

Zwischen Grandezza und Muffigkeit

Mode Mit ihm hat man die Hände zwar nicht frei, aber wohlig warm: Der Muff stammt aus einer Zeit, in der sich die Dame von Welt noch nicht an Tramstangen oder Steuerrädern festhielt. Abgang auf ein Accessoire, das mit den Jahrhunderten aus der Mode kam.

Susanne Wagner

Eine Schlittschuhläuferin dreht einsam ihre Runden auf einem zugefrorenen See, und ihre Hände stecken in einem weissen Pelzmuff, der sie vor der Kälte schützt. Solche romantischen Vorstellungen kann ein Modeaccessoire hervorrufen, das aus dem Strassenbild und aus unseren Köpfen verschwunden ist, weil es in der Mottenkiste der Vergangenheit ruht. Der Muff, den wir gerne mit Adjektiven wie muffig oder miefig assoziieren, ist auf den ersten Blick eine unpraktische, alte Pelz- oder Stoffröhre.

Es scheint, als habe der Muff nur eine Daseinsberechtigung in Filmen wie «Doktor Schiwago» oder in Märchen wie «Die Schneekönigin», wo sie perfekt in die pittoreske Ausstattung passen. In unsere Breitengrade und ins 21. Jahrhundert will er aber nicht so recht passen. Das hat in erster Linie mit dem Material zu tun, aus dem der Muff traditionsgemäss gefertigt ist: Kleidungsstücke aus echtem Pelz haben heutzutage zu Recht einen schweren Stand. Tierschutzorganisationen weisen seit Jahren auf die Tierqual hin, die mit der industriellen Fellproduktion verbunden ist (mehr dazu in der Infobox).

Unpraktisch auf Glatteis

Dass der Muff aus der Mode gekommen ist, hat aber auch mit seiner mangelnden Zweckmässigkeit zu tun: Er ist weniger praktisch als Handschuhe, und Muffträgerinnen rutschen auch besser nicht auf Glatteis aus. Der Muff stammt aus einer Zeit, als sich adlige Damen noch nicht an Autosteuererädern oder Tramhaltestangen festhalten mussten (oder durften), sondern gemütlich eingemummelt in Kutschen oder auf Schlitten sass.

Das Accessoire, dem stets etwas Dekadenz anhaftet, gibt es schon seit rund 400 Jahren. Der Begriff ist abgeleitet vom lateinischen Wort *muffula* für Pelzhandschuh. Die Vorgängerin des Muffs war die Muffe, eine trichterförmige Erweiterung am Ärmelende eines Kleides. Wenn die Trägerin die Hände zusammenhielt, entstand der Eindruck eines Muffs. Hände können sich in einen Muff verkrühen, und wer sich am liebsten in seine Privatsphäre ver-

zieht, ist ein sprichwörtlicher Muffel.

Seit 400 Jahren ist der Muff als Accessoire bekannt; ein Comeback erlebte er um die Jahrhundertwende. Hier zwei Damen mit Muff, aufgenommen 1905 und 1912, die rechte Dame mit Polarfuchsfell.

zvg



zieht, ist ein sprichwörtlicher Muffel.

Träger aus Oberschicht

Im Englischen bedeutet «to muffle» heute noch «sich einhüllen», und auch frisch gebackene Muffins verbreiten eine wohlige Geborgenheit. Wie etwa der Fächer gehört der Muff ausschliesslich in die Kreise des Bürgertums und der gehobenen Stände, wie Porträtmalerei von adligen Damen und Herren aus dem Italien des 16. Jahrhunderts bezeugen. Die Frauen und Männer niederen Standes brauchten ihre Hände zum Arbeiten und steckten sie allenfalls in eine zusammengefaltete Decke.

Erstmals wurde ein Muff im Jahr 1590 in einem Buch über venezianische Trachten erwähnt. In der Regel wurden tonnenförmige und andere gerundete Muffe über Holzblockformer gespannt, die der Kürschner in grosser Formenvielfalt vorrätig hielt.

Im 17. Jahrhundert wurde der Muff grösser und war auch mal

aus edlen Zobel- und Hermelinpelzen gefertigt. Damit die Hände frei blieben, wurde er an einem Gürtel fixiert, bald gehörte er auch zur vornehmen Herrenbekleidung. Nachdem das Accessoire im 18. Jahrhundert etwas vergessen wurde, kam es zur Zeit des Directoire und Empire zu neuen Ehren. Der Muff war jetzt noch grösser und bildete einen merkwürdigen Kontrast zu den schmalen, fließenden Kleidern, die damals in Mode waren.

Beliebt waren Muffe aus Federn, aus Wolfs-, Bären- und gar Tigerfellen. Meistens waren sie warm gefüttert und in manchen Ausführungen war eine Tasche eingenäht, die der Dame das Mitnehmen eines Beutelhens ersparte. Im Laufe der Zeit gab es Variationen: eine Schlaufe half, um den Muff in der Hand zu tragen, und mit einer langen Kordel um den Hals hängend baumelte der Muff vor dem Oberkörper.

Der Muff hielt sich modisch gesehen bis anfang des 20. Jahrhunderts, als er zwingend zur elegan-

ten weiblichen Wintergarderobe gehörte. Neu verwendete man auch Wollstoffe oder preiswertere Kaninchenfelle. Mit einer Anzeige in der Zeitschrift «Illustrierter Modewaren-Bericht» warb die Firma Kastner & Öhler aus Graz für 14 verschiedene Muff-Ausführungen aus Kaninchen-, Persianer- oder

Bisamfell, die zum Teil mit neckischen Bommeln geschmückt waren.

Die elegante Dame trug den Muff sogar zum Frühjahrskostüm, aber schon nach dem Ersten Weltkrieg wurde der Muff gänzlich von den Handschuhen verdrängt. In den 50er-, 70er- und 90er-Jah-

ren durfte er kurze Comebacks feiern, aber auch diesen Winter sind die Muffträgerinnen ausgesprochen rar.

Es muss im übrigen auch nicht immer Pelz sein: Auch in Exemplaren aus Kunstfell, Samt oder Strick lassen sich die Hände vorzüglich wärmen.

Pelz versus Tierschutz

«Pelz aus artgerechter Haltung gibt es nicht», schreibt der Schweizerische Tierschutz (STS) auf seiner Website und weist darauf hin, dass **Füchse, Nerze, Zobel, Waschbären oder Marderhunde** in China, Russland oder Skandinavien oft in zu kleinen Drahtgitterkäfigen leben. Auch der klassische Pelzmantel ist auf der Strasse kaum mehr zu sehen. Aber vielen Konsumenten ist gar nicht bewusst, dass sie echten Pelz tragen. Insbesondere die Kapuzen mit Pelzrand, die seit ein paar Jahren auf der Strasse zu sehen sind, stammen häufig von

Marderhunden (lat. Name *Nyctereutes procyonoides*) aus China, die in Käfigen mit Gitterböden gezüchtet werden.

Bis anhin waren diese Kleidungsstücke oft nicht vollständig deklariert worden. Seit dem **1. März 2014** gilt in der Schweiz eine **verbindliche Deklarationspflicht** für Pelz und Pelzprodukte. Sie informiert die Konsumenten über die Herkunft und Haltung der Tiere, mit deren Pelz sie sich schmücken: Es muss die Tierart (wissenschaftlicher oder zoologischer Name), Herkunft und Gewinnungsart (Wildfang oder

Zucht) deklariert werden. Wer in jedem Fall auf echten Pelz verzichten möchte, kann sich auf die Orientierungshilfe des STS-Labels «hier wird kein tierpelz verkauft» stützen: Das Label zeichnet Geschäfte und Bekleidungsmarken aus, die gänzlich auf die Verarbeitung und den Verkauf von Echtpelz verzichten.

Eine Liste der in der Schweiz tätigen, dem **«Fur Free Retailer»**-Programm angeschlossenen Anbieter (z.B. Athleticum, C&A, Charles Vögele, Esprit, H&M, Street One oder Jack Wolfskin) gibt es unter www.furfreeretailer.com. *sua*

A Table

Radikal regional



Recht abenteuerlich mutet die Reise nach Bangerten an. Denn wer sich an einem nebligen Herbstabend auf den Weg in das 170-Seelen-Dorf am Rande des Seelands macht, fährt durch menschenleere dunkle Landstriche und fühlt sich bald mitten im Nirgendwo. Speziell für den suchenden Nostalgiker lohnt sich dieser Weg, denn in Bangerten gibt es

sie noch, die Dorfbeiz, jenes unverwüsthliche Symbol eines intakten Dorflebens, ein Ort, an dem sich die Gemeinschaft trifft. Das bestätigt sich beim Betreten des urgemütlichen, holzvertäfelten Gastraums, der sich in einem über 180-jährigen Bauernhaus befindet: Fast jeder Platz im «Löwen» ist besetzt, gut, dass wir reserviert haben. Als wir Platz nehmen wird am Nebentisch, an dem auch der ehemalige Gemeindepräsident sitzt, lautstark über die kommende Bundratswahl debattiert. So ist das eben in der «Beiz». Bei frischgebackenen schmackhaften «Chümi-Bretzeli» und einem Glas Thaynger Pinot Gris – mit Noten von reifen Äpfeln, voll und abwechslungsreich – wenden wir uns der Speisekarte zu. Diese ist recht kurz gehalten und wechselt wöchentlich bis täglich, was mit der kulinarischen Philosophie des «Löwen» zu tun hat: Regional, saiso-

nal und zwar radikal, sprich Schweizer Gerichte mit saisonalen Zutaten, die, wenn möglich, vom familieneigenen Bauernhof und aus dem eigenen Garten stammen. Die Pommes frites werden aus eigenen Kartoffeln selber hergestellt, selbst das Rapsöl stammt aus eigener Pressung. Als Vorspeise wählen wir die hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kerne (8.-), beim Hauptgang lockt Wild aus einheimischer Jagd, Rehpfleger soll es sein (28.-). Die Begleitung entscheidet sich für das panierte Kotelette vom hofeigenen Schwein (29.-). Beim Beilagen der Weinkarte fällt auf: Hier legt man Wert auf Schweizer Weine, ergänzt durch Weine aus Italien, Frankreich, Spanien und Österreich. Wir ordern eine Flasche des 2012er-Syrah vom Weingut Steiner Schernelz Village (56.-), ein fruchtiger Wein mit Würze, der sich als hervorragende

Ergänzung zum Fleisch erweisen wird. Zuvor aber wird die Kürbiscrèmesuppe serviert. Die Vorfreude ob der ansprechend mit Sahnehaube und Kürbiskern garnierten Suppe wird allerdings bald wieder etwas getrübt. Wo ist die raffinierte Würze, die intensive Fruchtigkeit, die dieses Gericht auszeichnen könnte? Vielleicht wurde hier schlicht das Salz vergessen, welches in dem als Beilage gereichten selbstgebackenen Brot auch nicht im Übermass zum Einsatz gekommen ist. Für den verhaltenen Auftakt entschädigen jedoch die Hauptgerichte. Der Rehpfleger wird in Begleitung von hausgemachten Chnöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, einer Rotweinsauce und einem Apfel mit Preiselbeerkonfitüre gereicht, das panierte Kotelett kommt mit Pommes frites und essbaren Blüten sehr attraktiv daher. Herrlich der Rehpfleger:

Die säuerlichen Nuancen der Rotweinsauce im Zusammenspiel mit den herzhaften Röst- und Schmornnoten entfalten höchstkonzentrierte Fleischeskraft, knackige Silberzwiebelchen bilden einen raffinierten Kontrast zur Sämigkeit der Sauce. Das Schweinskotelette ist an Saftigkeit kaum zu überbieten und dürfte dem Liebhaber eigens eine Reise in den «Löwen» wert sein. Die Pommes frites hätten gerne etwas dicker geschnitten sein dürfen. Beim Dessert führt kein Weg vorbei an den frischen «Öpfuchuechli» (10.50.-). Eine Wahl, die wir nicht bereuen. Perfekt frittiert, keineswegs ölig, die Äpfel wunderbar leicht knackig auf den Punkt, perfekte Balance von fruchtiger Säure und wohllosiertem Zimtucker. Dazu eine Kugel dieser unverschämte cremigen Sauerrahmglace – und der abenteuerliche Heimweg gerät in Vergessenheit. *Nicolas Bollinger*

«Löwen» Bangerten

Hier kocht: Julia Pfäffli, die den «Löwen» in der fünften Generation führt. Auf den Tisch kommt alles, was die Region in der jeweiligen Saison hergibt.

Interieur: Viel Holz, gemütlich, typische «Beiz»

Weinkarte: Vor allem Schweizer Weine

Philosophie der Pächter: Radikal regional und frisch, ehrlich und einfach.

Mein Fazit: Wer eine ursprüngliche, klassische «Beiz» erleben will, die frische, regionale Gerichte serviert, ist hier goldrichtig! *nbo*

Info: Wirtschaft zum Löwen, 3256 Bangerten, Tel. 031 869 02 30, Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 9 bis 23.30 Uhr. November bis März: Ruhetage Sonntag und Montag. Link: www.loewen-bangerten.ch