



Literarischer Salon der
Madame Necker in Paris
mit der Tochter Germaine,
later Madame de Staël

IN BESTER GESELLSCHAFT

In den **BERLINER SALONS** des 18. und 19. Jahrhunderts ging es weniger ums Essen als vielmehr um den geistigen Austausch. Die Verköstigung in Privathäusern war eher spartanisch – mit dünnem Tee und etwas Gebäck

Prinz Louis Ferdinand von Preußen hat es auf den Punkt gebracht. »Meine Herren«, sagte er nach einer erlauchten Tafelrunde zu seinen männlichen Gästen, man habe wunderbar gespeist, aber: »Es fehlen uns die Frauen, und damit dem Wein und unserem Leben der Schaum.« Gern würde er die Herren und einige ihm bekannte Damen demnächst im Salon seiner Freundin empfangen. Diese Geselligkeit habe den Vorzug, dass man sich dort auf »Stunden angeregtesten geistigen Austauschs« freuen dürfe. Die Herren schwiegen pikiert; denn die Freundin des Prinzen war seine nicht standesgemäße Geliebte, Pauline Wiesel, die er im Salon der Jüdin Rahel Levin kennengelernt hatte.

Ob der unkonventionelle Prinz das 1806 wirklich so gesagt hat oder ob Theodor Fontane es ihm in seiner Erzählung »Schach von Wuthenow« nur in den Mund legt, tut nichts zur Sache. Louis Ferdinand definiert in diesen paar Sätzen ein passant einige wichtige Merkmale des europäischen Salons. Und die lauten: Es geht vor allem um geistigen Austausch; ein solcher Austausch ist ein Genuss, ähnlich dem eines guten Schaumweins; Standesgrenzen spielen keine Rolle. Und vor allem: Es geht nicht ohne Frauen.

Denn der Salon als eine besondere, offene Form der Geselligkeit wurde von Frauen erfunden und durch die Jahrhunderte von Frauen getragen. Die Gespräche, die dort geführt werden, leben von der Mischung der Gäste. Die französische Autorin und Salonnière Germaine de Staël (1766-1817) hat es in ihrem Essay »De l'esprit de conversation« so ausgedrückt: Zwischen den Salongästen entsteht eine Art »Elektrizität«, im Idealfall sprühen geistreiche Funken, die durchaus erotisch aufgeladen sein dürfen. Und dieses Prickeln darf man wohl, wie die Potsdamer Salonforscherin Brunhilde Wehinger schreibt, »mit dem Prickeln vergleichen, das der Schaum-

wein jenen verschafft, die ihn zu genießen verstehen«.

Schaumwein, Champagner, das passt auch zum adligen Ursprung der Salonidee. Als eine der ersten Salonnières der Geschichte gilt die Marquise de Rambouillet, die im Paris des frühen 17. Jahrhunderts einen Kreis von Gleichgesinnten adliger, kleinadliger und bürgerlicher Herkunft um sich versammelte. Von dort aus verbreitete sich die Salonkultur im 18. und 19. Jahrhundert über ganz Europa. Diese frühen Salons bildeten eine Gegenöffentlichkeit zur feinen, oft steifen Hofgesellschaft: Die Salons fanden in Privathäusern statt, zumeist in deren repräsentativem Empfangsraum – »Salon« bedeutet eigentlich »großer Saal« –, und eingeladen wurden nicht nur Adlige, sondern auch Gelehrte, Künstler, Männer und Frauen des »Dritten Standes« also, die nicht »hoffähig« waren, wohl aber »salonfähig«, weil gesprächsgewandt und interessant. Eine gewisse Exklusivität war zwar gegeben, der Bauer und die Näherin gehörten nicht zur Salongesellschaft. Dennoch: Die Salons haben wesentlich dazu beigetragen, die Ideen der Aufklärung zu verbreiten und die Französische Revolution vorzubereiten.

DER ERSTE BERLINER SALON wurde 1780 von Henriette Herz gegründet, und zwar eigentlich aus Frust. Ihr Mann, der wesentlich ältere Arzt Marcus Herz, hielt nämlich in seinen Privaträumen Vorlesungen über Naturwissenschaft und die Philosophie der Aufklärung ab, zu denen nur Männer zugelassen waren. Henriette verzog sich ins Nebenzimmer und versammelte dort einen gemischten Kreis um sich, zu dem bald die großen Literaten und Wissenschaftler der Zeit gehören sollten, darunter Friedrich Schleiermacher, Friedrich Schlegel und die Brüder Humboldt. Berühmtheit erlangte auch der Salon ➤



DER ERSTE BERLINER
SALON WURDE 1780
VON HENRIETTE
HERZ GEGRÜNDET,
UND ZWAR
EIGENTLICH AUS
FRUST

von Rahel Levin, auch sie Jüdin, die in der Jägerstraße am Gendarmenmarkt empfing. Es war kein Zufall, dass gerade Jüdinnen eine besondere Rolle spielten: Sie waren zu den feinen Gesellschaften nicht zugelassen, mussten also selbst einladen, wenn sie geistige Anregung suchten.

HENRIETTE HERZ, RAHEL LEVIN und andere Gastgeberinnen um 1800 nannten ihre Abende übrigens nicht »Salons«, der Begriff kam erst später auf, sondern luden zum »Tee«, zum »Zirkel« oder zum »Donnerstag«. Die Gäste durften ihrerseits interessante Bekannte mitbringen, man las gemeinsam aus literarischen Werken, tauschte Neuigkeiten aus und bediente sich mit Wonne des »eigenen Verstandes«, wie Immanuel Kant das forderte. Die Verköstigung war eher spartanisch: Schaumwein, generell Alkohol, wurde nicht gereicht, dafür, wie mancher spottete, »dünner Tee und dünne Butterbrote«, auch Kaffee, Limonade, Gebäck. Das hat-

te nicht nur finanzielle Gründe, sondern auch System. Man wusste nie vorab, wie viele Gäste kommen und wann sie eintreffen würden – »Salon hieß immer auch Improvisation«, schreibt Petra Wilhelmy-Dollinger, Autorin des kulturhistorischen Standardwerks »Die Berliner Salons«. Die Gäste sollten nicht fest an eine Tischordnung gekettet sein, sondern sich locker mischen. Man grenzte sich ab von höfischen Tafelrunden oder der »Unsitte der langen Soupers«. Anna von Helmholtz, die Frau des Physikers Hermann von Helmholtz, sah im gesetzten Essen gar einen Ausdruck sozialer Unbeholfenheit von Menschen, »die sich erst sicher fühlen, wenn sie ihre Gliedmaßen unter einem Tisch verankert haben«. Eine sehr bewegliche Szene aus dem Salon der Rahel, inzwischen verheiratete Varnhagen von Ense, schildert die Schauspielerin Karoline von Bauer: »Alexander von Humboldt tauchte oft plötzlich, blitzartig, ein aufregendes Irrlicht, an Rahels Teetisch auf, knusperte ein paar geröstete Kastanien oder Biskuite, plätscherte wie ein Salonspringbrunnen von Kölnischem Wasser die zierlichsten und pikantesten Hof- und Stadtneuigkeiten in das Tassenklirren hinein, und war verschwunden – wieder wie ein Irrlicht.«

Geröstete Kastanien, Biskuite: Manch eine Salongebäuer entwickelte dann doch eine »Spezialität des Hauses«, im Salon der Hedwig und Marie von Olfers war das etwa ein Blancmanger, ein süßes Mandelgelee. Überhaupt gewann im Verlauf des 19. Jahrhunderts das Essen an Gewicht, so sehr, dass Henriette Mendelssohn, verheiratet mit einem Sohn Moses Mendelssohns, klagte, die Diners ruinierten sie – eine Abendgesellschaft ohne kostspieliges Essen sei doch viel amüsanter! Aber der Gemahl spiele nicht mit: »Eh ich's mich versehe, hat er wieder mehrere Notablen zum Sonntag eingeladen, und da bin ich also wieder vis à vis Pasteten und Fasanen und Austern...«

Gute Gespräche, so viel ist sicher, lassen sich auch ohne Fasanen und Austern führen. Aber was könnte den Geist und die Redelust köstlicher anregen als ein Glas Wein und der Anblick eines appetitanregenden Buffets? Ohne Essen und Trinken wären auch die frühen Salons nicht denkbar gewesen, sie schaffen Gemeinsamkeit, Lockerheit und, sofern man es nicht bis zur Übersättigung und zum Vollrausch übertreibt,

ALEXANDER
VON HUMBOLDT
TAUCHTE OFT WIE
EIN AUFREGENDES
IRRLICHT AN
RAHEL VARNHAGENS
TEETISCH AUF

Aufnahmebereitschaft für kulturelle Darbietungen. Wie sich kulinarischer und geistiger Genuss aufs Angenehme verbinden lassen, zeigen die Beispiele moderner Salons (siehe Seite 40). Schließlich hat schon Fontane festgestellt: »Die Verpflegungsfrage ist für den Kulturmenschen eigentlich das Wichtigste.«

DIE SALONIDEE, OFT TOTGESAGT, erscheint heute gerade in Berlin sehr lebendig, in einer großen neuen Vielfalt. Es gibt – neben teilweise jahrzehntealten Institutionen wie dem Literarischen Salon Britta Gansebohm – viele Salons in privaten Wohnungen und Häusern, die, je nach Gastgeber, ganz unterschiedlich heißen und aussehen können. In einigen, wie im Salon Kufsteiner Straße, werden sehr ernsthafte Debatten geführt. Wieder andere Salons sind musikalisch ausgerichtet, wie der Blaue Rabe von Christiane Droz im Bayerischen Viertel – zum Nachmittagskonzert gibt es Kuchen und Obstsalat. Die Komponistin Tatjana Komarova bietet den Musikern ihrer Künstleragentur eine Bühne in ihrer Wilmersdorfer Wohnung und reicht im Anschluss Borschtsch oder »faule Kohlsuppe« – das »faul« steht im Russischen für fleischlos – dazu russische Salate und »Kugelis«, eine litauische Spezialität aus Kartoffeln, Eiern, Speck. Wenn die Autorin Nicki Pawlow zu Lesungen im SÜ36-Künstlersalon in ihr Zehlendorfer Haus lädt, steuern dagegen die Gäste das Essen bei, wie es auch bei Wohnzimmerkonzerten in studentischen WGs üblich ist. Salons müssen für die Gastgeber nicht teuer sein – häufig beteiligen sich die Gäste mit Spenden für die Künstler und das Essen.

Seit jeher nennt sich manche ganz normale und eintrittspflichtige öffentliche Diskussionsveranstaltung Salon, sofern vorher oder hinterher Gelegenheit zum lockeren Gespräch gegeben wird. Neuerdings laden aber auch Privatleute



über öffentliche Medien ein, das heißt, jeder Interessierte kann sich anmelden und Tickets kaufen wie für eine Theateraufführung. Das gilt etwa für den Salon Moon der koreanischen Sopranistin Moon Suk, die Gesangsvorführungen mit einem koreanisch-schwäbischen Dinnerbuffet verbindet. Das Netzwerk salonfestival organisiert gar Salons in Privathäusern in der ganzen Bundesrepublik: Bekannte Autoren und Wissenschaftler tragen ihre Thesen vor, die Gäste bestellen online Tickets.

Den frühen Salonnières hätte wahrscheinlich geschauert bei dem Gedanken, dass völlig Fremde, durch niemanden empfohlene Gäste in ihre Wohnungen kommen und dafür Eintritt bezahlen. Aber die Zeiten ändern sich, und wo online von jedermann gebucht werden kann, ist der Salon zumindest gründlich demokratisiert. Eines bleibt aber offenbar durch die Jahrhunderte immer gleich: Fast alle Salons werden von Frauen organisiert. Prinz Louis Ferdinand würde sich also ganz zu Hause fühlen.



DOROTHEE NOLTE organisiert, zusammen mit eßkultur, seit vielen Jahren den Tagesspiegel-Salon: Lesungen mit Musik, Gesprächen und Essen.

Im Mai erscheint ihr Buch über Wilhelm von Humboldt, dessen Frau Caroline eine große Salonnière war.



Polish Thursday Dinners

Julia Bosski ist Jazzsängerin, Köchin und eine begeisterte Gastgeberin. Regelmäßig laden sie und die Initiative »Freunde unter Freunden« zum Donnerstagsdinner mit polnischen Spezialitäten, die man in Berlin so noch nicht kannte. Die rührige Julia gewinnt auch immer wieder Spitzenköche aus Polen für ihre völkerverständigenden Abende.

facebook.com/obiadyczwartkoweberlin

Diderot

Einmal im Monat gestalten die Oecotrophologin Eva-Maria Endres und der Ernährungspsychologe Christoph Klotter einen Jour fixe zum Thema »Philosophie des Essens«. Die Gründer laden dazu ganz unterschiedliche Gäste ins Diderot ein, es wird gut gegessen und natürlich philosophiert. Auch Kochkurse mit passenden Lesungen finden hier statt.

diderot-berlin.de

eßkultur

Seit fast 20 Jahren bietet eßkultur Kulturprogramm mit kulinarischer Begleitung. Kinder und Eltern lieben die Märchen im Beduinenzelt, inklusive orientalischem Buffet mit Hummus, Ghanoush und Falafel. Zur Lesung »Reisen ohne Selfies« über Wilhelm Kiesewetter, einen Berliner Weltenbummler des 19. Jahrhunderts, wird Tartarenküche serviert.

esskultur-berlin.de

Die Welt der **KULINARISCHEN SALONS** in Berlin ist bunt und multikulturell. Mal geht es um Philosophie, mal um Musik, mal um fremde Heimat und manchmal auch ganz einfach ums Bier

Salon Moon

An einem Sonntag im Monat laden die koreanische Sängerin Moon Suk und ihr schwäbischer Lebensgefährte Ernst Becker in ihre hochherrschaftliche, rund 200 Quadratmeter große Wohnung in Wilmersdorf ein. Bis zu 50 Gäste lauschen dann klassischen Arien, koreanischen Volksliedern oder auch mal jazzigen Interpretationen, oft singen prominente Gäste mit, später trifft man sich zum Gespräch am schwäbisch-koreanischen Buffet mit Maultaschen und Linsensalat, Sauerscharfsuppe und Kimchi.

salonmoon.de



Hellzacookin'

Unregelmäßig, aber immer wieder schön: »Die Kochshow mit Musikern« in der »Wedding Community Kitchen« im Lokal Kakadu. Gastgeber sind die Bandmitglieder der 17 Hippies, die dann gerne Musikschaaffende aus aller Welt einladen. Gekocht wird, was sich der Gast wünscht, oft sind es Gerichte, die mit der Herkunft der Eingeladenen zu tun haben. Am 27. März zum Beispiel wird russisch gekocht und Jakob Ilja, Gitarrist von Element of Crime, russischstämmiger Berliner, Weltenbummler und Philosoph, erzählt aus seinem bewegten Leben.

kakadu.berlin-basement.de

Contemporary Food Lab

Initiator und Gastronom Ludwig Cramer-Klett geht es bei seinen zahlreichen kulinarischen Projekten nicht nur um gute Produkte, sondern auch um Kommunikation. Zu den unterhaltsamen Workshops lädt er internationale kluge Köpfe aus allen Bereichen ein, die sowohl über neue Essenstrends, kulinarische Ethik oder auch mal über die popkulturelle Bedeutung des Restaurants in Fernsehserien der 1990er-Jahre philosophieren.

contemporaryfoodlab.com

Singmah! im Kochu Karu

Echte Berliner Mischung: José Miranda Morillo kocht, Bini Lee kümmert sich um die Gäste – er ist spanischer Koch, sie koreanische Opersängerin. Im Kochu Karu servieren sie eine Fusion ihrer Heimatküchen mit überraschenden spanisch-koreanischen Tapas. Zu einem echten Event wird unregelmäßig auch das »Singmah!«: Zu den vier besonderen Gängen, die José zubereitet, sucht Bini Lee passende Arien und mitsingende Gäste aus.

kochukaru.de

Biergespräche

Der Journalist und Reisebuchautor Peter Korneffel ist ein großer Kenner der internationalen Craft-Bier-Szene. Vor allem die Berliner Brauer und ihre Produkte haben es ihm angetan. Mehrmals im Jahr lädt er zu Lesungen aus seinem Buch und Gesprächen über Biermanufakturen ein, direkt vor Ort und gerne auch mal neben dem Braukessel. Neben spannenden Geschichten wird dann selbstverständlich auch Handgebrautes serviert.

biermanufakturen.de