

Der Suppenfrühstücksgast.

Die Einbrennsuppe im Ringstraßenkaffeehaus.

Die anlässlich des Milchkaffeeverbotes in den Kaffeehäusern angekündigte, mit zweifelndem Kopfschütteln aufgenommene „Kaffeehausmorgensuppe“ ist da. „Lächerlich“, hieß es, „welcher Kaffeesieder wird es wagen, seinen Frühstücksgästen statt der Schale Melange mit Haut eine „gewöhnliche“ Suppe hinzustellen, zu einer Stunde, da seit Menschengedenken kein „besserer“ Kaffeehausgast auch nur an eine Suppe gedacht hätte. Und jetzt stellt sich heraus, daß es dennoch ganz gut geht und daß Suppe statt des Kaffees gar kein übles Getränk ist.

In mehreren reichausgestatteten Ringstraßenkaffeehäusern bietet sich seit einigen Tagen von 7 bis 8 Uhr morgens an ein eigenartiges Bild. In Scharen kommen die Suppenfrühstücksgäste aller Stände, Bankbeamte, Geschäftsleute, Börseaner, Wollaten und Angehörige zweier Berufe und sie lassen sich an den Tischen nieder, und während sie zur Zeitung greifen, stellt der Kellner vor jedem, ohne ein überflüssiges Wort zu sprechen, eine Tasse, auf der sich eine Kaffee-Teeschale, ein Glas Wasser und statt des Sacharintafelchens ein — Salzsaß befindet. Diesem veränderten Arrangement entspricht auch der Inhalt der „Teeschale“. Er besteht aus einer dufsenden, braunen Flüssigkeit, die unschwer als — Kartoffelsuppe erkannt wird. Es ist die erste Wiener Kaffeehausfrühstücksuppe.

Die Reform hat, wie die Cafetiers mitteilen, bereits Anklang gefunden und verbreitet sich in immer mehr Lokalen. Kein Wunder, da von der Wiedergestaltung des Milchkaffees nichts zu hören ist und die meisten auf das Kaffeehaus angewiesenen Gäste den Frühstückstisch nicht aufgeben, wieder andere sich den Verhältnissen eines nur mit Umweg zu erreichenden Volkskaffeehauses nicht anpassen wollen. Auch in den Ringstraßenlokalen, die die Frühsuppe einführten, ist man durch das Ergebnis außerordentlich befriedigt. Hunderte von Portionen werden bis 10 Uhr vormittags verkauft. Nicht bloß Kartoffelsuppe, sondern auch andere Suppen, wie „Fritatensuppe“ und so weiter werden in Schalen verabreicht, die wohl nicht größer sind als die Kaffeeschalen, aber ihren Preis — 60 bis 70 Heller — durch die heute schwer erreichbaren Zutaten, wie Erdäpfel, Mehl und Fett zu rechtfertigen suchen.

Die Gäste nehmen sich Brot oder alle Arten Hausgebäck mit und „bröckeln“ sie ganz nach Art der Landleute in die Suppe, die dadurch allgemach die Konsistenz und den Nährwert eines „Sterzes“ erhält. Vereinzelt Wiße, wie „Suppen- und Teeanstalt“ verfangen nicht. Wer sich etwas Rauchbares austreiben konnte, zündet die Zigarre oder Zigarette nach der Suppe an und versenkt sich in die Lektüre seiner Zeitung. Die anderen aber sitzen im — Volkscasé, wohin dennoch trotz aller Vorurteile diejenigen Frühauflsteher gewandert sind, die das Kaffees nicht entraten können und so die Ansicht der Kaffeesieder rechtfertigen, daß bloß eine „Konsumverschiebung“ zu ihrem Nachteil stattgefunden habe.

Die Kartoffelsuppe oder Einbrennsuppe im Ringstraßenlokal ist also wieder eine jener Lehren, die der Krieg gebracht hat. Sie knüpft an die Traditionen älterer Zeiten, da die Leute „gesünder“ waren als jetzt, wie das bekannte oft wiederholte Zitat lautet und doch keinen Kaffee, sondern nur Einbrennsuppe zum Frühstück hatten . . .