

# Einen Kafi Schnaps, bitte! : Getränke und ihre Gefässe in der Neuzeit

Autor(en): **Gerber, Christophe / Glatz, Regula / Heege, Andreas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera**

Band (Jahr): **39 (2016)**

Heft 2: **Berner Platte : ein archäologisches Menu**

PDF erstellt am: **03.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-632640>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Einen Kafi Schnaps, bitte! Getränke und ihre Gefässe in der Neuzeit

— Christophe Gerber, Regula Glatz, mit Beiträgen von Andreas Heege und Andreas Kistler

Abb. 1  
Grandval, Ferme du Banneret  
Wisard. Kaffeekrug mit zwei  
Ohrentassen, wovon eine ohne  
Engobe. Wahrscheinlich lokale  
Produktion im Stil der sogenannten  
Heimberger Keramik.

Grandval, Ferme du Banneret  
Wisard. Brocca per il caffè accompa-  
gnata da due tazze con ansa, di cui  
una senza rivestimento. Fabbrica-  
zione probabilmente locale in stile  
Heimberg.

**A**uf dem Lande, vom Jura bis ins  
Berner Oberland, trank man nach  
dem Wochenmarkt oder einer guten  
Mahlzeit gerne ein Gläschen Schnaps.  
Diese Trinkkultur lässt sich jedoch im  
archäologischen Fundgut erst seit dem  
späten 18. Jh. nachweisen. Die Verfeinerung  
von alkoholischen Getränken und die  
Entwicklung der Tischkultur brachten eine  
Vielfalt neuer Trinkgläser hervor.

### Kaffee, Milchkaffee, Café complet

Kaffee war wie Tee und Kakao ein Luxusgut, das erst in der zweiten Hälfte des 18. Jh. in ländliche Gegenden kam. Die archäologischen Zeugen des Kaffeekonsums sind jedoch schwieriger zu fassen als diejenigen von Spirituosen und Wein. Im Berner Oberland wurde der Kaffee vermutlich ab der zweiten Hälfte des 18. Jh. eingeführt, der Konsum blieb jedoch den reichen Bürgern vorbehalten. Gegen Ende des Jahrhunderts wurde der Kaffee nach und nach zum Volksgetränk, vielleicht im Zusammenhang mit den Berner Soldaten, die aus Fremden Diensten zurückkehrten, oder später mit den wohlhabenden Touristen, die kamen, um die Alpen zu entdecken. Von Grabungen und Bauuntersuchungen im Städtli von Unterseen gibt es zwar sehr viele bunt glasierte Tassen und Untertassen sogenannter Heimberger Ware, die auch aus den einschlägigen Töpfereizentren der Region bekannt sind. Im Fundbestand fehlen aber aussagekräftige Krüge und Kannen. Aus den Tassen, die teilweise feines Tafelgeschirr aus Porzellan imitieren, wurden vermutlich vor allem einheimische Produkte wie frische Milch und Kräutertee getrunken. Krüge und Kannen aus der zweiten Hälfte des 18. Jh. sind selten, es gibt ein Ensemble mit Kaffeekrug und Ohrentasse mit schwarzer Manganglasur vom Haus des Banneret Wisard in Grandval im Berner Jura aus der Zeit um 1820.

Noch heute ist die Schale, Kaffee mit viel Milch, beliebt. Auf dem Lande gibt es das «Café complet», eine leichte Abendmahlzeit mit Milchkaffee.

### Schnaps, Lebens- oder Feuerwasser

Nach dem Essen einen Kaffee und einen Schnaps zu geniessen, ist eine moderne Gepflogenheit. Bis zum 17. Jh. wurden Spirituosen, manchmal auch als «Feuerwasser» bezeichnet, eher als Medizin verwendet und zum Wiederbeleben der Kräfte verschrieben. Dann hat man entdeckt,

Abb. 2  
Court, Pâturage de l'Envers (1699-1714). Vielfalt der Glasgefäße aus den Grabungen.

*Court, Pâturage de l'Envers (1699-1714). Insieme che evidenzia la varietà dei recipienti rinvenuti durante gli scavi.*



2

dass die Destillation von schlechtem Wein ein Getränk mit kräftigem Geschmack ergab: den Brantwein. Durch Zugabe von Gewürzen, Früchten und Zucker konnte der scheussliche Geschmack von schlecht destillierten Getränken mit niedrigem Alkoholgehalt übertüncht werden. Im Verlaufe des 18. Jh. verfeinerte sich die Kunst der Destillation. Im folgenden Jahrhundert hat sich das Angebot an Spirituosen und Likören erweitert und führte zur Entwicklung neuer Trinkgefäße; die Schnapsgläser wurden kleiner und die Formen vielfältiger. Die Anfänge dieses Phänomens sind in der Glashütte von Court, Pâturage de l'Envers, im Berner Jura, zu spüren. Diese war von 1699 bis 1714 in Betrieb und wurde im Rahmen des Nationalstrassenbaus von 2000 bis 2004 archäologisch untersucht.

Die Glashütte arbeitete in mittelalterlicher Tradition, d.h. ohne besondere Spezialisierung, und produzierte Fensterglas, verschiedene pharmazeutische Behälter und Trinkgläser. Aus den Glasbechern wurde Wasser, Most, Wein und

Abb. 3  
Court, Pâturage de l'Envers. Warzenbecher zum Trinken von Schnaps. Das Stück rechts ist 3,6 cm hoch.

*Court, Pâturage de l'Envers. Bicchierini con decorazione soffiata a stampo destinati al consumo dell'acquavite. Il pezzo di destra misura 3,6 cm di altezza.*



3

Abb. 4  
Unterseen, Kirchgasse 17.  
Schnapsflaschen und diverse  
kleine Schnapsgläser. Die  
Höhe des Kelchglases mit  
Fuss ganz links beträgt 8 cm.

Unterseen, Kirchgasse 17.  
Bottiglia di acquavite e diffe-  
renti tipi di piccoli bicchieri a  
calice destinati alla consuma-  
zione di bevande fortemente  
alcoliche. Altezza del bic-  
chiere a calice di destra 8 cm.



manchmal auch Schnaps getrunken, während die Kelchgläser ausschliesslich zum Weintrinken verwendet wurden.

Der Fundkomplex aus einer Abfallgrube an der Kirchgasse 17 im Städtli von Unterseen bietet überraschende Einblicke in den vielfältigen Formenbestand aus Glas, der in einem bürgerlichen Haushalt während der zweiten Hälfte des 19. Jh. in Gebrauch war. Neben Tinten- und Apothekenfläschchen, einem Fliegenglas und den Bestandteilen mehrerer Petroleumlampen wurden auch zahlreiche Wein- und Schnapsflaschen sowie Becher und Kelchgläser unterschiedlicher Grössen auf diesem Weg entsorgt. Solche schweizweit als Schnapsgläser verhandelten Becher finden sich auch im Warenkatalog der bekannten Glashütten von Flühli und Hergiswil von 1857 und 1872. Sie werden dort als «Gläser konisch» und «Bränzgläsli, einfach» aufgeführt.

In der Schweiz hat sich die Trinkkultur verändert. Die Gewohnheit, eine gute Mahlzeit mit einem Kaffee und einem Schnaps abzuschliessen, verschwindet langsam.

4

**Kaffee und Nidle – Langnauer Geschirr für die ländliche Oberschicht.** Zwischen 1674 und 1944 arbeiteten in Langnau im Emmental 36 Hafner der weit verzweigten Langnauer Familie Herrmann. Sie waren im ersten Drittel des 18. Jh. zugleich Begründer der Hafnereitradition von Heimberg und Steffisburg. Aufgrund archivalischer Forschungen kennen wir heute nicht nur die Genealogie aller Langnauer Hafner, sondern auch die Lage von mindestens sieben Werkstätten im Ort. Die Langnauer Produkte gehören in der Deutschschweiz aufgrund der Formgebung und der Dekore zum Besten, was wir aus der Irdenware-Produktion des 18. und 19. Jh. kennen. Die Bilder wirken wie eine vorweggenommene Illustration der Romane von Jeremias Gotthelf. Nidle zum Kaffee, das wurde im späten 18. Jh. in allen Gesellschaftsschichten Mode. Die Hafner in Langnau produzierten für die reichen Bauern, Küher und Alpmeister unter anderem sogenannte «Nidlenäpfe», die meist Sprüche tragen. Im Jahr 1800 lautet einer: «Für Käs, Nidlen und anken, sol man Gott dem Herren danken», und der Nidlenapf für Ulrich Haueter auf dem Berg oberhalb von Signau verkündet 1846: «Habe ich Nidlen und weißes Brod, so leid ich keine Hungersnoth.» Ein Teller des Jahres 1790 mit der Darstellung eines Kochs erläutert: «Fögel

und fisch auf deß heren disch, Kühle und nidlen mag ich woll erliden, händöpfel und Ruben, ist für unsere Buben.» Wer sich nicht zu bescheiden wusste, der konnte lesen: «Hat Einer gäßen Nidlen daß Näpfli Voll und hat noch nicht Gnug so soll mann ihn zum Söüli Trog Thun.»

Der Archäologische Dienst des Kantons Bern unterstützt ein Dokumentationsprojekt der Gemeinde Langnau über die lokale Töpferei. In diesem Rahmen ist es von herausragender Bedeutung, dass 2014 zum ersten Mal ein grösserer Ausschnitt eines Hafnergrundstückes in Langnau archäologisch untersucht und wichtiges Fundmaterial als Beleg für die lokale Produktion ab 1776 geborgen werden konnte. Nur wenn wir die Ebene der Produzenten und der Verbraucher untersuchen, werden wir langfristig zu einem umfassenderen Bild des Hafnerhandwerks in der bernischen Landschaft und in den Städten des Kantons gelangen. *\_AH, AK*



«Nidlenapf» aus der Produktion von Langnau für Ulrich Haueter aus Signau, datiert 1846.

«Vaso per la panna» prodotto a Langnau per Ulrich Haueter di Signau e datato al 1846.