe (Abbildung 34) zeigt sich dank Infrarotreflektografie eine Unterzeichnung, die an den Konturen des Pokals als auch am Steinzeug-Krug überwiegend freihändig gezeichnete Linien aufweist.²⁰⁸ „Most of the lines were drawn freehand, but others seem to have been applied with the help of a compass or a ruler. For example, a vertical line marks the axis of the goblet, which Peeters placed exactly in the middle of the panel.“²⁰⁹ Ein ganz ähnlicher Pokal ist im *Großen Schauessen mit Papagei* von Georg Flegel integriert (Abbildung 7). Waren diese Pokale also so zahlreich, dass sie den KünstlerInnen leicht zugänglich zur Verfügung standen, oder handelte es sich vielmehr um eine besondere Rarität, welche sie voneinander abmalten, um ihren Bildern Wert zu verleihen? Diese Frage soll im Kapitel 5.2.4. näher behandelt werden. Sie werden wohl in keinem Haushalt aufbewahrt worden sein, denn sie erinnern eher an zeremonielle Anlässe. Ein ähnlicher Prunkpokal hat sich in einer privaten Sammlung erhalten (Abbildung 35). Wenn jene Kelche auch Seltenheitswert hatten, sind sie in ausgewählten Sammlungen

²⁰⁷ Vgl. Segal 1989, S. 65. Ähnlich siehe Riley 2001, S. 49-50. „The cookies could be seen as the vanity of ephemeral, expensive, earthly pleasures, made with skills corresponding to those of the silversmith, yet destined to crumble and disappear like the tobacco smoke and moldering skull of a ‘Vanitas’ painting; while the juicy globules of the luscious pomegranate recall the glorious congregation of Christian souls. The scatter of nuts and their shells, the inevitable debris of a dessert course or snack, is not mere clutter, for the hard shell reminds us of the wood of the cross, the soft kernel within signifying the love of Christ for mankind; or, alternatively, the universal blessings of the Church contained within the outward shell of its strict commandments.“ Auch Brakensiek erwähnt, dass von einer latenten symbolisch-allegorischen Aufladung auszugehen ist, vgl. Brakensiek 2002, S. 224. Gegen die mahnende Interpretation der Stilleben spricht de Jongh 1982.

²⁰⁸ Die wenigen mir bekannten Gemälde der erwähnten KünstlerInnen mit sichtbaren Pentimenti bzw. detaillierten Unterzeichnungen sind: Clara Peeters, *Stilleben mit Fischen*, signiert und datiert: 1611, 50 x 71,6 cm, Museo del Prado, Madrid; Georg Flegel, *Großes Schauessen mit Papagei*, um 1620, Kupfer, 78 x 67 cm, Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Alte Pinakothek, München (Abbildung 7); Georg Flegel, *Stilleben mit chinesischer Porzellanschale*, 20 x 28,3 cm, Privatbesitz (Abbildung Wettengl 1999, S. 140), Osias Beert, *Blumen in Porzellanvase und Früchte*, vor 1620, 67 x 117 cm, Sammlung Liechtenstein, Wien (Abbildung Lenders/Bleyerveld 2017, S. 97).

²⁰⁹ Buvelot 2017, S. 148.

doch präsent und werden eher als kostbare SammlerInnenobjekte denn als eucharistischer Kelch mit bekrönendem christlichen Soldaten im Gemälde ihren Platz gefunden haben.

Neben dem Prunkpokal ist auch das chinesische Porzellan bezeichnend für den kostbaren Inhalt des *Stillebens mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan*. Der Porzellanter ähnelt im Dekor jenem Teller aus Clara Peeters Gemälde aus dem Mauritshuis (Abbildung 36).²¹⁰ Beide Teller können der Wanli-Periode zugeordnet werden. Ein im Rijksmuseum erhaltener Teller, entstanden vor 1613, der sich unter der Fracht der versunkenen *Witte Leeuw* befand, in blau-weißen Kraak-Porzellan mit einem Dekor aus abwechselnd breiten und schmalen Feldern mit Glückssymbolen sowie Blumen- und Fruchtzweigen an der Wand und am Rand (Abbildung 37) zeigt, dass diese Art Importware um 1610 in den Niederlanden erhältlich war. Es wurde bereits erläutert, dass Schiffe der VOC nachweislich große Ladungen an Porzellan und anderen chinesischen Gütern in niederländische Häfen brachten.²¹¹ Könnte Clara Peeters im Besitz eines solchen Tellers gewesen sein? Aufgrund der detaillierten Wiedergabe des Porzellans in Peeters Gemälden liegt die Vermutung nahe, dass sie die Importware erworben und sie im Atelier *naer het leven*²¹² studiert hatte, oder zumindest die Möglichkeit bestand, detailgetreue Studien davon anzufertigen. Im Gegensatz zu den ein Jahr davor entstandenen Gemälden aus dem Prado hat sich hier (Abbildung 3) nicht nur das Quer- zum Hochformat gewandelt – Dessert- und generell Mahlzeitstillleben sind hauptsächlich, wie es auch Tischplatten sind, querformatig – auch die Reduktion der Gegenstände und der niedriger gewählte Standpunkt zeigen die Entwicklung der Malerin.²¹³ Der Granatapfel, eine Frucht mit großem symbolischen Wert, ist kein ungewöhnliches Motiv für nordeuropäische Stillleben

²¹⁰ Vgl. Kloek 1999, S. 129. 1999 noch in der Londoner The Richard Green Gallery. Der Teller wird von McCunn Burns der Ming-Dynastie zugeordnet, siehe McCunn Burns 2004, Appendix. Ausführlich zu den Zuschreibungen siehe Maura Rinaldi, *Kraak Porcelain. A moment in the history of trade*, London 1989.

²¹¹ Teilweise wurden die oft portugiesischen Schiffe auch gekapert und die Ladung dann konfisziert und bei Versteigerungen veräußert, so etwa die *San Jago* 1602, deren Ladung in Middelburg auktioniert wurde, vgl. Hochstrasser 2007, S. 124-149.

²¹² Die Bezeichnung *nach dem Leben* zu malen stammt von Kunstschaaffenden um 1650, das niederländische Wort *stil leven* und die bis heute geläufige deutsche Bezeichnung als Stillleben stammen wohl daher. Als *stil leven* wurden Gemälde erstmals in einem Inventar von 1650 bezeichnet und der Begriff dürfte bereits gebräuchlich gewesen sein. Dass es sich bei Bezeichnungen wie dem *stillen Leben* bzw. der *natura morta* eigentlich um Oxy Mora handelt, unterstreicht die Tatsache, dass stille, also unbewegliche Gegenstände, nach dem Leben, also nach realistischem Vorbild gemalt wurden. Obwohl die Gegenstände im Atelier arrangiert wurden und sicher mit einem gewissen Interpretationsspielraum von den KünstlerInnen gemalt wurden ist das abgebildete Leben alles andere als still, vgl. hierzu Alexandra Käss/Jan-David Mentzel/Birgit Ulrike Münch, *Stillleben! Die Sprache der Dinge*, in: Kat. Ausst. Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 36-47.

²¹³ Vgl. Decoteau 1992, S. 23-25.

und Gemälde von Georg Flegel, Frans Snyders und Nicolaes Gillis zeigen die Frucht in ähnlich geschnittener Weise, im Œuvre Peeters bleibt dies der einzige Granatapfel.

Riley merkt an, dass „(...) a still life of a seemingly random selection of innocent domestic objects can be a battlefield for passionately held views of what these objects might signify”²¹⁴.

Die Ernährungshistorikerin spricht sich dafür aus, dass die dargestellten Lebensmittel auf ihre tiefere Bedeutung hin gelesen werden müssen und eine Bandbreite an Interpretationen zulassen. Weintrauben zum Beispiel haben eine Vielzahl an symbolischem Sinngehalt, sie dienen unter anderem als Hinweis auf die Eucharistie oder auf Christus selbst, und der Apfel kann auf den Baum der Erkenntnis hinweisen.²¹⁵ Laut Riley sind Clara Peeters’ Stilleben eine Synthese aus „conspicuous consumption, moral rectitude, and visual delights”.²¹⁶ Der Demonstration reicher Speisen und der intensiven visuellen Erfahrung stimme ich zu, meine Zweifel an der „moral rectitude” möchte ich weiter unten erläutern. In Clara Peeters’ Gemälden wiederholen sich oft idente Objekte; Zinnteller auf ungedeckten Holztischen, Römer, Weingläser, Butter oder Mandeln sowie getrocknete Früchte in Wanli-Schalen, Steinkrüge, gestapelter Käse, Goldpokale und an der Tischkante diagonal liegende Messer finden sich in ihren Gemälden immer wieder. Während sie in ihrer späten Schaffensperiode der 20er und 30er Jahre²¹⁷ des 17. Jahrhunderts komplexe und reduzierte Kompositionen schuf, zeichnet sich ihr Frühwerk durch einen oft hohen BetrachterInnenstandpunkt und feine Pinselstriche aus. Die Wiederholung von Motiven spricht eher für ein künstlerisches Interesse und die Entwicklung der Künstlerin als für eine moralische Botschaft. Um die Frage zu beantworten, inwieweit diese Stilleben moralisch zu verstehen sind und einzelnen Mahlzeiten und Kostbarkeiten eine tiefere Bedeutung zukommt, möchte ich zusätzlich zu den vorangegangenen Erläuterungen zum historischen Kontext, nun insbesondere auf Bräuche, die wirtschaftliche Situation und Essgewohnheiten Anfang des 17. Jahrhunderts in den Niederlanden eingehen.

²¹⁴ Riley 2001, S. 46.

²¹⁵ Segal versteht den Apfel symbolisch, er symbolisiert die Frucht des Baumes der Erkenntnis und steht am Beginn des Alten Testaments im Buch Genesis. Obwohl im biblischen Text von den Früchten und keiner weiteren Präzision die Rede ist, wird diese Frucht gemeinhin als Apfel verstanden. Diese Tatsache lässt sich auf ein Wortspiel im Bezug auf die lateinische Bibelübersetzung der Vulgata erklären: malum bedeutet sowohl Apfel als auch das Böse. Segal zufolge kann eine Zitrusfrucht den Apfel als Frucht des Baumes der Erkenntnis in seiner symbolischen Sprache ersetzen, vgl. Segal 1989, S. 70-73.

²¹⁶ Riley 2001, S.49.

²¹⁷ In dieser Zeit gibt es zwar keine datierten Werke, Decoteau datiert aufgrund ihres mir nachvollziehbaren stilistischen Vergleichs jedoch vier von Peeters signierten Werken in die 1630er Jahre, siehe Decoteau 1992, S. 42.

5.2.1. Vielgestaltige KünstlerInnenpräsenz: *Lettergebak*, Signatur, Reflektion

Dass die Gemälde viel eher historische Dokumente für Studien der Ernährungsgewohnheiten der Menschen des frühen 17. Jahrhunderts darstellen, als dass sie moralische Rechtschaffenheit vertreten, möchte ich anhand des *Lettergebak* zeigen. Riley weist auf rund 20 Stillleben hin, in denen Konfekt in Form von Buchstaben vorkommt. Bemerkenswert ist, dass der Buchstabe P in auffälliger Häufigkeit auftritt, ebenso B, R, O, S und C, einmalig auch H, F, K, G und N. Natürlich könnten die Buchstaben, vor allem das P, als Hinweis auf den Namen der Künstlerin verstanden werden. In drei der Clara Peeters zugeschriebenen Gemälde ist Zuckerwerk in Form eines Buchstabens zu sehen. Das Konfekt in P-Form, das am rechten Bildvordergrund liegt, kommt bereits in ihrem früheren *Stillleben mit Konfekt, Weinglas und brennender Kerze* (Abbildung 30) vor.²¹⁸ Allerdings begegnen uns auch in Jacob van Es' Gemälden Kekse in P-Form, oder bei Floris van Dijck Kekse in Formen von P und B, wobei ihre Namen nicht mit den Buchstaben in Verbindung stehen.²¹⁹ Das Schaffen der MalerInnen, neben Clara Peeters ist auch Osias Beert zu nennen, die unmissverständlich Buchstaben in ihren Stillleben abbilden, ist um Antwerpen, Frankfurt am Main und Haarlem zu verorten. Vermutlich rezipierten sie die zeitgenössische Tischkultur in ihren Gemälden. Die Zuckerbäckerei galt für mehrere Jahrhunderte als vornehme und nur der Oberschicht zugängliche Handwerkskunst, die aufgrund des hochpreisigen Rohrzuckers nur auf den Tischen wohlhabender BürgerInnen zu finden war. Die Fülle exquisiten Konfekts in den Niederlanden könnte auf die spanische Herrschaft zurückzuführen sein. In den südlichen Niederlanden wird der spanische Einfluss akzeptiert worden sein, im protestantischen Norden ist eine graduelle Abnahme von Süßwaren zu bemerken und Motive wie holländische Delikatessen, Pasteten und Käse ersetzen die Präsenz von ‚ausländisch‘ konnotierten Zuckerwaren.²²⁰ Ein Konfekt (verwandt mit dem französischen Begriff *confiture* und dem Englischen *confection* und *comfit*) bezeichnet jedenfalls getrocknete Früchte, Nüsse, Samen oder Gewürze, welche mit einer Zuckerpaste überzogen sind. Als Vorbilder dieser mit gehärtetem Zucker überzogenen Naschereien kann kandierter Zucker angenommen werden, beides war wohl bereits im 14. Jahr-

²¹⁸ Vgl. Decoteau 1992, S. 30-33.

²¹⁹ Vgl. Decoteau 1992, S. 14-15. Jacob van Es ist ein Antwerpener Maler, der nur Fachkreisen bekannt ist und vor allem durch seine Blumen- und Früchtestillleben Bekanntheit erlangte. Er ist erstmals 1617 fassbar, als er der Antwerpener Malergilde beitrug. Da seine Werke zwar signiert, aber nicht datiert sind wird eine Chronologie seines Œuvres erschwert. In dieser Arbeit wird er nur flüchtig erwähnt, da sich seine Mahlzeiten hauptsächlich ohne Zuckerware zeigen, vgl. Buvelot 2017, S. 22.

²²⁰ Besonders im Werk von Pieter Claesz ist das steigende Interesse an den unterschiedlichsten Pasteten zu sehen, Zuckerwerk und kandierte Buchstaben wie wir sie bei Osias Beert und Clara Peeters mehrfach sehen konnten, werden abgelöst, vgl. Riley 2001, S. 51.

hundert bekannt. Für lange Zeit war es üblich, Konfekt während der übrigen Gänge zu reichen und erst im späten 17. Jahrhundert etablierte sich ein eigener Gang, der das Bankett abschloss und der sich bis heute hielt: das Dessert. Deshalb sind Peeters Gemälde und die ihrer ZeitgenossInnen auch nicht ohne Vorbehalt als Dessertstilleben zu verstehen, viel eher handelt es sich um Zwischenmahlzeiten. Dafür spricht außerdem die Auswahl der Nahrungsmittel.²²¹ Konservierte Früchte hatten in der Speiseabfolge keinen festen Platz, eventuell spielte die Reihenfolge keine große Rolle. Kandierte Quitten eröffneten etwa in Großbritannien den dritten Gang. An französischen Höfen zeichnete sich ab dem 15. Jahrhundert eine Konvention der Desserts ab. Als letzter Gang wurden Torten, Puddings und kandierte Früchte gereicht, die ZuckerbäckerInnen verzierten das Konfekt häufig mit heraldischen Symbolen des Königshauses.²²² Ob die kandierten Buchstaben in Peeters Gemälde vergängliche irdische Köstlichkeiten sind oder ähnlich dem Käse als „a source of pride in disposable wealth as the *pronk* objects among which they are displayed“²²³ dienten, soll geklärt werden. Die Buchstaben werden kaum zufällig gewählt worden sein, sie stehen im Zusammenhang mit den übrigen gemalten Nahrungsmitteln und müssen daher auch im Kontext interpretiert werden. Wahrscheinlich gibt es einen logischen Grund, der für AuftraggeberInnen und KünstlerInnen der Zeit klar war und uns heute verschlossen bleibt. Liegt den Buchstaben eine symbolische, didaktische oder religiöse Bedeutung zugrunde?²²⁴ Das Aufkommen der essbaren Buchstaben ist jedenfalls nur in den Stilleben der Niederlande in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts festzustellen, in Ländern wie Spanien, Italien oder Frankreich ist diese Tradition nicht zu finden. Der Herstellungsprozess der Buchstaben ist interessant und wirft Fragen auf. Wurden die Teigwaren in Buchstaben-Formen gebacken und dann mit Zucker übergossen, oder wurden sie aus einem fertigen Teigstück geformt?²²⁵ Könnten die Buchstaben eine sonderbare Herausforderung für BäckerInnen sein? Oder weisen sie sogar auf den Buchdruck und die Satzzeichen der Zeit hin? Sorgt gerade die ungewöhnliche Materialität – statt aus Metall gegossenen, zeitlosen

²²¹ Bei Hauptgerichten wurden gebratene Vögel, Hasen oder Wild serviert, Zitronen dienten zur Würze, Brot war eine willkommene Beilage, gerade für warme Speisen. Konfekt und Wein waren nur dem gehobenen Bürgertum vorbehalten und die Armen hätten auch keine Pokale oder feine Gläser mit reich verzierten Stielen genutzt.

²²² Vgl. Mintz 1985, S. 155-163.

²²³ Riley 2001, S. 55.

²²⁴ Das Gebäck in P-Form könnte auch ein Hinweis auf das Christusmonogramm, den übereinander gelegten griechischen Buchstaben X und P, sein. Diese Lesart konnte ich jedoch in der Literatur nicht finden. Die häufig in Gemälden vorkommenden überkreuzten Zuckerstangen könnten somit das X, den ersten Buchstaben von *Χριστός* (Christós), bilden. Das P würde dann den zweiten Buchstaben darstellen. Diese Möglichkeit möchte ich erwähnt haben, als deutlich naheliegender erscheint mir jedoch die erwähnte volkstümliche Lesart sowie die Nähe zu Peeters Initiale und damit einhergehend ihrer Präsenz.

²²⁵ Vgl. Riley 2001, S. 49-56.

alphabetischen Zeichen für den Buchdruck sind die Buchstaben in den Gemälden vergänglich und essbar – bei BetrachterInnen für Verwunderung und Begeisterung? Riley geht so weit, die Worte der Heiligen Schrift als essbar gewordene Symbole zu sehen, was dann zu einer „hedonistic parody“²²⁶ führen würde. Ebenso kann die Freude an süßen Alltagsgegenständen und deren Mehrdeutigkeit Grund für die Bildfindungen sein. Auch können die AuftraggeberInnen besonderes Interesse an den ephemeren Köstlichkeiten gehabt haben, die im Gemälde für die Ewigkeit konserviert werden, wobei eine moralische bzw. doppelte Bedeutung nicht auszuschließen sind. Von dem deutschen Künstler Peter Binoit (1589-1639) wurde das Motiv des P-förmigen Zuckerwerks ebenfalls übernommen, etwa in seinem *Stilleben mit Buchstabengebäck* von 1615 (Abbildung 38). Zwar unterscheiden sich die Buchstaben stilistisch, Binoit malte sein Konfekt in breiteren, verstreuten Pinselstrichen in transparenter Farbe, aber er und Peeters entschieden sich, das sogenannte *Lettergebak*, also Buchstabengebäck, auffällig im Bildvordergrund zu inszenieren. Ein Katalogeintrag beschreibt Binoits Gemälde folgendermaßen:

*„Snoepgoed komt ook op andere 17de eeuwse schilderijen voor, maar lettergebak wordt pas veel later voor het eerst echt vermeld, in een kookboek uit 1797. Het werd gemaakt van deeg, maar ook van marsepein en zoetwaren, in speciaal vervaardigde bakvormen. Vermoedelijk is er een traditie, waarin lettergebak gebruikt werd om op speelse wijze het alfabet te leren. De huidige gewoonte om kinderen met Sinterklaas een (chocolade)letter met de eerste letter van hun naam te geven bouwt hierop voort. Hier heeft de schilder, Peter Binoit, op speelse wijze zijn eigen signatuur verwerkt in de compositie.“*²²⁷

Damit wäre das Buchstabengebäck hauptsächlich volkstümlich zu verstehen und als nationaler Brauch in die Kompositionen aufgenommen. „The intriguing edible alphabet is still an integral part of the Saint Nicholas’ Day celebration in the Netherlands. Letters made from puff pastry dough filled with almond paste and chocolate letters representing the initials of the recipient are today’s traditional gifts for the December feast“²²⁸, schreibt die Ernährungshis-

²²⁶ Riley 2001, S. 58.

²²⁷ Übers. d. Autorin: „Süßwaren tauchen auch in anderen Gemälden aus dem 17. Jahrhundert auf, aber das Briefgebäck wird erst viel später erwähnt, in einem Kochbuch von 1797. Er wurde aus Teig, Marzipan und Konfekt in speziell angefertigten Backformen hergestellt. Vermutlich gibt es eine Tradition, in der Buchstabenkuchen verwendet wurden, um spielerisch das Alphabet zu lernen. Daran knüpft der heutige Brauch an, den Kindern zu St. Nikolaus einen (Schokoladen-)Buchstaben mit dem Anfangsbuchstaben ihres Namens zu schenken. Hier hat der Maler, Peter Binoit, spielerisch seine eigene Handschrift in die Komposition eingebracht.“ Siehe Online Katalog Groninger Museum Objektnummer 1919.0259.

²²⁸ Peter G. Rose in Barnes/Rose 2002, S. 32.

torikerin Peter G. Rose. Dass die Initialen die Präsenz des Künstlers vermitteln, ist aus kulturhistorischen Gründen somit naheliegend. Auf Kerzen und Fliegen, die bei Binoit vorkommen und für die vergänglichen, materiellen Dinge des Lebens stehen, wird bei Peeters verzichtet. Die Künstlerin hat in Form des P-förmigen Gebäcks mit Sicherheit einen Bezug zu sich selbst hergestellt. Vielleicht dient es als Ersatz für ihre Präsenz, die in anderen Werken in Form einer Reflektion ihres Gesichts in glänzenden Metallobjekten auftritt. Keines der in der Literatur angeführten Argumente ist vehement abzuweisen, am wahrscheinlichsten jedoch erscheint mir das Verständnis des Buchstabens als Repräsentanz der Künstlerin. Der Brauch, die Initialen des eigenen Namens in Form von Backwerk zu schenken und demzufolge in einem Gemälde eine solche Initiale zu malen, dürfte den damaligen Betrachtenden an eine übliche Tradition erinnern haben.

Durch beeindruckende technische Virtuosität täuschen die Stilleben, besonders das *Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln* aus dem Mauritshuis von ca. 1615 (Abbildung 36), eine Realität vor. Die gedeckten Tische regen mit ihren köstlichen Speisen die Sinne des Betrachtenden an, denn unsere Sinne ermöglichen es uns, sich die eigentlich vergängliche Welt des Gegenständlichen als Subjekt anzueignen. „Gerade das künstlerische Prinzip des Illusionismus betont das Vergänglichkeitsmotiv als Moment der Zeitlichkeit.“²²⁹ Diese Illusion wird durch den Verweis auf die Realität und die physische Existenz der Künstlerin konterkariert: Clara Peeters verewigte sich im Griff des Silbermessers. Diese Erinnerung daran, dass die gedeckten Tische lediglich Abbilder gedeckter Tische sind, kann als Hinweis auf die Fähigkeit der Künstlerin verstanden werden.²³⁰ Ihre Gemälde sind teilweise signiert, entweder auf der Tischoberfläche oder seitlich an dem Silbergriff des Messers, das in ihren Kompositionen als diagonalen, über die Tischplatte ragender Vermittler zwischen Bildraum und BetrachterIn dient. Die Signatur auf dem Messer funktioniert auf mehreren Ebenen. Die Künstlerin verewigt sich damit nicht nur auf dem Bild, sondern auf einem Objekt *im* Bild. Während auf die Signatur per se weiter unten eingegangen werden soll, möchte ich hier die Präsenz der Künstlerin in den Objekten besprechen. Sie markiert das Messer als *ihr* Messer, könnte nicht ihr eigenes Besteck so graviert gewesen sein? Zusätzlich wird das Bild mit größter Wahrscheinlichkeit nicht für sie selbst, sondern für den Verkauf gemalt worden sein und funktioniert so-

²²⁹ Erika Gemar-Koeltzsch, *Holländische Stillebenmaler im 17. Jahrhunderts*, Klaus Ertz/Christa Nitze/Ertz (Hg.), Band I, Lingen 1995, S. 18.

²³⁰ Vgl. Hochstrasser 1999, S. 81.

mit für seine RezipientInnen. Durch einen Austausch des Namens konnte die Betrachterin ihr eigenes (Ehe)besteck im Gemälde sehen.

Ein wesentlicher Punkt, der in der Literatur angesprochen wird, ist die Fähigkeit der Malerin, *Naturalia* und *Artificialia* darzustellen und sich damit als deren Schöpferin zu manifestieren. Die handwerkliche Fähigkeit, die in der detailgetreuen Abbildung von realistischen Objekten präsentiert wird und sich nicht zuletzt in ihrer Darstellung des eigenen Künstlerinnenporträts zeigt, stellt die Künstlerin in den Vordergrund. Die materielle Qualität in Peeters Gemälden zeigt sich in den einzelnen Objekten, die realitätsgetreu sind. Nicht nur weil es *ihr* Messer sein könnte, sondern gerade, weil sie zur Herstellerin des malerischen Messer-Abbildes wird, ist die Künstlerin omnipräsent. Zusätzlich erscheint sie als Reflektion im Metalldeckel des Steinzeugkruges. Ihre Anwesenheit spiegelt sich in der handwerklichen Kunst, im Produkt, das durch den Prozess des künstlerischen Schaffens entstanden ist, sowie als tatsächliches, verstecktes Porträt. Woodall stellt dabei die relevante Frage: Warum die KünstlerInnen und deren Kunstfertigkeit mit den Gebrauchsgegenständen der Stilleben identifizieren? Sie beantwortet ihre Frage mit der göttlichen Schöpfung: „One stratagem has been to compare the meticulous crafting of these objects with a divine creation that encompassed *naturalia* and *artificialia*, implicitly contrasting an elevated artist to the base consumer.”²³¹ Ist die Künstlerin also einem göttlichen Schöpfer, oder viel eher den VerbraucherInnen und NutzerInnen der Waren gleichzusetzen? Von Bedeutung ist mit Sicherheit die Fähigkeit von MalerInnen, Vergängliches und Verderbliches im Bild zu verewigen. Wurde der religiöse Symbolgehalt durch vornehme materielle Güter ersetzt?²³² Den Vorwurf der Leere, des oberflächlichen Scheins, ja sogar der reinen visuellen Befriedigung von MalerIn und BetrachterIn, der sich in den Stilleben ausdrückt, möchte ich somit zurückweisen.²³³ Eine Freude an der exakten Darstellung und Betrachtung kostbarer Rohstoffe und Waren bestand mit Sicherheit. Doch wie bereits weiter oben dargelegt wurde, beruht die Auswahl der Gegenstände auf einer Vielzahl an Gründen: expandierende Handelsrouten, handwerkliche Fertigung, soziokulturelle Bedürfnisse und der historische Zeitgeist führten zu dem Phänomen der gedeckten Tische. Und nicht

²³¹ Woodall 2012, S. 979.

²³² Roland Barthes meint sogar: „(...) classical Dutch painting, which has washed away religion only to replace it with man and his empire of things.” Siehe Roland Barthes, *World as object* (1953), in *Critical Essays*, übersetzt Richard Howard, Evanston, 1972, S. 3.

²³³ Siehe dazu Roland Barthes, *World as object* (1953), in *Critical Essays*, übersetzt Richard Howard, Evanston, 1972, S. 3-12.; Norman Bryson, *Looking at the Overlooked: Four Essays on Still Life Painting*, London, 1990 und Jonathan Lamb, *The Rape of the Lock as still life*, in Mark Blackwell, ed., *The Secret Life of Things: Animals, Objects and It-Narratives in Eighteenth-Century England*, Lewisburg, PA, 2007, S. 43-62.

zuletzt wird die Verfügbarkeit der Objekte eine Rolle gespielt haben. Ist es somit nicht am Naheliegendsten, dass die KünstlerInnen die dargestellten Objekte besaßen, als Leihgabe zur Verfügung hatten oder diese anhand von Studien in ihre Gemälde wiederholt aufnehmen konnten?

Das Messer kehrt in den Gemälden Clara Peeters als prominenter Gegenstand mehrmals wieder, sowohl im gerade besprochenen *Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln* aus dem Mauritshuis in Den Haag von 1615 (Abbildung 36)²³⁴, als auch im Gemälde von ca. 1611, *Tisch mit Tuch, Salzstreuer, vergoldeter Tazza, Torte, Krug, Porzellanschale mit Oliven und Brathähnchen* aus dem Museo del Prado in Madrid (Abbildung 32). Beide Gemälde sind mit den Blockbuchstaben .CLARA.PEETERS. signiert, beziehungsweise ist in die Seite des silbernen Messergriffes die Inschrift graviert. Diese Messer werden immer wieder als *bridal knives*²³⁵ bezeichnet, die Bräuten von ihren Ehemännern am Hochzeitstag als Liebesgabe zur Hochzeit geschenkt wurden, oft gemeinsam in einem Set mit Gabel.²³⁶ Es wird auch spekuliert, ob es sich um Clara Peeters eigenes Messer handeln könnte.²³⁷ Das Messer aus dem Den Haager Gemälde (Abbildung 36a) zeigt auf der Griff-Fläche, die gänzlich mit Bilderfolgen bedeckt ist, Ornamente und Figuren, die sich allegorisch lesen lassen: die obere Figur zeigt die nackte weibliche Personifikation des Glaubens, sie steht in einer Nische, ein Kreuz in ihrer Linken, in einem horizontalen Balken ist die Beschriftung *Fides* zu lesen. Darunter befindet sich, ebenfalls als nackte Frau in einer Nische stehend, die Personifikation der *Temperantia*, wie die Inschrift *Tempo* zusätzlich erläutert. Ihr linkes Bein ist auf eine Weltkugel gestützt und sie gießt nach ikonografischer Tradition Wasser aus einem Krug in einen Behälter. Die Präsenz der göttlichen Tugend *Fides* und der Kardinalstugend *Temperantia* können als Hinweis auf Liebe und Heirat gesehen werden. Die beiden weiblichen Figuren in Nischen werden von

²³⁴ Von Decoteau 1992 wurde das Gemälde mit stilistischer Begründung in die 1630er Jahre datiert, vgl. S. 106, das Mauritshuis datiert es auf 1615.

²³⁵ V. Avery, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 153; ebenso „(...) popular wedding or betrothal gifts“ Kloek 1999, S. 128; Meijer 2019, S. 223 spricht an, dass diese Art Besteck an Bräute als Geschenk überreicht wurde, dass es sich hier allerdings um Clara Peeters persönliches Brautgeschenk handelt, bleibt ihm zufolge eine Hypothese.

²³⁶ Vgl. Messerscharf. Reflexionen über einen Alltagsgegenstand, Kataloge des Österreichischen Museums für Volkskunde, Band 83, Franz Grieshofer/Kathrin Pallestrang (Hg.), Wien 2003, S. 49, 55. Hier muss angemerkt werden, dass Gabeln erst im Laufe des 17. Jahrhunderts verwendet wurden. Davor war das einzige Tischbesteck das Messer. Eines der seltenen Beispiele für eine gemalte Gabel ist im Gemälde von David Rijckaert II zu sehen: *Stilleben mit Prunkpokal und Kapaun*, um 1615-1616, Holz, 57 x 95 cm, Privatsammlung. Abbildung siehe Lenders/Bleyerveld 2017, S. 84.

²³⁷ Auch Decoteau hält es für wahrscheinlich, dass Clara Peeters ein solches Messer besessen haben könnte, siehe Decoteau 1992, S. 21. Ebenso Buvelot 2017, S. 166-169.

ornamentalen Feldern unterbrochen, der obere Teil des Messers ist fein ausgearbeitet in konkaven und konvexen Rillen und in einer ovalen Kartusche sind sich reichende Hände und darüber ein brennendes Herz zu sehen. Bekrönt wird die Ornamentik mit einem beflügelten Puttenkopf. Da das Messer ihren vollen Namen trägt und nicht, wie in anderen Gemälden, mit CLARA P. signiert wurde, wäre es naheliegend, dass es sich um ihr eigenes Brautmesser handelte. Allerdings ist aus keinem Dokument bekannt, dass Clara Peeters verheiratet war und ob das Messer in ihrem Besitz und ihr Hochzeitsgeschenk gewesen ist, ist nicht gesichert.²³⁸ Das Messer aus dem Gemälde im Museo del Prado (Abbildung 32a) ist in seinen Details fast ident, deshalb gehe ich davon aus, dass Clara Peeters das Messer in ihrem Besitz hatte, dass es sich auch um ein Brautgeschenk handelte ist aufgrund der Tradition wahrscheinlich. Einer christologischen Bedeutung des Messers, wie es in der Literatur vorgeschlagen wurde, stehe ich somit kritisch gegenüber.²³⁹ Insgesamt kommt dieses Messer in sechs Gemälden von Peeters vor.²⁴⁰ Es handelt sich um einheitlich silberne Messer, die nicht etwa vergoldet oder mit anderen Materialien wie Elfenbein oder Koralle verziert wurden, wie es für noble Messer dieser Zeit üblich war. Als Beispiel für ein Schneidewerkzeug der Zeit kann das niederländische Messer nach dem Entwurf Johann Theodor de Brys (Abbildung 39) dienen, das um 1600 datiert ist. Auf dem Messergriff ist eine Szene aus dem Buch Esther²⁴¹ dargestellt, es ist vergoldet und hat eine Stahlklinge, die auf Hochglanz poliert werden konnte, gehörte aber sicherlich einem „splendid man“²⁴² und bietet sich dank seiner Gestaltung als Vergleich mit Clara Peeters Bildmesser an.²⁴³ Der beidseitig meisterlich gearbeitete Silbergriff zeigt auf einer Seite ebenfalls zwei Szenen: im unteren Feld ist die weibliche Personifikation der *Fides* dargestellt, wobei die Inschrift sich hier im Arkadenbogen befindet. Im oberen Feld ist eine mehrfigurige Szene mit der alttestamentarischen Figur Esther – erkennbar durch die Inschrift ihres Namens – zu identifizieren. Oberhalb sind Blumenranken und zum Abschluss ein brennendes Herz graviert.²⁴⁴ Besteckteile, in unserem Fall das Messer, müssen als persönlicher Gegenstand

²³⁸ Vgl. Edwin Buijsen, Clara's Cheeses, in: *Mauritshuis in focus* 25 (2), 2012, S. 14-22.

²³⁹ Messer als christologisches Symbol siehe Sam Segal Amsterdam 1983.

²⁴⁰ Vgl. Bastiaensen 2016, S. 25.

²⁴¹ Vgl. Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 152, Katalognummer 186.

²⁴² V. Avery, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 152.

²⁴³ Hier muss angemerkt werden, dass es sich um ein Set von demselben Meister handelt, bestehend aus Messer und Gabel, das Victoria Avery in ihrem Beitrag beschreibt. Die Griffe ähneln einander großteils, auf die genaue Beschreibung der Gabel soll hier verzichtet und nur das Messer als direkter Vergleich herangezogen werden.

²⁴⁴ Vgl. V. Avery, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 152-153. Hier muss angemerkt werden, dass das Messer im Katalog nur auf einer Seite abgebildet ist. Die andere Seite wird von der Autorin im Katalog beschrieben und von mir übernommen, da ich leider keine Abbildung erhalten konnte. Auf der Rückseite des Messergriffes befindet sich der Beschreibung Averys zufolge eine Darstellung der *Prudentia* – also ebenfalls eine Kardinalstu-

betrachtet werden, die im 17. Jahrhundert auf Reisen oder zu Festmahlen mitgebracht und nur von Inhaber und Inhaberin benutzt wurden. Personalisiertes Tischbesteck – mit Namen, Initialen oder Wappen – waren also nicht ungewöhnlich. Bis in das 16. Jahrhundert wurde Besteck rein zum Servieren verwendet und mit den Fingern gegessen. Langsam entwickelte sich die Gewohnheit, das Essen mit dem Messer – Gabeln waren bis in das späte 17. Jahrhundert als Essgerät noch kaum im Gebrauch, galten als Zeichen der Vornehmheit und wurden ausschließlich in der Küche benutzt – zu sich zu nehmen.²⁴⁵ Ein Set solcher Hochzeitsmesser mit einer originalen, aufwendig gearbeiteten Scheide hat sich im Ashmolean Museum erhalten (Abbildung 41). Persönliche Geschenke wie das Brautmesser galten als kostbarer Besitz mit sentimentalem Wert, die für die Dauer der Ehe benutzt und gut aufbewahrt wurden.²⁴⁶

Die KünstlerInnenpräsenz in Form einer Initiale im *Lettergebak*, in der Signatur besonders am Messer oder durch persönliche Objekte wurde besprochen. Unmissverständlich ist Peeters' Präsenz außerdem in ihren Selbstbildnissen in Spiegelungen im Metall, wie sie in mindestens vier Gemälden zu sehen sind.²⁴⁷ Wie sehr stellt Clara Peeters damit ihr Können der Imitation

gend – und eine weitere Szene aus dem Leben der Esther. Der Katalogtext aus dem Fitzwilliam Museum hierzu (Abbildung 39) erläutert ausführlich: „*The knife has a steel blade and a silver handle engraved on each side with scenes from the Book of Esther; the two tined fork is similarly decorated. Inscriptions: cutler's mark; on the blade; inlaid in gold; a scythe or sickle. Over depiction from the Book of Esther; engraved; ESTHER; faith. Over each naked woman or Bacchic figure; engraved; 'FIDES', 'PRUDENTIA', 'CERES' or 'BACCHVS'. On the base of the case; printed on paper and glued; 124 A KNIFE AND FORK, the grips of silver, engraved with The History of Esther, probably the work of Simon de Passe - early 17th Century. The knife has a steel blade with parallel sides and a gilt polymorphic bolster; the silver tapering square section handle broadens towards the openwork Renaissance terminal, which has a small gilt stepped baluster finial. Each side of the handle is engraved and enamelled in black with - from the bolster - a naked woman under an arch inscribed 'PRUDENTIA' or 'FIDES', a cherub sitting on top of the arch, a scene from the Book of Esther beneath an arch inscribed 'ESTHER', and - on the finial - a crowned winged heart and squirrel with fruit, or a winged cherub's head and basket of flowers. The fork has two long steel tines with a bolster and silver handle decorated similarly to that of the knife, except above a naked woman and Bacchic man are arches inscribed 'CIRES' and BACCHVS. The rectangular case is covered in brown leather with a tooled gilt border round the hinged lid. The fitted interior is lined with green velvet.*” The Fitzwilliam Museum (2023) "Knife, fork and case" Web page available at: <https://data.fitzmuseum.cam.ac.uk/id/object/166987>

²⁴⁵ „Messer sind somit die ersten Besteckteile, die wir auf Darstellungen von Mahlzeiten abgebildet sehen. Sie wurden ohne direkte Zuordnung zu einer bestimmten Person auf die Tafel gelegt und konnten jeweils nach Bedarf von den Gästen, die kein eigenes mitführten, verwendet werden, wenn etwas zu teilen oder zu zerschneiden war.” Bernhard Heitmann/Carlos Boerner, Historische Bestecke aus der Sammlung des Museums für Kunst und Gewerbe Hamburg, Leipzig 2007, S. 13. Vergleich Abbildung 40.

²⁴⁶ Vgl. V. Avery, S. 152-153.

²⁴⁷ Diese Gemälde von Clara Peeters sind: *Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln*, ca. 1612-15, Mauritshuis, Den Haag; *Stilleben mit Blumen, einem vergoldeten Kelch, getrockneten Früchten, Süßigkeiten, Brotstangen, Wein und einem Zinnkrug*, 1611, Museo del Prado, Madrid; *Stilleben mit Blumen und Goldpokalen*, datiert 1612, Staatliche Kunsthalle, Karlsruhe und *Stilleben mit Früchten und Blumen*, Ashmolean Museum, Oxford.

unter Beweis? Dass sie sich eines mimetischen Kunstgriffes bedient, sie selbst von der Repräsentierenden zur Repräsentierten wird und sich die Aufwertung des Künstlertums durch die selbstbewusste eigene Repräsentation manifestiert sollen hier nicht weiter ausgeführt werden. Jedenfalls fungiert das Selbstbildnis wie eine zusätzliche Signatur und Peeters gehört zu den ersten KünstlerInnen, die sich so verewigten.²⁴⁸ Nach ihr wird das Phänomen des Selbstbildnisses in einer Reflektion von vielen KünstlerInnen aufgegriffen. Statt oder trotz eines bloßen Abbildes, also einer Kopie der Wirklichkeit oder einer von Symbolik aufgeladenen tieferliegenden Bedeutung richten sich die Gemälde an unser Auge. Im Detail der Zinnkanne des *Stillebens mit Blumen, einem vergoldeten Kelch, getrockneten Früchten, Süßigkeiten, Brotstangen, Wein und einem Zinnkrug* (Abbildung 33) zeigt sich in bemerkenswerter Manier die Reflektion der Reflektion, sowohl am Deckel als auch am Bauch wiederholt sich das Selbstbildnis der Malerin (Abbildung 33a). In zeitgenössischer Kleidung sitzt sie neben einem Fenster, das optisch verzerrt dargestellt ist. Clara Peeters wird dieses realitätsgetreue Detail nur durch genaue Studien im Atelier möglich gewesen sein und ihre malerischen Fähigkeiten erlauben ihr diese mimetische Abbildung. Dass sie technisch in der Lage war, stillen Objekten Leben einzuhauchen und mit größtem Detailreichtum kleinformatige Tafeln malte, sollte gezeigt werden. Ihre Selbstbildnisse zeugen nicht nur von künstlerischer Fähigkeit, sondern auch von wissenschaftlicher Neugierde an optischen Phänomenen. Regionale Traditionen wie *Lettergebak* und zu Tisch mitgebrachte Messer spiegeln eine zeitgenössische Gepflogenheit wider. Dass sie artistische Herausforderungen wie die Oberflächenbeschaffenheit unterschiedlicher Materialien, am Tisrand balancierende Messer und in den Griff des Messers gravierte Namen annahm und diese genaue Detailarbeit ihr Werk auszeichnet, macht sie zu einer der wichtigsten und ersten VertreterInnen der gedeckten Tische.

5.2.2. Bedeutsamkeit der Abwesenheit

Clara Peeters werden zwischen 25 und 44 eigenständige Gemälde zugeschrieben²⁴⁹. Sie dürfte neben Darstellungen mit Käse, Austern und Blumen außerdem über zehn Stilleben mit Fischen gemalt haben, sie stellte eine Vielzahl von Süßwasserfischen dar, Karpfen, Hecht und Barsch kommen vermehrt in ihren Kompositionen vor.²⁵⁰ In einer neuesten Publikation wird

²⁴⁸ Ausführlich zur Selbstdarstellung von Clara Peeters in ihren Gemälden siehe Carmen González García, *Repetición y variación. Un comentario sobre la pintura de objetos y cosas a propósito de la obra de Clara Peeters*, in: *LIÑO: Revista Anual de Historia del Arte*, 2018 (24), S. 47-58.

²⁴⁹ Decoteau schreibt ihr 31 eigenständige Werke zu, unterschiedliche AutorInnen zwischen 25 und 44 Gemälde, siehe Decoteau 1992, S. 172 und Auflistung der AutorInnen siehe ebenda Fußnote 1.

²⁵⁰ Vgl. Meijer 2019, S. 222.

von 80 erhaltenen Gemälden von Peeters ausgegangen, rund 30 davon sind signiert.²⁵¹ Während die bereits besprochenen Objekte in Peeters Gemälden von Bedeutung sind, sind ebenso die abwesenden Motive von Relevanz. Die Abwesenheit von Bier und Bierkrügen in den Zwischenmahlzeit-Stilleben zum Beispiel kann darauf zurückgeführt werden, dass Bier vor allem als nahrhaftes Getränk von der arbeitenden Bevölkerung in großen Mengen konsumiert wurde, aber nicht auf den Tischen der Reichen stand. Gerade bei starker täglicher körperlicher Arbeit bot Bier schnelle Energiegewinnung und Flüssigkeitsversorgung. Außerdem wurde beim Brauen von Gerste Zucker erzeugt und das entstandene Süßbier wurde lange Zeit als natürliches Süßungsmittel verwendet, bis es von dem aus der Karibik importierten und durch Sklavenhandel ermöglichten Rohrzucker abgelöst wurde.²⁵² Zu den Darstellungen erster Biergläser und deren Varianten zählen Willem Claesz. Heda's Bilder ab Mitte der 1630er Jahre.²⁵³ Eines der frühesten und seltenen Beispiele für die Darstellung von Bier ist Pieter Claesz' *Imbiss mit Bierglas und Käsekorb* von 1625.²⁵⁴ Von grundlegender Bedeutung ist also nicht nur, was dargestellt wurde, sondern ebenso, was abwesend bleibt und keinen Platz in den Stilleben fand. Besteck kommt nur in Form von Messern vor, außergewöhnlich große Löffel dienen allein dem Servieren, zum Beispiel von Pasteten. Zylindrische Salzgefäße und Pfefferpackungen werden abgebildet, andere Gewürze wie Chilischoten finden sich in spanischen Stilleben wieder, in niederländischen Gemälden allerdings nicht. Wie erklären sich diese Präferenzen? Vieles deutet darauf hin, dass gerade teure Gefäße und exotische Lebensmittel beliebt waren. Alles, was nicht der vornehmen Ästhetik entsprach, wurde aus den Bildern verbannt. Salz in aufwendig gearbeiteten Gefäßen aus Silber demonstrierte die große Bedeutung der niederländischen Wirtschaft. Natürlich spielte hierbei auch die Verfügbarkeit der Waren eine große Rolle. Salz, ursprünglich lokal erhältlich, später importiert und kaum noch aus der täglichen Küche wegzudenken, war eine essenzielle Handelsware. Tee, Kaffee und besonders Kakao

²⁵¹ Vgl. Münch 2022, S. 190.

²⁵² Vgl. Craig Muldrew, Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 31. Siehe außerdem Hochstrasser 2007, S. 187-204.

²⁵³ Vgl. Sam Segal, siehe 1989, S. 133.

²⁵⁴ Pieter Claesz, *Imbiss mit Bierglas und Käsekorb*, 1625, signiert und datiert, Holz, 48 x 67,5 cm, Privatsammlung, Abbildung siehe Brunner-Bulst 2004, S. 215, ausführlich zu Bier siehe Hochstrasser 2007, S. 50-59. „ (...) beer was the basic beverage consumed by a large share of the population all the way up until the eighteenth century, when tea, coffee, wine, and jenever gained popularity as alternatives – so as Holland's population more than doubled, from 400 000 to 880 000 between 1575 and 1680, the beer market burgeoned accordingly.” Richard John Yntema, *The Brewing Industry in Holland, 1300-1800. A Study in Industrial Development*, Ph.D. University of Chicago 1992, S. 87. Da die Bierbrauerei zwischen 1620 und 1650 seinen Höhepunkt feierte, kann parallel dazu in den Gemälden ab den 1620er Jahren eine erhöhte Präsenz von Bier wahrgenommen werden. Getreide war heimisch, wurde zum Teil aber aus den baltischen Ländern importiert, vgl. Hochstrasser 2007, S. 61-69.

wurden erst in den folgenden Jahrzehnten von KünstlerInnen dargestellt. Kakao war bereits im späten 15. Jahrhundert nach Europa importiert worden und die Zubereitung und der Konsum der exotischen Getränke wurde zelebriert. Mögliche Gründe für dessen Abwesenheit in niederländischen Gemälden könnten eine Divergenz des Geschmacks sein, oder auf dessen fehlende Verfügbarkeit zurückzuführen sein. Erst im Laufe des 17. Jahrhunderts kam Kakao in Europa an, vor allem aber fand Schokolade in Spanien Verbreitung. Tee wurde zwar schon ab 1610 in die Niederlande importiert, war aber lange eine Rarität und erlangte erst am Ende des Jahrhunderts größere Beliebtheit.²⁵⁵ Auch exotische Gewürze wie die Muskatnuss und Zimt wurden kaum abgebildet, was damit erklärbar wäre, dass sie in Speisen verarbeitet wurden und demnach nicht sichtbar in den Gemälden erscheinen. Auch die japanischen Lackwaren, die als luxuriöses Importgut populär waren, sind kaum in den Gemälden zu sehen. Über deren Abwesenheit kann nur spekuliert werden.²⁵⁶ Ebenso fehlen Abbildungen vom sogenannten *Hutspot* (auch: *Hutsepot*), einem traditionellen flämischen und niederländischen Eintopfgericht aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln. Bis heute ist es ein Nationalgericht und wird mit Rindfleisch oder Würsten serviert.²⁵⁷ Grund dafür könnte die fehlende Exotik sein, es handelt sich um kein Luxusgut, sondern eine tägliche Mahlzeit.

Ebenso wenig finden sich Eier, die ein uraltes Lebensmittel sind und schon im alten Ägypten und im Römischen Reich verzehrt wurden, in den Gemälden. Sowohl in etruskischen Wandmalereien als auch in spanischen Gemälden kommen Eier vor und scheinen als Beilage sowohl im Mittelalter als auch der Renaissance eine beliebte Kost gewesen zu sein. Ein Grund für ihr Fehlen in nordeuropäischen Gemälden kann deren enge christliche Konnotation mit der Auferstehung bzw. Wiedergeburt sein, außerdem wurden Eier auch als Fastenspeise zum Osterfest verspeist. Im Gegensatz dazu ist auffällig, dass Eier besonders in Gemälden aus Spanien und in italienischen Wandmalereien präsent sind.²⁵⁸

²⁵⁵ Vgl. Klok 1999, S. 270-272. Außerdem McCunn Burns 2004, S. 27-28. „It was not until late in the seventeenth century that tea became an important cargo of the VOC, just as only a few still lifes late in the century feature tea and ‘tea things’ as their theme (...)”, Hochstrasser 2007, S. 149.

²⁵⁶ Vgl. Maria Ostritz, *Fremd und Eigen*, in: Kat. Ausst. *Augenlust? Niederländische Stillleben im Detail*, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 106.

²⁵⁷ Vgl. Riley 2015, S. 286-287. Auf S. 287 findet sich eine Abbildung eines *Hutspot*-Kessels aus den 1570er Jahren aus dem Museum De Lakenhal in Leiden.

²⁵⁸ Als Vergleiche zu Gemälden aus dem 16. und 17. Jahrhundert mit Eiern sind folgende beispielhaft zu nennen: Diego Velázquez, *Alte Frau beim Eierbraten*, 1618, National Gallery of Scotland, Edinburgh; Jacopo Bassano, *Christus in Emmaus*, um 1538, Kimbell Art Museum, Fort Worth; Vincenzo Campi, *Küche*, um 1580-90, Pinacoteca di Brera, Mailand; Francisco de Zurbarán, *Die Anbetung der Hirten*, 1638, Musée des Beaux-Arts, Grenoble. Als Beispiel für eine Wandmalerei mit Ei dient das *Grab der Löwinnen* aus dem späten 6. Jh. v. Chr. in der Monterozzi-Nekropole in Tarquinia, siehe Malaguzzi 2007, S. 192. Eier dürften auch in den Niederlanden

Hülsenfrüchte, die als besonders nahrhafte, aber bescheidene Mahlzeit vor allem als Essen des einfachen Volkes galten, kommen in autonomen Stillleben kaum vor. Bohnen erscheinen allerdings im Kontext der flämischen Bohnenkönigs-Bilder im 16. und 17. Jahrhundert sowie in Genredarstellungen, etwa in Annibale Carraccis *Der Bohnenesser* von 1583/84²⁵⁹ und im *Erbsen essenden Bauernpaar* von Georges de La Tour um 1622-25²⁶⁰. Fisch, Käse und Brot, alltägliche und gewöhnliche Nahrungsmittel in Holland des 17. Jahrhunderts, sind dahingegen sehr wohl in den Gemälden zu finden. Anfang des 17. Jahrhunderts waren Stillleben mit Käselaiben, wie sie besonders Clara Peeters und Floris van Dijck²⁶¹ zeigen, beliebt, verschwanden aber in den 1630er Jahren mit dem Aufkommen der *monochromen Banketje*. Dank einer Lebkuchenform²⁶² (Abbildung 42), die um 1620 datiert wird, und einiger späterer Gemälde wie Willem van Mieris' *Marktstand* von 1730, in dem zwei Lebkuchen zu sehen sind, kann davon ausgegangen werden, dass die Geschichte des Lebkuchens in Europa viele Jahrhunderte alt ist. Auch in einem Gemälde von Georg Flegel, dem *Stillleben mit Obst und Backwaren* (Abbildung 43) ist ein Stoß rechteckiger Lebkuchen – sogenannte *Nürnberger Kühle* – im Hintergrund zu sehen. Weshalb in den besprochenen Gemälden grundsätzlich mehr Eiszucker und Konfekt und weniger Lebkuchen auftauchen, kann auf eine lokale Vorliebe in den Niederlanden zurückgeführt werden.

Die Expansion der Handelsrouten hatte im 17. Jahrhundert weitreichende Folgen. Der Bedarf nach Zucker konnte nur durch Sklavenarbeit gedeckt werden und wurde nach und nach auch leistbarer Luxus für die Mittelschicht. Bereits 1621 wurde von Teilhabern der WIC eine Teilnahme am internationalen Sklavenhandel vorgeschlagen. Als moralisch nicht vertretbar wurde

eine beliebte Speise gewesen sein, jedoch für die ärmere Bevölkerung, siehe Peter G. Rose in Barnes/Rose 2002, S. 17: „Eggs, said to be the poor man's supper, were particularly popular in the Netherlands. They were often barely cooked and then slurped from the shell.”

²⁵⁹ Annibale Carracci, *Der Bohnenesser*, 1583/84, Galleria Colonna, Rom, siehe Abbildung Malaguzzi 2007, S. 218.

²⁶⁰ Georges de La Tour, *Erbsen essenden Bauernpaar*, um 1622-25, Stiftung Staatliche Museen, Gemäldegalerie, Berlin, siehe Abbildung Malaguzzi 2007, S. 219.

²⁶¹ In van Dijcks Gemälden spielt der Käse eine wesentliche Rolle, es ist ein wiederkehrendes Motiv, das in der Literatur unterschiedliche Erklärungsansätze findet. Es gibt eine römisch-katholische Interpretation, siehe Lammers in Katalog Münster & Baden Baden, 1979-80, S. 406-408, die den Käse als Christussymbol sieht, ebenso sprechen sich AutorInnen gegen diese einseitige Sichtweise aus, siehe de Jongh 1982, S. 65-69.

²⁶² Der Lebensmittelhistoriker Ivan Day hat im Rahmen der Ausstellung *Feast & Fast: the Art of Food in Europe, 1500-1800* im Fitzwilliam Museum in Cambridge von 26. November 2019-26. April 2020 die Lebkuchenform verwendet und damit gebacken. Ivan Day verweist auf ein Lebkuchenrezept von etwa 1395, das eines der frühesten bekannten Rezepte in England darstellt. Er hat außerdem barocke Bankette rekonstruiert, siehe Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 141.

der Handel mit Menschen vorerst abgelehnt. Bereits zwischen 1596 und 1619 wurden jedoch afrikanische SklavInnen verschifft. Die steigende Nachfrage nach Zucker im Heimatland, der in Brasilien angebaut wurde und für dessen Herstellung billige Arbeitskräfte benötigt wurden, führte dazu, dass die WIC direkt in den atlantischen Sklavenhandel involviert war. Zwischen 1626 und 1644 wurden die Portugiesen sogar kurzzeitig von den Niederländern zurückgedrängt und der Zuckerhandel in Brasilien – damit einhergehend auch der Sklavenhandel – kam unter niederländische Kontrolle. Zucker und Zuckerwaren fanden somit ihren Einzug in die Küchen und auf die Tische wohlhabender BürgerInnen. 1644 kam die niederländische Ausbeutung der Zuckerernte in Brasilien durch den Aufstand brasilianischer Zuckerbauern und -bäuerinnen zu einem abrupten Ende.²⁶³ Eben jene Verantwortlichen – von den Zuckerbauern und -bäuerinnen bis hin zu den Seemännern und Kaufleuten – zeichnen sich im Gemälde durch ihre Abwesenheit aus. Es würde sich um Genredarstellungen handeln, erst die menschliche Abwesenheit macht die Werke zu Stilleben. Sowohl in den dargestellten Objekten als auch im Produkt der Malenden selbst wiederholt sich immer wieder ein für diese Zeit stehendes Motto: Produktion. Die dargestellten Gegenstände erhöhen durch ihren Wert den Wert des Gemäldes selbst, doch das Stilleben wird zu einer dem Alltag enthobenen Außergewöhnlichkeit. Schnell wird klar: Durch die Abwesenheit von Küchenpersonal oder eleganten Gästen ist das Vorher – die Produktion – nicht visualisiert. In den besprochenen Gemälden fehlen ebenso angebissene Brote, leere Teller und verschüttete Weine – der Konsum. Vanitas-Motive kommen nur vereinzelt vor und sind gerade um 1600 als Bildthema noch unüblich. Georg Flegel bedient sich zwar Motiven der Vergänglichkeit wie Insekten und Pieter Claesz zeigt die ersten umgestoßenen Tazze. Bei Clara Peeters sind die Waren allerdings appetitlich angerichtet, höchstens der Tisch im Vordergrund ist abgestoßen (siehe etwa im abgestoßenen Tisch Abbildung 36), was wie bereits besprochen eher auf ihren Sinn für realistische Darstellung als auf ein Vanitas-Motiv hinweist. Von der Zeitspanne nach der Zubereitung der Mahlzeiten (von der Ernte bis zum Kochen und Anrichten) und vor dem Konsum (verbunden mit einer feierlichen Gesellschaft, eleganten Kleidern und etwa Musik) bis hin zum Verderben der Speisen wird genau der kurze Moment des Stillstandes in den Gemälden verewigt. Eine profane Ebene stellt die Verquickung von Ort und Zeit dar. An einem Ort – im Gemälde – werden Objekte aus unterschiedlichen Himmelsrichtungen, dies ist nur durch die Handelsaktivitäten der Niederlande möglich, vereint. Die Zeitlichkeit in Form von Ernte, Herstellung der Waren, Weiterverarbeitung, Import und Verkauf, verschmelzen im Stilleben zu einer zeitlo-

²⁶³ Vgl. North 1997, S. 34-37. Ebenso Postma 1990, S. 10-14.

sen Komposition. Der Luxusgütermarkt war im 17. Jahrhundert in den Niederlanden besonders ausgeprägt, und zahlreiche Geschäfte boten Exportwaren an, von chinesischem Porzellan über persische Teppiche bis zu spanischem Taft. Mit der Ansammlung exotischer, handwerklich aufwendiger und teurer Güter steht die menschliche Arbeit überdeutlich im Raum. Nur die physische Arbeit und die Ausbeutung von Menschen machte die Produktion, den Transport und die Weiterverarbeitung von Zucker, Früchten und asiatischer Gefäße möglich. Die Abwesenheit dieser harten Arbeit wird im Zuge der Post-Colonial Studies ebenso wie im musealen Kontext der letzten Jahre thematisiert. Ein Mitgrund für die ästhetisch so ansprechenden Gemälde wird eben auch sein, dass gerade jene hässliche Seite der menschlichen Ausbeutung an der Oberfläche unsichtbar bleibt.

5.2.3. Völlerei oder Fasten?

In der Weltanschauung der BürgerInnen des europäischen Nordens spielen Philosophie und Religion eine wesentliche Rolle. Die Thematik des Karnevals und Fasten kommt bereits in Gemälden um 1600 vor, moralisierende Szenen zeigen in üppig angerichteten Werken wie Hieronymus Franckens II. *Mahl des Reichen* prächtig gedeckte Tische der Wohlhabenden (Abbildung 13).²⁶⁴ Im Gegensatz dazu stehen Mahlzeiten des täglichen Lebens, wie jene des bereits erwähnten Gemäldes *Mahl des Armen* (Abbildung 12). Der Künstler malt also sowohl den Luxus der Wohlhabenden als auch die alltägliche Mahlzeit der Armen. Die Hintergrundszenen betten diese Gemälde in einen Kontext ein, oft sind es neutestamentliche Szenen, etwa im *Gedeckten Tisch mit Lazarus* von Osias Beert (Abbildung 25) aus einer Privatsammlung. Dass zwischen Vorder- und Hintergrund ein Bezug besteht, ist anzunehmen. Um die Speisen als Fastenspeisen identifizieren zu können, muss erkannt werden, was zur Fastenzeit gegessen wurde.

*„Other Lenten foods popular with the Dutch were almonds and almond milk, figs, dates, raisins, and citrus fruits, all of which were luxury items that only started to come down in price in the sixteenth century. They were imported along with spices and sugar via the ports of Bruges and Antwerp. This meant that they were readily available to the aristocracy and increasingly to the upwardly mobile bourgeoisie.”*²⁶⁵

Die autonomen Dessertstilleben zeigen genau jene erwähnten Trockenfrüchte, Nüsse, Brezeln und Käse, also typische Fastenspeisen, neben Austern, wertvollen Pokalen und Fleischgerichten. Der vielseitige Einsatz des Zuckers führte dazu, dass Theologen sowie Mediziner

²⁶⁴ Vgl. Brakensiek 2002, S. 224.

²⁶⁵ Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times*, London 2004, S. 142.

sich für und gegen seine Anwendung von Zucker aussprachen. Bei der Frage nach dem Fastengebot und dem Umgang mit Zucker ist Thomas von Aquin der Meinung, Zucker sei mehr Medizin als Nahrungsmittel. Zucker kommt damit neben anderen beliebten Kolonialwaren wie Rum, Tee, Kaffee, Schokolade und Tabak eine Sonderstellung zu, da man, wenn man ihn als Arznei betrachtet, durch seine Einnahme das Fastengebot nicht bricht.²⁶⁶ Diese heterogene Zusammenstellung aus Gerichten sehe ich als Grund, weshalb die Stillleben nicht als versteckte Fastentische zu verstehen sind. Die Mäßigung, wie sie als Schriftzug der *Temperantia* auf den Messern in Clara Peeters Gemälden vorkommt, war eine allgegenwärtige Tugend und als Inschrift auf einem Brautmesser kaum überraschend. Der besprochene Goldpokal in drei von Clara Peeters erwähnten Gemälden könnte mit einem *Miles Christianus* bekrönt sein. Solche Objekte fanden als liturgische Instrumente ihre Verwendung. Christliche Bedeutungen in den Gemälden sind also nicht abzusprechen. So reich gedeckte Tische mit Importware und handwerklich aufwendigen und teuren Prunkobjekten und so viel Hingabe zu künstlerischen Details sprechen meiner Meinung nach jedoch für ein Konglomerat an Waren – die natürlich auch im christlichen Kontext ihre Verwendung finden konnten –, beliebten Importprodukten und teuren *Artificialia*, die die KünstlerInnen für ein kaufkräftiges und gebildetes Publikum schufen.

5.2.4. Repetition von Motiven: Waren als Bedeutungsträger

In der bisherigen Betrachtung fällt auf, dass sich viele Gegenstände im Œuvre der KünstlerInnen wiederholen, wie am Beispiel Osias Beert gezeigt wurde. Leicht variierend wurden fast identische Gegenstände wiederverwendet und versatzstückartig zu neuen Kompositionen gebracht. Die KünstlerInnen könnten die Gefäße selbst besessen haben, das wird aber eher die Ausnahme darstellen. Wahrscheinlich befanden sich die Gegenstände im Besitz von Institutionen und AuftraggeberInnen und waren den KünstlerInnen so zugänglich. Gerade bei Clara Peeters²⁶⁷ wiederholen sich beinahe idente Objekte in verschiedenen Kompositionen, was ein reales Vorbild nahelegt. Dass ein Handel von Luxuswaren untereinander, also zwischen den

²⁶⁶ Vgl. Mintz 1985, S. 126-130.

²⁶⁷ Als Beispiel für sich wiederholende Motive wäre der Goldpokal zu nennen, der bereits im vorigen Kapitel besprochen wurde. Woodall gibt Maler wie Willem Claesz Heda und Willem Kalf als Beispiel für Maler an, die bestimmte Motive so getreu wiederholen, dass zu vermuten ist, dass diese Gefäße in ihrem Besitz waren, vgl. Woodall 2012, S. 988-989. Die Argumentation bei Willem Kalf, der auch als Kunsthändler gearbeitet haben soll, ist interessant, da er somit einen direkten Zugang zu (unterschiedlichen) wertvollen Prunk-Sammelstücken gehabt haben könnte, siehe Lucius Grisebach, Willem Kalf: 1619-1693, Berlin 1974, S. 26-27.

KünstlerInnen, nicht auszuschließen ist, bemerkt Meijer.²⁶⁸ Im Vergleich der Gemälde von Jan Davidsz. De Heems *Imbiss*²⁶⁹ und Pieter Claesz' *Imbiss mit großem Römer und Taschenuhr* von 1627(?)²⁷⁰ erwähnt er die prunkvolle Tazza, die in Heda's Stilleben häufig Anfang der 1630er Jahre auftaucht. Meijer vermutet um 1634 einen Verkauf der Tazza an Pieter Claesz, in dessen Werken diese Trinkschale seit der zweiten Hälfte der 1630er Jahre vorkommt. Ein Verleih oder Verkauf des Objektes ist möglich, in der Literatur wird außerdem eine Verleihung solcher Objekte durch die Malergilde als Requisiten im Atelier oder den Hersteller – also den Silberschmied selbst – vorgeschlagen.²⁷¹ Wenige Objekte aus Kunstkammern und dem Kunstmarkt machen heute sehr wohl einen Vergleich mit zeitgenössischen Goldschmiedearbeiten möglich, die sich zweifellos im Besitz wohlhabender BürgerInnen befanden. Fraglich bleibt, weshalb das Interesse bestand, denselben Krug, dasselbe Gefäß oder denselben Pokal mehrfach darzustellen. Neben dem persönlichen Besitz oder einem Vorbild durch die AuftraggeberInnen könnten auch Studien und Zeichnungen für die repetitiven Motive verantwortlich sein.²⁷² Das dürfte im Sinne malerischer Ökonomie als auch der Verfügbarkeit der Materialien gewesen sein. Von Georg Flegel etwa haben sich Aquarelle erhalten, die Parallelen zu ausgeführten Gemälden aufweisen und in Einzelfällen als Studienblätter identifiziert werden können.²⁷³ Milchprodukte aus den nördlichen Niederlanden wie Edam und Gouda, die nach Antwerpen importiert wurden und immer auch den Stolz der niederländischen Landwirtschaft unterstrichen, sind ebenso beliebte und wiederkehrende Bildmotive wie deutsche Steinzeug-Krüge und venezianische Gläser.²⁷⁴ Für niederländische BetrachterInnen des 17. Jahrhunderts erzeugte die Darstellung von Milchprodukten in Gemälden mit hoher Wahrscheinlichkeit ein patriotisches Gefühl von Stolz und finanzieller Potenz.²⁷⁵

²⁶⁸ Vgl. Fred G. Meijer, Willem Claesz. Heda, in: Dutch and Flemish Old Master Paintings, Kat. Gallery Johnny van Haeften, London 2003/16, Anmerkung 418.

²⁶⁹ Jan Davidsz. De Heem, *Imbiss*, 1628, Gotha, Schlossmuseum, Holz, 30 x 39 cm, Abbildung siehe Brunner-Bulst 2004, S. 169.

²⁷⁰ Pieter Claesz, *Imbiss mit großem Römer und Taschenuhr*, 1627 (?), Holz, 37 x 49 cm, Ehem. Warschau, Sammlung Dr. L. Bryndza-Nacki, im 2. Weltkrieg zerstört, Abbildung siehe Brunner-Bulst 2004, S. 220.

²⁷¹ Vgl. Buvelot 2017, S. 112-115 sowie S. 134-137.

²⁷² Vgl. Bergström 1956, S. 272, Anmerkung 28. Er verweist auf Kalfs vergoldete Silberkanne nach Vorbild eines Drucks von einem Gemälde von Polidoro da Caravaggio.

²⁷³ Zu Georg Flegels Aquarellen und Naturstudien siehe Wettengl 1999, S. 166-180. Wettengl sieht kaum Übereinstimmungen der Motive in den Gemälden mit den Aquarellen. Er spricht sich gegen die Annahme der Aquarelle als Muster bzw. Vorlagensammlung aus. Auch Buvelot erwähnt mögliche vorbereitende Studien der Maler, legt sich aber nicht fest und hält fest, dass dies spekulativ bleibt, da sich keine Studien erhalten haben, vgl. Buvelot 2017, S. 16.

²⁷⁴ Vgl. Meijer 2019, S. 222-223.

²⁷⁵ Vgl. Hochstrasser 2007, S. 32-33.

Woodall vermutet außerdem eine Marketingstrategie: „From a marketing point of view, the repetition of distinctive motifs might be seen as a kind of ‘branding’, enabling pictures to be identified with a particular name amongst the various, competing producers of similar kinds of work.”²⁷⁶ Die erste Generation der MalerInnen des neu entwickelten Genres, allen voran Clara Peeters und Osias Beert, könnte also ein Repertoire an Gefäß-Modellen besessen haben oder diese bei AuftraggeberInnen studiert haben. Osias Beert wiederholte Motive in seinen Gemälden, änderte ihre Positionierung dabei oder arrangierte die Motive divers: „It is possible that Beert worked from studies or stencils to which he continually made small changes.”²⁷⁷ Ob die darauffolgenden Generationen dann ihre Vorgänger kopierten (und damit auch die Objekte), sich somit in eine Tradition einschrieben und nach Woodall eine Marketingstrategie verfolgten, oder ob sie ihre eigenen Studien anhand verfügbarer Objekte anstellten, kann nicht abschließend geklärt werden. Jedoch zeugt die Repetition gleicher Objekte sowohl von deren hohem Werk als auch dem künstlerischen Interesse, sich daran mit optischen und malerischen Mitteln auszuprobieren.

Gegenstand der Forschung bleibt, ob Clara Peeters SchülerInnen bzw. eine Werkstatt hatte und wie weit ihr Einfluss auf die ZeitgenossInnen des 17. Jahrhunderts wirkte. Dafür muss in Erfahrung gebracht werden, ob und wie ihre Gemälde zeitlebens und nach ihrem Tod zugänglich waren und demzufolge, wo sich ihre Werke befanden. Decoteau vermutet, dass Peeters eine kleine Werkstatt geleitet hat. Die Eigenständigkeit vieler ihrer Werke ist zwar umstritten, die Vielzahl stilistisch naher und aufgrund variierender Qualität wahrscheinlich nicht eigenhändiger Gemälde zeugt jedoch von Peeters Vorbildwirkung. „Apparently her paintings were in great demand, which might explain the existence of autograph replicas and variants.”²⁷⁸ Ihr Werk war also sowohl zugänglich als auch populär und mit Sicherheit war sie keine unbedeutende Künstlerin, die nur wenige Gemälde auf Messen an unbedeutende SammlerInnen verkauft hat.²⁷⁹ Trotz fehlendem Beweis einer Mitgliedschaft in der Malergilde signierte und

²⁷⁶ Woodall 2012, S. 989.

²⁷⁷ Buvelot 2017, S. 96.

²⁷⁸ Buvelot 2017, S. 20

²⁷⁹ Decoteau spricht von 19 Gemälden, die von unterschiedlichen Forschern Peeters zugeschrieben wurden, aufgrund fehlender Präzision ihr zufolge aber nicht aus Peeters’ Hand, sondern der Hand ihrer SchülerInnen stammen, siehe Decoteau 1992, S. 106.

vermarktete sie ihre Werke, auf wöchentlichen Kunstmessen könnte dies möglich gewesen sein.²⁸⁰

Ihre frühe Schaffenszeit zeichnet sich durch ein uneinheitliches Format und einen hohen BetrachterInnenstandpunkt aus, viele Motive ähneln Osias Beert und ihr Pinselstrich ist noch lockerer. Die kompakten Kompositionen ab 1611/1612 machen ihre Entwicklung sichtbar, die Perspektive wird niedrig, die Szenen eng und nahansichtig und das sorgfältige Darstellen von Licht und Textur entwickelte sich in diesen Werken.²⁸¹ Das zeigt sich bereits in ihrem *Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln* aus Den Haag, im Gegensatz zu Floris van Schooten und Floris van Dijck lässt sie Betrachtende näher an die Objekte rücken. Ihre flämischen Gemälde unterschieden sich von dem Hell-Dunkel der holländischen Stilleben. Bei Peeters entsteht trotz oder gerade wegen der hohen Detailgenauigkeit eine emotionale Distanz zu den BetrachterInnen. Viel mehr als bei den holländischen Beispielen, wo die Zeitlichkeit und Veränderung jeden Augenblick präsent ist, stellt Peeters zeitlose, realistische Werke dar. Voll ausgeleuchtete Bildräume, oft auf Kosten realistischer Lichtquellen, unterstreichen das formgebende Element in Clara Peeters Werk: das Licht. Reflexe an den Oberflächen machen die Objekte greifbar und nicht zuletzt macht ihre eigene Spiegelung und die ihres Ateliers deutlich, dass einzig die Künstlerin selbst für die Erschaffung dieser Wirklichkeit verantwortlich ist. Im *Stilleben mit Käse, Mandeln und Brezeln* gelang Peeters eine fast cineastische Komposition, die differierenden Käselaibe, die beiden Brezeln und die Gefäße werden bühnenartig beleuchtet und selbst bei minuziöser Betrachtung trägt jeder ihrer Pinselstriche zur Komposition des Gemäldes bei. Bei Nahansicht sind Mandeln, Datteln und Messergriff gestochen scharf erkennbar (Abbildung 36b). Dass sowohl Prunkkelch als auch Käselaibe und chinesisches Porzellan später von Künstlerkollegen aufgegriffen wurden und sich in zahlreichen Kompositionen verändert wiederfinden spricht dafür, dass die Waren als Bedeutungsträger fungierten. Losgelöst von seinem eigentlichen Kontext begegnet uns in Mahlzeitstilleben Essbares, das versatzstückartig zusammengewürfelt wirkt, während sie bei Clara Peeters noch eine in sich geschlossene Einheit bilden.

6. Pieter Claesz (1596/97-1661)

Pieter Claesz stammte aus Berchem bei Antwerpen und verließ als junger Maler seine Heimat, um in Haarlem um 1620 seine ersten Stilleben zu malen. Seine Schaffenszeit reichte bis um 1660, wobei in dieser Arbeit die beiden ersten Jahrzehnte seiner Künstlertätigkeit beachtet

²⁸⁰ Zu Kunsthändlern, Jahrmärkten und Auktionen (besonders Nachlass-Auktionen) ab etwa 1630 siehe North 1997, Kap. V und Gregory 2003, S. 63.

²⁸¹ Vgl. Decoteau 1992, S. 104-107.

werden. Sein Frühwerk zeichnet sich vor allem durch Bankette und Tabakbilder aus.²⁸² Inventarverzeichnisse zeigen, dass in den meisten vornehmen Häusern in Haarlem – um 1610 zu einer der wichtigsten Städte Hollands aufgestiegen – Gemälde von Claesz zu finden waren. Insgesamt sind in den Haarlemer Inventaren 121 Gemälde unter seinem Namen verzeichnet, womit er der am häufigsten erwähnte Meister ist. Die Gemälde erhielten in den Eingangshallen, Empfangszimmern und Nebenzimmern von Wohnhäusern prominente Aufstellungsorte. Zu der KäuferInnenschicht der Gemälde zählten die Oberschicht Haarlems, oft Kaufleute, besonders aus dem Tuchgewerbe und reiche Bierbrauerfamilien.²⁸³ Sogar in den Nachlassinventaren von Bauern, die im 17. Jahrhundert zu einigem Vermögen gekommen waren, ließen sich Gemälde verzeichnen.²⁸⁴ Pieter Claesz ist der vierte und letzte Künstler, dem in dieser Arbeit ein Kapitel gewidmet wird. Da sich sein Werk bereits ab 1627 als *monochromes banketje* einordnen lässt, wird ein frühes Werkbeispiel herangezogen. Um 1640 schloss Claesz sich dem vorherrschenden Stil der üppigen Stilleben mit dynamischen Kompositionen an. Bis zu seinem Tod ist die monochrome Farbpalette in seinem Werk nachvollziehbar und Pieter Claesz blieb ihr auch – während Zeitgenossen wie Willem Kalf, Abraham van Beyeren und Jan Davidsz. De Heem bereits farbenprächtige Prunkstilleben malten – bis zu seinem Lebensende treu.

Als Vorläufer von gedeckten Tischen in Haarlem gelten die Maler Nicolaes Gillis, Floris van Dijck und Floris Gerritsz van Schooten. Ihre Werke zwischen 1610 und 1620 knüpfen an die Antwerpener Vorbilder von Peeters und Beert an. In Claesz' erstem datierten und signierten Werk von 1621 (Abbildung 44) ist eine Ähnlichkeit besonders erkennbar. Der Wandel in der Darstellung der gedeckten Tische in den 1620er Jahren ist in seinem Werk sichtbar und hebt ihn von der Vorgängergeneration ab. Claesz Gemälde unterscheiden sich von den Stilleben

²⁸² Auf seine genauen Lebensumstände, seine Lehrer und seine späte Schaffensperiode ab 1635 kann hier nicht genauer eingegangen werden, in den letzten zwei Jahrzehnten wurden mehrere Monografien publiziert, siehe dazu Pieter Claesz. Master of Haarlem Still Life (Kat. Ausst. Frans Hals Museum, Haarlem 2004/u.a.), Zwolle 2004 und Brunner-Bulst 2004, S. 121-135 sowie S. 174-189.

²⁸³ Aus dem Inventar des Pastetenbäckers Samuel van der Vliet geht hervor, dass er ein Gemälde von Willem Claesz Heda mit einem gebackenen Pfau besaß. Heda's Gemälde befanden sich allgemein in weniger hoch angesehenen Sammlung als jene von Claesz. Dass der Pastetenbäcker, der Haarlems Elite wie Bürgermeister, Offiziere der Bürgerwehr und reiche Kaufleute belieferte, ein so passendes Motiv in seinem Besitz verzeichnete, ist jedoch ein bezeichnendes Beispiel für die Nachfrage und den Anspruch an Stilleben, vgl. Pieter Biesboer, *Collections of Paintings in Haarlem 1572-1745*, Los Angeles 2001, S. 149-151. Auch Gregory kommt zu dem Schluss, dass Claesz der erfolgreichste Maler in Haarlem ab etwa 1625 war, nur seine Zahlen weichen etwas von Biesboer ab, siehe Gregory 2003, S. 64-66.

²⁸⁴ Vgl. North 1997, S. 46-47.

Flegels, Beerts und Peeters nicht nur durch ein größeres Format. Auch Farbgebung und Stil sowie die Auswahl der dargestellten Objekte veränderten sich. Neben praktischen Erklärungen wird immer wieder eine moralische Überzeugung als Grund für den stilistischen Wandel genannt. Die Mahnung vor der entstandenen Prunksucht, weg von der Zurschaustellung des Reichtums hin zu schlichteren Kompositionen, dürfte auch von Theologen und Geistlichen unterstützt worden sein. Ich halte hingegen einen historischen Umstand für die naheliegendste Erklärung. Die Pestepidemie im Jahr 1637 stellte eine Zäsur dar, gerade in Haarlem wurde die Situation kritisch, hohe menschliche und finanzielle Verluste führten zu einem Niedergang des Marktes für Luxusprodukte und damit der regen Stillebenproduktion.²⁸⁵ Besonders Pieter Claesz und Willem Claesz. Heda sind maßgeblich für die bereits erwähnten *monochromen banketjes* verantwortlich. Die Monochromie zeichnet sich vor allem als regionales Phänomen um Haarlem und Amsterdam aus.²⁸⁶ Claesz entschied sich in seinen ersten Gemälden der 1620er Jahre also für einen niedrigeren BetrachterInnenstandpunkt und erreicht in seinen Kompositionen durch reduzierte, unaufgeregte Natürlichkeit eine atmosphärische Raumdarstellung. Besonders die Atmosphäre, die seinen Gemälden eine gewisse Weichheit verleiht, nicht zuletzt durch seinen oftmals sogar expressionistischen Pinselstrich, ist ein stilistisches Merkmal, das in den bisher besprochenen Gemälden nicht vorkam.

Da dieser Übergang von den farbenträchtigeren früheren Stilleben zu den immer farbreduzierteren Stilleben bis in die 1630er Jahre reicht, wird ein Gemälde von Claesz aus seinen ersten Jahren im folgenden Kapitel beispielhaft herangezogen, um die Entwicklung nachzuvollziehen. Die lokalen Vorgänger Nicolaes Gillis und Floris van Dijck stellten ihre Objekte noch farblich intensiver, klarer und divergenter dar und wählten einen hohen Standpunkt der Betrachtung vor einem dunklen Hintergrund. In Floris van Dijcks *Stilleben mit Käse* (Abbildung 5) sind die Pinselstriche kaum oder gar nicht sichtbar, der Hintergrund verschwindet in dem schwarzen Bildgrund und van Dijck malte die Gegenstände in gleicher glänzender Oberfläche, ohne in ihrer Beschaffenheit zu differenzieren. Die Lichtführung und entstehende Schatten scheinen den Maler besonders interessiert zu haben, das Gemälde erscheint gerade im direkten Vergleich mit Pieter Claesz' *Bankettstilleben mit Truthahnpastete* (Abbildung 6) – die Gemälde hängen im Amsterdamer Rijksmuseum nebeneinander – kräftiger in seiner Farbigkeit, die Räumlichkeit bei van Dijck ist etwa am Teller mit Oliven weniger schlüssig

²⁸⁵ Vgl. Biesboer 2004, S. 10-25.

²⁸⁶ Vgl. Bergström 1956, S. 112-153. Die erste ausführliche Monografie zu den *monochromen banketjes* siehe N. R. A. Vroom, *De schilders van het monochrome banketje*, Amsterdam 1945.

und die gesamte Bildoberfläche glatter. Das *Bankettstillleben mit Truthahnpastete* von 1627 zeigt die Substanz der Materialien, Spiegelungen im Römer oder raue Oberflächen am Brötchen zählen zu Claesz' stilistischen Merkmalen. Außerdem zeichnet sich sein Frühwerk in den 1620er Jahren durch wiederkehrende Motive wie Brötchen auf Zinntellern, diagonal auf der Tischkante liegenden Messern und verschiedenen Käsesorten aus. Prunkobjekte wie Goldpokale, chinesisches Porzellan und hochwertige Glaswaren sowie Lebensmittel wie Butter und Austern blieben bis zu seinem Lebensende beliebte Bildmotive. Neben Motivwiederholungen führte Claesz auch immer wieder neue Objekte in seine Kompositionen ein. Sein Kolorit war schon in Stillleben von 1622 und 1623 tonal und Brauntöne herrschten vor, die Monochromie wirkt aber nie düster und helle Farbakzente durch das Gelb einer Zitrone oder Lichtreflexe am Brötchen fehlen nicht.²⁸⁷ Tischdecken aus Damast bilden ein wichtiges Motiv für die realistische Wiedergabe von Licht und Schatten und tragen ebenso wie kontrastreiche Faltkanten zu einem klaren Fluchtpunkt bei.²⁸⁸ Da seine Kompositionen große Beachtung fanden und bereits zu Lebzeiten kopiert wurden, gestaltet sich die Zuschreibung oft schwierig. Die Detailgenauigkeit, die vereinzelt an Clara Peeters erinnern lässt und in der Forschung auch zu Verwechslungen bei der Zuschreibung führte, verbindet Claesz mit nicht bis an den Rand mit Objekten gefüllten Kompositionen.²⁸⁹ Während Osias Beert und Clara Peeters Gefallen daran fanden, die Perspektive auszuloten, die Kompositionen eindringlich zu gestalten und dabei Früchte und Schalen vor- und hintereinander verschwinden lassen und Gefäße sich beinahe um den verfügbaren Raum streiten, reduzierte Claesz auf seinen Tafeln die Anzahl der Objekte. Keinesfalls büßen sie deshalb an Präsenz, ja Monumentalität ein. Außerdem nimmt die Tischplatte nicht mehr bildparallel den Großteil der Leinwand ein, sondern die Tischkante wird sichtbar, womit sich ein Raum neben und hinter den gedeckten Tischen er-

²⁸⁷ Vgl. Meijer 1993, S. 21.

²⁸⁸ Vgl. Segal 1989, S. 124-125. Brakensiek schreibt, dass Tischläufer – und ebenso Käse – eher für holländische als für flämische Gemälde typisch sind. Eine stilistische Trennung zwischen den Regionen zu vollziehen, lehnt er aber als künstlich ab, dem schließe ich mich an, schließlich fand ein Austausch zwischen den Regionen statt, vgl. Brakensiek 2002, S. 240.

²⁸⁹ Bereits in ihren Stillleben 1611 und 1612 reduzierte Clara Peeters die Farbigkeit, da sie 1612 in Amsterdam und 1617 in Den Haag fassbar ist, wird ihre Zeitgenossen Nicolaes Gillis, Floris van Dijck und Floris van Schooten beeinflusst haben. Aufgrund Claesz' flandrischer Herkunft ist nicht bekannt, ob er direkten Kontakt mit ihr oder Osias Beert hatte, künstlerische Anregungen lassen sich in jedem Fall erkennen. Als Malerin, die ihre ZeitgenossInnen maßgeblich beeinflusst hatte, kann Peeters als wesentliche Innovatorin für die Entwicklung der monochromen Bankettstillleben – für die Pieter Claesz später einer der Hauptmeister wird – genannt werden, siehe Sam Segal, *A Flowery Past, A Survey of Dutch and Flemish Flower Paintings from 1600 until the Present*. Ausstellungskatalog Mijdrecht 1983, S. 61-64. Zur wechselseitigen Inspiration der KünstlerInnen aus nördlicher und südlicher Niederlande siehe auch Meijer 2017.

öffnet.²⁹⁰ Claesz schreckte nicht vor nicht ausgefüllter Bildfläche zurück und ließ Leere bewusst zu. Der Hintergrund in den sparsamen Räumen bleibt oft unberührt, bis zu einem Drittel der Bildfläche wird der einfärbigen Wand gewidmet, die weder von Kratzern noch Löchern durchbrochen wird. Eine Wand, die einfach nur *ist*, entsteht.²⁹¹

6.1. Bankettbild mit Zinnkanne, ca. 1622-25

Das exemplarisch für die Argumentation herangezogene Gemälde *Bankettbild mit Zinnkanne* von Pieter Claesz, heute im Art Institute in Chicago ist nicht datiert (Abbildung 4). Dem Art Institute zufolge entstand es um 1625, aufgrund mehrerer unterschiedlichen Datierungen in anderen Publikationen nehme ich eine Entstehung zwischen 1622 und 1625 an. Das Gemälde zeigt eine Tischplatte, gedeckt mit einem roten, samtigen Tischtuch, das nur rechts zu sehen ist, da der übrige Tisch von einem spitzengesäumten weißen Damast bedeckt wird. Auf dem weißen Stoff stehen vier Zinnteller, ein fünfter rechts im Hintergrund überschneidet die Grenze der Tischtücher. Rechts, bereits auf dem roten Stoff, befindet sich eine Zinnkanne, in der sich traditionellerweise Wein befindet, Nüsse und ein weißes Brötchen liegen davor. Auf dem kunstvoll gehäkelten Saum liegt diagonal ein Messer. Auf der Messerklinge verewigt sich der Meister mit seinem Monogramm PC. Der Messergriff besteht aus quadratischen Perlmutter- und Ebenholzeinlagen, die jeweils versetzt ein Schachbrettmuster entstehen lassen.²⁹² Die vordere Tischkante ist stark akzentuiert, die Bügelfalten des weißen Tischtuches fallen parallel mit den Gemäldeseiten in die Tiefe und verstärken die Distanz zu BetrachterInnen. Leinentischtücher wurden bereits bei Banketten im Mittelalter benutzt und waren traditionellerweise weiß. In der Antike, als noch mit den Fingern gegessen wurde, diente das Tischtuch dem Säubern der Hände. Im 16. und 17. Jahrhundert entwickelte sich die Serviette, die jedem Gast eine Möglichkeit bot, sich zu reinigen. Das raffinierte Trompe-l'œil des mittleren, vorderen Zinntellers mit den präzisen Spiegelungen einer aufgeschnittenen Zitrone versucht diese Distanz zu überspielen. Drei hauchdünne Zitronenscheiben liegen auf dem Teller verteilt. Die mit beeindruckender Präzision gemalten Lichtreflektionen entpuppen sich bei naher Betrachtung

²⁹⁰ Dieser Unterschied zu den durchgehenden horizontalen Ebenen, wie sie bei Peeters und Beert zu sehen sind, fängt mit Pieter Claesz an und wird besonders von Willem Claesz Heda fortgeführt. Dies ist auch ein Grund, warum Heda – sein Wandel der Perspektive, die Reduzierung der Objekte und das differierende Kolorit – in dieser Arbeit nicht näher behandelt wird und bereits einer neuen Generation von Stillebenmalern zuzurechnen ist. Siehe dazu Bergström 1956, S. 123-153.

²⁹¹ Claesz hatte keine Angst, Flächen freizulassen und lässt ein *horror vacui* entstehen, dazu siehe Grootenboer 2005, S. 61-96.

²⁹² Diese Messer mit schachbrettartigem Griff kommen bereits in Georg Flegels Gemälden vor, Wettengl weist auf die Ähnlichkeit mit Nürnberger Messern von 1584 hin, Abbildung siehe Wettengl 1999, S. 75.

als ausladende Pinselstriche. Die Perspektive ist innovativ, weil sie niedriger gewählt wurde als in den früheren Gemälden, der gedeckte Tisch wurde herangerückt. Es ist eines der ersten Bilder²⁹³, in dem die Tischkante sichtbar wird, die Breite des Tisches ragt so weit in die Tiefe, dass wir sein Ende erkennen können. Damit entsteht eine neue räumliche Dimension.²⁹⁴ Claesz' Pinselstrich fällt durch weniger botanische Akribie im Gegensatz zu seinen älteren KollegInnen auf, in dem Gemälde spiegelt sich eine neue Seherfahrung und Monumentalität. Das früher zahlreich wiederkehrende Motiv der herabhängenden Apfel- oder Zitronenschale fehlt, ebenfalls wurde auf eine große Schale mit Früchten oder Käse und eine Truthahnpastete (Abbildung 6²⁹⁵) verzichtet, wie sie um 1625 in mehreren seiner Kompositionen vorkommen. Die an der Tischkante balancierenden Teller oder herabhängenden Schalen werden in der Literatur immer wieder als künstlerische Mittel beschrieben, um transitorische Momente und Darstellungen der zeitlichen Dimension darzustellen. Auch die mit Scharten versehenen Tischkanten könnten Beispiele dafür sein. Oder sind es viel eher Versuche, die Tische möglichst realitätsgetreu wiederzugeben und den Betrachtenden damit zu täuschen? Messer, Backwerk und Zinnteller sowie die Positionierung des Leinens über dem roten Tischbezug kommen bereits in einem kurz zuvor entstandenen Gemälde von 1622, dem *Früchtestillleben mit vergoldeter Tazza und Backwerk* aus einer Privatsammlung vor (Abbildung 45). Auch das Trompe-l'œil Motiv des über den Tischrand vorspringenden Zinntellers wird wiederholt. Das Messer fungiert bei beiden Gemälden, im *Früchtestillleben mit vergoldeter Tazza und Backwerk* links liegend und im *Bankettbild mit Zinnkanne* (Abbildung 4) auf der rechten Seite, als Einleitungsmotiv. Gemeinsam mit dem Löffel, dem Brötchen und dem Stand der Zinnkanne weisen sie kompositorisch auf die zentrale Pastete hin²⁹⁶, die Teller sind um sie herum orchestriert.

²⁹³ Als frühestes Gemälde mit in die Tiefe führender Tischkante gilt Pieter Claesz, *Früchtestillleben mit Berkemeyer und Steinzeugkanne*, 1621, Abbildung 44.

²⁹⁴ Zur Perspektive in Stillleben Pieter Claesz', die in Frühstücksstillleben in höchster Präzision auf die Objekte angewendet wurde, aber im Tiefenraum flach wirkt und an Goldgründe des Trecento erinnert, siehe Grootenboer 2005, S. 35-59 anhand des Beispiels Pieter Claesz, *Kleines Frühstück*, 1936, Museum Boijmans van Beuningen, Rotterdam. Ihr zufolge fordert das kleine Gemälde BetrachterInnen auf, nahe zu kommen, der abgebildete und unser realer Raum verschwimmen zwar, bleiben jedoch letztendlich getrennt. Sie bezeichnet den Bildraum als „timeless vacuum of undetermined space“, Grootenboer 2005, S. 42.

²⁹⁵ Bergström spricht im Gemälde *Reiche Tafel mit Truthahnpastete*, wie auch in anderen Gemälden mit diesem Motiv, übrigens von einem Brombeerkuchen, während ich von einer Hackfleisch-Pastete ausgehe, vgl. Bergström 1956, S. 118-119. Siehe außerdem Buvelot 2017, S. 108-111.

²⁹⁶ Es könnte sich bei der Backware in Abbildung 4 auch um eine pikante Zitronen-Pastete handeln. Aufgrund eines Rezeptes, das auch eine Bildbeschreibung für die erwähnte Pastete sein könnte, wäre das ein Vorschlag. Andere übliche Pies der Zeit sind etwa Hackfleischpasteten, Hühnerpasteten oder Pasteten aus anderen Vögeln;

Eine weitere Ebene stellt das Lichtverhältnis dar. Natürliches Licht ist nicht nur zeitlich gebunden, es unterliegt Veränderung, Wandel und illuminiert das Gemälde. Ohne den Lichteinfall verschwände die Szene gänzlich im Dunkel des unbestimmten Raumes. Die Licht- und Farbgie bei Pieter Claesz verändert sich im Vergleich zu seinen Vorgängern. Im *Bankettbild mit Zinnkanne* wird die vordere Tischfläche mit den beiden Zinntellern sowie das Tischtuch von einer seitlich von links vorne einfallenden Lichtquelle bühnenhaft beleuchtet, während bei dem Berkemeyer und den beiden Zinntellern mit Oliven und flachen Brötchen im Hintergrund die Helligkeit abnimmt. Auch der mittige Zinnteller liegt bereits im Dunkeln, die Kruste der Pastete reflektiert das Licht, zeigt kunstvoll die Pinselführung des Meisters und positioniert die Backware mit ihrer mehligen Oberfläche als zentrales Objekt. Obwohl in der Zinnkanne die Spiegelung eines Fensterkreuzes zu sehen ist, weist die Beleuchtung eher auf eine künstliche Lichtquelle hin. Während Claesz einerseits das realistische Licht genau studiert haben könnte, um naturgetreue Reflektionen wie das Fenster wiederzugeben, manipulierte er visuelle Effekte, um unsere Aufmerksamkeit zu lenken. Ein Schlaglicht beleuchtet den Vordergrund auf unnatürliche Weise, denn auf die Wand im Hintergrund trifft kein Lichtstrahl mehr, sodass diese völlig in der Dunkelheit versinkt. Wie auf einer Bühne wird die Szene ausgeleuchtet, wodurch sich der Gedanke an eine bewusste Inszenierung des Künstlers aufdrängt. Als hätte Claesz die Waren nach seinem Geschmack montiert und für sie einen Raum geschaffen, der aber nicht zu betreten ist, sondern sich im Bildfeld öffnet und doch verschließt. Visuelle Phänomene scheinen ihn viel mehr zu interessieren als der reale Speisetisch, die beiden feucht glitzernden Oliven links liegen vor dem Zinnteller auf dem kostbaren Damast, eine bewusste Entscheidung des Künstlers, sein Bild nach eigenen Regeln zu gestalten. Das Licht hat sowohl physikalischen Wert als auch symbolischen. Seine metaphysische Qualität, oft theologisch gedeutet, verbindet sich mit dem naturwissenschaftlichen Phänomen des Lichtes. Die Buntfarbigkeit wird zurückgedrängt und wenige kräftige Farbakzente herrschen neben einem einheitlichen Farbcharakter vor. Gelb, Rot und Grün treten als stumpfe, kühle und sparsame Akzente auf. Mehr als das zeichnerische Erfassen der Gegenstände zeichnen die malerische und stoffliche Bearbeitung das Gemälde aus, welche die Beobachtungsgabe des Malers unterstreichen. Durch das reflektierte Licht sind Partien der Zinnkanne mit weißen Streifen übersät, die aufgeschnittenen Zitronenspalten sind beinahe transparent und so dünn aufgeschnitten, dass der Zinnteller durchscheint. Und selbst dieser Kunstgriff unterstreicht,

Rezept siehe Peter G. Rose, *The Sensible Cook: Dutch Foodways in the Old and the New World*. Syracuse, 1989, S. 86. Gregory nimmt hingegen eine Hackfleischpastete an, siehe Gregory 2003, S. 163.

wie artifiziell das Werk ist, da das Aufschneiden so dünner Scheiben ein großes Können erfordert und dessen malerische Darstellung eine künstlerische Herausforderung ist. Die Zitronenschale ist robust und großporig, die weiße Haut feinporig und das Fruchtfleisch transluzent. Die changierenden Gelb-, Weiß- und Grautöne erschaffen eine Bildbühne, die einzig der Wahrnehmung, Montage und Weltauffassung des Künstlers unterliegt. Hier ist eine interessante Betrachtung zu erwähnen; KünstlerInnen wie Clara Peeters und Pieter Claesz, die sich selbst in die spiegelnden Oberflächen ihrer Stillleben einschrieben, könnten damit ihre mimetischen Fähigkeiten aufgewertet haben. Gleichzeitig spielten sie auf den Aufwand, zeitlich und handwerklich, an, den solche Bilder erforderten.²⁹⁷

Das buchstabenförmige Zuckergebäck, die angebrochenen flachen Brötchen²⁹⁸, Löffel und Messer, die wie eben erst abgelegt daliegen, geben dem Gemälde einen narrativen Charakter. Das Essbesteck hat außerdem eine blickführende Funktion. Die längliche, hell beleuchtete Brotscheibe auf dem linken Zinnteller mit Zuckerwerk²⁹⁹ und das Brötchen mit seiner Längsrille parallel zum Messer im rechten Vordergrund unterstützen diese visuelle Narration und unterstreichen die Pastete im Mittelpunkt.³⁰⁰ Grundsätzlich sind die Bildmotive horizontal aufgebaut, alles ordnet sich um die zentrale Pastete an. Nur der gefüllte Berkemeyer links, das mittige Rotweinglas und die große Zinnkanne rechts mit über die Tülle gestülpten Berkemeyer bilden vertikale Akzente des flachen Bildgefüges. Unterstützt wird der Eindruck von den vertikalen Tischtuchfalten im Vordergrund. Das Motiv des über die Tülle der Kanne gestülpt-

²⁹⁷ Vgl. Celeste Brusati, *Natural Artifice and Material Values in Dutch Still Life*, in: *Looking at Seventeenth-Century Dutch Art: Realism Reconsidered*, Wayne Franits (Hg.), Cambridge 1997, S. 144-157.

²⁹⁸ Diese flachen Brötchen sind zum Beispiel auch in Gemälden von Floris van Schooten zu sehen, etwa im *Ban-
ketje mit Kotelettstück*, Holz, 48,5 x 72 cm, monogrammiert: FVS, Kunstmuseum, Düsseldorf und *Ontbijt*, um 1615/1620, Öl auf Holz, 47 x 84 cm, Kröller-Müller Museum, Otterlo oder im *Stillleben mit Krabben, Garnelen und Hummer* von Clara Peeters, Museum of Fine Arts, Houston. Sie werden von Peter G. Rose als *biscuits*, also Plätzchen beschrieben, vgl. Barnes/Rose 2002, S. 108-109. Getreideprodukte kommen in fast allen Stillleben ab 1600 als weißes Gebäck bzw. Brötchen vor, seltener auch als Brezel wie in Clara Peeters *Stillleben mit Käse, Mandeln und Brezeln*. Am wahrscheinlichsten scheint es mir, dass es sich um *tweeback*, eine gängige Form von Brot, also Zwieback, handelt, wie es im Gemälde, das früher Hans van Essen zugeschrieben wurde, vorkommt: Anonym, *Gedeckter Tisch mit Käse, Fisch und Zwiebeln*, um 1615, 56 x 67 cm, Öl auf Holz, Museum Boijmans van Beuningen, Rotterdam, siehe Hochstrasser 2007, S. 2

²⁹⁹ Eine ähnliche Darstellung von Zuckerwerk und Brotscheiben, aber in einer Porzellanschüssel, ist in einem Gemälde von Nicolaes Gillis zu sehen: *Gedeckter Tisch mit Früchten*, signiert und datiert: Nicolaes Gillis fecit 1614, Öl auf Holz, 74 x 110 cm, Nationalgalerie, Prag.

³⁰⁰ Diese Anordnung ist für Haarlemer KünstlerInnen nicht untypisch und kommt besonders bei Claesz häufiger als bei seinen KollegInnen vor, wie Gregory 2003, S. 194 ausführt: „(...) Haarlem artists also employed an x-centered arrangement in their works. This compositional type essentially consists of two foreshortened diagonals crossing each other at oblique angles on the table.“ Diese sich kreuzenden Diagonalen sehen wir auch im besprochenen Werk, die Pastete bildet dabei den Schnittpunkt.

ten Berkemeyers ist aus einem Gemälde von Floris van Dijck aus Budapest bekannt.³⁰¹ Dass Claesz gerne und oft bekannte Motive neu in seine Kompositionen einbaute oder wiederholte wurde bereits erwähnt.

6.1.1. Kulinarik: Zeitgenössische Essgewohnheiten

Während Claesz zwischen 1628 und 1630 auch mehrere *Imbiss*-Stillleben malte³⁰² – diese unterscheiden sich durch eine reduzierte Mahlzeit und den Verzicht auf Tischtücher – zeigen die früheren Gemälde mit Damast gedeckte Tische.³⁰³ Dabei steht weniger der Verzehr und das Essbare per se im Mittelpunkt, sondern eher die künstlerische Komposition und das Ausloten von Formen. Die Aufmerksamkeit und Akribie, die jeder Nuss, jedem Glas und der stofflichen Zusammensetzung gewidmet wurde, zieht die Frage nach sich, ob es nicht um viel mehr als eine bloße Abbildung holländischer Essgewohnheiten geht. Dass der Genuss, sowohl visuell als auch lukullisch, eine bedeutende Rolle spielte, soll im Folgenden erläutert werden. Zu den erzählerischen Elementen von Pieter Claesz' Stillleben gehört die Auswahl der Objekte. Zwar können wir uns heute nur zum Teil ein Bild von den damaligen Speisevorlieben machen, erhaltene Rezepte, Berichte und Einträge lassen jedoch eine – wenngleich lückenhafte – Rekonstruktion zu.³⁰⁴ Käse und Roggenbrot sind zum Beispiel Nahrungsmittel, die sich „immer auf dem Tisch“³⁰⁵ befanden. Dafür kommt der regionale Käse³⁰⁶ als Motiv in Claesz' Werk verhältnismäßig – im Vergleich zu seinen Vorgängern Floris van Dijck, Nicolaes Gillis und Floris van Schooten – seltener vor. Claesz hat mit Clara Peeters gemein, dass sie die Kä-

³⁰¹ Floris van Dijck, *Stillleben mit Zinnkanne, Früchten und Käse*, Budapest, Szépművészeti Múzeum, Holz, 47,5 x 58,5 cm, Abbildung siehe Brunner-Bulst 2004, S. 145. Ebenso zu sehen bei Maerten Boelema de Stomme, *Stillleben mit Fleischpastete*, signiert und datiert: M.B. de Stomme, 1644, Öl auf Holz, 60 x 79,5 cm, Musée des Beaux-Arts, Nantes.

³⁰² Wie sie in der Literatur genannt werden, siehe Brunner-Bulst 2004, S. 165-167.

³⁰³ Vgl. Brunner-Bulst, S. 35-68 und S. 136-137.

³⁰⁴ Studien zu den damaligen Essensgewohnheiten siehe Barnes/Rose 2002 und Julie Berger Hochstrasser, *Life and Still Life: A Cultural Inquiry into Seventeenth-Century Dutch Still-Life Painting*, Diss. University of California, Berkeley 1995. Außerdem bei Gregory 2003, S. 93-96.

³⁰⁵ Peter G. Rose, *De verstandige kock: Dutch Foodways in the Old and the New World*, Syracuse 1998, S. 6. Zu dem ersten niederländischen Kochbuch eines anonymen Autors *De verstandige kock*, das 1667 erstmals herausgegeben wurde und einen Eindruck der täglichen Mahlzeiten für wohlhabende BürgerInnen bietet siehe Peter G. Rose in Barnes/Rose 2002, S. 21-22.

³⁰⁶ Zeitgenössischen Quellen zufolge wurde Käse im Mittelalter und der Renaissance gemeinhin als schwer verdaulich betrachtet. Rezepte zur Herstellung von Käse sprechen dafür, dass es im 17. Jahrhundert gewöhnlich war, Käse zu produzieren und zu konsumieren, nicht nur für die Oberschicht. Damit könnte Käse das Gegenstück zu den schwerer erhältlichen und kostbaren exotischen Früchten darstellen. Dass Käse bei der Besprechung von Dessertstillleben einen Platz findet, ist auf eine Aussage Erasmus' zurückzuführen: „Si caseum haberem, non desiderarem obsonium“, vgl. Erasmus Desiderius Roterodamus, *Adagiorum Chiliades juxta Locos communes digestae* (...), 1599, S. 658. Übers. *Wenn ich Käse hätte, wünschte ich mir keine Zukost*. Wer also Käse hat, braucht kein Dessert mehr. Früchte, Käse und Nüsse wurden zum Nachtschiff gereicht.

selaibe in ihren Texturen und Farben so präzise wiedergaben, dass eine genaue Bestimmung ihrer Sorte – etwa grünlich reifer Edamer oder cremiger Gouda – möglich ist. Pfannkuchen und Gerstenbrei sind Beispiele für Gerichte, die täglich im holländischen 17. Jahrhundert verzehrt wurden, auf Stilleben jedoch kaum zu sehen sind. In einem der ersten bekannten Frühstücksstilleben, Hieronymus Francken II. *Mahl des Armen* im Museum Boijmans Van Beuningen (Abbildung 12), ist eine Schüssel mit Haferbrei auf dem Tisch zu sehen.³⁰⁷ Die Diskrepanz zwischen täglichen Essgewohnheiten und dargestellten Esswaren im Werk von Pieter Claesz wie auch bei seinen ZeitgenossInnen wirft Fragen auf, auf die bereits eingegangen wurde.

Bedeutet die selektive Auswahl also eine nicht der Wirklichkeit entsprechende Wiedergabe der Tischgepflogenheiten? Claesz bevorzugte die Darstellung von Delikatessen, Pasteten, Schinken, weißem Brot und exotischen Früchten. Sie gehörten nicht zu den täglich konsumierten Lebensmitteln, sondern sind seltenes Luxusgut. Brot wurde von der zeitgenössischen Literatur als schwer verdaulich, aber auch für die körperliche Arbeit wichtiges Produkt eingeordnet. Weißbrot, wie es fast ausschließlich in den Gemälden dargestellt wurde, galt bezeichnenderweise als Luxus-Version. Ganze Walnüsse und Mandeln liegen verstreut auf der Tischoberfläche, ebenso erst halb aufgebrochene Schalen und auf dem Zinnteller links im *Bankettbild mit Zinnkanne* befinden sich zwei geschälte Mandeln, neben vier Trockenfrüchten liegt auch vor dem Zinnteller mit dem Naschwerk eine Mandel. Fast didaktisch werden die Nüsse, vom geschlossenen hin zum halbgeöffneten Zustand und schließlich hin zum von der Schale befreiten Mandelkern durchdekliniert. Die Walnüsse galten als ein einheimisches Produkt, das zur gewöhnlichen Nahrung zählte.³⁰⁸ Die aufgeschnittene Zitrone war ein Importprodukt, vermutlich aus dem Mittelmeerraum. Genau wie die Oliven auf dem hinteren Zinnteller links zählten sie zu den hochpreisigen Produkten, die aus wärmeren Regionen in den Norden importiert wurden und nur auf ausgewählten Tischen zu finden waren.³⁰⁹ Die auf holländischen Stilleben allgegenwärtige Zitrone war ein wiederkehrendes und wohl das prominenteste Motiv niederländischer Kompositionen, „deren Bedeutung flexibel ist“³¹⁰. Die ge-

³⁰⁷ Ein weiteres seltenes Gemälde, welches Haferbrei zeigt, ist Floris Gerritsz. van Schootens *Frühstück mit Muscheln, Käse, Brot und Porridge*, um 1615, Privatsammlung, Abbildung siehe Barnes/Rose 2002, S. 123.

³⁰⁸ AutorInnen beziehen sich zum Teil in der Interpretation der Walnuss auf Bergström, die Schale als *lignum crucis*, also als Holz des Kreuzes, und die Frucht als göttliche Natur Christi zu verstehen, bzw. als Symbol der Dreifaltigkeit. Brunner-Bulst widerspricht dieser Deutung mit dem Argument, dass Pieter Claesz Walnüsse nicht nur in Vanitas-, sondern auch in Imbiss-Stilleben gemalt hat und diese erst recht nicht in dieser Weise interpretiert werden können, siehe Brunner-Bulst 2004, S. 198/Fußnote 340.

³⁰⁹ Vgl. Gregory 2004, S. 98-101.

³¹⁰ Bryson 2003, S. 132. Zur Zitrone siehe ausführlich Hochstrasser 2007, S. 70-82.

schälte Fruchthaut führte erstmals Floris van Dijck ein, der einen geschälten Apfel malte. Dieses Motiv wurde von Pieter Claesz und weiteren Malern übernommen und auf die Zitrone angewandt, ein Motiv, an dem sich künstlerisch ausprobiert werden konnte.³¹¹ Zahlreiche Gründe werden in der Literatur angeboten, um das Auftreten der Zitrusfrucht zu erklären. Als praktischer Grund wäre die geschmackliche Verbesserung des oft süßen Weines zu nennen, für welche die Säure der Zitrone sorgte. Zeitgenössische Literatur von Beverwyck und Blankaarts, die sich zur Zitrone äußerten³¹², könnten ebenso Gründe sein wie die künstlerische Herausforderung der Darstellung der sich spiralförmig im Licht wendenden Fruchtschale, womit sie als Beleg für Glaubwürdigkeit und Qualität des Künstlers fungiert. Bei Claesz Pinselführung, seinem Interesse für optische Reflektionen und seinem stilistischen Unterschied etwa zu Floris van Dijck nehme ich an, dass er Zitrusfrüchte nicht darstellte, weil sie ein beliebtes Exportgut waren. Naheliegender ist, dass sich die hauchdünnen Scheiben als künstlerisch komplexes Motiv gut für den ambitionierten Künstler eigneten.

In der Bildmitte des *Bankettbild mit Zinnkanne* quillt aus einer angebrochenen Pastete die Fleischfüllung auf den Zinnteller heraus, Rosinen und gekochte Zitronen sind als Geschmacksverstärker beigegeben. Dieses Motiv der geöffneten Pastete begegnet uns häufig im Œuvre von Pieter Claesz.³¹³ Eine solche Pastete, deren Zutaten wie Pfeffer und andere Gewürze teuer waren, wird nur in wohlhabenden Speisezimmern serviert worden sein. Pfeffer zählte zur wichtigsten Ware im Handel von Luxusgütern und verschaffte Investoren wie Kaufleuten gleichermaßen ein Vermögen.³¹⁴ Zwei Gläser sind mit Wein gefüllt, das hohe Weinglas im Hintergrund der Pastete enthält Rotwein und ist nur durch wenige stimmungs-

³¹¹ Vgl. Klok 1999, S. 45.

³¹² Siehe Julie Berger Hochstrasser, *Life and Still Life: A Cultural Inquiry into Seventeenth-Century Dutch Still-Life Painting*, Diss. University of California, Berkeley 1995, S. 54-58.

³¹³ Vgl. Brunner-Bulst 2004, Kat. 52 *Imbiss mit Zinnkanne, Früchtepastete und Almanach*, um 1631/31, Privatsammlung; Kat. 101 *Imbiss mit Früchtepastete, Berkemeyer mit Wein, Zinnkanne mit aufgestülptem Berkemeyer, Zitrone, Brötchen und Taschenuhr*, 1641, Cincinnati, Cincinnati Art Museum; Kat. 102 *Imbiss mit Früchtepastete, Römer mit Wein, umgestürztem Berkemeyer, Oliven, Brötchen, Zitrone und Nüssen*, 1641, Privatsammlung und Kat. 107. *Imbiss mit Früchtepastete, Zinnkanne, Berkemeyer mit Wein, Oliven, Brötchen und Zitrone*, 1642, Wien, Galerie Sanct Lucas. Im Gemälde fehlt etwa ein Viertel der Pastete. Gregory hält aufgrund der aufgebrochenen Pastete das „meal interrupted“, dem kann ich nicht zustimmen, zu viele visuelle Kunstgriffe erzeugen ein artifizielles Arrangement und keinen soeben verlassenen, realen Tisch, vgl. Gregory 2003, S. 168.

³¹⁴ Von Claesz sind Hochstrasser zufolge 21 signierte und datierte Gemälde zwischen 1624 und 1657 entstanden, die Pfeffer, meist in einer Papiertüte, abbilden. Der Großteil dieser Gemälde entstand ab 1639, was erklärt, weshalb sich in keinem der besprochenen Gemälde Pfefferpäckchen befinden. Die Niederländer bzw. die VOC handelten mit Pfeffer aus Java, Sumatra, Malaysia und Borneo, zum Pfeffer vgl. Hochstrasser 2007, S. 96-122. Pfeffer war in den ersten vier Dekaden des 17. Jahrhunderts das wichtigste aus dem asiatischen Raum importierte Gut der VOC und verschaffte den Händlern großen Reichtum, vgl. Lenders/Bleyerveld 2017, S. 81-82.

volle Glanzlichter vor dem dunklen Grund erkennbar, der Römer links enthält Weißwein. Darstellungen von Wein kommen, gerade in Haarlemer Stillleben, zahlreich vor. Wein erfreute sich größter Beliebtheit, es waren sowohl (süße) mediterrane Weine etwa aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal, als auch eher zum Kochen empfohlene Rheinweine (aus dem Rhein- und Mosel-Gebiet). Dass die Zusammenstellung der Speisen sehr wohl realistischen Charakter hat, kann im Vergleich mit dem *Gastmahl im Hause des Bürgermeisters Rockox* von Frans Francken d. J. um 1630-35 (Abbildung 46) gezeigt werden. Neben der Galerie ist ein Bankett mit essenden Damen und Herren gezeigt. Der Tisch, um den herum sie versammelt essen und trinken, ist gedeckt mit vertrauten Waren: Mehrere Zinnteller mit Austern, Brot, eine Pastete, aufgeschnittene Zitronen, ein Salzgefäß und venezianische Weingläser sind abgebildet. Dass im Kontext eines Gastmahles diese Speisen auf dem Tisch erscheinen, weist darauf hin, dass diese Waren in vornehmen Häusern serviert wurden. Dementsprechend wiederholen sich Austern, Brot, Pastete und Weingläser in den Stillleben von Pieter Claesz – wenn auch neu kontextualisiert und im Genre gewandelt. Zusammenfassend zeigt das Gemälde in Motiven wie weißem Gebäck und Walnüssen heimische Erzeugnisse. Zitronen, Oliven, Gewürze für die Pastete und Datteln hingegen sind importierte Luxusware.³¹⁵ Es stellt sich die Frage, ob der Tisch eines wohlhabenden Haarlemer Bürgerhauses abgebildet wird. Durch die heterogene Wahl der Produkte liegt die Vermutung nahe, dass seine Komposition nicht als Abbild der Realität operiert und sich die Bilder gar nicht eindeutig deuten lassen. Vermutlich war das auch nicht die Intention, zumindest nicht mit *einer* finalen Deutung. Viel eher wirken die Gemälde auf mehreren Ebenen. Im artifiziellen Raum des *Bankettbildes mit Zinnkanne*, der uns mehr abweist als einlädt, treffen regionale und internationale Waren aufeinander. Die Inszenierung ist bühnenartig, visuelle Phänomene und kühne Lichtreflexe verhindern den Eindruck, es könnte sich um einen Tisch in einem wohlhabenden Haus handeln, auf den man im Vorübergehen blickt.

6.1.2. Motivwahl zwischen religiösem Sinngehalt und visuellem Genuss

Zum fraglichen Symbolgehalt der Objekte muss etwas ausgeholt werden. Ob sich unterschiedliche Bedeutungsebenen in den Stillleben des 17. Jahrhunderts finden lassen, wird und wurde in der Literatur zahlreich diskutiert. Nicht von der Hand zu weisen sind einige Anhaltspunkte, die eine verborgene Sinnschicht vermuten lassen: Brot und Wein riefen zweifellos in zeitgenössischen BetrachterInnen eine Assoziation an die Eucharistie hervor. Ausgebla-

³¹⁵ Vgl. Gregory 2004, S. 101-102.

sene Kerzen, Uhren oder Früchte kurz vor dem Verfaulen sind konnotiert als Vanitas-Symbole. Auch die Warnung zur Mäßigung – die *Temperantia* ist eine der vier Kardinaltugenden – liegt nahe, wenn es sich um reich gedeckte Tische mit wertvollen Objekten handelt. Meijer geht auf die Gemäldebeschreibungen des 17. Jahrhunderts ein und zieht daraus den Schluss, dass es vor allem um die Wertschätzung von Köstlichkeiten und die Qualität des Abgebildeten ging. Dass die dargestellten Leckereien weit mehr waren als Abbilder zeitgenössischer Bankette, möchte ich unterstreichen.³¹⁶ Die sinnliche Leckerei, der Genuss mit allen Sinnen ausgelöst durch die Abbildung von Köstlichkeiten ist nachvollziehbar, wenn man sich die RezipientInnen der Bilder vor Augen führt. Die BetrachterInnen und besonders die AuftraggeberInnen der Stilleben gehörten dem gehobenen Bürgertum an, waren gebildete und reiche Handelsleute oder adelig. Sie konnten sich diese Bankette leisten und nahmen selbst an ihnen teil. Als wäre die Pastetenkruste in Claesz' *Bankettbild mit Zinnkanne* soeben erst an einem jener vornehmen Tische mit dem Löffel geöffnet und die Walnüsse geknackt worden, ist doch keines der Objekte gedankenlos abgelegt. Jeder Krümel, jede Dattel und gerade die Anordnung der Gefäße sind aufmerksam durchkomponiert. Wurde das begonnene Mahl gerade erst unterbrochen? Die menschlichen Interventionen in den Stilleben sind omnipräsent.³¹⁷ Ist die menschliche Gegenwart im griffbereiten Messer oder der geschälten Zitrone nicht als Appell an die Betrachtenden gedacht? Diese rezeptionsästhetische Annahme gewinnt an Plausibilität, wenn man bedenkt, dass die Gemälde in Nahansicht in den Häusern wohlhabender Familie begutachtet worden sind. Es ist nicht davon auszugehen, dass ein Interesse daran bestand, etwas darzustellen, was die BetrachterInnen ohnehin aus ihrem Alltag kannten. Vielmehr entsteht durch die Abbildung der Köstlichkeiten ein Lustgefühl: Die künstlerische Expertise der Kunstschaffenden trifft auf die Naschereien, die in der Realität ebenso wie im Gemälde erfreuen, nur dass sie hier verewigt wurden. Dass die Gattung der Mahlzeitstilleben, insbesondere der Bankettstilleben, den puren sinnlichen Genuss der BetrachterInnen zum Ziel hatte, scheint mir nicht unvorstellbar. Ohne den ikonografischen Symbolgehalt als belanglos abzutun – offensichtliche Hinweise auf die Literatur, Bibel oder Humoralpathologie³¹⁸

³¹⁶ Vgl. Meijer 1993, S. 23.

³¹⁷ Hier stimme ich mit Honig überein, die einen großen Gegensatz zu den spanischen Mahlzeit-Stilleben sieht, vgl. Honig 1998, S. 173-174.

³¹⁸ Brakensiek beispielsweise hält den Einfluss des antiken Mediziners Claudius Galenus für maßgeblich, der durch seine humoralpathologisch verbreiteten Richtlinien bis ins 18. Jahrhundert Kochbücher und Gesundheitslehren beeinflusste. Um den Ausgleich der vier Körpersäfte zu gewährleisten, sollte das Zusammenspiel einzelner Lebensmittel kontrolliert werden. Brakensiek erkennt in den Speise-Kombinationen der Gemälde diese Berücksichtigung der Humoralpathologie, vgl. Brakensiek 2002, S. 226-227. Ebenfalls humoralmedizinische As-

werden mit Sicherheit von den RezipientInnen verstanden worden sein – soll die Aufmerksamkeit auf das gelegt werden, was diese Gemälde bis heute so direkt ansprechen: Genuss mit allen Sinnen.

Auf die Frage, ob die Stilleben zeitgenössische Esstische abbilden und das Essverhalten des beginnenden 17. Jahrhunderts darstellen, oder ob die *banketje* viel eher von KünstlerInnen komponierte und künstlerisch herausfordernde visuelle Leckerbissen sind, die Betrachtende erfreuen sollen, kann in Bezug auf Pieter Claesz demzufolge letzteres angenommen werden. Ob seine Komposition aber über die erzählerische Ebene hinausgeht und die Anordnung der Nahrungsmittel symbolischen Charakter hat, muss noch geklärt werden. Immer wieder wird von den eucharistischen Motiven Brot und Wein gesprochen. Das Brot – assoziiert mit dem Leib Christi, der Wein – assoziiert mit seinem Blut – und die Fische – gemäß der wundersamen Brotvermehrung des Johannesevangeliums und der Speisung der Fünftausend – sind christliche Symbole. Für die damaligen Betrachtenden sind diese unmissverständlichen Bildzeichen so verständlich und gewöhnlich, dass sie kaum einer tieferen Erklärung bedurft haben. Gerade in den Werken von Pieter Claesz mit Blick auf diese Komposition, den realistischen Reflektionen in der Zinnkanne, dem Umgang mit Kolorit, natürlichem Licht und den klaren Pinselstrichen kann ich einer mit christlicher Ikonografie aufgeladenen Deutung nicht zustimmen. Eine moralisierende Ebene, die an den Opfertod Christi anspielt, halte ich für untergeordnet. Vor allem wenn man bedenkt, dass in den Niederlanden Menschen mit unterschiedlichen Konfessionen lebten. Eucharistische Motive sind für CalvinistInnen kein gefragtes Motiv, für sie galt der Transsubstantiationsgedanke, essenziell für die Identität der römisch-katholischen Kirche, als Häresie. Deshalb kann ich nur Gregory zustimmen: „(...) in a market pluriform in its confessional character, it probably made sense to suppress any personal convictions to appeal to as broad a market as possible.“³¹⁹ Die KünstlerInnen „(...) depended on repeatable but variable visual formula and presented pleasing subject matter that hardly would have stimulated much thought about one’s relationship to Christ or the conduct necessary to living a morally balanced life.“³²⁰ Keineswegs soll damit gesagt werden, dass die Auswahl der Objekte bedeutungslos wäre. Den Kunstschaffenden war mit Sicherheit bewusst,

pekte erkennt Wettengl in Georg Flegels Bildfindungen, Wettengl erklärt einige Kompositionen aufgrund der Säftelehre, vgl. Wettengl 1999, S. 81-82.

³¹⁹ Gregory 2003, S. 75. Zu SammlerInnentätigkeit und -schwerpunkt nach konfessioneller Überzeugung siehe Marion Elisabeth Wilhelmina Goosens, *Schilders en de markt Haarlem 1605-1635*, Diss. University of Leiden, 2001, S. 370-378.

³²⁰ Gregory 2003, S. 77.

welche Assoziationen sie bei BetrachterInnen auszulösen vermochten.³²¹ Ein bewusstes Spiel mit den Bedeutungsebenen liegt nahe. Gerade im *Bankettbild mit Zinnkanne* rückt aber ein zum Nachdenken anregender Fokus in den Vordergrund, die visuelle Freude trifft auf künstlerische Könnerschaft und in einer visuellen Auseinandersetzung mit der Wirklichkeit ist doch nichts dem Zufall überlassen.

Während des Waffenstillstandes mit den Habsburgern von 1609 bis 1621 zwischen den nördlichen Vereinigten Provinzen und der spanischen Krone entstanden einige der in dieser Arbeit erwähnten Gemälde. Nach Jahren der Krisen und Entbehrungen hielten Produktivität und Aufschwung Einzug. Die nördlichen Provinzen blieben mit dem katholisch dominierten Flandern in künstlerischem Austausch. Alpers meint hingegen: „Weder der konfessionelle Wandel noch die konfessionellen Unterschiede zwischen den Holländern des 17. Jahrhunderts scheinen zu einem Verständnis ihrer Kunst viel beizutragen.“³²² Ich bin hingegen der Meinung, dass, um die Bankettstilleben zu verstehen, die Geisteshaltung in Nordeuropa nachvollzogen werden muss. Handwerkliches Können, also die technische Fähigkeit der Naturnachahmung mit Pigmenten auf Leinwand oder Holztafeln sind hierfür neben dem „Handwerk des Beobachtens“³²³ zwei essenzielle Faktoren. Alpers sieht den Ursprung der Herausbildung holländischer Malerei in Francis Bacons Geisteshaltung. Alles Sichtbare in der Welt sollte dargestellt werden. Das Interesse an der visuellen Wahrnehmung – und das Interesse an der Wahrnehmbarkeit der Dinge war groß – führte zu einem Darstellen des Sichtbaren. Die Neugier der niederländischen MalerInnen der „mikroskopischen Auffächerung verschiedener Oberflächen“³²⁴ und der Analyse von Strukturen von Früchten, Tellern, Tischen, Stoffen, Gläsern, zeigte sich in ihrer Motivwahl. Dieses Auffächern der Oberflächen zeigt sich in der Suche nach dem *darunter*. Alpers erkennt ein durch optische Technologien wie Mikroskope mögli-

³²¹ Der sich lange haltenden Ansicht, den niederländischen Stilleben läge eine tiefere Bedeutung inne, die durch exakte Studien genau aufgeschlüsselt und verstanden werden könnten, steht schon de Jongh kritisch gegenüber, der einen emblematischen Zugang vertritt, vgl. de Jongh 1982, S. 23: „He who has eyes chiefly for what is offered at face value and shows himself allergic to what is hidden under the surface, fails to appreciate the intentions of the 17th-century painter.“ Seit Svetlana Alpers Publikation 1982 wurde sich grundsätzlich von der ikonologischen Deutung abgewandt, die immer wieder wechselwirkende Einflüsse betont und sich von der einseitigen Ansicht, die Gemälde wären von ihrem Umfeld geprägt worden, abgrenzt. Sie erkennt in der Malerei des 17. Jahrhunderts eher visuelle Experimente wie Spiegel der visuellen Welt, vgl. Grootenboer 2005, S. 14-19. Auf das moralische Dilemma und den Topos der Leere, die Claesz Gemälde bestimmen sowie die Perspektive als rhetorisches Mittel, siehe ebenda S. 61-96.

³²² Alpers 1998, S. 36.

³²³ Alpers 1998, S. 147. Sie bezieht sich hier u.a. auf Robert Hooke, *Micrographia*, London 1665.

³²⁴ Alpers 1998, S. 173.

ches Sezieren der Lebensmittel, die KünstlerInnen schälen die Zitrone, zeigen die Pastetenfüllung, brechen die Nussschalen, um das Innere zu zeigen. Die Gegenstände bieten sich dem prüfenden Auge an, Spiegelungen untermauern ihre physische Existenz und zeitgleich erlangten die Abbilder durch ihre Vervielfältigung in Form der Reflektion Vollständigkeit. Im Stillleben werden Lebensmittel isoliert, sie werden wie auf einer Bühne präsentiert und der Malende, in diesem Fall Pieter Claesz, macht auf sie aufmerksam. Ein wichtiger Aspekt ist die Handwerkskunst, neben jener der Malerei existierten Silberschmiede, Goldschmiede, Porzellanbrennerei, Glasbläserei, Kochen, Weinerzeugung, Zuckerverarbeitung, Backen und Gärtnerei. Handwerke wie die Glasbläserei gehen auf physikalisches Wissen zurück, beweisen eine Weitergabe und Kultur des Lernens und sind gleichermaßen verbunden mit körperlicher Arbeit und Naturbeobachtung. Zwar sahen sich die StilllebenmalerInnen des 17. Jahrhunderts in ihrer Zunft an der Spitze der HandwerkerInnen, als *pictor doctus* oder Künstlergenius, wie sich viele italienische ZeitgenossInnen positionierten, nahm man sich hingegen nicht wahr. 1611 ist in der Verordnung der Delfter Handwerkgilde des Heiligen Lukas zu lesen, wer ihnen angehörte: „All diejenigen, die ihr Brot verdienen, mit der Malkunst, sei es mit feinen Pinseln oder in Öl oder Wasserfarben, Glasmacher, Glasverkäufer, Töpfer, Draperiemacher, Besticker, Metallstecher, Bildhauer in Holz oder Stein, Schwertscheidenmacher, Kunstdrucker, Buchverkäufer, Druck- und Gemäldeverkäufer.“³²⁵ Wir müssen die KünstlerInnen also als HandwerkerInnen die durchaus an ihre Zunft gebunden waren, und nicht als intellektuelle Elite erkennen.³²⁶

„Die Zurschaustellung von Virtuosität, die bei diesen holländischen Malern [die Rede ist von Dou, Mieris, Metsu, Kalf, Terborch, Vermeer und Ostade] so häufig ist, ist eine Zurschaustellung ihrer Darstellungskunst.“³²⁷ Dass Alpers nur von Künstlern der zweiten und dritten Ge-

³²⁵ Alpers 1998, S. 203 zit. n. der Verordnung vom 11. Mai 1611 von J. M. Montias, *Artists and Artisans in Delft in the Seventeenth Century: A Socio-Economic Analysis*, Princeton 1982.

³²⁶ In der Jahrhundertmitte verändert sich das Verständnis der KünstlerInnen, denn auch ihr Stil und ihr Handwerk verändern sich, eine Aufwertung entsteht, vgl. Alpers 1998, S. 204-212.

³²⁷ Alpers 1998, S. 206. Alpers schreibt bei Willem Kalf von den feinen Objekten ausländischer und heimischer Herstellung, fein geschmiedeten Silber- und Goldwaren, eleganten venezianischen Teppichen etc. Auch der dunkle Hintergrund und die Lichtstrahlen heben sie heraus, all diese Elemente finden wir allerdings bereits in Gemälden um 1610. Zwar ist der Stil unterschiedlich (Clara Peeters und Osias Beert wollen BetrachterInnen noch täuschen und der Wirklichkeit möglichst nahe sein, Vermeer und Kalf schaffen durch ihre Pinselstriche und Bildwahl bereits einen Bruch mit dem Illusionismus) und theoretische Schriften (von denen es in den Niederlanden kaum welche gab und Alpers hauptsächlich britische Denker heranzieht) zum Thema Sehen, Augentäuschung und Mikroskopie werden erst in der Mitte des Jahrhunderts geschrieben, das Verschweigen dieser voran-

neration spricht, mit keinem Wort aber Peeters, Beert oder van Dijck erwähnt, ist bezeichnend.³²⁸ Will das Stilleben um die Mitte des Jahrhunderts etwas anderes als die frühen Gemälde? Gerade ab den 1650er Jahren malten KünstlerInnen virtuos teure Sammlerstücke, der Stil hatte sich verändert. Und nicht zuletzt ihre Intention. Zu Beginn des Jahrhunderts werden Objekte dargestellt, neue Raritäten, die auch im Besitz der KünstlerInnen oder AuftraggeberInnen gewesen sein könnten. Die veränderte politische Situation ermöglichte wirtschaftliches Florieren. Ohne mit dem importierten Luxus zu prahlen, trafen bei Claesz lokale und internationale Produkte auf dem Esstisch zusammen. Dass der konfessionelle Wandel, wie sich Alpers zu Beginn des Kapitels äußert, keinen Einfluss auf die Bildfindungen hatte, scheint mir nicht glaubhaft in einem Land, das durch Innovationen, Interesse an neuen Entdeckungen und regen Handelsbeziehungen geprägt war. Dass Claesz optische Phänomene beobachtete und in seine Bildfindungen einfließen ließ, während er, angelehnt an realistische Speisetische, seine Kompositionen künstlerisch ansprechend arrangierte, steht meiner Meinung nach außer Frage.

6.1.3. Innovation und Konkurrenz durch breite Marktnachfrage

Die gesellschaftliche Situation, der soziale Aufstieg durch Vermögen oder Einheirat, führten in den Niederlanden ab dem Beginn des 17. Jahrhunderts zu einer breiteren KäuferInnenenschaft. Gemälde stellten Waren dar, die auf dem freien Markt für kunstinteressierte SammlerInnen angeboten wurden. Die Lukasgilde sorgte dafür, dass nur Mitglieder ihre Werke in den jeweiligen Städten verkaufen konnten, auf jährlichen Messen hingegen wurden Gemälde ohne Restriktionen angeboten oder waren über KunsthändlerInnen bzw. das Studio der MalerInnen persönlich erhältlich. Während die Lukasgilde in einem Kunst-Zentrum wie Amsterdam wenig Einfluss auf die künstlerische Arbeit der MalerInnen hatte, scheinen sie in den kleineren Städten flexibel genug gewesen zu sein, sich an die Nachfrage des expandierenden Marktes anzupassen. In den Niederlanden entstand erstmals in der europäischen Kunstgeschichte ein auch die Mittelschicht erfassendes Begehren nach Gemälden. Das bewirkte sowohl ein breites Angebot als auch vielzählige künstlerische Höchstleistungen. Der Wettbewerb hielt die Preise niedrig, so dass die Kunstwerke für die breite Bevölkerungsschicht verfügbar wurden. Die große Anzahl überlieferter Werke als auch „gemalte Interieurs und erhaltene Nachlassinventar-

gegangenen Generation ist allerdings merkwürdig. Außerdem spricht sie nur von Künstlern, keinen Künstlerinnen.

³²⁸ Vgl. Alpers 1998, S. 147-212. Alpers Ausführungen fußen auf den philosophischen Schriften von Francis Bacon, Johann Amos Comenius, Robert Hooke, Thomas Sprat und John Evelyn. Bis auf Comenius bezieht sie sich also hauptsächlich auf englische Autoren und Gelehrte.

re belegen den außergewöhnlichen Bilderreichtum.“³²⁹ Mit dem gestiegenen Wohlstand, der eine gewachsene KäuferInnenschaft nach sich zog, wandelte sich auch die Themenwahl. KäuferInnen bevorzugten Genres, die verständlich und bezahlbar waren. Durch den konfessionellen Wandel – die BürgerInnen waren CalvinistInnen oder KatholikInnen, viele auch MennonitInnen, LutheranerInnen oder AnhängerInnen anderer Glaubensgemeinschaften – reduzierten sich Andachts- und religiöse Historienbilder, moralisierende und belehrende Botschaften könnten im Stilleben verpackt worden sein. Die Gemälde wurden zusehends zu Dekorationsobjekten und dienten eher einem Zeichen von (weltlichem) Wohlstand als einer Darstellung des (geistlichen) Glaubens. Wahrscheinlich wurde nur eine geringe Anzahl von Stilleben als Auftragsarbeiten gemalt und der Hauptanteil auf dem freien Markt verkauft.³³⁰

7. Conclusio

In den besprochenen Stilleben zwischen 1600 und 1640 kulminieren die Erfolge der niederländischen Flotte in mimetischen Naturdarstellungen und kulturellen, soziohistorischen, konfessionellen und stilistischen Veränderungen. Am Anfang stehen Marktstilleben und religiöse Szenen mit Mahlzeiten, wie sie bei Pieter Aertsen und Joachim Beuckelaer im 16. Jahrhundert zu sehen sind. Ab 1640 nehmen die *pronkstilleven* den Markt ein, in welchen sich die finanzielle Potenz, der Kolonialismus und Kapitalismus der Niederlande manifestieren, während soziale Kosten und der unaufhörliche Konsum in den Gemälden nicht kritisch beleuchtet werden. In dieser Arbeit wurde versucht, die außergewöhnliche Gattung der Bankettstilleben zwischen realistischer Nachahmung der Natur und tieferliegender Auseinandersetzung mit ihrer Zeit in genau dem Spannungsfeld zwischen 1600 und 1640 zu besprechen. Das Aufkommen des neuen Genres des autonomen gedeckten Tisches um 1600 ist bemerkenswert und muss vor dem Hintergrund einer komplexen historischen Lage verstanden werden. Gemälde schmückten im 17. Jahrhundert die Wände wohlhabender BürgerInnen, sie sind Geldanlagen und gleichzeitig repräsentieren sie den Wohlstand in einer Dualität. Das Bild per se eines namhaften Kunstschaffenden fungierte als Luxusgut, die dargestellten Objekte unterstreichen das. Gleichzeitig werden die Betrachtenden thematisch offensichtlich zu einem ‚Augenschmaus‘ der visuellen Wahrnehmung eingeladen. Die präzisen Pinselstriche weisen darauf hin, dass die Gemälde für die Nahansicht gemalt wurden und BesucherInnen sowie EigentümerInnen vornehmer Häuser werden die Gemälde zahlreich betrachtet haben. Und nicht nur

³²⁹ Nils Büttner, Die Niederlande im Goldenen Zeitalter, in: Kat. Ausst. Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail, LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023, Dresden 2022, S. 35.

³³⁰ So schlussfolgert Titia van Leeuwen, Still-life painting in the Netherlands: Historical Facts and Facets, in: Still Life in the age of Rembrandt, E. de Jongh u.a. (Hg.), Auckland 1982, S. 50.

der Sehsinn der BetrachterInnen ist relevant. Von den KünstlerInnen werden ebenso optische Fähigkeiten erfordert: „(...) eine *getreuliche* Hand und ein *ehrliches* Auge, um die Dinge zu untersuchen und so, wie sie erscheinen, darzustellen.“³³¹ Geruch und Geschmack schalten sich simultan ein, wenn man aufgeschnittene Käselaibe, Früchte und Rotwein erblickt. Die an der Kante liegenden Messer bei Clara Peeters oder ostentativ an der Bildgrenze hängende Fruchtschalen appellieren an unseren Tastsinn und bleiben uns doch verwehrt. Kunstgriffe wie Spiegelungen täuschen eine dreidimensionale Wirklichkeit auf einer zweidimensionalen Fläche vor. Und doch laden die Gemälde nicht ein, einen Stuhl heranzurücken und an der Tafel Platz zu nehmen. Die menschenleeren Gemälde geben keinen Ton von sich, wir imaginieren keine musikalische Untermalung, kein Geräusch verstummt, denn nichts scheint je geklungen zu haben. Der Augenblick ist still. „Die Ausschaltung des menschlichen Körpers ist die grundlegende Geste des Stillebens (...)“³³². Im Stilleben wird die Narration und damit einhergehend eine chronologische Erzählung unterbrochen, ganz im Gegensatz zu anderen Gattungen wie der Historien- oder Porträtmalerei. Die Anonymität, die durch die Abwesenheit der menschlichen Gestalt entsteht, ebenso die kleinen Formate und die Schwierigkeit der Zuschreibung machen das Stilleben bis heute zu einer neben den anderen Genres untergeordneten Gattung.

Bereits zu ihrer Entstehungszeit galt das Stilleben im Verständnis der Genrehierarchie den Historiengemälden, Porträts, Landschaften und Genreszenen nachgereiht. Diese fehlende Beachtung reicht teilweise bis in die heutige Ausstellungspraxis und mit dieser Arbeit sollte versucht werden, dem faszinierenden Sub-Genre eine wissenschaftliche Bühne zu bieten. Die prachtvolle malerische Komponente spricht für die Erforschung der kleinformatigen Werke. Zwar bleibt das menschliche Abbild dem Gemälde fern, die menschliche Präsenz ist jedoch in der Kunstfertigkeit der Ausführung indirekt anwesend. In der Produktion der Waren, dem Handwerk, im Malen und selbst im Konsum durch den Betrachtenden ist der Mensch höchst präsent. Die Stilleben zeigen nämlich keineswegs von Menschenhand unberührte Natur, viel mehr – von der in Farbe auf die Leinwand aufgetragenen menschlichen Arbeit abgesehen – zeigen sie verarbeitete Waren, gewebte Stoffe, geerntete Früchte, gekochte und gebackene

³³¹ „(...) as a sincere Hand, and a faithful Eye, to examine, and to record, the things themselves as they appear“, Robert Hooke, *Micrographia*, London 1665, The Preface, S. 4.

³³² Bryson 2003, S. 65.

Speisen.³³³ Die Stilleben stellen Objekte dar, die sich uns nicht entziehen, sondern uns bis heute und zweifelsohne den damaligen BetrachterInnen bekannt waren und sie in ihrem Alltag umgaben. Anstatt die Früchte ausgedörrt und voller Makel zu zeigen, wie es Caravaggio machte und sich damit über die Natur stellte – der Betrachtende weiß, dass die Natur makellose Früchte schaffen kann, der oder die KünstlerIn aber ist es, der sich zur Darstellung eben nicht makellosen Obstes entschied – ist das Essen in den gezeigten Beispielen appetitlich angerichtet. Die Gemälde sind nicht aufgeladen mit Vanitas-Motiven³³⁴, weisen also nicht jeglichen weltlichen Überfluss von sich, dienen aber auch nicht als Präsentation männlicher Superiorität bzw. wirtschaftlicher Potenz. Ebenso wenig wirken die Kompositionen komponiert, um nur einen ästhetischen Anspruch zu erfüllen. Volumen, räumliche Tiefe und Lichtverhältnisse werden in den niederländischen Stilleben dazu eingesetzt, um BetrachterInnen von einer möglichst realistischen Imitation der realen Welt zu überzeugen. Unsere Aufmerksamkeit in Stilleben wird auf das eigentlich *Übersehene* gerichtet, auf Objekte, die uns so alltäglich begleiten.

Auf die Frage, warum sich das Genre der gedeckten Tische gerade in den Niederlanden des 17. Jahrhunderts so großer Nachfrage erfreute, wurde eingegangen. Eine Vielzahl an Gründen kann dabei genannt werden. Der Wissensdrang und humanistische Geist der Zeit, die finanziellen Möglichkeiten des Bürgertums, der Import von Waren, ein Verständnis für moralische und emblematische Motive und eine Freude an Mehrdeutigkeit sowie dem Genuss an der Schönheit des Gewöhnlichen führten zur Ausprägung einer nationalen Gattung. Zu keiner anderen Zeit und an keinem anderen Ort als im Norden Europas im beginnenden 17. Jahrhun-

³³³ Bryson stellt hier die beiden spanischen Maler Juan Sánchez Cotán und Francisco de Zurbarán gegenüber. Cotán beschränkt sich ihm zufolge in seinen Stilleben auf mathematische Formen, unberührt von Menschenhand negieren sie jegliche Nähe. Zurbarán im Gegensatz bringt durch Gefäße die Geschichte der Manufakturen und damit das Einwirken der (menschlichen) Hände ins Spiel. Ähnlich ist es bei den niederländischen Stilleben, die weit mehr als die blanke Natur darstellen, zwar sind Menschen abwesend, ihr Wirken und Schaffen ist in den Materialien aber stets präsent, vgl. Bryson 2003, S. 70-79 und Honig 1998.

³³⁴ In den besprochenen Gemälden finden sich kaum Vanitas-Motive wie erloschene Kerzen, Uhren oder zerbrochene Berkemeyer. Einzig im Gemälde von Jacob van Hulsdonck, *Stilleben mit Schweinefüßen*, 1615, Öl auf Holz, 71,5 x 104 cm, The Cleveland Art Museum, Ohio ist ein zerbrochenes Glas zu sehen, im bereits 1615 entstandenen Werk dient es aber mehr der Darstellung des künstlerischen Könnens als einer Vanitas-Symbolik. Auch bei Georg Flegel sind mehrmals Kerzen zu sehen, diese zeigen aber viel mehr sein Interesse für Lichtgestaltung und Atmosphäre, als dass sie Vanitas-Symbole wären, siehe Kapitel Georg Flegel. Gerade ab etwa 1640 entstehen Prunkstilleben, die den materiellen Überfluss kritisch hinterfragen, beispielsweise Abraham van Beijeren, *Großes Stilleben mit Hummer*, 1652, Öl auf Leinwand, 125,5 x 105,5 cm, Alte Pinakothek, München; Jan Davidsz. De Heem, *Prunkstilleben*, 1640, Musée du Louvre, Paris; Willem Kalf, *Prunkstilleben*, 1663, Cleveland Museum of Art, Cleveland.

dert stieß dieses Genre bei MalerInnen und KäuferInnen auf ein so großes Interesse. Optische Phänomene wie Clara Peeters Selbstreflektion im *Stilleben mit Blumen, einem vergoldeten Kelch, getrockneten Früchten, Süßigkeiten, Brotstangen, Wein und einem Zinnkrug* (Abbildung 33) sprechen für das Interesse der KünstlerInnen an empirischen Erkenntnissen und einem Selbstbewusstsein der KünstlerInnenpersönlichkeit. Die große Anzahl der Dessertstilleben, wobei eine unbekannte Zahl verloren ging, spricht für die große Nachfrage und eine finanzstarke KäuferInnenschaft. Ein zu Wohlstand gekommenes Bürgertum mit Interesse an den Wissenschaften und Studien der Natur lässt eine erhöhte Nachfrage an die Kunst entstehen. Die sich rege entfaltende Sammelleidenschaft kann auch als Voraussetzung für das Genre der Stilleben gelten.

Haben die KünstlerInnen ihre präzisen Kompositionen auf der Leinwand vorgemalt, oder sie auf – heute verlorenen – Zeichnungen festgehalten? Oder wurde *a la natura* gemalt, die Kompositionen eventuell im Atelier arrangiert? Es wurde ausgeführt, dass auch nach Erinnerungen gemalt worden sein könnte, bzw. eklektisch bereits gemalte oder gesehene Objekte in einem neuen Gemälde vereint worden sind. Es ist davon auszugehen, dass die Kunstschaffenden nach dem Vorbild realer Gegenstände gemalt haben. Dass die abgebildeten Objekte Handelsware waren, wurde anhand erhaltener Schiffsladungen wie jener der *Witte Leeuw* gezeigt. Wanli-Porzellan, Zinnkrüge, Goldpokale, *Façon de Venise*-Gläser und Salzgefäße haben sich in Kunstkammern und Museen bis heute erhalten. Anhand weniger erhaltener Messer konnte auch die Tradition der aufwendig angefertigten Brautgeschenke – mit volkskundlicher Bedeutung – nachgewiesen werden. Es gibt keinen Hinweis darauf, dass sich Clara Peeters, Osias Beert oder ihre ZeitgenossInnen der reinen Fantasie bedienten und mit höchster Wahrscheinlichkeit befanden sich die abgebildeten Gegenstände in ihrem Besitz oder sie waren zugänglich, zum Beispiel durch einen Auftraggebenden.³³⁵ Darstellungen von Käseläiben sprechen für den hohen nationalen Anspruch an die Waren. Milchprodukte und Fisch zeugen ebenso von zeitgenössischen Essgewohnheiten und dem entstandenen Reichtum der Oberschicht durch Handelsaktivitäten. Neue Kenntnisse über zuvor Unbekanntes schärfen den Blick für das Gewöhnliche und dessen sinnlicher Erscheinung, eine Freude an der Welt des Alltags

³³⁵ Im Gegensatz dazu Lenders/Bleyerveld 2017, S. 71: „These meal still lifes [sie sprechen dabei von holländischen und flämischen Stilleben gleichermaßen und machen keinen Unterschied in ihrer Entstehungszeit] are not realistic depictions of a seventeenth-century meal or one of its courses. Instead, the images were composed by artists who carefully arranged their objects and foodstuffs (...)”.

wird zelebriert.³³⁶ Künstlerische Freiheit schließt sich dadurch nicht aus, im Gegenteil, die Kompositionen zeigen zum Teil aufwendige perspektivische Balanceakte und herausfordernde Lichtakzente, die für das herausragende Talent der KünstlerInnen sprechen. Auffällig ist, dass sich bestimmte Objekte detailgenau oder in abgeänderter Form wiederholen und teilweise in mehreren Kompositionen recycelt werden. Das spricht ebenfalls für die Theorie, dass sich die Objekte im Eigentum oder erreichbaren Umfeld der KünstlerInnen befanden. Jedenfalls gehe ich davon aus, dass die damaligen KäuferInnen und BesitzerInnen dieser Stilleben jene Güter konsumierten, die auf den Bildern dargestellt sind, und vielleicht auch damit handelten. Die Güter als Code für die expandierende Schifffahrt und die koloniale Vormachtstellung der Niederlande zu interpretieren oder aufgrund christologisch konnotierter Waren wie Brot und Wein im Stilleben eine biblische Szene zu sehen, ist meines Erachtens naheliegend, aber verharnt an der Oberfläche.

Wie es auch mehrere AutorInnen ansprechen, musste mir im Laufe der Arbeit bewusst werden, dass eine klare Zuschreibung gerade im Sub-Genre der Dessertstillebenmalerei um die Jahrhundertwende und darüber hinaus äußerst schwierig ist. Obwohl es kein Thema der vorliegenden Arbeit war, eine Händescheidung vorzunehmen, haben sich daraus Schwierigkeiten in der Recherche ergeben. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden Werke dem Œuvre bekannter KünstlerInnen zugeschrieben, wobei spätere Studien die Händescheidung strenger vollzogen. Die Zuschreibungsfrage etwa zwischen Clara Peeters und Pieter Claesz, um nur ein Beispiel zu nennen, lässt bis heute viele Forscher uneins sein. Kataloge und Monografien der letzten Jahrzehnte geben oft unterschiedliche UrheberInnen für ein Gemälde an. Auch der Umstand, dass Stilleben und gerade die kleinformatigen Dessertstilleben, besonders jene ohne Provenienz, Signatur oder Datierung, gerne in Auktionshäusern zu moderaten Preisen angeboten wurden, erschwerte die wissenschaftliche Arbeit. Eine unbekannte Anzahl an Gemälden ist somit in Privatsammlungen unzugänglich oder hat sich im Laufe der Zeit nicht erhalten. Für die Fragestellung dieser Arbeit entstand die Schwierigkeit, dass aufgrund unklarer Entstehungsdaten und -orten sowie undeutlichen Erwähnungen in Inventaren zur objektiven Auswertung viele Faktoren fehlten. Ob Clara Peeters für die Einführung des Brautmessers in Des-

³³⁶ Ich weigere mich allerdings, die Gemälde als „feast for the eyes“ zu bezeichnen, wenn sie vor dem Hintergrund der Ausbeutung, Diebstahl und Menschenhandel ermöglicht wurden, diese aber in den künstlerisch so kostbaren Gemälden unsichtbar sind. Und obgleich die Stilleben triviale häusliche Szenen darzustellen scheinen, bleiben sie letztendlich ein Rätsel, komplex und verwunderlich. So alltäglich sich das unscheinbarste Brötchen und der unaufgeregte Teller geben, auch ihre gründlichste visuelle Beobachtung löst das Rätsel nicht, sondern lässt uns fragend zurück.

sertstillleben verantwortlich war und ihre KollegInnen dann das Motiv übernahmen – und dabei auch dessen Bedeutung – bleibt letztlich unklar. Auch verlorene Gemälde bzw. eine falsche Datierung erschweren die Nachvollziehbarkeit, wer Motive von wem übernahm, ob diese verliehen oder besessen wurden und wie viel Realität bzw. Imagination letztendlich in den Gemälden steckt. Damit will gesagt werden, dass sich zahlreiche der erwähnten und gerade der nicht erwähnten Gemälde unter dem Radar befinden, und zwar gerade jene, die nicht von hochkarätiger Qualität sind oder deren SchöpferInnen unbekannt sind. Ohne zu wissen, wem ein Bild zugeschrieben wurde oder durch neuere Forschung – stilistischer oder gemälde-technologischer Art – zugeschrieben wird, verkompliziert sich jegliche Nachforschung. Zusätzlich soll angemerkt werden, dass einige Gemälde in den Archiven von Sammlungen und Museen verweilen und somit dem öffentlichen Auge verborgen bleiben. Zahlreiche europäische Gemäldegalerien stellen, so machte ich die Erfahrung, ihre erstklassigsten Stillleben aus – restauriert, datiert, bestenfalls sogar signiert. Jene ‚zweitklassigen‘ Werke bleiben in den meisten Fällen den BesucherInnen verborgen. Zusätzlich wird das Erfassen des Genres erschwert durch die Unterkategorien der Stillleben. Motivwahl und Stil der ersten Generation der Frühstücksstillleben grenzen die um 1600 entstandenen kleinformatigen *Ontbijtje* als Gattung ab, mit den neuen Motiven ab etwa 1640, etwa einer umgeworfenen Tazza, Rauchwerkzeug oder toten Tieren verschwimmen die Gattungen und monochrome Bankettbilder sowie barocke Prunkstillleben manifestieren das Ende dieser ersten Generation der *laid tables*.

Mit der Arbeit sollten die zahlreichen Ebenen behandelt werden, welche die KünstlerInnen und ihre Bildfindungen beeinflussten. Der Frage, was die Gemälde für die zeitgenössischen BetrachterInnen bedeuteten, sollte auf den Grund gegangen werden. Nicht nur haben zum Beispiel Wein und Käse vielfältige ikonografische Bedeutungen, erst wenn ihre anthropologischen, historischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rollen verstanden werden, können die Werke ergründet werden. Hier möchte ich anmerken, dass ich es bei einzelnen Werken durchaus für möglich halte, dass die erste Intention eine Dekorative ist und mit den Gemälden eine große Nachfrage bedient werden sollte. Dass sich dabei aktueller und beliebter Motive, von den BetrachterInnen uneingeschränkt erkannt und dementsprechend bedient wurde (heute wäre es vielleicht das modernste Smartphone, eine Espressotasse, ein Taschenkalender und ein veganer Schokoladeriegel), liegt nahe. Ob zur moralischen Reflektion und Kontemplation oder der Freude privilegierter Haushalte, ihren Wohlstand in den Gemälden auszudrücken und den nationalen Wohlstand zu unterstreichen, wird als Grund für das Aufkommen der Stillleben ein naheliegender angenommen: Es bestand ein Markt und eine Nach-

frage. Mit der exemplarischen Wahl der vier KünstlerInnen Georg Flegel, Osias Beert d. Ä., Clara Peeters und Pieter Claesz und der Besprechung der vier ausgewählten Gemälde sollte gezeigt werden, dass jedes Werk dennoch autonom betrachtet werden muss. Den ausgewählten Beispielen ist eine Entstehungszeit zwischen 1600 und 1640 gemein und sie lassen sich unter den Begriff *gedeckte Tische* einordnen, jedoch wurden unterschiedliche Deutungsmöglichkeiten vorgestellt. Anstatt eine allgemein gültige Sichtweise zu offerieren, war es notwendig, eine heterogene Gruppe von Gemälden in ihrer Vielfältigkeit zu offenbaren. Nicht nur im Stil, auch in ihrem Interesse an Naturnachahmung, der Wiederholung von Motiven als auch optischen Phänomenen unterscheiden sich die Gemälde. Eine Deutung im Sinne der christlichen Ikonografie hat meines Erachtens eine Berechtigung, aber verfehlt das Ziel. Figuren der *Fides* und *Temperantia* auf dem Brautbesteck lassen an einen weitergehenden Sinngehalt denken und werden von den Betrachtenden verstanden worden sein. Insgesamt wirken zahlreiche Faktoren zusammen und zeichnen im Stilleben ein Abbild der gesamthistorischen Lage. Dass die Gemälde sogar als Kritik am Wohlstand zu verstehen sein könnten, ist bei monochromen Bankettbildern eine zulässige Vermutung, wenn ich auch in der besprochenen ersten Generation keine Hinweise finden konnte, welche diese These unterstützen.

Clara Peeters bildete in dieser Arbeit als maßgebliche Künstlerin für das Genre, neben Georg Flegel, Osias Beert d. Ä. und Pieter Claesz, den Mittelpunkt. Dafür, dass Peeters' Gemälde mehr als Abbilder der Wirklichkeit sind und nicht bloß die BesucherInnen erfreuten, sprechen ihre durchdachten Kompositionen, die sie in minutiöser Genauigkeit ausführte. Doch die Bilder als visuelle Beweise ihrer malerischen Kompetenzen zu sehen, wäre kurzsichtig. Vieles spricht dafür, dass sie Zugang zu kostbaren Objekten hatte, vielleicht ihr eigenes Brautmesser malte und sich der Mehrdeutigkeit ihrer gemalten Motive durchaus bewusst war. Ginge es um den bloßen Beweis der eigenen Fähigkeiten, hätten die KünstlerInnen sich dann nicht anderer Motive bedient? Peeters' herausragende Gemälde werfen bis heute mehr Fragen auf als sie Antworten geben. Unterschiedliche Interpretationsmöglichkeiten wurden in den Kapiteln vorgestellt, diese müssen einander keineswegs den Rang ablaufen, viel eher können sie addiert helfen, ein Werk zu lesen. Ohne sich auf *eine* Bedeutung fixieren zu lassen, können die visuell ansprechenden Werke so für ein breites (kaufkräftiges) Publikum, das offen für vielfältige Dimensionen war, attraktiv gewesen sein. Und bis heute faszinieren die vielschichtigen kleinen Formate künstlerisch und inhaltlich ihr Publikum.

Literaturverzeichnis

Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel 2008

Die Magie der Dinge. Stillebenmalerei 1500-1800 (Kat. Ausst. Städel Museum Frankfurt/Kunstmuseum Basel, Frankfurt am Main/Basel 2008/2009), Ostfildern 2008.

Kat. Ausst. Frankfurt am Main 1999

Georg Flegel 1566-1638. Stilleben, Kurt Wettengl (Hg.), (Kat. Ausst. Historischen Museum, Frankfurt am Main 1993), Stuttgart 1999.

Kat. Ausst. Cambridge 2019

Feast & Fast. The Art of Food in Europe 1500-1800, Victoria Avery/Melissa Calaresu (Hg.), (Kat. Ausst. The Fitzwilliam Museum, Cambridge, 26. November 2019-25 April 2020), Cambridge 2019.

Alpers 1998

Svetlana Alpers, Kunst als Beschreibung, Holländische Malerei des 17. Jahrhunderts, Köln 1998.

Barnes/Rose 2002

Donna R. Barnes/Peter G. Rose. Matters of Taste: Food and Drink in Seventeenth Century Dutch Art and Life, New York 2002.

Bastiaensen 2016

Jean Bastiaensen, Finding Clara: Establishing the Biographical Details of Clara Peeters (ca. 1587-after 1636), in: Boletín del Museo del Prado, 2016 (34), S. 17-31.

Beneden 2019

Ben van Beneden, Painting and the Arts in Antwerp, 1500-1650, In: Ben van Beneden (Hg.), From Titian to Rubens. Masterpieces from Antwerp and other Flemish Collections, (Kat. Ausst. Dogenpalast, Venedig, 5. September 2019-1. März 2020), Gent 2019, S. 13-35.

Bergström 1956

Ingvar Bergström, Dutch Still-life painting in the seventeenth century, London 1956.

Beverwyck 1636

Johan van Beverwyck, Schat der Gesontheit (Treasury of good health), Dordrecht 1636.

Biesboer 2004

Pieter Biesboer, Pieter Claesz in Haarlem, in: Pieter Biesboer, Martina Brunner-Bulst, Henry D. Gregory u.a. (Hg.), Pieter Claesz. Master of Haarlem Still Life (Kat. Ausst. Frans Hals Museum, Haarlem 2004/u.a.), Zwolle 2004, S. 9-34.

Brakensiek 2002

Stephan Brakensiek, Ma(h)lzeit! Der gedeckte Tisch als Thema der flämischen Stilllebenmalerei, in: Wilfried Seipel (Hg.), Das flämische Stillleben 1550-1680, (Kat. Ausst. Kunsthistorischen Museums Wien/Kulturstiftung Ruhr Essen von 18. März - 21. Juli 2002), Lingen/Wien 2002, S. 222-245.

Brunner-Bulst 2004

Martina Brunner-Bulst, Pieter Claesz. Der Hauptmeister des Haarlemer Stillebens im 17. Jahrhundert, Lingen 2004.

Bryson 2003

Norman Bryson, Stilleben. Das Übersehene in der Malerei, Gottfried Böhm/Karlheinz Stierle (Hg.), München 2003.

Buvelot 2017

Quentin Buvelot, Slow Food: On the Rise and Early Development of Dutch and Flemish Meal Still Lifes, in: ders. (Hg.), Slow Food. Dutch and Flemish Meal Still Lifes 1600-1640, (Kat. Ausst. Mauritshuis, Den Haag, 9. März-25. Juni 2017), Zwolle 2017, S. 13-31 und Katalog S. 87-191.

de Jongh 1982

Eddie de Jongh u.a., The interpretation of still-life paintings: possibilities and limits, in: Still Life in the age of Rembrandt, Auckland 1982, S. 27-38 und Katalog.

Decoteau 1992

Pamela Hibbs Decoteau, Clara Peeters: 1594-ca. 1640, and the development of still-life painting in northern Europe, Lingen 1992.

Ebert-Schifferer 1998

Sybille Ebert-Schifferer, Die Geschichte des Stilllebens, München 1998.

Fritzsche 2013

Claudia Fritzsche (Hg.), Ad fontes! Niederländische Kunst des 17. Jahrhunderts in Quellen, Petersberg 2013.

Gregory 2003

Henry D. Gregory, Tabletop still lifes in Haarlem, c. 1610–1660: A study of the relationships between form and meaning, Diss. University of Maryland 2003.

Gregory 2004

Henry D. Gregory, A Repast to Savor: Narrative and Meaning in Pieter Claesz's Still Life, in: Pieter Biesboer, Martina Brunner-Bulst, Henry D. Gregory u.a. (Hg.), Pieter Claesz. Master of

Haarlem Still Life (Kat. Ausst. Frans Hals Museum, Haarlem 2004/u.a.), Zwolle 2004, S. 97-112.

Grootenboer 2005

Hanneke Grootenboer, The rhetoric of perspective: realism and illusionism in seventeenth-century Dutch still-life painting, Chicago/London 2005.

Hochstrasser 1999

Julie Berger Hochstrasser, Feasting the Eye: Painting and Reality in the Seventeenth-century 'Bancketje', in: Alan Chong / Wouter Kloek (Hg.), Still-Life Paintings from the Netherlands 1550-1720, (Kat. Ausst. Het Nederlandse Stilleven 1550-1720, Rijksmuseum Amsterdam 1999/u.a.), Amsterdam 1999, S. 72-85.

Hochstrasser 2007

Julie Berger Hochstrasser, Still Life and Trade in the Dutch Golden Age. New Haven/London, 2007.

Honig 1998

Elizabeth Alice Honig, Making Sense of Things: On the Motives of Dutch Still Life, in: Anthropology and Aesthetics 34, Cambridge 1998, S. 166-183.

Kloek 1999

Wouter Kloek, The Magic of Still Life, in: Alan Chong / Wouter Kloek (Hg.), Still-Life Paintings from the Netherlands 1550-1720, (Kat. Ausst. Het Nederlandse Stilleven 1550-1720, Rijksmuseum Amsterdam 1999/u.a.), Amsterdam 1999, S. 38-49 und Katalog S. 104-287.

Lenders/Bleyerveld 2017

Anne Lenders/Yvonne Bleyerveld, Tantalising Tables: The Foods and Objects in Meal Still Lifes of the Early Seventeenth Century, in: Quentin Buvelot (Hg.), Slow Food. Dutch and Flemish Meal Still Lifes 1600-1640, (Kat. Ausst. Mauritshuis, Den Haag, 9. März-25. Juni 2017), Zwolle 2017, S. 71-85.

Leonhard 2013

Karin Leonhard, Bildfelder: Stilleben und Naturstücke des 17. Jahrhunderts, Berlin 2013.

Loughman 1999

John Loughman, The Market for Netherlandish Still Lifes, 1600-1720, in: Alan Chong / Wouter Kloek (Hg.), Still-Life Paintings from the Netherlands 1550-1720, (Kat. Ausst. Het Nederlandse Stilleven 1550-1720, Rijksmuseum Amsterdam 1999/u.a.), Amsterdam 1999, S. 86-102.

Malaguzzi 2007

Silvia Malaguzzi, Der gedeckte Tisch. Esskultur in der Kunst, Band 16, Berlin 2007.

McCunn Burns 2004

Margaret McCunn Burns, Chinese and Japanese Porcelain in Dutch and Flemish Still Life Paintings 1600 —1720, Diss. Glasgow 2004.

Mintz 1985

Sidney W. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, dt. Übersetzung, Frankfurt/New York 1985.

Meijer 1993

Fred G. Meijer, Frühstücksstilleben und monochrome banketjes, in: Kunst & Antiquitäten 1–2, S. 19-23, München 1993.

Meijer/van der Willigen 2003

Fred G. Meijer/Adriaan van der Willigen, A dictionary of Dutch and Flemish still-life painters working in oils. 1525–1725, Leiden 2003.

Meijer 2017

Fred G. Meijer, Meal Still Lifes in the Southern and Northern Netherlands: Reciprocal Inspiration?, in: Quentin Buvelot (Hg.), Slow Food. Dutch and Flemish Meal Still Lifes 1600-1640, (Kat. Ausst. Mauritshuis, Den Haag, 9. März-25. Juni 2017), Zwolle 2017, S. 33-49.

Meijer 2019

Fred G. Meijer, Flemish Seventeenth-Century Still-Life Paintings and Venetian Glass, In: Ben van Beneden (Hg.), From Titian to Rubens. Masterpieces from Antwerp and other Flemish Collections, (Kat. Ausst. Dogenpalast, Venedig, 5. September 2019-1. März 2020), Gent 2019, S. 37-45 und Katalog.

Müller 1956

Wolfgang J. Müller, Der Maler Georg Flegel und die Anfänge des Stillebens, Frankfurt am Main 1956.

Münch 2022

Birgit Ulrike Münch, Künstlerinnen mit Selbstbewusstsein, in: Alexandra Käss/ Birgit Ulrike Münch/ Thorsten Valk (Hg.), Augenlust? Niederländische Stilleben im Detail (Kat. Ausst. LVR-Landes Museum Bonn von 22. September 2022-19. Februar 2023), Dresden 2022, S. 186-195.

North 1997

Michael North, Art and Commerce in the Dutch Golden Age, New Haven/London 1997.

Postma 1990

Johannes Menne Postma, The Dutch in the Atlantic Slave Trade 1600-1815, Cambridge 1990.

Riley 2001

Gillian Riley, Eat Your Words! Seventeenth-Century Edible Letterforms, *Gastronomica*, University of California Press, Vol. 1, No. 1 (Winter 2001), S. 45-59.

Riley 2015

Gillian Riley, *Food in Art. From Prehistory to the Renaissance*, London 2015.

Schneider 1989

Norbert Schneider, *Stilleben: Realität und Symbolik der Dinge. Die Stillebenmalerei der frühen Neuzeit*, Köln 1989.

Schütz 2002

Karl Schütz, Die Geschichte des Stillebens, in: Wilfried Seipel (Hg.), *Das flämische Stilleben 1550-1680*, (Kat. Ausst. Kunsthistorischen Museums Wien/Kulturstiftung Ruhr Essen von 18. März - 21. Juli 2002), Lingen/Wien 2002, S. 16-31.

Segal 1989

Sam Segal, *A Prosperous Past. The sumptuous Still Life in the Netherlands 1600-1700*, Den Haag 1989.

Vergara 2016

Alejandro Vergara, *The Art of Clara Peeters*, Antwerpen/Madrid 2016.

Woodall 2012

Joanna Woodall, Laying the Table: The Procedures of Still Life, in: *Art History*, Vol. 35/ 5, Oxford 2012, S. 976-1003.

Abbildungsnachweis

- Abbildung 1.: staedelmuseum.de/go/ds/2055.
- Abbildung 2.: Kloek 1999, S. 127.
- Abbildung 3.: Vergara 2016, S. 111.
- Abbildung 4.: The Art Institute of Chicago (zugegriffen am 09.07.2022)
- Abbildung 5.: rijksmuseum.nl; Online Katalog Nr. 4821 (zugegriffen am 3.11.2022)
- Abbildung 6.: Kat. Ausst. Pieter Claesz. Master of Haarlem Still Life, Zwolle 2004, Kat. 13, S. 40.
- Abbildung 7.: <http://www.sammlung.pinakothek.de/de/artwork/ma4dPOq4rO> (zugegriffen am 20.12.2022).
- Abbildung 8.: staedelmuseum.de/go/ds/2046. (zugegriffen am 3.11.2022)
- Abbildung 9.: Kunsthistorisches Museum Wien, Gemäldegalerie, Inv. Nr. 9864.
- Abbildung 10.: Müller 1956, Katalog.
- Abbildung 11.: Bergström 1956, Abbildung S. 99.
- Abbildung 12.: Meijer 2017, S. 34.
- Abbildung 13.: Meijer 2017, S. 34.
- Abbildung 14.: KHM Kunstkammer Inv. Nr. 10211. Kunsthistorisches Museum: Römer mit den Wappen der "Siebzehn Provinzen" der Niederlande und des Prinzen Moritz von Oranien ([khm.at](https://www.khm.at)) <https://www.khm.at/de/object/96229/>; (zugegriffen am 8.11.2022)
- Abbildung 15.: Abbildung d. Autorin
- Abbildung 16.: Abbildung d. Autorin
- Abbildung 17.: Abbildung d. Autorin
- Abbildung 18.: Buvelot 2017, S. 122.
- Abbildung 19.: KHM Kunstkammer Inv. Nr. 1469, www.khm.at/de/object/87668/ (zugegriffen am 10.11.2022).
- Abbildung 20.: <https://www.staatsgalerie.de/g/sammlung/sammlung-dital/einzelansicht/sgs/werk/einzelansicht/B4EFF86145DF73A9894CEE9618444EAD.html> (zugegriffen am 15.03.2023)
- Abbildung 21.: Meijer 2019, S. 220.
- Abbildung 22.: Abbildung d. Autorin

- Abbildung 23.: Christies London, 6. Juli 2007, Lot 9. Jeremias van Winghe (Brussels 1578-1645 Frankfurt) (christies.com) (zugegriffen am 8.11.2022)
- Abbildung 24.: Buvelot 2017, S. 90.
- Abbildung 25.: Segal 1989, S. 59.
- Abbildung 26.: Still Life with Oysters and Sweetmeats (univie.ac.at)
Artstor_103_41822003036470_University of California, San Diego (zugegriffen am 3.11.2022)
- Abbildung 27.: Abbildung d. Autorin
- Abbildung 28.: rijksmuseum.nl; Objektnummer SK-A-1754 (Merry Company, Isack Elyas, 1629 - Rijksmuseum) (zugegriffen am 3.11.2022)
- Abbildung 29.: Online National Gallery, London (zugegriffen am 07.07.2022)
- Abbildung 30.: RKD Online Katalog (zugegriffen am 19.07.2022).
- Abbildung 31.: Vergara 2016, S. 77.
- Abbildung 32.: ©Photographic Archive Museo Nacional del Prado.
- Abbildung 33.: ©Photographic Archive Museo Nacional del Prado.
- Abbildung 34.: Online-Katalog Staatliche Kunsthalle Karlsruhe Inv. Nr. 2222
Stilleben mit Blumen und Goldpokalen - Clara Peeters (1612) - Staatliche Kunsthalle Karlsruhe (kunsthalle-karlsruhe.de) © Staatliche Kunsthalle, Karlsruhe. (zugegriffen am 8.11.2022).
- Abbildung 35.: Vergara 2016, S 58.
- Abbildung 36.: Mauritshuis, Den Haag (Website zugegriffen am 30.06.2022).
- Abbildung 37.: Rijksmuseum, NG-1978-127-4010-W. Kraak porcelain plate from the V.O.C.-ship the 'Witte Leeuw', anonymous, anonymous, before 1613 - Rijksmuseum. (zugegriffen am 8.11.2022).
- Abbildung 38.: Riley 2001, S. 54.
- Abbildung 39.: Inv. Nr. M.61A & B-1930; The Fitzwilliam Museum, Cambridge.
- Abbildung 40.: Bernhard Heitmann/Carlos Boerner, Historische Bestecke aus der Sammlung des Museums für Kunst und Gewerbe Hamburg, Leipzig 2007, S. 93.
- Abbildung 41.: Buvelot 2017, S. 169.
- Abbildung 42.: Kat. Ausst. Cambridge 2019, S. 69

- Abbildung 43.: Wettengl 1999, S. 117.
- Abbildung 44.: Brunner-Bulst 2004, S. 9.
- Abbildung 45.: Brunner Bulst 2004, S. 11.
- Abbildung 46.: Rüdiger an der Heiden, Die alte Pinakothek. Sammlungsgeschichte, Bau und Bilder, München 2000, S. 325.

Abbildungsteil



Abbildung 1.: Georg Flegel, *Stilleben mit Brot und Zuckerwerk*, ca. 1633-1636, Öl auf Nussbaumholz, 21,9 x 17,1 cm, Städel Museum, Frankfurt.



Abbildung 2.: Osias Beert, *Stillleben mit Austern und Kandiertem*, um 1620, Öl auf Holz, 52,9 x 73,4 cm, The National Gallery of Art, Washington.

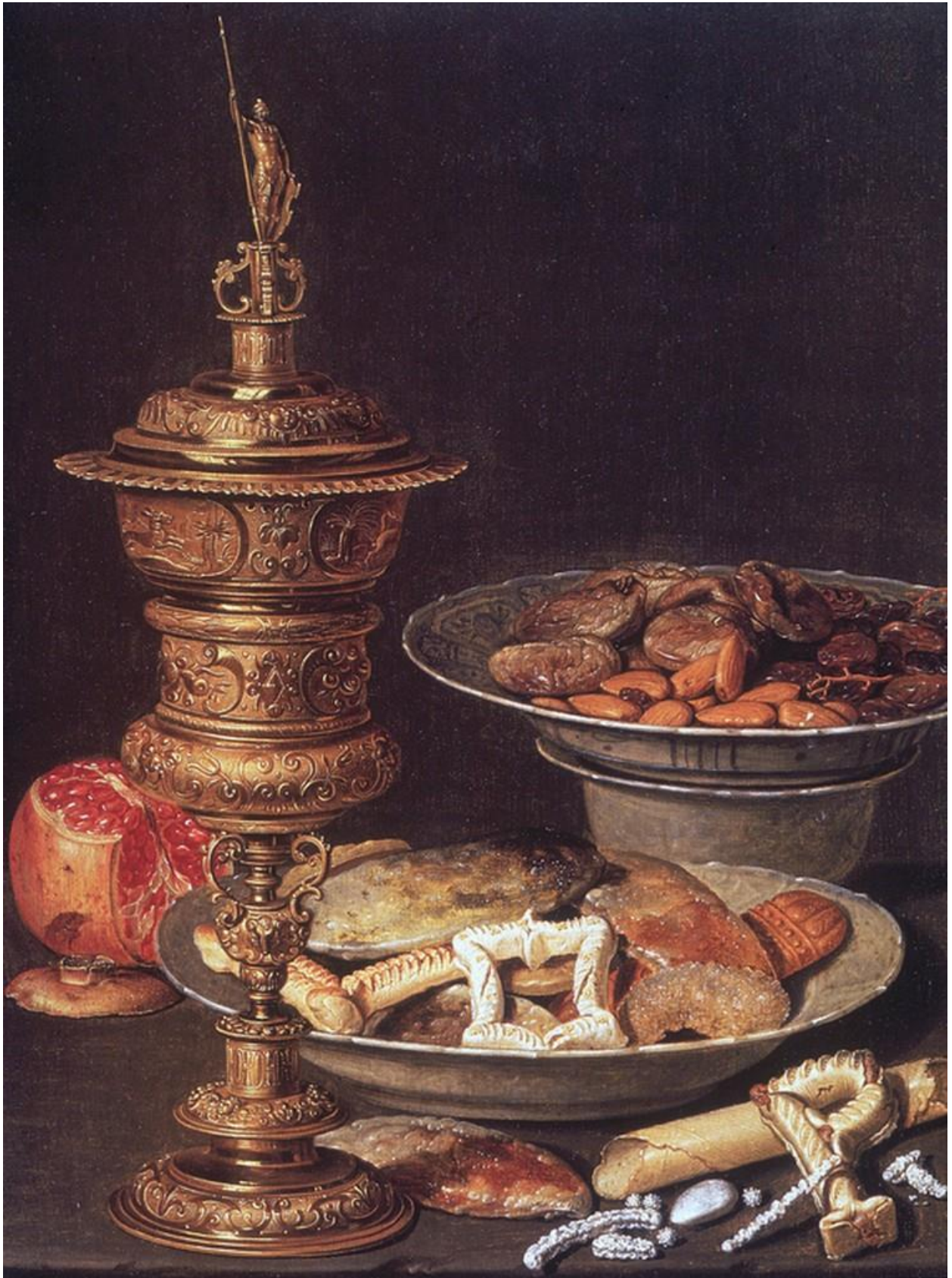


Abbildung 3.: Clara Peeters, *Stillleben mit Kandiertem, Granatapfel, Goldpokal und Porzellan*, c. 1612, Öl auf Eichenholz, 45,5 x 33 cm, signiert, Privatsammlung.



Abbildung 4.: Pieter Claesz, *Bankettbild mit Zinnkanne*, monogrammiert PC, ca. 1620-25, Öl auf Holz, 48 x 77cm, The Art Institute, Simeon B. Williams Fund, Chicago.



Abbildung 7.: Georg Flegel, *Großes Schauessen mit Papagei*, um 1620, Kupfer, 78 x 67 cm, Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Alte Pinakothek, München.



Abbildung 8.: Georg Flegel, *Stillleben mit Obst und Zuckerwerk*, ca. 1635-1637, Öl auf Rotbuchenholz, 19,8 x 23,9 cm, Städel Museum, Frankfurt.



Abbildung 9.: Georg Flegel, *Dessertstilleben mit Blumenstrauß*, 1632 datiert, monogrammiert unten rechts G F, Öl auf Holz, 31,4 x 24,9 cm, KHM, Wien.



Abbildung 10.: Georg Flegel, *Frühstück mit Äpfeln, Zuckerwerk, Brot und Butter*, um 1630, 30 x 43 cm, Hessisches Landesmuseum, Darmstadt.



Abbildung 11.: Nicolaes Gillis, *Gedeckter Tisch*, signiert und datiert 1601, 45 x 56 cm, vermutlich Privatsammlung.



Abbildung 12.: Hieronymus Francken II., *Mahl des Armen*, um 1600-1605, 36 x 48 cm, Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam.

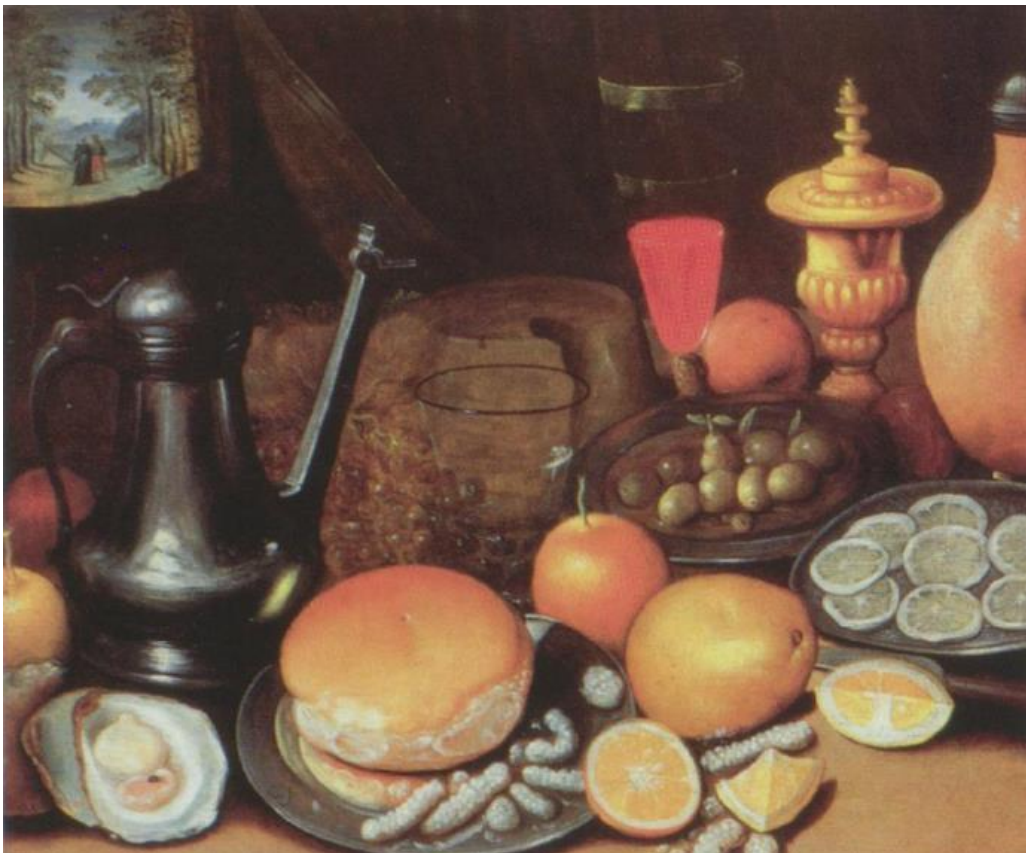


Abbildung 13.: Hieronymus Francken II., *Mahl des Reichen*, um 1601, 34 x 44 cm, Privatsammlung.

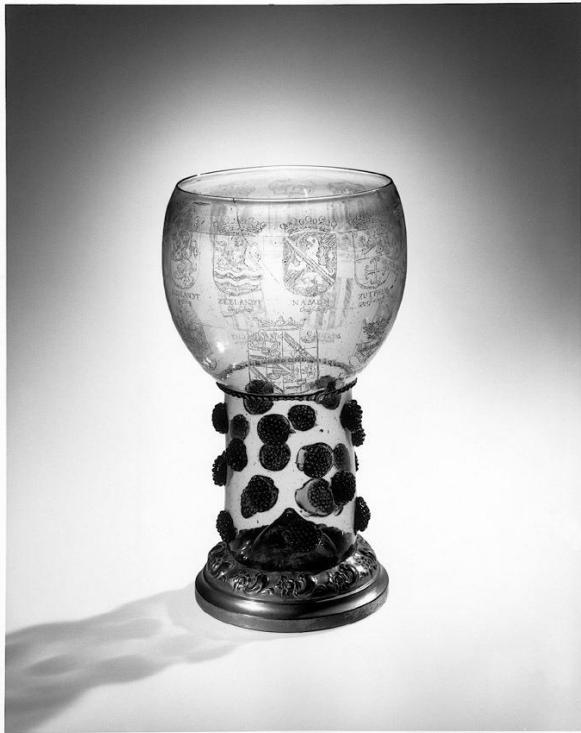


Abbildung 14.: Römer mit den Wappen der Siebzehn Provinzen der Niederlande und des Prinzen Moritz von Oranien, Niederlande zwischen 1608 und 1614, Blaugrünes Glas mit Diamantgravur, H. 26,5 cm, Dm. 14 cm, KHM, Wien.



Abbildung 15.: *Façon de Venise*-Glas, um 1600, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 16.: Berkemeyer in sog. *Bekerschroef*, Leendert Claesz zugeschrieben, Amsterdam, 1609, Silber vergoldet und Glas, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 17.: Zinnkrug, nördliche Niederlande, um 1630, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 18.: Umkreis von Passchier Lammertijn, Serviette mit ovalen Feldern blühender Pflanzen und Vögel (Detail), zwischen 1600-1620, Leinendamast, 101 x 73 cm, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 19.: *Tazza* (mailändisch), Gasparo Miseroni, um 1600, Bergkristall, Gold, Emaille, 13 x 17,8 cm, KHM, Wien.



Abbildung 20.: Osias Beert, *Stillleben mit Austern, Konfekt und Früchten*, um 1610, Öl auf Kupfer, 46,6 x 66 cm, Staatsgalerie, Stuttgart.



Abbildung 21.: Osias Beert, *Weinglas, Orange, Haselnuss und Süßwaren in Nische*, um 1610, Öl auf Kupfer, Royal Museum of Fine Arts, Antwerpen.



Abbildung 22.: Römer mit Porträt von Prinz Maurice, nördliche Niederlande, um 1618-1625, Glas mit Diamantgravierung, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 23.: Jeremias van Winghe, *Römer auf einem vergoldetem Bekerschroef, Kandiertes in einer silbernen Tazza, Langustinen auf einem Teller, Walnüsse und ein Apfel*, dat. 1607, Öl auf Kupfer, 46 x 39,7 cm, Privatsammlung.



Abbildung 24.: Osias Beert, *Stilleben mit Austern*, um 1610-1615, Öl auf Holz, 43 x 54 cm, Museo del Prado. Madrid.



Abbildung 25.: Osias Beert, *Gedeckter Tisch mit Lazarus*, 50 x 71 cm, Privatsammlung.



Abbildung 26.: Osias Beert, *Stillleben mit Austern und Konfekt*, um 1610, Öl auf Leinwand, 74 x 108,5 cm, Unbekannt.



Abbildung 27.: VOC-Porzellan der *Witte Leeuw*, aus dem gesunkenen Schiff gerettete und wieder zusammengefügte Ladung, Porzellan, teilw. verklebt mit Sand, gesunken 1613, Wrack entdeckt 1976, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 28.: Isack Elyas, *Heitere Gesellschaft*, signiert und datiert 1629, Öl auf Holz, 47,1 x 63,2 cm, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 29.: Joachim Beuckelaer, *Die vier Elemente: Feuer* (1570), Öl auf Leinwand, 157,5 × 215,5 cm, National Gallery, London.



Abbildung 30.: Clara Peeters, *Stillleben mit Konfekt, Weinglas und brennender Kerze*, Holz, 23 x 36 cm, signiert und datiert CLARA P 1607, Privatsammlung.



Abbildung 31.: Clara Peeters, *Stillleben mit Torte, Silbertazza mit Süßem, Porzellan, Muscheln und Austern*, c. 1612-13, Öl auf Holz, 51,2 x 84,2 cm, signiert, Russland, Privatsammlung.



Abbildung 32.: Clara Peeters, *Tisch mit Tuch, Salzstreuer, vergoldeter Tazza, Torte, Krug, Porzellanschale mit Oliven und Brathähnchen*, c. 1611, Öl auf Eichenholz, signiert, 55 x 73 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid.



Abbildung 32a.: Detail aus Abbildung 32.



Abbildung 33.: Clara Peeters, *Stillleben mit Blumen, einem vergoldeten Kelch, getrockneten Früchten, Süßigkeiten, Brotstangen, Wein und einem Zinnkrug*, 1611, Öl auf Eichenholz, 52 x 73 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid.



Abbildung 33a.: Detail Abbildung 33.



Abbildung 34.: Clara Peeters, *Stillleben mit Blumen und Goldpokalen*, signiert und datiert 1612, Öl auf Eichenholz, 59,6 x 49 cm, Staatliche Kunsthalle, Karlsruhe.



Abbildung 35.: Hans Christostemus Federer, Vergoldeter Prunkpokal, Straßburg, um 1600, Höhe 28,5 cm, Privatsammlung.



Abbildung 36.: Clara Peeters, *Stillleben mit Käse, Mandeln und Brezeln*, um 1615, Öl auf Holz, signiert .CLARA.PEETERS., 49,5 x 34,5 cm, Mauritshuis, Den Haag.



Abbildung 36a.: Detail Abbildung 36



Abbildung 36b.: Detail Abbildung 36.



Abbildung 37.: Kraak-Porzellanteller vom VOC-Schiff *Witte Leeuw*, chinesisches Porzellan vor 1613, Wanli-Periode, 3,1 x 21,9 cm, Rijksmuseum, Amsterdam.



Abbildung 38: Peter Binoit, *Stilleben mit Buchstabengebäck*, um 1615, 26,9 x 36,7 cm, Groninger Museum, Groningen.



Abbildung 39.: nach Johann Theodor de Bry, Besteck: Gabel, Messer und Etui, Flämisch um 1600, Silber, Stahl, Länge Messer 21 cm, Länge Gabel 19.8 cm, Fitzwilliam Museum, Cambridge.



Abbildung 40.: Messer und Gabel, Deutschland oder Niederlande 1624, Silber (gegossen, graviert), Stahl, französischer Kontrollstempel am Gabelkopf, Länge Messer 18,3 cm, Länge Gabel 17,2 cm.



Abbildung 41.: Set aus Hochzeitsmessern mit Originalsetui, nördliche oder südliche Niederlande, um 1600-1625, Silber, Stahl, Ashmolean Museum, Oxford.



Abbildung 42.: Lebkuchenform mit Soldaten auf der Vorderseite und Frau auf der Rückseite, Niederlande oder Belgien, um 1620, Obstholz, 19,6 x 9,5 x 4 cm, Privatsammlung.



Abbildung 43.: Georg Flegel, *Stilleben mit Obst und Backwaren*, um 1615, Öl auf Leinwand, Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg.



Abbildung 44.: Pieter Claesz, *Früchtestillleben mit Berkemeyer und Steinzugkrug*, 1621, Privatsammlung.



Abbildung 45.: Pieter Claesz, *Früchtestillleben mit vergoldeter Tazza und Backwerk*, 1622, Privatsammlung.



Abbildung 46.: Frans Francken d. J., *Gastmahl im Hause des Bürgermeisters Rockox*, um 1630-1635, Alte Pinakothek, München.

Abstract

Die Masterarbeit mit dem Titel „*Die erste Generation der Dessert- und Frühstücksstilleben. Kulinarik, Konfekt und Konsum zwischen 1600 und 1640 in Gemälden von Georg Flegel, O-sias Beert d. Ä., Clara Peeters und Pieter Claesz*“ widmet sich der um 1600 entstandenen neuen Form des Stillebens: dem Dessertstilleben. Da es sich bei diesen Werken um ein nordeuropäisches Phänomen um Antwerpen, Haarlem, Amsterdam und Frankfurt am Main handelt, steht diese Region im Fokus. Den titelgebenden vier KünstlerInnen wurden die Hauptkapitel gewidmet und exemplarisch werden vier ausgewählte Gemälde für eine intensive Bildbesprechung herangezogen. Dabei wird der Frage nachgegangen, warum sich dieses Sub-Genre entwickeln konnte und wie die meist kleinformatischen Gemälde soziokulturell, historisch, politisch, ökonomisch, theologisch und rezeptionsästhetisch verstanden werden müssen. In den Unterkapiteln wird unter anderem auf die Handelsbeziehungen der Niederlande und ihre Kolonien eingegangen. Wie und was gegessen wurde, woher die Speisen kamen und wie der Import die künstlerisch aufwendigen Bildfindungen beeinflusst haben, sind relevante Fragen, auf welche eingegangen wird. Asiatisches Porzellan, das die *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC) seit 1602 importierte, sowie zahlreiche andere Motive wie *Façon de Venise*-Gläser, aufwendig gearbeitete Gold- und Silberschmiedearbeiten, importierte Früchte und Backwaren bzw. Zucker erhalten als dargestellte Kunstobjekte Einzug in die Bilder. In dem Spannungsverhältnis von Kulinarik, Konfekt und Konsum sollen die Gemälde darauf untersucht werden, was die KünstlerInnen am Beginn des 17. Jahrhunderts dazu veranlasste, gedeckte Tische zu malen. Der Einfluss von Sammlungstätigkeiten auf die Kompositionen, die Frage nach AuftraggeberInnen, zeitgenössischen Essgewohnheiten, wie auch die politische Lage und konfessionelle Auseinandersetzungen werden thematisiert.

Abstract

The master's thesis entitled "*The first generation of dessert and breakfast still lifes. Culinary, Confectionery and Consumption between 1600 and 1640 in Paintings by Georg Flegel, Osias Beert the Elder, Clara Peeters and Pieter Claesz*" is dedicated to the new form of still life that emerged around 1600: the so-called *laid tables* or *ontbijtje*. Since these works are a northern European phenomenon around Antwerp, Haarlem, Amsterdam and Frankfurt am Main, the focus is on this region. The main chapters are devoted to the four artists who gave the thesis its title, and their selected paintings are used as examples for an intensive discussion of the content of those images. The question why this sub-genre was able to develop and how the mostly small-format paintings need to be understood socio-culturally, historically, politically, economically, theologically and aesthetically in terms of reception is explored. The sub-chapters deal with, among other things, the trade relations of the Netherlands and its colonies. How and what was eaten, where the food came from and how the import influenced the pictorial inventions are relevant questions that are addressed. Asian porcelain, which the *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC) had been importing since 1602, as well as numerous other motifs such as Façon de Venise glasses, elaborately crafted gold and silversmith's work, imported fruit and baked goods as well as sugar, find their way into the paintings as depicted objects of art. In the tense relationship between culinary art, confectionery and consumption, the paintings will be examined to see what prompted artists to paint *laid tables* at the beginning of the 17th century. The influence of collecting activities on the compositions, the question of patrons, contemporary eating habits, as well as the political situation and confessional disputes will be addressed.