

# Schlimme Signale

## Von Speisekarten und anderen Warnhinweisen

Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Gasthauses; heißt es jedenfalls. Weshalb wählen dann manche Gastronomen für ihr Angebot eine Schrift, die kein albanischer Wertstoffhändler für seine Korrespondenz verwenden würde? Und warum zirkeln kochenden Hobbykalligraphen ein Tandaradei aufs Papier, das Augenschmerzen bereitet? Auch das schlammfarbene Plaste-Ringbuch mit Klarsichthüllen will uns etwas sagen: „Hier wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Basta!“ Die verbreitete Sitte, Speisekarten zu laminieren, hat ebenfalls Symbolgehalt. Wo das Angebot mit der wischfesten Sinnlichkeit eines Personaldokumentes präsentiert wird, ist wenig mehr als emotionslose Sanatoriumsküche zu erwarten.

Auch das Kleingedruckte wirkt mitunter appetitzügelnd. „Draußen nur Kännchen - mit einer Tasse“ wird im Cappuccino-Revier zwar immer seltener, die altdeutsche Fußnote „Für Umbestellungen berechnen wir 1 Euro extra“ hält sich aber erstaunlich gut. Auf einem Ausflugsgasthof bei Horben wird der Gast schließlich detailliert über Sonderleistungen der Küche informiert: „Extra Ketchup 20 ml – 10 Cent.“ Mein Favorit ist leider einem Pächterwechsel zum Opfer gefallen. In einer alten Markgräfler Dorfwirtschaft war einst jede Seite der Karte mit der geheimnisvollen Gleichung versehen: „Ware = Endpreis.“ Knapp darunter stand dann die Botschaft zum Ende des Gasthausvollzugsdienstes: „Lokalschluss = 22.30 Uhr“. Blicke noch das Relikt einer von Preisen unbefleckten Damenkarte, wie es in der gehobenen Gastronomie vereinzelt gepflegt wird. Immer interessant, wie sich eine Frau von heute angesichts einer Karte von vorgestern verhält. Mögliche Antwort zum Service: „Darf ich dieses Fundstück unserem Volkskundemuseum zur Verfügung stellen.“

Manchmal hängt die Dokumentation des Unvermögens freundlicherweise gleich neben der Gasthaustür, was Folgeschäden ersparen kann. Gilt der Speisekartenauszug neben dem Eingang doch als erste Warnung, oft ist es auch als die letzte. Für sich sprechen Schaukasten-Arrangements mit Girlanden aus Plastikblumen, garniert mit einem Bodensatz an Fliegen, die ihre dünnen Beinchen nach oben strecken. Ein vergilbter Aushang, so selten gewechselt wie die Unterwäsche eines Landfahrers, macht auch keinen Appetit. Und wenn am Kaiserstuhl, im September, zur Hochzeit heimischer Produkte, „Muscheln satt“ wie am Timmendorfer Strand feilgeboten werden, erinnert schon der bloße Augenschein mehr an einen Fresszettel, als an gute Küche. Da hilft auch das verwelkte Feinschmecker-Bapperl nichts. In solchen Fällen gilt die badische Konklusion: „Alles g’schwätzt.“

Noch ein Wort zur dumpfen Regel, „im einem fremden Gasthof gehe ich zuerst auf die Toilette, dann weiß ich wie es schmeckt.“ Ein sauberer Abtritt, womöglich durch protokollierte Streifengänge wie in der Vollzugsanstalt überwacht, garantiert noch lange keine menschenwürdige Küche, wovon man sich vorzugsweise auf Autobahnraststätten überzeugen kann. Andererseits sollte auch das separate Häuserl, wie es in Berggasthöfen gepflegt wird, nicht überinterpretiert werden: es besteht nun mal kein Zusammenhang zwischen einer Holzbrille und einem gut geführtem Holzbackofen.

Dennoch sollte der Gast jeden sachdienlichen Hinweis ernst nehmen. Das gediegene Zürcher Restaurant „Alpenrose“ (Fabrikstraße 12) wirbt mit dem ebenso einfachen, wie zutreffenden Hinweis, „Edles aus der Schweiz“. Im Gastraum hängt dann ein Schild: „Hüpfanz verboten - Polka etc.“ Eine so klare Position der Gastgeber wünscht man sich öfter, eventuell auch mal mit der Aufschrift: „Eltern haften für ihre Hunde“. „Fernsprechen und Babywickeln im Gastraum unerwünscht.“ Oder wie wär’s mal mit: „Keine mediterrane Küche.“