



Der Mensch „ißt“ gut – auch in Berlin

Erster Rundgang durch Berlins Gaststätten

Von *FELIX JOSKY*

Wir wollen fröhlich die schlechten Vorsätze befolgen, mit denen unser Weg gepflastert ist.

Die Lehre von den Kalorien in Ehren. Ihre Segnung wird sich ja auch eines Tages auswirken, wenn wir siebzig Jahre alt geworden sind.

Bis dahin soll sie uns nicht die gute Laune verderben. —

Jedermann will gut essen, niemand schlecht.

Es gibt Menschen, denen es gleichgültig ist, was sie essen. Bekanntlich gehörte Napoleon zu ihnen, denn er ließ sich die gesamte Speisenfolge, von der Suppe bis zum Obst, gleichzeitig auftragen und aß in Hast alles durcheinander.

Friedrich der Einzige bestimmte täglich die Speisenfolge für den nächsten Tag und kontrollierte dann später nicht nur die Herstellungskosten, er gab vielmehr auch den Gerichten, die ihm besonders gut geschmeckt hatten, schriftlich seinen Beifall.

Es dürften nur sehr wenige Weltstädte existieren, in denen man Gelegenheit hat, so vielseitige Restaurants zu finden, die allen Ansprüchen Rechnung zu tragen verstehen, wie in Berlin.

Der Berliner ist tatsächlich sehr anspruchsvoll geworden. Er läuft wohl vier Wochen in ein neueröffnetes Restaurant. Findet er aber dort nicht erste Qualität zu entsprechenden Preisen, so bleibt er weg. Es ist darum nicht leicht, immer den Wünschen zu genügen.

Die hoffnungsfreudige, aber leichtfertige Devise bei Eröffnung eines neuen Hauses: „Es wird schon gehen“, hat sich sehr oft als trügerisch erwiesen.

Es gibt in Paris nur französische Küche, in Wien und Budapest österreichische, ungarische und wieder französische, in Prag vorwiegend böhmische Küche.

In Berlin findet man fast ausnahmslos alles zugleich. — Eine „Berliner Küche“ gibt es nicht, und nur der Fremde nennt das, was ihm bei uns nicht schmeckt: „Berliner Küche“.

Besonders schwierige Herren sind die Österreicher. Ihnen schmeckt es eigentlich nur in Wien.

Die österreichische Küche ist gut. Es heißt zwar alles falsch. Aber man bekommt im kleinsten „Beisel“ die österreichischen Spezialgerichte genau so gut wie bei Sacher in Wien. Aber — unter uns — die Auswahl ist nicht sehr reichhaltig, und in sieben Tagen ist man die ganze Speisekarte durch.

Gnade! — Denn ich habe etwas gegen die österreichische Küche gesagt. Also — man verbiete mir zu Strafe auf Lebenszeit „Nockerln und Marillenknödeln“.