Führung für Tulpenzwiebeln- und Setzlingsmarkt:

**Blumen, Gemüse und andere Kostbarkeiten…**

*Begrüssung im Hof, in Eingangshalle führen, auf Eintrittspflicht aufmerksam machen*

**Eingangshalle**

Kurzer Abriss über die Geschichte des Schlosses. (inkl. patrizische Vorrechte der Fam. Effinger)
*Allenfalls mit Hilfe von Wandmalereien
Erklären, dass das Schloss eingerichtet ist wie um 1800.*

Stellen Sie sich vor: Sie sind um 1800 zuständig für die Planung eines (standesgemässen) Festessens auf Schloss Wildegg – natürlich mit der entsprechenden Dekoration. Was braucht es dazu alles? Am besten informieren wir uns in der Bibliothek…

**Bibliothek:**

*allenfalls noch allgemeine Infos zur Bibliothek geben:*

* Eingerichtet im 17. Jh. ursprünglich als Schlafzimmer, um 1850 zur Bibliothek umgebaut.
* Ursprünge der Bibliothek im 16. Jh. ( frühe Bibel aus dem Jahr 1525). Die meisten Bücher aus dem 18. und 19. Jahrhundert.
* 2/3 aller Bücher sind in französischer Sprache.
* Bibliothek gibt einen Einblick in die Lesegewohnheiten einer vornehmen Familie. Neben Bücher der "Schönen Literatur" überdurchschnittlich viele Werke der Geschichte, der Geographie, der Religion und **der Landwirtschaft**.

Hier gibt es nun auch einige Kochbücher. Die französischen Kochbücher dürften es gewesen sein, die man bei einem Festessen im 18. Jahrhundert zu Rate zog. Nahm man sich doch bei der edlen Küche ein Vorbild an der Küche der französischen Höfe. Hier in der Bibliothek gibt’s so wohlklingende Kochbücher wie:

* „Le cuisinier parisien ou manuel complet d’économie domestique“ (in der 5. Auflage aus dem Jahre 1833)
* „La cuisinière bourgeoise“ von Menon aus dem Jahre 1790.

Wenn man letzteres aufschlägt, sieht man, dass die Menüzusammenstellung sehr reichhaltig sein konnte:

* Bild: *Menon "Menus de l'été":* Ev. Ausschnitt aus Menon "Menus de l'été" vorlesen

Diese reichhaltige Zusammenstellung von Platten zu einem Gang nannte man "Service à la française". Der "service à la française", der seinen Ursprung am französischen Königshof hatte, setzte sich im 18. Jahrhundert auch bei Schweizer Patrizierfamilien durch.[[1]](#footnote-1)

Der "service à la française" war eine Folge von drei Gängen, die wiederum aus einer Vielzahl von Gerichten bestanden.

Bei einem durchgeplanten "Service à la française" wurde im Voraus der Ort jedes Gerichts auf dem Tisch genau festgelegt. Wurden die Gäste ins Speisezimmer gebeten, so standen die Gerichte des ersten Gangs schon auf dem reich geschmückten Tisch: in der Mitte eine Suppe, über den ganzen Tisch symmetrisch angeordnet die Vorspeisen, die 'entrées', und dazwischen die ' hors d'oeuvres'.[[2]](#footnote-2)

*=> Bilder von Tafelfolgen zeigen[[3]](#footnote-3)*

Nach dem ersten Gang wurde der Tisch neu gedeckt, und es wurden die Gerichte des zweiten Gangs aufgetragen: in der Mitte ein oder mehrere Braten, flankiert von Salaten und Zwischengerichten. Anschliessend kamen die Entremets, das Dessert und die Tafelgetränke.[[4]](#footnote-4)

Während der einzelnen Gänge konnte auf die Hilfe der Dienstbogen weitgehend verzichtet werden, die gute Gesellschaft blieb unter sich.

Sie sehen, für ein ausgefeiltes Festessen braucht es Wissen, viel Geschirr und allerhand Zutaten!

A propos Zutaten: Das Meiste hatte man auf Schloss Wildegg selber. Neben dem Schloss gehörten in den besten Zeiten vier Bauernhöfe, ein Rebberg, eine Mühle, grosse Gärten und ein grosses Stück Wald zum Besitz. Die Landwirtschaft spielte eine zentrale Rolle. Deshalb gibt es auch zur Landwirtschaft zahlreiche Bücher in der Schlossbibliothek. (*auf Schaukästen hinweisen*). Insbesondere während der Aufklärung im 18. Jahrhundert versuchte man die Landwirtschaft zu modernisieren. (physiokratische Bewegung). Die vielen Landwirtschaftsbücher aus dieser Zeit belegen, dass die Familie Effinger in diesem Bereich sehr aktiv war.[[5]](#footnote-5)

**Trübelkammer:**

Sie haben gesehen, dass auf den Menufolgen im 3. Gang viel von Kompott die Rede war. Obst spielte beim "Dessert" also eine zentrale Rolle und Kompott und Marmelade war eine Variante, wie man die Früchte weiterverarbeiten konnte. Neben dem Einmachen spielte auch das Dörren eine wichtige Rolle.

Dieser Raum wird "Trübelkammer" genannt. Hier sollen die Trauben zum Trocknen ausgelegt worden sein. Aber auch Zwetschgen, Pflaumen und Kirschen wurden auf diese Art haltbar gemacht. Sigmund Effinger liess 1806 gar mit seinem übrigen Gepäck 13 Viertel[[6]](#footnote-6) Dörrfrüchte nach Lausanne bringen…

Welche Rolle das Obst in der Landwirtschaft der Familie Effinger spielte, ist nicht ganz einfach zu bestimmten. Denn Obst erscheint nur selten in den Aufzeichnungen des Schlossherrn, da die Einnahmen daraus - wie beim Gartengewächs - der Schlossherrin zukamen.

Was wir wissen: Zu den meisten Lehenbetrieben gehörte jeweils ein Baumgarten. Der Lehensvertrag für das Schlossgut von 1734 verlangte vom Bauern, er müsse jährlich zwei Bäume pflanzen und pfropfen. Offensichtlich wollte man bestimmte Sorten erhalten, entweder aus Qualitätsgründen oder damit man für verschiedene Verwendungsarten geeignete Früchte hatte. Und um 1800 wurde der Obstbau noch ausgedehnt: Rudolf Effinger liess rund um den Gutshof Baumgärten anlegen.

Auch die Baumnuss hatte auf Schloss Wildegg eine Bedeutung, was auch an der Nussbaumallee ersichtlich ist. Auch hier erscheinen die Einnahmen zwar nicht in den Aufzeichnungen, da sie an die Schlossherrin gingen. Es ist aber bekannt, dass die Effinger Baumnüsse an den Wildegger Öler lieferte, welche dieser mit Öl vergalt.

Überleitung zur Küche: Die Zutaten fürs Festessen hatte man also praktisch alle selber – auf gehts nun zur Zubereitung in der Küche.

**Allenfalls kurzer Zwischenstopp im Gang vor dem Eckzimmer**

* *Bild "Der Herbst" Kopf aus Gemüsen im Gang Richtung Eckzimmer*

Infos zum Bild: Titel: "Der Herbst". Künstler: Anonym (in der Art des Giuseppe Arcimboldo (1527-1593)/ Spätrenaissance, der für Bilder dieser Art – Portraits aus Gemüsen bekannt war), um 1600. Öl auf Holz

Menschenkopf zusammengesetzt aus Birnen, Äpfeln, Walnüssen, Pfirsichen, Erdbeeren, weissen und blauen Weintrauben, Reblaub, Haselnüssen und Gurken. Hals- und Brustpartie bestehen aus zwei Rettichen und zwei Kürbissen.

Es sind praktisch alles einheimische Gemüse, die auch auf Schloss Wildegg gewachsen sein dürften.

**Küche:**

*Kochherde und einige Gerätschaften erklären, inkl. Backofen und Bratspiess.*

Über den Küchen"alltag" ist eher wenig bekannt. Für die Alltagskost – Suppen, Getreidemus, Gemüse, Obst, gebratenes Fleisch – brauchte man kein Rezeptbuch.

Festessen hingegen sind – wie in den Kochbüchern schon gesehen – gut dokumentiert. Für diese besondern Anlässe verwendete man auch Spezialitäten, welche die Familie Effinger am Markt in Zurzach oder Zürich kauften. An diesen Jahrmärkten konnte man Textilien, Geschirr, Haushaltsutensilien aber auch seltene Gewürze, Delikatessen und Südfrüchte kaufen. Während Pfeffer im 18. Jahrhundert bereits ein Alltagsgewürz war, galten Muskatnuss, Nelken, Ingwer oder gar Vanille noch lange als Luxus. Auch Erzeugnisse aus dem Mittelmeerraum - wie Zitronen, Orangen, Kapern, Oliven, Mandeln - waren bei der Oberschicht beliebte Raritäten.[[7]](#footnote-7))

Ev. noch etwas zu den Vorräten:

Vorräte waren zentral. Was gelagert werden konnte, wurde jeweils zum günstigsten Zeitpunkt eingekauft. Die Konservierungsmöglichkeiten waren beschränkt: Fleisch und Fisch konnten geräuchert und gesalzen aufbewahrt werden, Butter zum Kochen wurde eingesotten. Kohl und Bohnen, mit Salz eingelegt, reiften zu haltbarem Sauerkraut und Sauerbohnen.[[8]](#footnote-8)

Nun aber auf zum Salon, wo aufgedeckt werden konnte.

**Salon:**

Der Salon war einer der zentralen Räume in Schloss Wildegg. Hier genoss man Musik oder ein gemeinsames Spiel. Hier arbeiteten die Frauen von Wildegg am Fenster an ihren feinen Stickereien – eine der wenigen „Arbeiten“, die den adeligen Frauen erlaubt war.

Dies war aber auch der Ort, wo Gäste zum Festessen bewirtet wurden – wenn nicht im Esszimmer aufgetischt wurde. Im Besonderen zelebrierte man hier auch das Tee-, Kaffee- und Schokoladetrinken – ein Muss nach einem richtigen Festessen!

Im 18. Jahrhundert waren Kaffee oder Schokolade in Europa noch ein Luxusgetränk. Ein Hausratsinventar aus dem Jahre 1778 zeigt, dass diese damals noch seltenen Getränke sich auf dem Schloss Wildegg bereits eingebürgert haben, da dieses Inventar Gebrauchsgegenstände für den Schokolade- und Kaffeegenuss enthielt.[[9]](#footnote-9)

* *Auf Kaffee- und Mokkatassen in den Vitrinen hinweisen.*

Ursprünglich aus Äthiopien, kam der Kaffee über Arabien und der Türkei zu uns nach Europa. In der Schweiz wurde der Kaffee 1618 durch den Orientreisenden Johann Jakob Ammann als "Türkentrank" bekannt gemacht.

Kaffee fand dann seinen Weg über die Schlösser der Könige, den Adelshäusern Europas zum gemeinen Volk. Kaffeehäuser entstanden in allen grösseren Städten. 1716 gab es in Paris schon 300 Kaffeehäuser – allerdings vor allem für die Männer. Frauen der gehobenen Gesellschaft, denen im 18. Jh. eine besondere Neigung zu Kaffee nachgesagt wurde, führten dafür sogenannte Kaffeekränzchen in Privaträumen ein.

Auch der Tee (aus dem fernen China) und die Trinkschokolade war ebenfalls lange Zeit ein Privileg der Oberschicht. Die Schokolade aus Mexiko wurde zuerst in den spanischen Niederlande und in Frankreich eingeführt. Von dort hielt der Kakao im 17 Jh. Einzug in die Adelshäuser von Europa, wo er mit Wasser/Milch aufgerührt wurde, mit Zucker oder Vanille oder mit Pfeffer versetzt wurde. Die Einführung der Schokolade als Tafelschokolade geschieht erst im 19. Jh.

Für unser Festessen im 18. Jahrhundert planen wir also unbedingt auch Kaffee-, Trinkschokolade oder Tee – am besten zusammen mit Konfekt ein!

*Ev. hier noch etwas zum Wert des Porzellans sagen*

Was uns nun noch fehlt, ist der Blumenschmuck. Deshalb nun noch einige Geschichten zu Blumen…

Wenn man sich hier umschaut, entdeckt man einige Blumenmotive – auf den reich bestickten Möbeln, auf dem feinen Porzellan – und eine kleine, feine Rose hier im Bild. *=> Auf das Bild von Johanna Catharina von Graffenried hinweisen*

Die Rose wächst aus einer Urne heraus – und ist bereits am Welken. Dies ist das Symbol dafür, dass die abgebildete Frau bei der Fertigstellung des Bildes bereits gestorben ist.

*Kurz etwas zum Leben von Johanna Catharina von Graffenried sagen*

Nun gehen wir aber weiter – zu fröhlicheren Blumengeschichten

**Magdzimmer:**

*Zuerst etwas Allgemeines zur Funktion der Mägdekammer erzählen*

Hier sollen nun um 1740 Blumen auf dem Fenstersims gestanden sein – spezielle Blumen, die man in dieser Gegend noch nicht gesehen hatte. Es war die Blume der Kartoffelpflanze. Catharina von Diesbach, die Johann Bernhard von Effinger heiratete, soll diese Pflanze um 1740 auf die Wildegg mitgebracht haben. Auf Schloss Wildegg soll sie dann – erst im Topf, später auf den Feldern - angepflanzt, gehegt und gepflegt worden sein. Die Familie Effinger – so will es die Familienchronik – sei die erste gewesen, welche die Pflanze im Aargau angepflanzt habe. Indem sie sie in der Nachbarschaft verschenkte, soll sie sich langsam ausgebreitet haben.

**Saliszimmer**

* *Hinweis auf das Blumenbouquet über dem Allianzwappen der Wappen Effinger und von Salis an der Decke der Salisstube (Deckenmedaillon entstanden um 1700, Ölfarbe)*

*Auf das Allianzwappen der Effinger und von Salis hinweisen.*

*Geschichte von Bernhard von Effinger und Barbara von Salis erzählen*

Kommen wir zurück zum Deckenmedaillon. Im reich geschmückten Blumenstrauss sehen sie auch Tulpen. Tulpen hatten zur Zeit von Bernhard von Effinger – im 17. Jahrhundert – eine besondere Geschichte…

Die ursprüngliche Heimat der Tulpe liegt in Zentralasien. Die Osmanen brachten die wilde Steppenpflanze als Tulpe die Handelsartikel nach Konstantinopel, wo sie insbesondere am Sultanhof sehr beliebt war. Ab 1520 wurden dann in der Türkei verschiedene neue Tulpen-Arten gezüchtet. Die – damals noch sehr exotischen Kostbarkeiten - gelangten dann über Wien nach Holland.[[10]](#footnote-10)

Im 17. Jahrhundert kam es in Holland zu einem eigentlichen Tulpenrausch, einer Tulpomanie. Die Tulpe wurde als Kostbarkeit gehandelt. Immer häufiger wurde sie rasch mit einem hohen Gewinn weiterverkauft, ja es wurde mit den Zwiebeln gar spekuliert. Es entstanden regelrechte Tulpenbörsen, an denen Menschen aus allen Schichten der Bevölkerung kauften und verkauften, häufig ohne sie gesehen zu haben, denn die Zwiebeln lagen ja von September bis Juni in der Erde.

Am teuersten waren die Sorten, deren Kelche mehrere Farben zeigten, dazu geflammt und möglichst bizarr geformt sind. Eine solche Tulpe konnte gut und gerne 3000 Gulden einbringen. Mit diesem Geld hätte man zu jener Zeit acht Schweine, vier Ochsen, zwölf Schafte, 36 Tonne Weizen und Roggen, fässerweise Bier und Wein, zwei Tonnen Butter, 500 Kilo Käse, ein Bett, eine Matratze und vieles mehr kaufen können.

Die teuerste jemals gehandelte Tulpenzwiebel wird im November 1636 für einen Betrag von 17'280 Gulden verkauft. Zum Vergleich: Ein Zimmermann verdient damals jährlich etwa 250 Gulden. Der Wert dieser Tulpenzwiebel entspräche heute etwa 21 Millionen Franken.

Ab Herbst 1635 wurden keine Zwiebeln mehr verkauft, sondern nur noch Zwiebelnamen. Es kursierten Anteilscheine, die anzuzahlen waren und oft mehrmals täglich den Besitzer wechselten. Erst wenn die Tulpenzwiebel übergeben wurde, war der volle Kaufpreis fällig. Der Wert einer einzigen Tulpenzwiebel wurde bis zum Gegenwert eines Wohnhauses hochspekuliert, bis im Februar 1637 der ganze Tulpenzwiebelmarkt über Nacht zusammenbrach, denn das Angebot war plötzlich viel grösser als die Nachfrage.

Viele Menschen verloren durch den ersten Börsencrash ihr gesamtes Vermögen: investiert in Zwiebeln, deren Preis von einem Tag auf den anderen ins Bodenlose gestürzt war. Daraufhin setzte am 27. April 1637 die holländische Regierung die Preise fest und damit beendete sie den ungesund boomenden Tulpen-Handel...

Zu Holland hatte die Familie Effinger im Übrigen auch einen verwandtschaftlichen Bezug. Die Grossmutter von Sophie mütterlicherseits war eine Holländerin (Margaretha Elisabeth Lembker). Sie war in Maastricht geboren und in erster Ehe mit einem Holländer verheiratet, mit dem sie einen Sohn hatte. In zweiter Ehe heiratete sie einen von Graffenried und lebte fortan in Bern.[[11]](#footnote-11)

Als Sophie 17 Jahre alt war, machte sie mit ihrem Vater eine Reise nach Holland, wo sie ihren Onkel in Maastricht besuchte. Sie wurde dort in die Gesellschaft eingeführt.

**Esszimmer: (bei wenig Zeit auch weglassen)**

*Etwas zum Neuen Esszimmer sagen*

Das Esszimmer wurde vom Vater von Sophie eingerichtet, insbesondere auch, um Gäste zum Essen empfangen zu können.

*Ev. noch etwas zur Herstellung von Porzellan sagen, wenn nicht schon im Salon erwähnt.*

*Hinweis auf das Dienstpersonal, welches ein solches Festessen mitorganisieren musste…*

*Hinweis auf das Weisse Kabinett und die Trennung von Männern und Frauen nach dem Essen.*

*Ev. noch Ausblick auf die weitere Geschichte der Familie Effinger mit den Bildern von Julie und ihren Vorfahren.*

Zurück zum Festessen. Das Einzige was zum Festessen noch fehlt, ist der Wein. Auf in den Weinkeller.

**Keller:**

Die Familie Effinger hatte einen eigenen Weinberg und in der Region das alleinige Weinhandelsrecht. Die ausgedehnten Rebberge lieferten lange Zeit die wichtigsten Erträge des landwirtschaftlichen Betriebes. Nachdem Bern um 1630 die Einfuhr fremder Weine verboten hatte, nahm die Rebfläche rasant zu. Um ihren Wein zu verkaufen, wurde der Bären gebaut und weitere Gasthöfe.

Allerdings hatten die Familie Effinger trotz Einfuhrverbot auch ausländischen Wein im Keller.

So finden sich neben wenigen Flaschen spanischer Weine beispielsweise 26 Flaschen Burgunderwein und 4 Flaschen Champagner.

((Allerdings veränderte sich der Bezug zum Wein in späterer Zeit: Zur Zeit von Julie von Effinger, der letzten Besitzerin von Schloss Wildegg warf der Rebbau nichts mehr ab, weshalb die Reben vollständig verschwanden. Julie von Effiger engagierte sich selber dann stark in der Blaukreuz-Bewegung und gründete eine Institution für Alkoholkranke, den Kernenberg.))

*Ein schönes Schlusswort finden (- da nun der Wein auch bereitsteht, fehlt fürs Festessen nichts mehr.)*

1. Ob auf der Wildegg auch ab und zu nach den Regeln des "service française" aufgetischt wurde, ist mir nicht bekannt, aber von anderen bernischen Patrizierfamilien ist bekannt, dass dies durchaus gang und gäbe war. Vgl. Aebischer. [↑](#footnote-ref-1)
2. Aebischer, S. 27. [↑](#footnote-ref-2)
3. De Capitani, S. 58-59. Distelzwang ist eine Adelsstube, eine Berner Kooperation. [↑](#footnote-ref-3)
4. Aebischer, S. 27/ 28. [↑](#footnote-ref-4)
5. Sophie behauptet den auch über ihren Vater, dass er zu den bedeutendsten Agronomen seiner Zeit gehört habe: *„Wildegg war zu einer Musterlandwirtschaft geworden, die in hohem Masse besonders in Bezug auf Bewässerungsanlagen, auf die Pflanzung von Kartoffeln und auf die Erstellung von Rasenanalgen die ganze Umgebung beeinflusste. Kaiser Joseph II: schickte den Prinzen Linowsky und der König von Frankreich den tugendhaften Malesherbes, um die Vorgänge an Ort und Stelle zu studieren.“* Schwarzenbach, S. 21. [↑](#footnote-ref-5)
6. Ein Viertel = ca. 15 l (Hohlmass) [↑](#footnote-ref-6)
7. De Capitani, S. 13/20. [↑](#footnote-ref-7)
8. De Capitani, S. 13. [↑](#footnote-ref-8)
9. Lehmann, S. 225. [↑](#footnote-ref-9)
10. Über einen Botschafter des Heiligen Römischen Reiches (Ogier Ghiselin de Busbecq (1522-1592)), gelangte die Tulpe von der Türkei nach Wien wo sie auch der Schweizer Naturforscher Konrad Gesner ein erstes Mal dokumentierte. Von Wien gelangte sie mit dem Hofbotaniker Charles de l'Ecluse im 16. Jahrhundert nach Holland, wo sie weitergezüchtet wurde. [↑](#footnote-ref-10)
11. Aus der ersten Ehe hatte sie eine Sohn (Theodor Johann von Goumoens), der in Holland lebte. Aus zweiter Ehe stammte eben Johanna Catherina von Graffenried, welche wir schon auf dem Bild kennengelernt hatten. [↑](#footnote-ref-11)