

**Abb. 6**

**Annibale Carracci (1560-1609): Fleischerladen, 1583, Öl auf Leinwand, 59,7 x 71 cm, Christ Church, St. Aldates, Oxford**



Die im Jahre 1580 von Carracci festgehaltene Szene, die mehrere Fleischer bei ihren verschiedenen Tätigkeiten zeigt, ist eine aus einer Serie gleicher Motive, die einer Entwicklungslinie folgen, die mit den Küchen- und Marktstücken der Niederländer Pieter Aertsen und Joachim Beuckelaer begonnen hatte. Bilder von blutigen Schlachthauszenen und Fleischdarstellungen reichen zurück bis in die Anfänge der Malerei, wie sie etwa durch Jagdszenen in der Höhlenmalerei überliefert sind. Auch in der ägyptischen und griechischen Kunst sind alle möglichen Darstellungen von Haustierschlachtungen zu finden, insofern folgt Annibale Carracci einer alten Traditionslinie dieses speziellen Genres, das den Wirklichkeitsanspruch des Dargestellten in keiner Weise anzweifelt oder mit sittlichen Untertönen versieht: »Der Fleischverzehr versetzt den Esser in eine Welt der Gewalttätigkeit, des Totschlags und der Maßlosigkeit, und ganz gleich, ob man diesen Akt unter einem biologischen, anthropologischen, psychoanalytischen oder auch poetischen Blickwinkel betrachtet.« (Harrus-Révidi, S. 151) Dieses Statement gilt bis auf den heutigen Tag, wenn wir an die hitzigen Diskussionen denken, die sich um Tierwohl, Fleischkonsum, Umweltzerstörung, Vegetarierbewegungen oder Massentierhaltung drehen.

Als Maler und Zeichner entstammt Carracci einer berühmten italienischen Künstlerfamilie, seine ebenfalls malenden Brüder und Cousins bedienten mit ihren oft großformatigen Arbeiten eine anspruchsvolle Käuferschaft. Ihre Werke waren beim Publikum außerordentlich beliebt, entsprechend große, repräsentative Räumlichkeiten sind vorauszusetzen. Während die Niederländer ihre Küchen- und Marktstücke meist im Bildhintergrund an ein moralisierendes oder religiöses Thema anlehnten und im Vordergrund häufig die wirtschaftlichen Erfolge der Landwirtschaft mit riesigen Produktanhäufungen feierte, ist das italienische Bild fern von Belehrungsabsichten und primär einer virtuosen, modernen Malweise verpflichtet.

Ein wohl gefüllter, holzverschlagener Raum bildet den Fleischerladen, von dessen Decke die Schweine- und Rinderhälften herabhängen. Der mit sauberer Schürze gekleidete Fleischer, möglicherweise handelt es sich um den Geschäftsinhaber, wiegt mit Hilfe einer

genauen Balkenwaage ein Fleischstück. Seine Gehilfen dagegen üben untergeordnete Tätigkeiten aus und zeigen dies in niedrigeren Arbeitsaufgaben demonstrativ dem Betrachter: Sie verrichten ihre Tätigkeiten, wie heute in südlichen Ländern noch oft üblich, im Verkaufsraum. Die Fleischer sind gewöhnlich als rohe Burschen charakterisiert, die der Kreatur ohne Nachsicht gegenüberreten. Die Person mit der Lanze am linken Bildrand ist für das Töten oder ›Kaltmachen‹ der Tiere verantwortlich, am unteren Rand wird ein Hammel abgestochen. Das Gemälde ist für viele Forscher eine Herausforderung geblieben, unterschiedlichste Deutungen münden in Rätseln. Norbert Schneider sieht im Thema eine mögliche Visualisierung noch schwach aufscheinender religiöser Moment, denn »im 16. und 17. Jahrhundert war es durchaus noch üblich, dass Theologen im geschlachteten Fleisch einen Hinweis auf das Ende der Gläubigen sahen und damit eine Mahnung verbanden.« (Schneider, S. 34). Andere Kunsthistoriker glaubten verdeckte Allegorien entdeckt zu haben mit Bezügen zum heiligen Michael, der mit seiner Waage auf die Ikonografie des Jüngste Gerichts verweist. Manche glaubten im gemarterten Schaf eine Verbindung zum Opferlamm Gottes zu sehen. Auch wurden Bezüge zum Selbstbildnis des Künstlers und seinen ebenfalls malenden Brüdern ins Spiel gebracht.

Neben dem fast körperlich spürbaren Gedränge der Handwerker auf engstem Raum bei der Verrichtung ihrer verschiedenen Tätigkeiten zeigt der Fleischerladen eine üppige Fülle an Fleisch und gilt als ein Beleg für die These, dass frisches Fleisch bis ins 16. Jahrhundert keine Mangelware war. Wenn Hungersnöte in Europa aufkamen, resultierten sie eher aus Missernten bei Getreide und Feldfrüchten. Fleisch stand auch deshalb ausreichend zu Verfügung, weil es stets in Ergänzung zu dem besonders in Italien reichlich vorhandenen Wildfleisch angeboten wurde. Dieser Zustand konnte so lange aufrecht erhalten werden, wie die weniger bevölkerten Regionen ihre Fleischprodukte den Zentren – und dort den angesiedelten wohlhabenden Schichten – anboten und die Nachfrage durch eine nur langsam wachsende Bevölkerung nahezu konstant blieb. Freilich genoss das leicht verderbliche und oft zähe und deshalb vorzukochende Fleisch nicht die »Liebe« der Köche, die das Geflügel bevorzugten. Die überlieferte Rezeptliteratur zeigt, dass im 16. Jahrhundert in Italien der Anteil der Fleischrezepte abnimmt und dafür Gemüse, Obst und Ragouts in den Vordergrund der »höheren« Küche treten (vgl. Menell, S. 103).

#### Quellen

Stephen Mennell: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt am Main 1988

Gisèle Harrus-Révidi: *Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust*. Düsseldorf/Zürich 1990

Norbert Schneider: *Stilleben*. Köln 1989

Website: Christ Church, St. Aldates, Oxford, siehe: <https://www.chch.ox.ac.uk/picture-gallery/paintings>

Bildquelle (gemeinfrei):

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Paintings\\_by\\_Annibale\\_Carracci?uselang=de - /media/File:Carracci-Butcher's\\_shop.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Paintings_by_Annibale_Carracci?uselang=de-/media/File:Carracci-Butcher's_shop.jpg)

(Zugriffe April 2021)