

OTTO SCHEINER / MÜNCHEN
DIE SPEISEKARTE

EINE KRITISCHE BETRACHTUNG

Der Appetit kommt beim Essen, wenigstens geht es allen Menschen so, die über gesunde Verdauungsorgane verfügen, und deren Magen sich gleich bemerkbar macht, sobald sie zusehen, wie andre Menschen sich's gut schmecken lassen. Dies trifft selbstredend nur in jenen Gaststätten zu, deren Einrichtungen zum Besuche einladen. Nicht immer ist es ein gedeckter Tisch. Ein fauber geschuener Tisch mit blankem Eßgeschirr wirkt stets appetitlicher als eine Tischdecke, die gleichsam als »Speisekarte mit Rückblick« oder als »Wochenrundschau« dient. Unwillkürlich greift die Hand zur Speisekarte (in den sich besser dünkenden Gaststätten »Menükarte« genannt), die, wenn sie geschmackvoll hergestellt ist, zur Steigerung des Appetits nicht wenig beiträgt. Man vertieft sich in die Karte, findet aber nichts Mundendes, weil der Geldbeutel es nicht erlaubt. Ja, so ein »lukullisches Mahl« verlangt halt seine Opfer.

Das Wort »lukullisch«, auf deutsch »schwelgerisch«, erinnert an den römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus, der um 57 v. Chr. starb, 74 bis 67 v. Chr. den Krieg in Kleinasien führte, dann nach Rom zurückkehrte und sich vornehmen Lebensgenüsse hingab und eine solche Pracht entfaltete, daß die nachfolgende Zeit üppige Gastmähler mit seinem Namen in Verbindung brachte.

Doch nicht von den alltäglichen Speisekarten, wie sie häufig in den Gastlokalen ausliegen und zugleich als Reklame irgendeiner Sekt- oder Weinhandlung, einer Mineralwasserverhandlung oder Zigarettenfabrik dienen, auch nicht von jenen, die in hohen Auflagen gedruckt und in den Schreibwarengeschäften zu haben sind, auf die ein Pikkolo mit nicht immer schwungvoller Schrift oder ein Tippfräulein mit der Schreibmaschine die Tagesleistung des Küchenchefs oder der Köchin einfügt, soll hier die Rede sein (obgleich auch diese Art von Karten es verdienen, einmal unter die Lupe genommen zu werden), sondern von jenen Speisekarten, die aus irgendeinem Grunde, sei es eine Hochzeit, ein Kongreß usw., ihre Entstehung verdanken. Da bei solchen Veranstaltungen die Zusammenstellung der Speisen gewöhnlich im letzten Augenblick erfolgt, wandern diese Speisekarten

meist als Schnellschüsse in die Drucktempel. Und doch: es ist eine schöne Aufgabe für den Setzer, besonders wenn er in der Aufmachung Ellbogenfreiheit hat. Hier bieten sich Möglichkeiten, die der Beachtung wohl wert sind. Er kann die Karten froh und heiter, ulkig oder ernst gestalten, je nachdem es der Charakter dieser Begebenheiten erlaubt; er kann sie ferner den örtlichen Verhältnissen und der Jahreszeit entsprechend aufmachen, so daß sie als wirkliche typographische Schmuckstücke die Festtafel zieren.

In den größern Druckereien stehen dem Setzer gewöhnlich eine Unmenge von Vignetten zur Verfügung, die auf Speisen Bezug haben; aber wie es der Teufel oft will: es ist nichts Passendes zur Hand; entweder harmonieren die Vignetten nicht mit der Schrift, sie sind vielleicht zu groß oder zu klein, oder sie haben mit den dargebotenen Speisen nichts gemein und sind sehr oft so abgenützt oder so alltäglich, daß einem der Appetit vergeht, sie zu verwenden. Es ist ja nicht immer notwendig, daß eine Vignette die Speisekarte schmückt; eine Speisekarte ohne Vignette, auf der die Zeilen geschickt über die Papierfläche verteilt sind, vor allen Dingen gut ausgeglichen, wirkt stets vornehm und gefällig, besonders wenn sie auf einem gut gewählten Papier mit wenigen Druckfarben hergestellt wird. Zu bemerken ist jedoch, daß hierzu nur solche Schriften verwendet werden dürfen, die dem Auge angenehm, gleichsam leicht zu verdauen sind. Man denke daran, daß bei festlichen Gelagen selten Speisen auf die Tafel kommen, die schwer im Magen liegen, und wenn doch, dann sind sie jedenfalls nicht allzu reichlich vorhanden. Der verständige Setzer weiß, was damit gesagt sein soll.

Wirkungsvoll, doch nicht überall angebracht, sind oft Darstellungen, die aus Linien und kleinerem Schmuck geschickt zusammengestellt sind. Wie dies zuwege gebracht werden kann, und wie überhaupt das oben Gefagte zu Recht besteht, davon einige Beispiele, die, wenn sie besser gemacht werden, dem Verfertiger zu Lob und Preis verhelfen mögen. Man trachte danach, mit zwei, im höchsten Falle drei Schriftgraden auszukommen; denn: Viele Köche verderben