



- **Jedem sein Salzfass:** Jeder Gast hat ein Recht auf sein eigenes Fässchen, dies wird stets links vom Teller platziert. Das im Bild oben stammt aus Russland und ist mit rotem und weißem Email gefertigt.
- **Tischglocke:** nicht fürs Personal, sondern fürs Christkind, stammt aus der Zeit des Biedermeiers, um 1830.



Schönes Fest!

Funkelnde Christbaumkugeln, leuchtende Kerzen, gutes Essen, schöne Weine.

Besinnliche Stimmung mit Familie und Lieblingmenschen.

Weihnachten, schön wie immer!

VON inszenierte ein weihnachtliches Dinner

mit Tafelkulturstin ANNETTE AHRENS, Florist ANDREAS BAMESBERGER,

Porzellanproduzentin SANDRA HAISCHBERGER, Küchenchef SEBASTIAN MÜLLER

und den Winzern Marion und Manfred EBNER-EBENAUER.

Weihnachten, schön wie immer? Dieses Jahr ist es ein ganz besonderes Feset, es wird bewusster – wahrscheinlich im kleineren Rahmen – und deshalb noch mehr ein großes Fest der Freude. Gerade in unsicheren Zeiten findet man Geborgenheit bei alten Familientraditionen und lässt geliebte Rituale mehr denn je aufleben. Man bestellt den Weihnachtsbaum, holt das alte Familiensilber aus dem Kasten, macht sich Gedanken zur Tischdekoration und stellt fest, dass das eine oder andere Teil des Services fehlt. Das sollte kein Anlass zur Panik sein. Annette Ahrens, Kunsthistorikerin und Expertin für historische und aktuelle Tischkultur, findet es überhaupt nicht tragisch, unterschiedliche Stile zu mixen.

Im Gegenteil: Sie möchte mit ihrer Arbeit „Appetit darauf machen, Geerbtes, Gekauftes, Geschenktes sowie unterschiedliche Besteckformen zu mischen.“

Sich zu trauen, Dinge zu kombinieren. Dass ich nicht alles aus einem Guss haben muss, sondern verschiedene Löffel, verschiedene Teller und Gläser und Freude habe, das zu verwenden. Das Tisch-Decken soll Spaß machen. Und ich kann ohne weiteres dazu stehen, dass ich 70er Jahre Glä-



ser cool finde. Es müssen keine geschliffenen Gläser sein. Natürlich gibt es auch beim Glas eine Kultur. Wenn ich mir die alten Auslieferungslisten von Lobmeyr anschau, da findet man drei verschiedene Gläser für Perlweine. Die Schalen, die Becher und die Flöten. Heute kann man wahrscheinlich auch aus dem Alphas ein Prosecco trinken“.

Beim Service spielt die Zahl 12 eine Rolle. „Es ist gut, zu wissen, woher die Tradition mit den 12 Personen kommt. Die Zahl 12 ist eine katholische und bezieht sich auf das Letzte Abendmahl, also auf die 12 Apostel. Wenn man heute ein Service in Österreich oder Deutschland bestellt, ist das immer für 12 Personen gedacht. In Italien braucht man als Porzellanproduzent unter 18 gar nicht anzubieten, weil die Familien einfach größer sind“, weiß Annette Ahrens

In Frankreich oder England hat man ein eigenes Frühstücksservice und eines für Weihnachten und Ostern. In Österreich ist die Service-Kultur leider keine sehr ausgeprägte. Deshalb ist es umso leichter, etwas für den Heiligen Abend zu verwenden, das man geerbt hat und wenn etwas fehlt, kombiniert man dazu etwas Modernes. Etwas, das man selbst ausgesucht hat. Sei es im Sekundärhandel oder am Flohmarkt oder

SCHÖNES FEST

im Antiquitätenhandel. Es kann ja durchaus Spaß machen, zu schauen, was kann ich wie kombinieren. „Auf Souvenirjagd gehen, wenn man auf Reisen ist, sich zu erinnern: Die Teller habe ich aus Paris mitgebracht und die Holzgabeln aus Taiwan ... das hat auch mit meiner Lebensbiografie zu tun. Und ich denke auch, dass es einem nicht egal sein sollte, dass 100.000 andere Menschen ein bestimmtes Service oder Besteck auch haben. Das hat nichts mit Snobsein zu tun. Die alten Sachen sind ja nicht zwingend teuer“, meint die Expertin.

Auch Familiensilber zu haben macht Spaß! Das Silber wird weitergegeben. Meistens über die weibliche Schiene. Dazu gehört natürlich eine schöne Kassette mit vielen Geschoßen. Da war alles dabei, was man braucht oder nicht braucht. „Ich frage mich bis heute, wer Konfekt mit einem Konfektbesteck isst“, wundert sich Annette Ahrens.

Ein besonders Thema ist das Silberputzen. „Was um Himmelswillen ist so mühsam an Silberputzen?“, fragt sie lachend. „Warum sehe ich nicht die Beschäftigung mit meinen schönen Sachen als Meditation? Mein Yoga ist Silberputzen. Ich nehme die Teile bewusst in die Hand und beschäftige mich damit. Man kann die Gedanken ziehen lassen und es ist ein Erfolgserlebnis, wenn alles wieder schön glänzt“

Wie lange bleibt der Glanz erhalten? „Es ist eine Frage des Lichts. Wenn man Silber verpackt im Kasten oder in einer Kassette hat und wenn es regelmäßig verwendet wird, dann läuft es erst gar nicht an“, erklärt die Tafelkulturstistin. „Georg Stradiot, der Eigentümer der Wiener Silber Manufactur, sagt seinen Kunden, das Silber grämt sich, wenn man es nicht verwendet und ärgert sich schwarz – ein schöner Gedanke.“

Das ausführliche Interview und wie Annette Ahrens Weihnachten feiern wird, können Sie auf VONSociety.com lesen.



Fotos: Sabine Klimpt

Gläser, Besteck, Porzellan & Tischwäsche

- **Rheinweingläser:** „Reinen Wein einschenken“ - die Farbe des Weißweines aus dem Rheingau wurde als zu hell empfunden, daher wollte man mit der Grünfärbung des Glases dem optischen Genuss etwas nachhelfen. Die Zugabe von Uranoxid in der Glasmasse ergibt fluoreszierendes Anna Grün oder Anna Gelb, auch Eleonoren Gelb genannt. Entdeckt wurden diese Farben um 1800 vom Chemiker Martin Heinrich Klaproth. Die Form dieser Pokale leitet sich oftmals von antiken Römer-Pokalen ab.
- **Grüne Alphagläser der Firma Lobmeyr:** Der Alpha-Becher aus dem Service No. 267 wurde 1952 von Hans Harald Rath für die Firma Lobmeyr entworfen. Diese hauchdünnen Becher sind perfekt stapelbar und sparen dadurch Platz im Kasten. Universal einsetzbar von Wasser bis Prosecco.
- **Rosalin Longdrink-Gläser der Firma Moser:** Die Firma Moser wurde im Jahre 1857 in Karlsbad gegründet und produziert bis heute hochwertige Glaswaren in Handarbeit. Diese Longdrink Gläser in der Rosalinfarbe zeichnen sich durch das angenehm schwere Gewicht aus. Sie liegen perfekt in der Hand.

- **Bouillonlöffel:** Josef Hoffmann entwarf 1906 für die Wiener Werkstätte sein rundes Modell. Unser Löffel wurde von der Silberschmiede Jarosinski & Vaugoin um 1920 gefertigt.
- **Vorspeisbesteck:** Meist essen wir heute mit dem kleineren Besteck alle Speisen, besonders in Restaurants, wo die Tische kleiner geworden sind.
- **Fischbesteck:** Absolutes „must have“, ein Fischbesteck mit Fischmotiven, hier von der Firma Berndorf, um 1880, aus versilberter Alpacca.
- **Menubesteck:** Früher waren die Gabeln deutlich größer, Menschen haben verlernt, eine genau austarierte Silbergabel mit Gewicht in der Hand zu halten.
- **Obstbesteck:** wird oberhalb des Tellers aufgedeckt, Dieses Set ist deutscher Herkunft, um 1880. Auch der Cremelöffel ist vergoldet, damit die Säure der Obstsorten das Silber nicht angreift.
- **Teller:** handgefertigtes Porzellan der Manufaktur **Feine Dinge** – Serie Alice.
- **Tischwäsche „Zur Schwäbischen Jungfrau“:** Die Tischdecke und Servietten haben eine Tradition in Österreich. Die Engländer verzichten gerne darauf, da die glanzpolierten Mahagonitische das Kristall und Silber spiegeln sollen.