

Cathrin Bär
Hochschule Luzern – Design & Kunst
Bachelor-Arbeit 2019

FOOD & TEXTILES

Der Einsatz von Textilien zur Inszenierung von Lebensmitteln



Cathrin Bär
Hochschule Luzern – Design & Kunst
Bachelor-Arbeit 2019

FOOD & TEXTILES

Der Einsatz von Textilien zur Inszenierung von Lebensmitteln

FOOD & TEXTILES
Der Einsatz von Textilien zur Inszenierung von Lebensmitteln

Cathrin Bär
Eugensbergstrasse 6
8268 Salenstein
cathrin.baer@bluewin.ch
Tel.: 079 363 98 96

Hochschule Luzern – Design & Kunst
Textildesign, 6. Semester
Bachelor-Arbeit 2019
Mentorat: Jonas Leysieffer
Gutachterin: Monika Burri
Zeichenzahl: 34'897

INHALTSVERZEICHNIS

Seite 5

EINLEITUNG

Seite 6

EINE BETRACHTUNG DER TISCHWÄSCHE

Seite 11

INSZENIERUNG VON LEBENSMITTELN

Seite 12

STILLLEBEN

Seite 19

HEUTIGE INSZENIERUNGEN

Seite 26

FAZIT

Seite 28

LITERATURVERZEICHNIS

Seite 30

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

Diese Arbeit untersucht die Bedeutung und den Einsatz von Textilien bei der Anpreisung von Speisen. Hauptaugenmerk wird auf die Frage gelegt, wie und in welcher Form Textilien bei der Inszenierung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Die Untersuchung hängt zusammen mit einem künstlerisch-gestalterischen Bachelorprojekt. Hierfür wird ein Wandbild für ein Delikatessengeschäft mit Bistro gestaltet. Dieses soll weiterführend als Inspiration für die Textilien im Ladenbereich dienen. Dazu zählen Schürzen und Küchentücher. Das Ziel hierbei ist es, mit Hilfe der Textilien und des Wandbildes einen optischen Rahmen für die Delikatessen im Ladenbereich zu schaffen. Die Gesamtwirkung soll lebendig und sinnlich sein, Frische und Natürlichkeit ausstrahlen. Die Erkenntnisse aus der Untersuchung dienen am Ende dazu, eine Empfehlung für die Gestaltung der Stoffe des Delikatessengeschäfts zu formulieren. Ausserdem soll diese Arbeit aufzeigen, dass Textilien dabei helfen, Lebensmittel in ein optimales Licht zu rücken. Zum jetzigen Zeitpunkt erscheinen Stoffe eher nebensächlich in den Verkaufsflächen der grossen Detailhändler wie Coop und Migros. Nur die Angestellten, die mit unverpackten Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, tragen hier zusätzlich über ihrer Arbeitskleidung eine unifarbene Schürze oder Weste in den Firmenfarben. Selbst bei Globus, einem Geschäft, welches Wert auf Exklusivität, Eleganz und ein einzigartiges Einkaufserlebnis legt, sind Textilien rar.¹ Lediglich schwarze Schürzen und weisse Küchentücher mit aufgesticktem Logo werden zur Inszenierung der Lebensmittel in der Delikatessabteilung des Geschäfts eingesetzt. In diesem Bereich scheint Designpotenzial zu schlummern. Um dieses aufzuzeigen, wird in einem ersten Teil die Bedeutung, Gestaltung und Entwicklung der Tischwäsche betrachtet. Tischdecke, Serviette, Tischläufer und Sets sind fassbare Gegenstände, mit denen wir die Lebensmittel auf unserem Tisch inszenieren und eine Atmosphäre schaffen. Jedoch nicht nur in der Realität werden Textilien für die Anpreisung der Speisen eingesetzt, auch in abgebildeten Arrangements kommen Stoffe zum Einsatz. Aus diesem Grund rückt in einem zweiten Teil die Anpreisung von Lebensmitteln mit Hilfe von Textilien auf Gemälden und Fotografien in den Fokus – sozusagen die Inszenierung der Inszenierung. Hierbei werden wiederum zwei Bereiche betrachtet. Zuerst werden Stilleben vom 17. bis ins 19. Jahrhundert beleuchtet, anschliessend rücken Inszenierungen in aktuellen Blogs in den Fokus. Es sind Abbildungen gewählt, welche die Speisen vorwiegend appetitanregend erscheinen lassen. Daraus soll ersichtlich werden, wie Textilien die Speisen bestmöglich in Szene setzen und wie dabei vorgegangen wird. Im Hinblick darauf untersucht das nachfolgende Kapitel welche Art von Textilien in Europa in der Vergangenheit verwendet wurden, um die Lebensmittel auf dem Tisch anzurichten. Im Fokus stehen dabei die Möglichkeiten der Gestaltung.

¹ Zu den Werten der Firma: Globus.ch, Über Globus – Leitbild, abgerufen am 2. April 2019.

GESTALTUNG VON TISCHWÄSCHE

Seit dem Aufkommen von Tischtuch und Serviette sind diese bis heute feste Bestandteile einer gehobenen Tischkultur.² Man geht davon aus, dass bereits im 15. Jahrhundert jeder Haushalt über mindestens eine Tischdecke verfügte.³ Denn seit dem 14. Jahrhundert waren Tischtextilien ein wichtiges Element der Aussteuer einer Frau.⁴ Die Menge und Qualität zeugten vom Wohlstand der Familie. Ab dem 16. Jahrhundert waren Servietten für einen grösseren Teil der Gesellschaft erhältlich.⁵ Sie zählten jedoch noch immer zu den Luxusgütern und waren deshalb hauptsächlich auf den Tischen der vermögenden Bevölkerung zu finden. In den ländlichen Regionen und den etwas ärmeren Gesellschaftsschichten ist anzunehmen, dass die Textilien nur an Sonn- und Festtagen aufgelegt wurden, um sie zu schonen.⁶ In Europa zeigte sich der Luxus der Tischwäsche in der Vielfalt der Formate, der Musterungen und Färbungen und in der Vielseitigkeit der Verzierungen. Ausserdem war das Auflegen mehrerer Schichten ein Zeichen des Wohlstands.

Die Tischwäsche hat auch eine symbolische Wirkung, wie etwa in der Stilleben-Malerei, wo sie zu Beginn noch weiss und unbeschmutzt, dann benutzt und unrein, die schnelle Vergänglichkeit des Genusses verbildlicht.⁷ Es ist kaum zu vermeiden, dass die Tischwäsche während des Gebrauchs beschmutzt wird. Gerade wenn man bedenkt, dass bis annähernd 1700 noch mit den Fingern gegessen wurde.⁸ Das Aufkommen der Gabel im 17. Jahrhundert führte zugegebenermassen dazu, dass nicht mehr die schmutzigen Hände an der Tischwäsche abgewischt wurden, fortan jedoch das Besteck.⁹ Aus diesem Grund war es und ist es bis heute noch Voraussetzung für Servietten und Tischtücher, dass sie gut waschbar und widerstandsfähig sind. Geeignete Materialien diesbezüglich sind Leinen und Baumwolle, sowie Mischgewebe aus diesen beiden. Baumwolle war bis zum 18. Jahrhundert noch teurer als Leinen.¹⁰ Durch die Mischung mit Leinen, musste man dennoch nicht auf Baumwolle verzichten. Hinzu kommt, dass die Qualität des Leinengarns ab Anfang des 16. Jahrhunderts in ihrer Feinheit ähnlich jener von Seide war, was auf das grosse Können im Bereich des Flachsanbaus und die Verarbeitung davon zurück zu führen ist.¹¹ Leider ging diese Fertigkeit im Laufe der Industrialisierung wieder verloren. Während des 17. Jahrhunderts,

als die europäische Bevölkerung zunehmend reicher wurde, stieg die Nachfrage nach Seide für die Inneneinrichtung.¹² Durch die Industrialisierung Mitte des 19. Jahrhunderts, war es möglich, in kürzerer Zeit grössere Mengen von Seidengeweben herzustellen. Aufgrund dessen fand das teure Material Einzug in die Einrichtung der Mittelschicht. Das edle Material wurde äusserst selten in Form von Tischwäsche genutzt, da es sehr aufwendig in der Pflege ist.¹³ Ausserdem ist das Material nicht lichtecht und bleicht im Sonnenlicht aus.¹⁴ Trotzdem ist Seide seit je her sehr populär auf Grund seines einzigartigen Schimmers und der Fähigkeit, Farbe sehr gut aufzunehmen und leuchtend wiederzugeben.

Weiss wurde als Farbe für die Tischwäsche bevorzugt, da das Gewebe bei hartnäckigen Flecken einfach wieder gebleicht werden konnte.¹⁵ Bevor chemische Bleichmittel entwickelt wurden, tat man dies mit Hilfe der Sonne.¹⁶ Man legte die noch nasse Wäsche entweder auf Bleichwiesen aus oder hängte sie über Wäscheleinen (Abb. 1) und liess sie dort bis zu drei Tage vom Sonnenlicht ausbleichen. Um ein möglichst weisses Ergebnis zu erhalten, musste die Wäsche regelmässig wieder angefeuchtet werden. In den Niederlanden wurde ab Anfang des 18. Jahrhunderts mit den Blau färbenden Pflanzenfarben Färberwaid oder Indigo nachgeholfen, um die Wäsche noch weisser wirken zu lassen und dem Gilb entgegen zu wirken. Dazu fügte man dem Waschwasser den blauen Farbstoff in Form von Pulver, Tabletten oder Paste zu.¹⁷ Später etablierte sich das so genannte Bläuen der Weisswäsche auch in anderen europäischen Ländern. Diese Methode hielt sich noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts. Obwohl das erste chemische Bleichmittel, Javelwasser, bereits 1785 entdeckt wurde, setzte man dieses und weitere chemische Bleichmethoden erst ab Anfang des 20. Jahrhunderts grossflächig ein.¹⁸



Abb. 1: Vincent van Gogh, Bleicherei in Scheveningen, 1882.

² Morel 2001, Seite 31.
³ Bonneville 1998, Seite 91.
⁴ Morel 2001, Seite 21.
⁵ Jolly 2009, Seite 46.
⁶ Morel 2001, Seiten 22-23.
⁷ Kolmer 2008, Seite 14.
⁸ Bonneville 1998, Seite 93.
⁹ Enzinger 2008, Seite 21.
¹⁰ Morel 2001, Seite 28.
¹¹ Braun-Ronsdorf 1955, Seite 5.

¹² Jolly 2009, Seite 38.
¹³ Bonneville 1998, Seite 148 und Zum Gebrauch von Seide als Tischwäsche: Dieses Material wird hier thematisiert, da in den nachfolgenden Betrachtungen von Stilleben Seidenstoffe als Tischwäsche eingesetzt werden. Abb. 6, Abb. 7 und Abb. 8, Seiten 15 und 17.
¹⁴ Jolly 2009, Seite 38.
¹⁵ Morel 2001, Seite 28.
¹⁶ Bonneville 1998, Seite 51.
¹⁷ Chemie.de, Wäscheblau, abgerufen am 18. März 2019.
¹⁸ Chemie.de, Bleichmittel, abgerufen am 18. März 2019.

Um die Tischwäsche zu Verziern gab es einige Möglichkeiten. Bei Leinengeweben eignete sich die Handstickerei besonders, bis im 19. Jahrhundert mehrheitlich auf Maschinenstickerei umgestellt wurde.¹⁹ Im 16. und 17. Jahrhundert waren Ornamente, organische Formen, Tiere und Alltagsobjekte in Kombination mit dem Familienwappen häufig gewählte Motive. Mehrheitlich wurde Weiss auf Weiss gearbeitet, aber auch braunes und blaues Stickgarn kamen vereinzelt zum Einsatz. Nicht nur Stickereien, sondern auch eingewebte Muster verzierten die Tischwäsche. Ab dem 16. Jahrhundert wurden in der Schweiz hauptsächlich einheimisch produzierte Leinentischtücher aufgelegt. Es wurden Streifen oder kleine Musterungen in kurzen Abständen in die Tischwäsche eingewebt, wie Rauten, getreideähnliche oder geblünte Motive.²⁰ Grosser Beliebtheit erfreute sich der Damast (Abb. 2), welcher das Einweben von grossen Motiven zulässt. Das Besondere an den Damasten ist, dass sie lediglich durch die Glanzwirkung der Kett- und Schussfäden eine Musterung hervorbringen.²¹ Als im 19. Jahrhundert der mechanische Jacquardwebstuhl entwickelt wurde, konnte sich fortan ein grösserer Teil der städtischen Bevölkerung Damasttischwäsche leisten. So fand diese den Weg in den Alltagsgebrauch. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts fand man meist weisse Leinendamaste, vereinzelt wurde auch mit blauem oder rotem Garn gemustert.²² Es wurden christliche Szenen, Wappen- und Jagdmotive, sowie florale Muster und Sujets eingewebt.²³ Obwohl die Damaste durch die industrielle Fertigung günstiger wurden, konnte sich noch lange nicht jeder Haushalt eine solche Tischdecke leisten.²⁴ Auf Grund dessen fing man damit an, Damaste mit dem Blaudruck zu imitieren (Abb. 3). Bei dieser Technik handelt es sich um ein Reservedruckverfahren, bei dem der Stoff nach dem Musterauftrag mit einer vor dem Wasser schützenden Substanz blau eingefärbt wird.²⁵ Gegen Ende des 18. Jahrhunderts bildete man mit dem Blaudruck mehrheitlich Streumotive, ornamentale Bänder und umrankte, grössere Mittelmotive ab.²⁶ Die Tischwäsche wurde in ihrer Musterung gleichmässiger und auch einfacher.

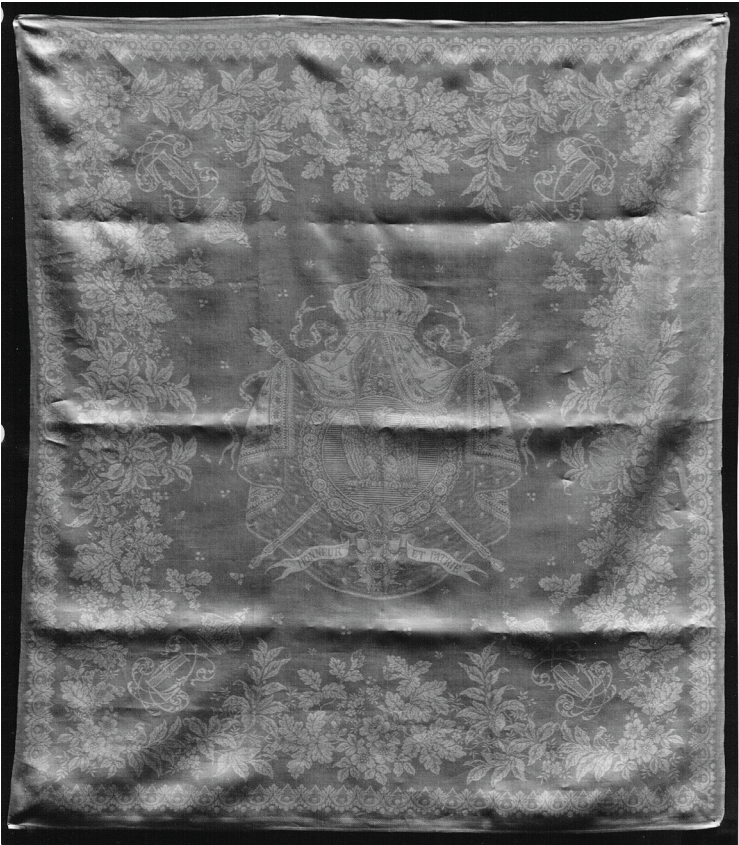


Abb. 2: Serviette, Leinendamast, Frankreich, 1848-52.



Abb. 3: Blaudruck Muster.

¹⁹ Morel 2001, Seiten 22-23 und 28-29.

²⁰ Vgl. Bonneville 1998, Seite 91.

²¹ Morel 2001, Seiten 28-29.

²² Jaaks 1988, Seite 179.

²³ Bonneville 1998, Seite 91.

²⁴ Jaaks 1988, Seiten 186-188.

²⁵ „Die Musterstellen werden mit einer deckenden Schutzschicht (z.B. aus Wachs) bedruckt und nehmen beim anschliessenden Färben keine Farbe an, sie bleiben weiss (Weissreserve).“ Völkner u.a. 2014, Seite 198.

²⁶ Jaaks 1988, Seite 188.

Noch bis Ende des 16. Jahrhunderts war ein wichtiges dekoratives Element auf den meisten Tischen die Tischdecke.²⁷ Um diese bestmöglich zu drapieren, etablierte es sich, Falten in Form von Quadraten oder Rechtecken in die Tischwäsche einzupressen. Das Schattenspiel der Brüche erzeugt auf diese Weise eine Musterung auf der einfarbigen Wäsche. Sofern das Textil ein einfarbiger Damast ist, schimmerte so, je nach Perspektive, das eingewebte Muster hervor. Auch bei den Servietten war es während des 17. Jahrhunderts sehr populär, diese kunstvoll zu falten.²⁸ Dazu stärkte man die Stoffe zuerst, damit die Brüche möglichst präzise fixiert werden konnten und lange ihre Form hielten. Zum Teil waren die Serviettengebilde so aufwendig gearbeitet, dass zusätzliche Servietten für die Benutzung gereicht wurden. Als Mitte des 19. Jahrhunderts der Serviettenring aufkam, erfreute sich dieser grosser Beliebtheit beim wohlhabenden Bürgertum. Auf diesem Weg löste sich die Gesellschaft langsam von den aufwendig gefalteten Serviettenfiguren.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass, wenn es um die Gestaltung der Tischwäsche geht, die Möglichkeiten stark an ihrer Zweckmässigkeit ausgerichtet sind. Die in diesem Bereich verwendeten Textilien sind im Grunde genommen für den Gebrauch gemacht und müssen widerstandsfähig sein. Das schliesst jedoch nicht aus, dass sie ansprechend gestaltet sein können. Grundlegend bieten bereits die Materialwahl und die Gewebetechnik Spielraum für die Gestaltung. Hinzu kommen die verzierenden Techniken, wie Stickerei, Druck und Färben, mit denen man die Oberfläche der Textilien zusätzlich bearbeiten kann, ohne sie in ihrer Funktionalität zu beeinträchtigen. Hierbei kann Ton in Ton oder mehrfarbig gemustert werden. Wobei die Farbe Weiss, auf Grund der leichten Pflege, sehr gut geeignet ist. Zuletzt ist die Drapierung der Tischwäsche ein wichtiges Gestaltungsmittel, mit welchem sich die Wirkung des Textils verändern lässt. Was daraus jedoch noch nicht ersichtlich wird, ist der Effekt, den die Textilien je nach Art der Gestaltung auf die Speisen ausüben.

INSZENIERUNG VON LEBENSMITTELN

Um das Zusammenspiel von Lebensmitteln und Textilien zu untersuchen, wird im Folgenden die Inszenierungen von Speisen unterstützt durch Stoffe betrachtet. Es werden die Materialität, die Farbigkeit, die Verzierungen und die Anordnung der Textilien untersucht, und wie sich diese Variablen auf die Lebensmittel auswirken. Dazu befasst sich ein erster Teil mit ausgewählten Stillleben, während ein zweiter Abschnitt die Abbildungen auf aktuellen Blogs untersucht.

²⁷ Bonneville 1998, Seite 104.

²⁸ Enzinger 2008, Seiten 36 und 46.

STILLEBEN

Zu den hier betrachteten Gemälden gehören Stilleben vom 17. bis ins 19. Jahrhundert. Die Auswahl beschränkt sich auf Gemälde der Sammlung des Kunsthauses Zürich und des Kunstmuseums in Winterthur, da es wichtig ist, die Kunstwerke vor Ort betrachten zu können.

Das älteste Gemälde, das hier betrachtet wird, ist das *Stilleben mit Pastete* von Pieter Claesz aus dem Jahre 1637 (Abb.4). Es zeigt einen weiss eingedeckten Tisch mit einem angebrochenen Brötchen, einer geschälten Zitrone und einer zum Teil verzehrten Pastete, in der ein silberner Löffel steckt.²⁹ Die Speisen sind auf jeweils separaten Zinntellern angerichtet. Daneben liegen aufgeknackte Nüsse, einzelne Oliven, ein eingerolltes Tütchen Pfeffer und ein Messer mit verziertem Griff. Ausserdem stehen zwei Gläser sowie ein umgekippter Pokal auf dem Tisch. Im Hintergrund ragt eine Weinranke in das Bild. Auf der linken Seite der Tafel scheint das Tischtuch noch neu aufgelegt, das Textil weist noch keine Gebrauchsspuren auf. Die Tafel erweckt den Eindruck, die Mahlzeit hätte eben erst begonnen und lädt zum Verzehr ein. Das weisse Tischtuch verhilft der Inszenierung zu Lebendigkeit und lässt die angerichteten Speisen frisch wirken. Dieser Effekt wird nochmals verstärkt durch die eingearbeiteten Brüche im Tischtuch. Diese wurden höchst wahrscheinlich nach dem Waschen und Bleichen zur Verzierung eingebügelt. Sie sind parallel zu den Tischkanten ausgerichtet und noch deutlich erkennbar. Als Kontrast dazu ist das Tischtuch auf der rechten Seite des Gemäldes gebauscht zusammengeknüllt, als wäre das Mahl beendet und das Abräumen hätte bereits begonnen. Hierbei könnte es sich jedoch auch um eine grosse Serviette handeln, die nach dem Essen auf den Tisch zurückgelegt wurde. So symbolisieren die Textilien an sich bereits die Vergänglichkeit – von frisch und zum Genuss einladend zu zerknittert und gebraucht. Die präzisen Faltungen und die Knitter im Textil lassen darauf schliessen, dass es sich hierbei um ein Leinengewebe handelt. Auch auf dem Gemälde *Kaffee und Cognac* von Albert Anker aus dem Jahre 1882 (Abb. 5) bildet eine säuberlich aufgelegte, weisse Tischdecke die Unterlage für diverse Gefässe eines Kaffeegedecks. Dazu gehören eine silberne Zuckerdose, eine Kaffee- und eine kleinere Milchkanne, eine Porzellantasse mit dazugehöriger Untertasse und Kaffeelöffel, sowie eine Karaffe mit passendem Glas befüllt mit Cognac. Wie bei dem Gemälde von Pieter Claesz scheint das Textil neu aufgelegt, da die Wäsche noch keine Gebrauchsspuren aufweist und die Bügelfalten noch klar erkennbar sind. Auch hier könnte es sich um ein Leinengewebe handeln. Das strahlende Weiss des Textils fällt auf, da es eben so weiss ist, wie das blau verzierte Porzellanservice. Zudem ist auf dem Gewebe an einigen Stellen schwach eine bläuliche Musterung erkennbar.³⁰ Dies deutet auf einen gebläuten Damast hin. Hierbei würde das eingewebte Muster bei bestimmtem Lichteinfall leicht bläulich schimmern, wie auf dem Gemälde abgebildet. Im Vergleich zum *Stilleben mit Pastete* ist die Wirkung von Frische hier weniger stark, da verderbliche Lebensmittel, wie eine Zitrone oder ein Brötchen, nicht direkt erkennbar sind. Trotzdem evoziert die weisse Tischdecke mit eingepressten Falten auch hier, dass das Gedeck frisch aufgelegt wurde. Ausserdem bildet das Textil in beiden Fällen einen vornehmen Rahmen für die Einnahme der Genussmittel.

²⁹ Vgl. Wegmann 2006, Seiten 174-176.

³⁰ In der Abbildung kaum zu erkennen.



Abb. 4: Pieter Claesz, Stilleben mit Pastete, 1637.



Abb. 5: Albert Anker, Kaffee und Cognac, 1882.

Auf dem *Stilleben mit Hummer und grosser Zinnkanne* von Abraham von Beyeren (Abb. 6) sind gleich vier verschiedene Textilien zu sehen. Sie bilden neben den im Hintergrund angedeuteten räumlichen Elementen die Umgebung für die reich gedeckte Tafel mit Hummer, Trauben, Pfirsichen, Pflaumen, Zitronen, einem Brötchen, Zinn-, Silber- und Glasgefässen. Auf dem Tisch liegt ein schlammgrünes, schwer wirkendes Tuch, das leicht in Wellen liegt. Die Falten sind weich, nicht knitterig und das einfallende Licht scheint vom Textil verschluckt zu werden. Deshalb könnte es sich hierbei um einen Samtstoff handeln. Dies nicht zuletzt, weil der Maler oft Samtstoffe in seinen Gemälden abbildete.³¹ Das schwere, grünlich braune Textil lässt die Genussmittel darauf schal wirken, als würden sie schon länger auf dem Tisch stehen und hätten ihre Frische verloren. Im Kontrast dazu liegt auf der linken Seite des Tisches über dem Samtvorhang ein teilweise aufgebauschtes, weisses Leinentuch. Dieses bringt eine sanfte Bewegung in die Inszenierung. Gerade die Früchte wirken auf diesem Textil frischer und saftiger. Die Speisen laden eher zum Schlemmen ein. Im säuberlich aufgelegten Teil des Tischtuches sind noch immer die eingebügelter Falten erkennbar, die den Stoff mit kleinen Rechtecken mustern. Dies verweist auf ein Leinengewebe. Das weisse, leichte und das dunkle, schwere Textil treffen in der Mitte der aufgetischten Tafel aufeinander und bilden eine lebendige, frische und eine schwermütige, fade Tischhälfte, der die Lebendigkeit entzogen wurde. Auch in diesem Gemälde wird das Vanitas-Motiv³² unter anderem durch die Tischwäsche verkörpert. Ein weiteres Textil auf dem Tisch ist ein bläuliches Band, welches in der Mitte der Tafel in einer Schlaufe von der Tischkante hängt. An den Enden ist es an einem goldenen, runden Objekt befestigt, welches eine Taschenuhr sein könnte. Ausserdem ist ein hochgeknoteter, grünlicher Vorhang in der oberen, rechten Ecke des Gemäldes abgebildet. Dieser ist verziert mit kurzen, goldenen Fransen, die im Licht glänzen. Der Vorhang wirkt faltig, starr und reflektiert kaum das Licht. Deshalb könnte sich hierbei ebenfalls um einen Samtvorhang handeln oder um einen dickeren Leinenstoff. Zusammen mit dem schlammig grünen Tischtuch klammern die beiden Stoffe die rechte Seite des Gemäldes ein und lassen sie noch schwerer und überladener erscheinen. Im Gegensatz dazu ist die linke Hälfte nach oben offen, lässt Licht einfallen und gibt den Dingen Raum. Der Hell-Dunkel-Kontrast in diesem Gemälde hebt nochmals die belebende Wirkung von weissen, in Falten gelegten Textilien hervor, wie wir sie in den vorherigen Stilleben bereits beobachten konnten. Die Vielfalt an kostbaren Stoffen visualisiert den Prunk in diesem Gemälde und lässt die Speisen äusserst erlesen und exklusiv wirken.



Abb. 6: Abraham von Beyeren, *Stilleben mit Hummer und grosser Zinnkanne*, um 1655.

³¹ Vgl. Beusen u.a. 1996, Seiten 164-165 und Grimm 2001, Seiten 160-161.

³² Zum Vanitas-Motiv siehe: Miegroet 2003, abgerufen am 9. Mai 2019.

Anders als die vorherigen Gemälde beinhaltet *Stilleben mit Sinnspruch und Fastenspeisen* von Jan Davidsz. de Heem³³ aus dem Jahre 1650 (Abb. 7) in der linken, oberen Ecke eine Inschrift.³⁴ Der Text besagt übersetzt: „Zur Mahnung. Wir sollten fasten. Wer sich aber nicht von Sünden, Bösem und Fleischeslust enthält, der fastet nicht, zum Heil der Seele.“³⁵ Abgebildet sind Orangen Zweige, die Blüten und Früchte zugleich tragen, getrocknete und kandierte Früchte, Mandeln, eine Zitrone, Gebäck, verschiedene Flüssigkeiten in Gläsern, ein Krug aus Steingut und eine Spanschachtel.³⁶ Fast alle Objekte können mit dem christlichen Glauben und dem Fasten als Entsagung der irdischen Gelüste in Verbindung gebracht werden. Das Gemälde ist eher dunkel gehalten, einzig die Speisen und das Geschirr sind in ihrer Helligkeit und in der Farbigkeit hervorgehoben. Der Tisch ist mit einem dunkelgrünen Tuch bedeckt, der am linken Tischende auf die rechte Seite umgeschlagen ist und so die Tischplatte frei gibt. Durch die komplementäre Farbwirkung des Textils und der Speisen wirken sowohl die Orangetöne der Lebensmittel, als auch das Grün des Stoffes satter. Das Tischtuch reflektiert das einfallende Licht auf den sanften Falten und erscheint in seiner Beschaffenheit sehr leicht. Durch die feinen Bewegungen im Stoff wirkt die Inszenierung lebendig. Das feine Textil erscheint sehr prachtvoll in seiner grünen Farbe und mit der glänzenden Oberfläche. So lässt es auch die darauf angerichteten Speisen exklusiv wirken. Ausgehend von der Optik könnte es sich bei dem Textil um einen Seidensatin handeln. Der Glanz und die Farbigkeit des Tischtuches rückt sogar die für uns heute einfach erscheinenden Lebensmittel in ein luxuriöses Licht. Auch das *Stilleben mit Hummer* von Cornelis de Heem (Abb. 8) spielt mit leuchtenden, kontrastierenden Farben und mit edlen Textilien. Die Farbigkeit in diesem Bild ergibt sich aus dem Rot des Hummers, dem Gelb der Zitrone, dem Grün der Trauben und dem Violett der Pflaumen. Unter ihnen ist als zusätzliche Farbe ein blaues Tischtuch mit goldenen und silbernen Fransen drapiert. Die verschiedenfarbigen Fransen sind in einer Schachbrettmusterung angeordnet. Das Tuch an sich weist viele Knitter auf und glänzt leicht. Aus diesem Grund könnte es sich hierbei um einen Seidentaft³⁷ handeln. Durch das zur Seite geschobene Tischtuch wird die Tischplatte freigelegt und das gedrechselte Tischbein kommt zum Vorschein. Hierbei erkennt man, dass es sich um einen noblen, aufwendig gearbeiteten Tisch handelt. Die Tischdecke ist hier womöglich ein Schutz für die kostbare Tischplatte und zusammen mit den goldenen und silbernen Fransen ein weiteres Zeichen für den Wohlstand. Auch andere Objekte, wie etwa die Gläser, der Silberteller oder der mit Perlmutt verzierte Griff eines Messers, verweisen auf eine prunkvolle Tafel. Beide Stilleben bilden luxuriöse Tischwäsche ab und es lässt sich erkennen, dass diese dabei helfen, die Kostbarkeit der Lebensmittel zu verstärken. Ausserdem helfen die lebendigen, sich kontrastierenden Farben der Textilien dabei, die Farbintensität der Speisen hervorzuheben.

³³ Zu seiner Person siehe: Segal 2003, abgerufen am 9. Mai 2019.

³⁴ In der Abbildung kaum zu erkennen.

³⁵ Klemm u.a. 1988, Seite 42.

³⁶ Klemm u.a. 1988, Seite 42.

³⁷ „Taft. Dichtes, meist steifes leinwandbindiges Gewebe aus Naturseide oder Chemiefaserfilamenten mit feinen Kett- und etwas dickeren Schussfäden.“ Völkner u.a. 2014, Seite 245.



Abb. 7: Jan Davidsz. de Heem, Stilleben mit Sinnspruch und Fastenspeise, 1650.



Abb. 8: Cornelis de Heem, Stilleben mit Hummer, um 1670?.

Zusammenfassend lässt sich zu den Betrachtungen sagen, dass die Textilien oft so eingesetzt werden, dass sie die aufgetischte Tafel noch wertiger, noch appetitlicher wirkt. Dies geschieht zum einen durch die Materialität und die Verzierung der Stoffe, die den Reichtum und die Exklusivität der Speisen verstärken. Eine weitere Möglichkeit zur ansprechenden Inszenierung der Lebensmittel ist der Einsatz von weisser Tischwäsche, die eine Reinlichkeit und Unberührtheit vermittelt. Dieser Effekt wird nochmals verstärkt durch die Bügelfalten, die auf ein frisches, noch unbenutztes Gedeck hinweisen. Bei den betrachteten Stillleben wurden die Brüche im Tischtuch nur auf den weissen Exemplaren angewendet. Die organische Drapierung der Textilien ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt in den Gemälden. Bei einigen Darstellungen erzählt die Tafelwäsche rein durch die unterschiedliche Art der Drapierung eine Geschichte und lässt Raum für Interpretationen. Hinzu kommt, dass die Maler in den realistischen Darstellungen der Faltungen und Knitter in den Stoffen ihre Fertigkeiten zeigen konnten. Eine letzte Art und Weise die Speisen verlockender zu präsentieren, ist der Einsatz von Textilien in satten Farben. Vor allem wenn es sich dabei um einen komplementären Farbton handelt, verstärkt dies die Farbigkeit der darauf platzierten Lebensmittel. Wie aus dem Stillleben von Abraham von Beyerens ersichtlich wird, kann eine fahle, schlammige Farbe als bewusstes Mittel zum Nachteil der Speisen eingesetzt werden. Der grünlich braune Samt raubt hier dem Obst die frische Farbe und lässt es fahl erscheinen. Dies gilt es natürlich zu vermeiden, wenn man die Inszenierung möglichst appetitanregend gestalten möchte.

HEUTIGE INSZENIERUNGEN

Aus den Betrachtungen der verschiedenen Stillleben vom 17. bis ins 19. Jahrhundert konnten bereits einige Erkenntnisse zum möglichen Einsatz von Textilien gewonnen werden. Die Analyse von Fotos auf Blogs befasst sich mit aktuellen Inszenierungen und legt den Fokus in einem weiteren Schritt auf die Verwendung von Schürzen und Küchentüchern zur Anpreisung von Speisen. Es soll hier aufgezeigt werden, wie diese Textilien in Verbindung mit Lebensmitteln zur Anwendung kommen. Dazu werden die Fotografien auf drei verschiedenen Blogs betrachtet.

Der erste Blog, der betrachtet wird, ist OUR FOOD STORIES³⁸. Die Inszenierungen auf der Seite sind appetitanregend und verbreiten einen Charme von Frische, Authentizität und Ursprünglichkeit. Es wird der Eindruck erweckt, als wären die Fotografien spontan in der Küche entstanden. Obwohl dem mit ziemlicher Sicherheit nicht so ist. Die Fotos auf dem Blog sind rustikal gestaltet, mit rohen, schnörkellosen Materialien, wie etwa einem abgenutzten, massiven Holzbrett oder grob gewebten Leinentextilien. Die Atmosphäre auf den Abbildungen mit spärlichen Lichtverhältnissen und Schlaglicht von einer Seite erinnert an die zuvor betrachteten Stilleben. Die Rohmaterialien für die Gerichte, wie auch die Textilien sind sorgfältig ausgewählt und arrangiert. Liebe zum Detail und zu den Rohstoffen wird damit inszeniert. In vielen der Bilder finden sich Leinenstoffe in verschiedenen Formen, Färbungen und Musterungen wieder. Sie sind jedoch nie ganz glattgebügelt. Die typisch knitterige Oberfläche des Materials zieht sich durch die Inszenierungen hindurch. Wenn eine Person die Speise präsentiert, trägt sie meist eine Latzschürze aus Leinen. So bekommt man als Betrachter den Eindruck, dass die Speise soeben frisch zubereitet wurde. Das Küchentuch dient als Topflappen, liegt als Küchenutensil oder funktionslos auf dem Tisch. Oft ist das Tuch dekorativ, in sich verdreht neben den Speisen drapiert. Die Textilien sind entweder mit Streifen in verschiedenen Stärken oder mit Karos gemustert, sofern sie nicht uni gewählt wurden. Die Farbigkeit bewegt sich in einem Spektrum von Beige, Grau, Blau bis ins Grünliche. Dabei wirken die Farben sehr natürlich. Die Speisen leuchten hingegen in ihrer Farbigkeit und treten so in den Fokus. Hierbei ist anzunehmen, dass die Farbsättigung der Lebensmittel im Nachhinein digital angepasst wurde um die Speisen appetitlicher erscheinen zu lassen.



Abb. 9: OUR FOOD STORIES, Glutenfreier Aprikosen-Pfirsich-Kuchen.



Abb. 10: OUR FOOD STORIES, Stimmungsbild mit Aprikosen und Nektarine.



Abb. 11: OUR FOOD STORIES, Stimmungsbild mit Äpfeln.



Abb. 12: OUR FOOD STORIES, Glutenfreier Rhabarber-Ziegen-Käsekuchen.

³⁸ Muthesius u.a., OUR FOOD STORIES, abgerufen am 2. April 2019.

Der Blog Adventures in Cooking³⁹ ist ländlich und ursprünglich gestaltet, passend zu den Gerichten, die darauf zu finden sind. Abgenutzte Holztische und grobe Leinengewebe bilden den Hintergrund für die Fotografien. Häufig präsentiert die Schürze tragende Köchin die Lebensmittel und das Küchentuch dient als Topflappen. In Abbildung 14 und 15 gestalten hauptsächlich die Schürzen den Hintergrund und heben durch die kontrastierende Farbigkeit die Farben der Speisen hervor – ähnlich wie bei den Gemälden von Jan Davidsz. de Heem und Cornelis de Heem.⁴⁰ Die Inszenierungen spielen damit, dass die Speisen fertig angerichtet werden oder soeben, frisch zubereitet auf den Tisch gelangen. Die Textilien sind uni oder gestreift und in den Farben Weiss, Blau und Grünlich anzutreffen. Auch hier sind leichte Knitter auf den Textilien zu erkennen, die den Charakter von Leinenstoffen ausmachen und so natürlich wirken. Sie weisen jedoch nie Flecken auf, was durchaus zu erwarten wäre nach dem Zubereiten einer Mahlzeit.



Abb. 13: Adventures in Cooking, Einfache Peperoni Lasagne.



Abb. 14: Adventures in Cooking, Tomaten Chèvre Tarte Tatin.



Abb. 15: Adventures in Cooking, Geröstetes Hähnchen mit Kaki und Salbei.

³⁹ Flores, Adventures in Cooking, abgerufen am 2. April 2019.

⁴⁰ Vgl. Abb.7 und Abb. 8, Seite 15.

Frames of Sugar – Fotogrammi di Zucchero⁴¹ ist vorwiegend der traditionellen, italienischen Küche gewidmet, wie es der Name bereits erahnen lässt. Die Fotografien wirken rustikal und auch etwas verspielt mit den in sich verdrehten Stoffen. Auf vielen Inszenierungen sind Textilien in verschiedenen Qualitäten zu sehen. Klassische Küchentücher mit blauen Streifen, leinene Schürzen in Beige und Blau, grobe Leinenqualitäten und feine Käseleinen ergänzen die Arrangements der Speisen. Die Farbigkeit wirkt dabei immer natürlich und zurückhaltend neben den kräftigen Farben der Lebensmittel. Die Textilien erfüllen nicht immer eine Funktion. Zum Teil dienen sie nur zur Abrundung der Inszenierung und umschlingen schmückend die Speisen. Die schlichten Stoffe verstärken durch ihre organische Drapierung die Sinnlichkeit und bringen Lebendigkeit in die Abbildungen.

Es ist zu beachten, dass es sich hierbei um Abbildungen handelt, die hochgradig in Szene gesetzt und im Nachhinein bearbeitet wurden, um eine möglichst ansprechende Fotografie zu generieren. In Realität wären die Leinentextilien wahrscheinlich stärker zerknittert und unpräzise Falten vom Zusammenlegen würden sich darauf abzeichnen. Auch die Farben der Speisen wären wohl kaum so leuchtend wie es die Abbildungen annehmen lassen. Trotzdem lassen sich einige Gestaltungsmethoden davon ableiten. Die Inszenierungen auf den Blogs sind oft ursprünglich und natürlich gestaltet. Dazu scheinen die Leinstoffe ein geeignetes Medium zu sein. Mit ihrer unebenen und leicht knittrigen Beschaffenheit wirken die Gewebe aus Naturfaser roh und authentisch. Trotzdem sind die Stoffe immer gleichmäßig zerknittert. Es sind keine markanten Brüche vom Zusammenlegen erkennbar. Dies obwohl Leinentextilien Falten sehr schnell annehmen. Aus diesem Grund ist anzunehmen, dass die Schürzen und Küchentücher gebügelt wurden und danach leicht geknittert. Die Textilien sind meist schlicht gemustert, so kommt auch die strukturierte Oberfläche des Materials besser zur Geltung. Hinzu kommt die natürliche Färbung der Stoffe, die abermals die Ursprünglichkeit der Nahrungsmittel unterstreicht. Da Schürzen und Küchentücher im Noralfall bei der Zubereitung von Gerichten zur Anwendung kommen, lassen sie die Speisen auf den Bildern selbst gemacht und frisch gekocht erscheinen.

⁴¹ Pagliaroli, Frames of Sugar, abgerufen am 5. April 2019.



Abb. 16: Frames of Sugar, Brotsalat mit Aubergine, Rosinen, Pinienkernen und gesalzenem Ricotta.



Abb. 17: Frames of Sugar, Stimmungsbild mit Granatäpfeln und Trauben.



Abb. 18: Frames of Sugar, Stimmungsbild mit Kürbis.



Abb. 19: Frames of Sugar, Fusilli mit grünen Bohnen, Mandelpesto, Tomaten und Oliven.

FAZIT

Die gewonnenen Erkenntnisse dieser Untersuchung werden abschliessend auf das gestalterische Projekt angewendet. Im Falle des Feinkostgeschäftes, für welches in der praktischen Arbeit Schürzen und Küchentücher designt werden, ist es enorm wichtig, dass die Textilien pflegeleicht und robust sind. Ausserdem sollen sie die Lebensmittel dabei unterstützen, natürlich, frisch, lebendig, wertvoll und sinnlich zu wirken. Als Material eignet sich diesbezüglich reines Leinen, als auch Halbleinen, welches gegenwärtig exklusiver gehandelt wird als reine Baumwolle. So lässt das Material die Lebensmittel gehobener erscheinen. Das Naturfasermaterial unterstreicht die gewünschte ursprüngliche Atmosphäre und lässt das Ganze durch seine ungleichmässige Beschaffenheit lebhaft wirken. Abermals verstärkt wird die Lebendigkeit durch eine leicht knitterige, nicht zu stark geglättete Oberfläche oder durch markante Bügelfalten, wie sie in den zuvor betrachteten Stillleben⁴² zu sehen sind. Die Brüche im Textil evozieren hierbei ebenfalls Frische und heben sich von den heute vielerorts genutzten knittrigen Leinenstoffen ab. Zu beachten gilt jedoch, dass das Textil mit den Falten, von einer Person getragen, eventuell anders wirkt, als auf dem Tisch ausgelegt. Die Brüche im Stoff könnten möglicherweise als nachlässig gedeutet werden. Deshalb ist es enorm wichtig, dass die Falten präzise gelegt werden. Dies ist wiederum mit personellem und somit finanziellem Aufwand verbunden, den man gewillt sein muss, auf sich zu nehmen, sofern man die Lebensmittel auf diese Art inszenieren möchte. Damit die Wirkung auf die Lebensmittel frisch ist, wäre es ideal, das Gewebe in seiner Farbigkeit hell zu halten. In den Stillleben wurden teils hochweisse Textilien unter die Lebensmittel gelegt um die Frische und Reinheit hervorzuheben. Eine extreme Weisse könnte jedoch auch steril und künstlich wirken. In den aktuellen Blogs werden mehrheitlich natürlich wirkende Farbtöne genutzt, um die Ursprünglichkeit der Nahrungsmittel zu verstärken. Unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wirkungen wäre ein gebrochenes Weiss oder ein heller Naturton geeignet für die Textilien im Ladenbereich. Zur Musterung eignen sich vor allem der Druck und die Weberei, da sich diese Techniken grossflächig einsetzen lassen, ohne dabei die Oberflächenbeschaffenheit des Materials stark zu beeinflussen. Früher wurden zum Teil ganze Szenen auf der Tischwäsche abgebildet, aber auch kleinteilige Muster verzierten die Textilien. Heute werden eher schlichte bis gar keine Musterungen mehr eingesetzt. Schlicht meint dabei eine kleine Musterwiederholung, Streifen in verschiedenen Stärken und Karos. Durch die ungleichmässige Struktur des Leinengewebes, die leichte Knitterwirkung oder die Bügelfalten erscheinen die Textilien auch uni nicht monoton. Es ist wichtig, dass die Textilien die Lebensmittel nicht in den Hintergrund drängen, sondern sie bestmöglich unterstützen. Für die Schürzen und Küchentücher des Delikatessengeschäftes erscheint es deshalb ratsam, mit starken Farben feingliedrig und schlicht zu mustern, während Ton in Ton grössere Motive abgebildet werden können.

Wie sich gezeigt hat, können Textilien die Wertigkeit von Lebensmitteln hervorheben und eine appetitanregende Atmosphäre für die Speisen schaffen. Es gibt diesbezüglich einige Gestaltungsmöglichkeiten, die sich anwenden lassen. Diese wirken sich unterschiedlich auf die Lebensmittel aus und können der gewünschten Stimmung entsprechend eingesetzt werden. Ebenfalls zeigte sich in den Betrachtungen der Blogs, dass Schürzen und Küchentücher heute ein gängiges Mittel zur Inszenierung von Lebensmitteln sind. Sie unterstreichen den selbst gemachten, frisch zubereiteten Charakter von Gerichten. In den Stillleben war dies nicht nötig, da die Speisen sowieso frisch zubereitet waren und man Fertiggerichte noch gar nicht kannte. Heute ist die Wirkung von Ursprünglichkeit und Frische dafür umso wichtiger und genau dabei können ausgewählte Textilien helfen. Richtig eingesetzt lässt sich mit ihnen eine Geschichte erzählen, die über das Produkt hinausgeht.

⁴² Vgl. Abb. 4, Abb. 5 und Abb. 6, Seiten 13 und 15.

LITERATURVERZEICHNIS

Beusen u.a. 1996: Paul Beusen, Crédit Communal de Belgique, *L'art Gourmand. Stilleben für Auge, Kochkunst und Gourmets von Aertsen bis Van Gogh*, Brüssel: Eine Ausstellung des Gemeentekrediet, 1996.

Bonneville 1998: Françoise de Bonneville, *Weisswäsche: Edles für Tisch und Bett*, Deutsche Ausgabe, Hildesheim: Gerstenberg Verlag, 1998.

Braun-Ronsdrof 1955: Margarete Braun-Ronsdorf, *Alte Tafeldamaste. Wohnkunst Und Hausrat, Einst und Jetzt*, Darmstadt: F. Schneekluth, 1955.

Chemie.de, Wäscheblau: Chemie.de, Rubrik Wäscheblau, <http://www.chemie.de/lexikon/W%C3%A4scheblau.html>, abgerufen am 18. März 2019.

Chemie.de, Bleichmittel: Chemie.de, Rubrik Bleichmittel, <http://www.chemie.de/lexikon/Bleichmittel.html>, abgerufen am 18. März 2019.

Enzinger 2008: Katharina Enzinger, „Die Bestimmung der Serviette ist die, nicht geschont zu werden!“ , in: „*Finger Fertig*“. *Eine Kulturgeschichte der Serviette*, Hrsg. Lothar Kolmer, Wien: Lit Verlag, 2008, Seiten 15-47.

Flores, Adventures in Cooking: Eva Kosmas Flores, Adventures in Cooking, <https://adventuresincooking.com/>, abgerufen am 2. April 2019.

Globus.ch, Über Globus – Leitbild: Globus.ch, Über Globus – Leitbild, <https://www.globus.ch/ueber-globus/leitbild>, abgerufen am 2. April 2019.

Grimm 2001: Claus Grimm, *Stilleben. Die niederländischen und deutschen Meister. Die italienischen, spanischen und französischen Meister*, Stuttgart: Belser Verlag, 2001.

Jaaks 1988: Gisela Jaaks, »Wenn blendend weiss die Wäsche lacht«. Zur Geschichte der Tischwäsche und Haushalttextilien, in: *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*, Hrsg. Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund, Oberhausen: Graphium Press, 1988, Seiten 177-195.

Jolly 2009: Anna Jolly, *Furnishing Textiles: Studies on Seventeenth- and Eigtheenth-century Interior Decoration*, Riggisberger Berichte 17, Riggisberg: Abegg-Stiftung, 2009.

Klemm u.a. 1988: Christian Klemm, Malcom R. Waddingham, Stiftung Betty und David M. Koetser, *Die Gemälde der Stiftung Betty und David M. Koetser*, Zürich: Kunsthaus Zürich, 1988.

Kolmer 2008: Lothar Kolmer, Einleitung: Mehr oder weniger zivilisiert?, in: „*Finger Fertig*“. *Eine Kulturgeschichte der Serviette*, Hrsg. Lothar Kolmer, Wien: Lit Verlag, 2008, Seiten 11-14.

Miegroet 2003: Hans J. van Miegroet, Vanitas, in: Grove Art Online, Januar 2003, <https://www.oxfordartonline.com/groveart/view/10.1093/gao/9781884446054.001.0001/oao-9781884446054-e-7000087870>, abgerufen am 9. Mai 2019.

Morel 2001: Andreas Morel, *Der Gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, erw. Sonderausgabe, Zürich: Punktum, 2001.

Muthesius u.a., OUR FOOD STORIES: Laura Muthesius, Nora Eisermann, OUR FOOD STORIES, <https://ourfoodstories.com/>, abgerufen am 2. April 2019.

Pagliaroli, Frames of Sugar: Antonella Pagliaroli, Frames of Sugar. Fotogrammi di Zuccherò, <https://www.fotogrammidizuccherò.com/>, abgerufen am 5. April 2019.

Segal 2003: Sam Segal, «Heem, de family», in: Grove Art Online, Januar 2003, <https://www.oxfordartonline.com/groveart/view/10.1093/gao/9781884446054.001.0001/oao-9781884446054-e-7000037157>, abgerufen am 9. Mai 2019.

Völkner u.a. 2014: Ursula Völkner, Katrin Brückner, *Von der Faser zum Stoff. Textile Werkstoff- und Warenkunde*, 35., aktualisierte Auflage, Hamburg: Verlag Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 2014.

Wegmann 2006: Peter Wegmann, *Die Kunst des Betrachtens. Holländische und andere Gemälde Alter Meister der Stiftung Jakob Briner. Museum Briner und Kern, Winterthur*, Waber-Bern: Benteli Verlags AG, 2006.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. Umschlag
Illustration von Birnen und einem Küchentuch auf einem Tisch, Illustration der Verfasserin vom Mai 2019.

Abb. 1
Vincent van Gogh, "Blanchisserie à Scheveningen" Bleicherei in Scheveningen, 1882, Wasserfarben verstärkt durch Gouache, 31.8 x 54cm, in: The J. Paul Getty Museum, Los Angeles, <http://www.getty.edu/art/collection/objects/106540/vincent-van-gogh-blanchisserie-a-scheveningen-bleachery-at-scheveningen-recto-femme-de-scheveningen-woman-from-scheveningen-verso-dutch-1882/>, abgerufen am 13. Mai 2019.

Abb. 2
Serviette, Frankreich, 1848-52, Leinendamast, 71.1 x 81.3cm, in: The Metropolitan Museum of Art, New York, <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/222564>, abgerufen am 1. Mai 2019.

Abb. 3
Blaudruck Muster, Blaudruck Wagner, <http://www.blaudruck.at/muster/nggallery/page/2><http://www.blaudruck.at/wp-content/gallery/blaudruckmuster>, abgerufen am 9. Mai 2019.

Abb. 4
Pieter Claesz, Stillleben mit Pastete, 1637, Öl auf Holz, 66.5 x 91.7cm, in: Peter Wegmann, *Die Kunst des Betrachtens. Holländische und andere Gemälde Alter Meister der Stiftung Jakob Briner. Museum Briner und Kern, Winterthur*, Walter-Bern: Benteli Verlags AG, 2006, Seite 175.

Abb. 5
Albert Anker, Kaffee und Cognac, 1882, Öl auf Leinwand, 34 x 46cm, in: Foodnews Kunst-Galerie. Albert Anker – Kaffee und Cognac, http://www.foodnews.ch/allerlei/30_kultur/galerie/stillleben/pages/Anker_Kaffee_Cognac_.htm, abgerufen am 4. März 2019.

Abb. 6
Abraham von Beyeren, Stillleben mit Hummer und grosser Zinnkanne, um 1655, Öl auf Leinwand, 105 x 130cm, in: Kunsthaus Zürich, Leopold Ruzika, *Gemälde Der Ruzicka-Stiftung*, Verlag nicht ermittelbar, 1949, Seite III.

Abb. 7
Jan Davidsz. de Heem, Stillleben mit Sinnspruch und Fastenspeise, 1650, Öl auf Leinwand, 42.5 x 56.5cm, in: Christian Klemm, Malcom R. Waddingham, Stiftung Betty und David M. Koetser, *Die Gemälde der Stiftung Betty und David M. Koetser*, Zürich: Kunsthhaus Zürich, 1988, Seite 43.

Abb. 8
Cornelis de Heem, Stillleben mit Hummer, um 1670?, Öl auf Kupfer, 63 x 49.5cm, in Christian Klemm, Malcom R. Waddingham, Stiftung Betty und David M. Koetser, *Die Gemälde der Stiftung Betty und David M. Koetser*, Zürich: Kunsthhaus Zürich, 1988, Seite 45.

Abb. 9
OUR FOOD STORIES, Glutenfreier Aprikosen-Pfirsich-Kuchen, Oktober 2017, <https://ourfoodstories.com/2017/10/gluten-free-apricot-peach-tart-and-a-give-away-with-paper-tea.html/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 10
OUR FOOD STORIES, Stimmungsbild Aprikosen und Nektarine, Oktober 2017, <https://ourfoodstories.com/2017/10/gluten-free-apricot-peach-tart-and-a-give-away-with-paper-tea.html/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 11
OUR FOOD STORIES, Stimmungsbild mit Äpfeln, September 2018, <https://ourfoodstories.com/2018/09/gluten-free-apple-pie.html/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 12
OUR FOOD STORIES, Glutenfreier Rhabarber-Ziegen-Käsekuchen, Mai 2017, <https://ourfoodstories.com/2017/05/gluten-free-rhubarb-goat-chesse-cake.html/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 13
Adventures in Cooking, Einfache Peperoni Lasagne, August 2017, <https://adventuresincooking.com/easy-sweet-bell-pepper-lasagna/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 14
Adventures in Cooking, Tomaten Chèvre Tarte Tatin, September 2016, <https://adventuresincooking.com/tomato-chevre-tarte-tatin/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 15
Adventures in Cooking, Geröstetes Hähnchen mit Kaki und Salbei, Januar 2014, <https://adventuresincooking.com/roast-chicken-with-persimmons-sage/>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 16
Frames of Sugar, Brotsalat mit Aubergine, Rosinen, Pinienkernen und gesalzenem Ricotta, August 2016, <https://www.fotogrammidizuccherocom/2016/08/panzanella-con-melanzane-uvetta-pinoli-e-ricotta-salata-panzanella-with-eggplant-raisin-pine-nuts-and-salted-ricotta.html>, abgerufen am 26. April 2019.

Abb. 17
Frames of Sugar, Stimmungsbild mit Granatäpfeln und Trauben, November 2017, <https://www.fotogrammidizuccherocom/2017/11/torta-al-caffe-doppio-cioccolato-coffee-double-chocolate-cake.html>, abgerufen am 29. März 2019.

Abb. 18
Frames of Sugar, Stimmungsbild mit Kürbis, Oktober 2017, <https://www.fotogrammidizuccherocom/2017/10/penne-crema-zucca-tartufo-nocciolo-tostate-penne-with-creamy-pumpkin-sauce-black-truffle-and-nuts.html>, abgerufen am 26. April 2019.

Abb. 19
Frames of Sugar, Fusilli mit grünen Bohnen, Mandelpesto, Tomaten und Oliven, Juli 2016, <https://www.fotogrammidizuccherocom/2016/07/fusilli-al-pesto-di-fagiolini-e-mandorle-con-pomodori-e-olivefusilli-with-green-bean-and-almond-pesto-tomatoes-and-olives.html>, abgerufen am 26. April 2019.

LAUTERKEITSERKLÄRUNG

Ich erkläre, dass es sich bei dem eingereichten Text mit dem Titel

FOOD & TEXTILES

Der Einsatz von Textilien zur Inszenierung von Lebensmitteln

um eine von mir und ohne unerlaubte Beihilfe in eigenen Worten verfasste Arbeit handelt.

Ich bestätige, dass die Arbeit in keinem ihrer wesentlichen Bestandteile bereits anderweitig zur Erbringung von Studienleistungen eingereicht worden ist.

Sämtliche Bezugnahmen auf in der oben genannten Arbeit enthaltene Quellen sind deutlich als solche gekennzeichnet. Ich habe bei Übernahmen von Aussagen anderer Autorinnen und Autoren sowohl in wörtlich übernommenen Aussagen (= Zitate) als auch in anderen Wiedergaben (= Paraphrasen) stets die Urheberschaft nachgewiesen.

Ich nehme zur Kenntnis, dass Arbeiten, denen das Gegenteil nachweisbar ist – insbesondere, indem sie Textteile anderer Autoren ohne entsprechenden Nachweis enthalten – als Plagiate im Sinne der Aufnahme- und Prüfungsordnung der Hochschule Luzern (Art. 24) betrachtet und mit rechtlichen und disziplinarischen Konsequenzen geahndet werden können.

Name, Matrikelnummer: Cathrin Bär, 16-487-944

Datum, Unterschrift: 17. Mai 2019, 

