

Die verschollene Delikatess.

Motto: „Ein Sering liebt' eine Auster...“

Diese Liebe hat sich im Laufe des Krieges als eine unglückliche erwiesen, und das alte Studentenlied, das die Liebe des Seringas zur Auster schon von vornherein als eine wenig glückliche bezeichnet, hat, freilich in einem anderen Sinn, recht behalten. Die Auster zog sich, weitschmerzlich angewandelt, völlig zurück, und der Sering führt ein einsames, kriegsmähiges Dasein. Er zeigt sich nur selten auf unseren Tellern, sieht bekümmert aus und weiß die Ehre durchaus nicht zu schätzen, im Preise um mehr als 200 Prozent gestiegen zu sein, gegen die schöne Zeit, da es noch Austern gab. Die Auster ist ein fossiles Tier geworden. Sie, der Glanz und die Zierde aller Frühstücksfreude, der Schmuck jeder Weinstube, die schöne, kühle Auster, steht an der Front. Mitten im Minenfeld der Nordsee klammert sie sich mit verdoppelter Lebensenergie an ihre Wänke, und selbst wenn sie, von kundiachen und mutigen Fischern gepöckelt und in den Handel gebracht, ihr unterirdisches Dasein aufgibt, hindert sie doch ein drakonisches Ausfuhrverbot daran, die schwarz-weiß-rote Grenze zu passieren und ihrem schwarz-gelben Seringa nahe zu sein.

Von den verschollenen Delikatessen, die uns im Kriege untreu geworden sind, ist die Auster wohl die treueste. Sie ist im Gegensatz zu anderen Lederbissen, die immerhin noch sporadisch bei uns auftauchen, so gut wie völlig ausgestorben. Denn die Auster, die in unserem Meere, in der Adria, gedeiht, wird keinen Gourmand verleiten, auch nur einen Tropfen Zitronensaft zu verschwenden. Schon in Friedenszeiten war die Triestiner Auster nur eine proletarische Schwester ihrer vornehmen Whitestabler Verwandten. Schon damals war es ein trauriger Anblick, dem unentwegt anpreisenden Austerhändler zuzusehen, der durch den Summerdust der Bona Via zu Triest sein feuchtkriesendes Körbchen trug und gläubig auf Käufer wartete, die ihm seine Austern abgenommen hätten, was aber nur ganz naive Fremde taten, die zum erstenmal vom Molo San Carlo um Mitternacht nach Venedig fuhren. Na, die Auster ist tot, und ihre Freunde, Hummern und Langusten, wollen gleichfalls nichts mehr von uns wissen. Nur auf den Tafeln ganz richtiger, ganz großer Kriegsgewinner erscheinen sie manchmal, und ihre gestielten Augen scheinen sich ungemein zu wundern, daß es Menschen gibt, die heutzutage noch Hummern essen können, wo doch ein Kilogramm Hummer immerhin an 60 bis 80 Kronen kostet. Man darf den Hummern und Langusten ihre Abneigung gegen unsere Breiten schließlich nicht verargen. Ihr Element ist nun einmal, wenn sie, schaumgeboren, das Land betreten, die Mayonnaise. Wohin aber ist die Hülle von Eiern, wo das schöne, feine Nixeröl, das die Mayonnaise erst zur Mayonnaise macht, verschwunden? Selbst der delikate Essig, der in diese dicke Lunte den

vikanten Einschlag bringt, ist eine Seltenheit geworden, gleich den würzenden Stavern.

Unsere Delikatessengeschäfte sind verarmt. Behütlich denkt mancher an die Zeit, da dort Dinge zu haben waren, die man gut und teuer nannte. Heute kostet ein Kilo erdlicherer Kartoffeln ungefähr so viel, wie einst im kulinarischen Mai ein kleines Delikatessenfrühstück gekostet hat. Als letzter Schrei der Delikatessenmode wird so, so gewissermaßen, um nicht völlig aus der Uebung zu kommen, da und dort noch russischer Kaviar gehandelt. Ob er gerade russisch ist, darf bezweifelt werden, er sieht nach Ostsee aus und ist auch im Geschmack minderwertig, dafür kostet aber das Dekagramm etwa 20 Kronen. Ganz Raffinierte wissen sich sogar oberitalienische Zitronen zu verschaffen, müssen aber eine dieser scharfen grünen, meist vom Gardasee stammenden Früchte mit 8 bis 10 Kronen bezahlen. Französische Artischocken sind der jungen Generation des Delikatessengewerbes nur dem Namen nach bekannt, und daß der Prinzipal im Keller noch etliche Flaschen echten französischen Champagners lagern hat, die an hohen Festtagen des Geldbeutel für ganz exquisite Käufer hervorgeholt werden, wird wie ein Geheimnis in stillen Stunden von Ludentisch zu Ludentisch geflüstert. Oesterreichischer Schaumwein und deutscher Sekt ist zu Preisen, die denen, die in Friedenszeiten für französische Marken üblich waren, gleichkommen, noch zu haben, italienischer Asti Spumanti ist verschwunden.

Sehr bezeichnend ist ein Versuch, den einer unserer Mitarbeiter in einem führenden Delikatessengeschäft Wiens unternahm. Er sprach mit dem Geschäftsführer die Zusammenstellung eines feinen Frühstücks. Nach langem Nachdenken offerierte der Geschäftsführer — Substanz, ganz kommensurabel, Substanz als äußerste Delikatess! Man sieht, unsere Feinkostgeschäfte sind sehr arm geworden.

Etwas besser steht es um Edelobst. Feigen sind allenthalben zu immerhin erschwinglichen Preisen zu haben, Datteln bieten ihren braunen Glanz da und dort noch an, und eine Dattel ist für ungefähr eine Krone das Stück manchmal noch zu haben. Französische Trauben aber sind feindliche Ausländer, die nicht über die Grenze kommen. Nur die griechische Olive ist uns mit der italienischen Schalenmandel treu geblieben. Sie haben beide Maritätswert, doch ist der Preis dafür in einem nicht überraschenden Verhältnis etwa zum Fleischhandelspreis. Die Prachmandel freilich ist auch verschollen, und die Vielliebhaber werden ihre Phantasie nach einem Ersatz anstrengen müssen.

Der Gegenwart, die so gar nichts Delikates an sich hat, haben sich die Delikatessen entfremdet. Unser proletarisches Gewissen wird ihnen keine Träne nachweinen und sich gegen alle Sehnsucht nach letzteren Dingen empört auslehnen in der Erwägung, daß all diese schönen Sachen Nüchternheiten wären und daß man froh sein darf, das tägliche Brot zu besitzen.

Trotzdem wäre niemand böse, wenn die verschollene Delikatess wieder zu uns zurückkäme: denn dann wäre ja wieder das Del der Mayonnaise da, und eine saftige Hummerschere, in Mayonnaise getaucht, kann auch wie ein Delzweig des Friedens erscheinen.