

### Die Kürzung der Speisekarte. Berliner Erfahrungen.

Der Direktor des physiologischen Instituts der Berliner Universität, Geheimrat Rubner, hat in einem Aufsatz „Die reichhaltige Speisekarte“ sich dafür eingesetzt, man solle, dem Kriege und unserer volkswirtschaftlichen Lage Rechnung tragend, die Fülle der Gerichte, die in den größeren Berliner Gasthäusern alltäglich angeboten werden, um ein beträchtliches einschränken. Ein größeres Restaurant biete im Laufe des Tages etwa 150 verschiedene Gerichte an. Wieviel der Besitzer gerade von den einzelnen Dingen absetzen werde, wisse er nicht; so verbleibt jeden Tag eine ganze Masse von vorbereiteten Vorräten, die sich nicht immer konservieren lassen, sondern einfach zugrunde gehen. Die Vielfältigkeit der Speisekarte habe den Nachteil, daß mit der Zahl der „Platten“ die Menge der unbenutzbaren Abfälle überhaupt zunehme, da auf jedem der gewechselten Teller unweigerlich ein Rest von Speiseabfällen liegen bleibt.

Die „Vossische Zeitung“ hat auf Grund des Aufsatzes von Geheimrat Rubner einige Stellen befragt, die, neben dem Publikum, als die Nächsten an der Frage der Einschränkung der Speisekarte beteiligt sind. Im allgemeinen verschließt man sich in den Kreisen des Berliner Gasthausgewerbes dem nicht, daß sich die reiche Fülle der Berliner Speisekarten durchaus etwas vermindern lasse. Sicher aber ist, daß sich diese Frage nicht so radikal lösen läßt. Es sind dabei doch eine Menge wichtiger Momente gegeneinander abzuwägen. Zunächst erscheint es, nach Äußerungen von sachmännischer Seite, sehr zweifelhaft, ob sich das Berliner Publikum ohne passiven Widerstand mit einer Speisekarte von fünf bis sechs oder gar nur drei oder vier Gerichten absinden würde. So versichert uns die Geschäftsleitung des „Kaiserkeller“, die Osterfeiertage hätten wiederum den Beweis geliefert, daß das Berliner Publikum außerordentlich anspruchsvoll sei und nur sehr wenig von einer freiwilligen Rücksichtnahme auf den Krieg verspüren lasse. Die Speisekarten unserer großen Restaurants sind, ins Ausland verschickt, ein wirkungsvolles Reklamemittel für unsere ausgezeichnete, wirtschaftliche Lage. Würde aber von den Behörden die erlaubte Zahl der Gerichte zwangsweise festgesetzt, so würde das den Weiterbetrieb der meisten größeren und teureren Gasthäuser ernstlich gefährden. Es muß anderseits auch zugegeben werden, daß seit der Einführung der Brotkarte die auf den Tellern zurückgelassenen Speisereste sehr erheblich abgenommen haben. Es wird jetzt durchschnittlich alles „blank“ gegessen, so daß die Unternehmer, die diese Reste gegen ein Pauschale abzuholen und weiterzuwerten pflegten, jetzt auf eine Herabsetzung der von ihnen zu zahlenden Summe gedrungen haben. Was in der Küche übrig bleibt, wird zudem fast restlos für die Ernährung der Angestellten verwendet. Es scheint nach dem allen, daß Herr Professor Rubner die Mengen der in den Gasthäusern nicht voll ausgenutzten Nahrungsmittel doch etwas zu hoch ansetzt.

Der Inhaber eines anderen großen Berliner Weinrestaurants weist — wie uns scheint, mit Recht — darauf hin, daß nur bei einer reichhaltigen Speisekarte durch die Zusammenstellung möglichst verschiedenartiger Gerichte die Möglichkeit gegeben sei, in den Materialien, an denen Knappheit herrscht, zu sparen und sie durch die reichlich vorhandenen zu ersetzen.

Vieles und gerade von dem, was wir als „Delikatessen“ bezeichnen, ist verhältnismäßig in Mengen da. Wer die Mittel hat, sie zu genießen, sollte nicht daran gehindert werden. Selbstverständlich müssen diese Delikatessen jetzt im Kriege nicht als ein unnötiges Mehr, sondern, soweit sie dazu geeignet sind, als Ersatz für Fleisch, Mehlspeisen, Gemüse u. a. genossen werden. So werden in den nordischen Ländern und in Rußland schon seit langem reichhaltige sogenannte „Vorgedichte“, die in den Preis eingerechnet sind, verabreicht, wodurch der Verbrauch an den „Hauptgerichten“ sich von selbst nicht unbeträchtlich verringert. Viele dieser „Delikatessen“, wie etwa Hummer, sind jetzt nicht selten billiger als im Frieden. Kaviar, dessen Nährwert bekanntlich hoch ist, ist wenig oder gar nicht im Preise gestiegen.

Aus ähnlichen Erwägungen heraus empfiehlt der Verband deutscher Köche, es möchte in den Gasthäusern mehr als bisher das Prinzip der Trennung der einzelnen Speisenbestandteile auf der Karte durchgeführt werden. Es sollen also Fleisch, Gemüse, Kartoffeln usw. getrennt verzeichnet werden und dem Gaste die ihm zuzugende Zusammenstellung überlassen bleiben. Bei dem jetzt üblichen System verzehrten die Gäste vieles, was sie an sich gar nicht zu verzehren wünschten.