

## Die Kriegsnot der feinen Küche.

Von Max Schlichter,

Küchenchef des Hotels „Der Kaiserhof“.

Nein, es ist kein Vergnügen, zu Kriegszeiten die Küchenmeister zu spielen. Unser sonst so reizvolles Handwerk blüht in guten Zeiten, wenn es den Menschen wohl ergeht, wenn die guten Einnahmen sie zu guten Ausgaben verleiten. Nun sind die Zeiten ernst, den Gästen ist es begreiflicherweise nicht danach zumute, sich an Schmausereien zu ergötzen, und selbst wer die unzeitgemäße Neigung hierfür hätte — man will, man muß sparen. Der Küchenmeister sieht das ein, er lobt aus vaterländischen Gründen die sittliche Haltung seiner Gäste — aber seinem Handwerk geht es dabei schlecht. Die Preise des Soupers sind diesmal zu Silvester beträchtlich herabgesetzt worden. Freilich konnte die Küche nicht mit den gleichen Köstlichkeiten aufwarten wie im vorigen Jahre, und wer Austern und Kaviar essen wollte, mußte sie hier besonders bestellen — was man denn auch in vielen Fällen tat.

Sind es also vielfach innere Gründe, die der Küchenkunft eine engere Grenze setzen, so gibt es noch gewichtigere äußere. Unsere Feinde haben — zu allen anderen unangenehmen Eigenschaften auch noch die: daß gerade bei ihnen die ausgesuchtesten Delikatessen wachsen. Wir müssen uns ohne Trüffel behelfen! Für den einzelnen eine Kleinigkeit, für den Küchenleiter eines vornehmen Gasthauses eine sehr peinliche Angelegenheit. Die Trüffel, die auf deutschem Boden gedeihen, sind äußerst spärlich und lassen sich im Geschmack — bei allem Patriotismus — nicht mit französischen vergleichen. Aber mag die Trüffel noch entbehrlich sein — der Verzicht auf frisches Gemüse und frisches Obst ist geradezu schmerzlich und — es muß ausgesprochen werden — nicht alle Gäste nehmen es stillschweigend hin, daß man ihnen jetzt Konserven vorsetzt, zu einer Zeit, wo sie früher englische Treibhausbohnen und frischen Stangenspargel aus Argentinien mit Lust vertilgten. Artischocken und Aubergines fehlen gleichfalls. Spargelspitzen liefert Italien — aber ich habe den Verdacht, daß auch diese aus Frankreich kommen.

Ungeheuer schwierig ist die Versorgung mit feinen Fischen. Der Transport ist verlangsamt, und ich habe manche angstvolle Stunde zugebracht, ob die Silvesterladung zur rechten Zeit eintraf. Auch in dieser Beziehung fehlt uns das Ausland. Steinbutt, Seezunge, Hummer aus unseren eigenen Fischereibezirken, aus Holland und Norwegen, sind in der Qualität vorzüglich, der Laie merkt gar keinen Unterschied. Aber der Küchenfachmann, dessen Pflicht es nun einmal ist, dem Publikum nur das Beste vorzusetzen, weiß, daß die Ware vom Fischmarkt zu Grimsby, die er früher bezog, noch vortrefflicher war. Austern sind glücklicherweise in ausgezeichneten Qualitäten zur Stelle zu den gleichen Preisen wie im Vorjahr. Ebenso steht es mit Kaviar, trotzdem alle Ware, die hier auf Lager ist, vom Frühjahrssfang stammt. Er ist in besten Sorten reichlich genug vorhanden, um über die nächsten Monaten keine „Sorge“ aufkommen zu lassen. Auch für Masthühner ist gesorgt, wir bekommen sie aus Belgien.

Schlimm steht es mit allerhand Käsesorten, wie Camembert und Brie. Unsere Industrie gibt sich alle Mühe, hier Ersatz zu schaffen. Aber die Geheimnisse der Käsebereitung sind zu sehr an den Boden gebunden, und die Weiden der Normandie sind nun mal — in der Normandie. Immerhin kommt manches Quantum Camembert heimlich über die Schweiz zu uns. Die beliebte „Worcestersauce“ ist „ausverkauft“, dafür hat unsere heimische Industrie hinreichend Ersatz geschaffen. Und wie die Industrie, so weiß jeder einzelne von uns die Aufgabe zu lösen, durch allerhand neue Erfindungen und Rezepte auch heute dem Speisetisch abwechslungsreich und anziehend zu gestalten.

Wegen aber die Sorgen von uns Küchenmeistern auf gar zu üppige Neigungen schließen lassen — man irrt sich. Auch wir geben uns die größte Mühe, dem Ernst der Zeit Rechnung zu tragen. Ist man früher etwas leichtfertig mit dem Material umgegangen, so ist man jetzt peinlich bestrebt, nichts unkommen zu lassen. Die Kartoffeln müssen auf das feinste geschält werden: Hat man früher alle Schnipsel fortgeworfen, um die Prismen der Köstkartoffeln (Pommes frites a. D.) schön gleichmäßig herauszubekommen, so wird jetzt aus der Kartoffel herausgewirtschaftet, was gewirtschaftet werden kann. Brotkrusten — einst zum Schweinefutter geworfen — werden jetzt gemahlen und für die Panierung der Personalschnitzel verwendet. Selbstverständlich bemühe ich mich, den Mehlverbrauch aufs äußerste einzuschränken. Pasteten und Enten in Brot gebaden stehen nicht mehr auf der Speisefarte. Der Weizenverbrauch in unserer Konditorei ist — wie in allen Konditoreien — gering. Die anderen Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier, sind die wichtigeren. Im Brotverbrauch wird nach Kräften gespart, und die Einführung des Kriegsbrottes für das Personal steht unmittelbar bevor. Es ist sehr bedauerlich, daß es sich beim Publikum noch nicht eingebürgert hat. Eine Kriegsbrottskulle mit Schmalz steht zwar nicht auf unserer Speisefarte — aber sie schmückt ausgerechnet.

(Böf. Sta.)