



Spielerei im Park

Von der Sehnsucht nach Liebe, frischer Luft und kaltem Kalbsbraten

Im 17. Jahrhundert von den Königshäusern prunkvoll vorgelebt, später vom «einfachen Mann» kopiert und heute in den meisten Ländern und Kulturen gepflegt: Das Picknick bedeutet nach wie vor ungezwungenes Speisen unterwegs oder im Grünen, improvisiert oder prächtig inszeniert.

Text **Benedikt Meyer**, Bild **div. Quellen**

Vielleicht ist das eine blöde Frage, aber: Warum heisst das Picknick eigentlich Picknick? Natürlich, sprachgeschichtlich kommt es von «piquer une nique», «eine Kleinigkeit aufpicken». Aber genauso gut hätte sich auch ein anderes Wort einbürgern können. «Le vert-jeuner» vielleicht oder der «outdoor lunch». Dass sich ausgerechnet das «Picknick» durchgesetzt hat, kann kein Zufall sein. Denn der Begriff funktioniert wie sonst nur Kinderworte. Wie Larifari, Kuddelmuddel, Tohuwabohu oder Ramba-Zamba. Genau dieses Unbekümmert-verspielt-kindische passt perfekt zum Picknick. Denn ein Picknick ist immer ein Spiel. Kinder spielen «Essen» ohne Lebensmittel. Erwachsene spielen es ohne Tische und Besteck.

Wir träumen selten von den Dingen, die wir haben. Wer ohnehin an der frischen Luft einfache Speisen zu sich nahm, nannte dies nicht Picknick, sondern Rast. Und träumte von einer opulenten Tafel in einem noblen Palast. Nur wer über einen solchen Palast verfügte, sehnte sich nach dem bescheidenen Leben auf dem Land. So träumte etwa Vergil von den kulinarischen Genüssen einfacher

Hirten. Und eineinhalb Jahrtausende später beschloss Caterina de' Medici, es Bauern und Bettlern gleich zu tun und ebenfalls im Freien zu essen – wozu sie jeweils ihr halbes Mobiliar in ihre Parks räumen liess.

Caterina's Laune wurde zur Mode des Barock. Im typisch überbordenden Stil jener Zeit wurden an den Höfen des 17. Jahrhunderts grandiose Open-Air-Bankette veranstaltet, mit erlesenen Speisen und Getränken, Schauspiel und Tanz, Wasserspielen und Feuerwerk. Dann veränderte sich die Idee. Immer öfter trafen sich kleine Gruppen der Pariser und Londoner Noblesse in Parks zu unkomplizierten Picknicks. Denn nicht die prunkvolle Inszenierung machte das Essen im Grünen attraktiv, sondern die anwesenden Frauen und Männer – und die abwesenden gesellschaftlichen Regeln.

Wieviel sinnlicher war doch das lockere Beisammensein im Gras als das starre Sitzen an förmlichen Tafeln. Wie sehr verleitete die ungewohnte Umgebung zu Schalk und Spässen. Wie einfach kam man sich in diesem Rahmen näher. Und wie leicht verrutschte da und dort ein Hemd oder ein Rocksäum. «Von Picknicks ist abzuraten», erklärte deshalb zum Beispiel die Baronesse de Staffe. «Es herrscht eine geradezu leichtfertige Ungezwungenheit, die nur allzu leicht zu Unschicklichkeiten führen

Gelage im Grünen:

← Ausgelassen und lustvoll wurde im 19. Jh. gepicknickt.

kann.» Dessen waren sich Parisiennes und Parisiens wohl bewusst. Unglücklichen und ungeschickten Damen passierte es immer wieder, dass sie im Bois de Boulogne vom rechten Weg abkamen (mais quel horreur!), dann zufällig auf versteckt lagernde Herren trafen (mais quelle surprise!), die sie zum Picknick einluden, samt Dessert (mais quel plaisir!).

Die allermeisten Picknicks waren indes profanerer Natur und so beschäftigten sich nicht nur Sittenwächter mit der Mode, sondern auch Spötter. Offenbar gebe es nichts Vergnüglicheres, als in unbequemer Position, ungeschützt vor Hitze und Regen, kalten Kalbsbraten zu essen, meinten manche. Und andere stänkerten: So viele Gäste man einlade, so viele Kalbsbraten würden mitgebracht. Die feinsinnigste Satire zum Picknick handelt jedoch von keinem Geringeren als Jesus. Immerhin verköstigte er mit fünf Broten und zwei Fischen fünftausend Menschen und sammelte anschliessend noch zwölf Körbe mit Resten ein. Wie könnte man sich besser über die Tatsache mokieren, dass man am Anfang jedes Picknicks scheinbar zu wenig zu essen hat und am Ende zu viel?

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts veränderte sich das Picknick erneut. Immer mehr Menschen lebten in Städten, waren täglich Rauch, Russ und schlechter Luft ausgesetzt und sehnten sich am Wochenende nach einem Ausflug in die Natur. Nebst noblen Herrschaften picknickten nun also auch Arbeiterinnen und Arbeiter. Und da sie kein Dienstpersonal hatten, das ihnen fertige Menus einpackte, rösteten und brieten sie Brot und Würste direkt über dem Feuer.

Auch der technische Fortschritt hat das Picknick verändert. Es begann mit faltbaren Messern und Gabeln, später kamen ebensolche Tische und Stühle hinzu. Clevere Küchenchefs füllten Aluminiumtuben (die bislang nur für Ölfarben verwendet worden waren) mit Mayonnaise, Senf oder Le Parfait. 1892 kam die verschliessbare Mineralwasserflasche auf den Markt und 1908 erfand ein Schweizer Chemiker die Zellophan-Folie. 1946 entwickelte ein Amerikaner namens Mr. Tupper eine verschliessbare Salatschüssel. Die lawinenhafte Verbreitung des Autos brachte in den Wirtschaftswunderjahren einen Trend zu Picknicks an Strassenrändern und auf Parkplätzen. Ein weiterer Picknick-Impuls kam 1970 vom Patentamt: Der Schutz der Thermosflasche lief ab und das praktische Gerät wurde auch für gewöhnliche Leute erschwinglich.

Das Picknick ist heute ein globales Phänomen. Im englischen Ascot speisen Lords und Ladies mit extravaganten Hüten auf dem Rasen neben der Pferderennbahn und das Tennisturnier von Wimbledon ist eigentlich ein einziges grosses Picknick mit Erdbeeren zum Dessert. Spanierinnen und Spanier bereiten Paella über dem Lagerfeuer und amerikanische Grillmeister sind auf der ewigen Suche nach dem perfekten Barbecue. Japanerinnen und Japaner treffen sich jeden Frühling unter den Kirschbäumen, wenn das Blühen der Bäume wie eine rosa Welle von Südwesten her über die Inseln wandert. Auch andernorts in

Asien sind Picknicks populär, wobei das Mongolische Barbecue eine besondere Blüte ist. Weil gebraten wird und nicht grilliert, ist es eigentlich kein Barbecue – und erfunden wurde es in Taiwan.

Bei so vielen Variationen stellt sich zum Schluss die Frage: Was ist ein gutes Picknick? Die Antwort ist überraschend einfach. Ein gutes Picknick ist eine improvisierte Spielerei, ein Heilmittel gegen den Ernst des Lebens. Es gibt eine Skizze aus dem 19. Jahrhundert, die das Innere eines Landhauses zeigt. Im Kronleuchter hängen Blätter und Zweige, vor den Fenstern prasselt feiner englischer Regen. Stühle und Tische sind beiseite geschoben und auf dem Fussboden sitzt eine vergnügte Runde, trinkt Wein und vertilgt Brot, Salat und kalten Kalbsbraten. Genau das ist ein gutes Picknick. ●

Benedikt Meyer ist Historiker & Geschichtenerzähler. Bei schlechtem Wetter brät er Cervelats im Kamin.

Auf in den Park

Am Zürichsee

Das kleine Restaurant **St. Adelhof** in **Zürich**, nahe dem **Seeufer**, bietet mittags saftige Sandwiches, Salate, Power Drinks und Suppen an. Für diejenigen, die ihr Mittagessen stilvoll an einem lauschigen Platz geniessen möchten, stellt es einen Picknick-Korb zur Verfügung. Limmat-Lunch, Zürihorn oder Seefeld sind die drei Picknick-Varianten, letztere inklusive Champagner und Erdbeeren. sFr. 65.– bis 125.– für zwei Personen.

Vorbestellung: T. 043 268 47 67. stadelhof.ch

Am Fusse der Jungfrau

Ob für Wanderungen in der Jungfrau-Region oder die Schifffahrt auf dem Thunersee, das **Jugendstil Hotel Carlton-Europe** in **Interlaken** bereitet auch für Wanderer und Ausflügler, die keine Hotelgäste sind, einen Rucksack bzw. Picknick-Korb vor, in dem selbst die Decke nicht fehlt. sFr. 15.– bis 34.– p.P.

Vorbestellung: T. 033 826 01 60. carlton europe.ch

Am Rhein

Little-Pick, Bon-Pick und Grand-Pick heissen die drei Picknick-Körbe, welche im **Restaurant Beckenburg** in **Schaffhausen** am Vorabend bestellt und gegen ein Depot von sFr. 100.– am Folgetag um 11h abgeholt werden können. Die Köstlichkeiten aus der Restaurantküche garantieren ein genüssliches Picknick, sei es am Rheinufer oder auf dem Munot. sFr. 24.– bis 45.– p.P.

Vorbestellung: T. 052 625 28 20. beckenburg.ch

Was das Herz begehrt:

Solcherlei begegnet man sonst nur im Traum. →

