



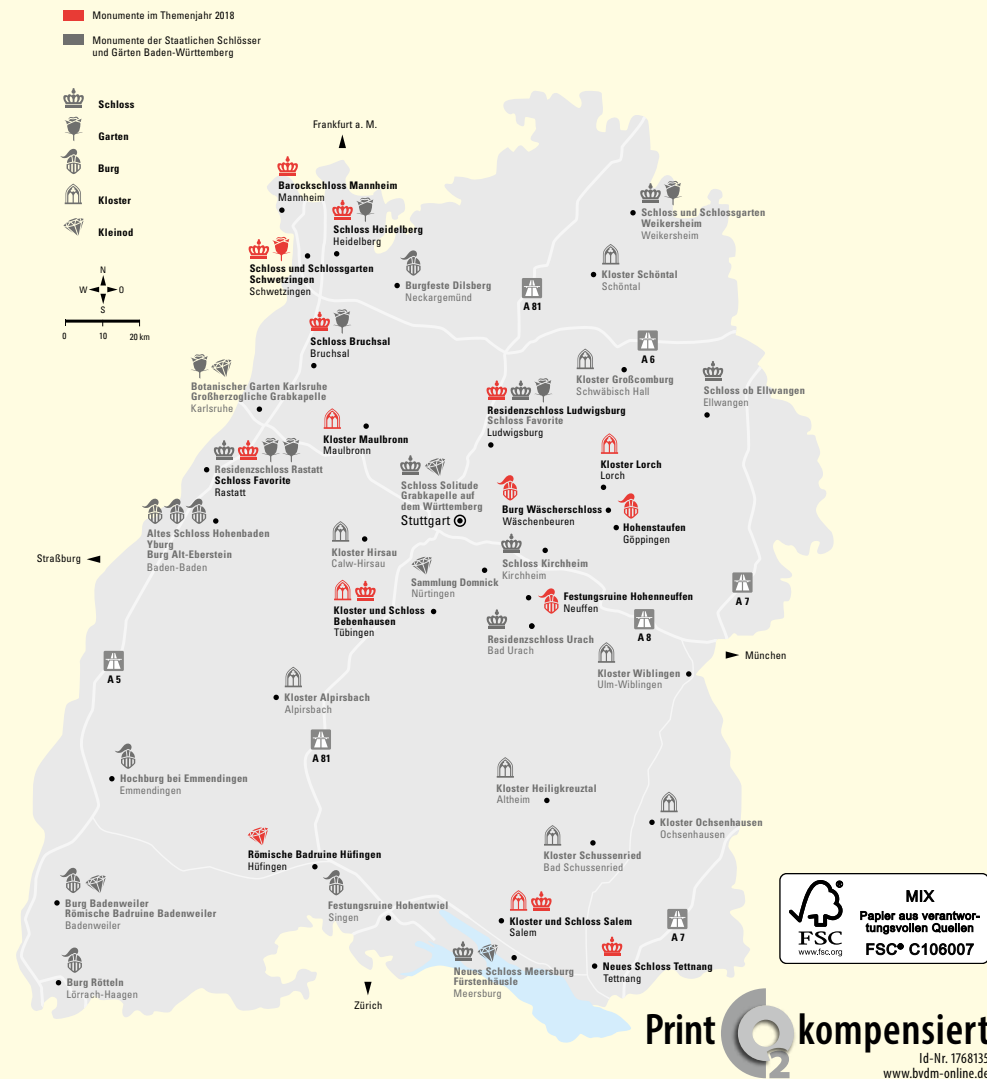
Lassen Sie sich verführen...
EINE KULINARISCHE REISE
DURCH DIE GESCHICHTE

Das Jahr 2018 ist einem Thema voller Genuss und Sinnlichkeit gewidmet: dem Essen, dem Trinken, den Tischsitten und verschwenderischen Banketten, der Nahrungsmittelproduktion – kurz: der Kulturgeschichte rund um die Gaumenfreuden von der Antike bis in die Gegenwart. Von alters her nehmen Essen und Trinken eine zentrale Stellung innerhalb der Kulturen ein. Was angebaut, was gejagt und gezüchtet wurde, was auf den Tisch kam und getrunken wurde. In keiner anderen Form kultivierten oder

auch barbarischen Tuns ist der Mensch so vielseitig und einfallsreich. In allen Religionen sind Essen und Trinken tief verwurzelt: Völlerei war eine Todsünde, Fastenzeiten waren fest im Ablauf des Kirchenjahrs verankert. Unsere heutige Tischkultur ist durch eine weit zurückreichende Tradition noch immer tief in der Geschichte verwurzelt. 2018 werden Aspekte eines kulturgeschichtlichen Themas erfahr- und erlebbar, das lebenswichtig und aktuell wie kein anderes ist.



KOMMEN. STAUNEN. GENIEßEN.
UNSERE SCHAUPLÄTZE – IHRE AUSFLUGSZIELE



INFORMATIONEN ZU ALLEN UNSEREN MONUMENTEN
 Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg
 Schlossraum 22a · 76646 Bruchsal · info@ssg.bwl.de
 Hotline +49(0)72 51.74 27 70 (ohne Buchungsservice)
www.schloesser-und-gaerten.de



BILDGROSSE: SSG/LMZ; Text und Freitexten: Inmann, S. & B. Lohaus; Portraits: Zmar Peter Reber; 1,3 Nils Schäfer; 2, 11 Armin Weisler; 4 Axel Häfner; 7 Dirk Altmann; 8 Christoph Herrmann; 10 Ralf Gahrn; 12 Adam Niedeck // Design: mmp; www.jungmannmarketing.de

THEMENJAHR 2018
ESSEN UND TRINKEN IN
SCHLÖSSERN, KLÖSTERN
UND BURGEN

VON

TISCH UND TAFEL

ERLEBEN SIE EIN
GENUSSVOLLES
PROGRAMM

www.TISCH-TAFEL-2018.de

Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten.

WILHELM BUSCH





GENUSS TRIFFT GESCHICHTE

WILLKOMMEN ZU TISCH UND TAFEL!

ESSEN UND TRINKEN MUSS JEDER ...

... vom Angestellten bis zum Präsidenten, vom Soldaten bis zum König. Schon immer haben sich äußere Bedingungen wie Klima und Wetter oder Krieg und Frieden unmittelbar auf die Ernährung ausgewirkt. Essen und Trinken gehen aber weit über die Ernährung hinaus. Das gemeinsame Mahl hat eine überpersönliche Bedeutung. Es ist Ausdruck der Zusammengehörigkeit und eine Form des Sichvertragens. Sein enormer gesellschaftlicher Wert gipfelt noch heute im Staatsbankett.

VON DER KUNST DES GENUSSES

Raffinement und Einfallsreichtum machten die fürstliche Tafel in Schlössern und Residenzen zu einem Gesamtkunstwerk, das bis zum Gaumen und in den Magen reichte. Gespeist wurde in exklusiver Umgebung nach festgeschriebenem Ritual und in verschwenderischer Weise waren alle Sinne einbezogen. Die höfische Tafel bot Köstlichkeiten, Kostbarkeiten und Kuriositäten, wie den Pfau im Federkleid, der Feuer speit. Sie war effektiv inszeniert und eilte von Höhepunkt zu Höhepunkt.

EIN RITUAL IN DER WELT DES GLAUBENS

In den Religionen besitzen Essen und Trinken eine herausragende symbolische Bedeutung. Gastmählern wird nicht nur im Neuen Testament große Aufmerksamkeit zuteil, sondern auch in den heiligen Schriften des Judentums und im Koran. Abendmahl und Messfeier verbinden alle Gläubigen in der Gemeinschaft der christlichen Kirche. Der Altar ist der Tisch des Herrn. Eingedeckt ist er als festliche Tafel: mit Altartuch, Leuchtern, Kelch und der flachen Schale für die Hostie. Klösterliche Gemeinschaften legten gerade auf die Gestaltung

der Refektorien, ihrer Speisesäle, außerordentlichen Wert.

Viele Nahrungsmittel sind mit religiösen Sinnbildern belegt: das Lamm, der Fisch, der Wein, Erdbeere, Granatapfel, Feige: Oft sind die christlichen Gotteshäuser und Altarbilder überreich mit Früchten ausgeschmückt. Und vor allem: Brot ist ein göttliches Geschenk. Die Völlerei aber zählt zu den Todsünden, die Mäßigung hingegen zu den Kardinaltugenden und asketisches Fasten ist eine gottgefällige Selbstbeschränkung.

Genussvoll picknicken im Garten von Schloss Favorite Rastatt

Die feudale Schauküche im Schloss Favorite Rastatt der Markgräfin von Baden

Biergenuss im idyllischen Maulbronner Klosterhof

Die moderne königliche Schlossküche von 1916 im Schloss Bebenhausen

Schokolade, das Modegetränk in Barock und Rokoko



Wo Liebe durch den Magen geht ...



Stilvoll eingedeckt: das badische Staatssilber im Schloss Mannheim



Prunkvolle Tafel im Stil der Renaissance



DIE HIGHLIGHTS

Genießen Sie Kulinarisches und Kurioses

KLOSTER UND SCHLOSS BEBENHAUSEN

Zu Tisch bei den Mönchen und zu Tisch bei der Königsfamilie – Bebenhausen bietet nicht nur ein prächtiges Refektorium, sondern auch luxuriöse königliche Speisezimmer und eine einzigartige hochmoderne Küche der Zeit um 1900.

www.kloster-bebenhausen.de



RESIDENZSCHLOSS LUDWIGSBURG

Fest- und Bankettsäle, aber auch Küchen, Herdstätten, Dienerschaftsräume, Ökonomieeinrichtungen: In keinem anderen Schloss ist die rege Betriebsamkeit rund um rauschende Feste und repräsentative Gastmähler so lebendig erlebbar.

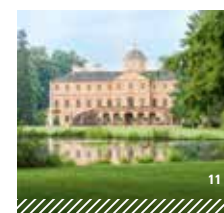
www.schloss-ludwigsburg.de



SCHLOSS FAVORITE RASTATT

Markgräfin Sibylla Augusta hatte eine große Schwäche für die inszenierte Kochkunst: Das zauberhafte Lustschloss besitzt nicht nur eine Küche mit großer Herdstelle, wo tatsächlich gekocht wurde, sondern auch eine prachtvolle Schauküche, die nur bestaunt werden sollte.

www.schloss-favorite-rastatt.de



SCHLOSS UND KLOSTER SALEM

Die Zisterzienserabtei wurde reich über eine unscheinbare Substanz, die für den Umgang mit Lebensmitteln unverzichtbar ist: das Salz. Salem legt aber auch Zeugnis vom Wirtschaften einer Ordensgemeinschaft ab, die gerade in der Nahrungsmittelproduktion erfolgreich war.

www.salem.de

