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

Herausgeber: Archäologie Schweiz

Band: 39 (2016)

Heft: 2: Berner Platte : ein archäologisches Menu

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

Autor: Gerber, Christophe / Glatz, Regula / Heege, Andreas

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-632640

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

1

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

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

Auf 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.

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 accompagnata da due tazze con ansa, di cui una senza rivestimento. Fabbricazione probabilmente locale in stile Heimberg.

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,

2

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.

dass die Destillation von schlechtem Wein ein Getränk mit kräftigem Geschmack ergab: den Branntwein. 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

3

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.

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 differenti tipi di piccoli bicchieri a calice destinati alla consumazione di bevande fortemente alcoliche. Altezza del bicchiere a calice di destra 8 cm.

4

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.

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, Küchle und nidlen mag ich woll erliden, härdöpfel 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.