

Es ist unmöglich, die vorzüglichen Berliner Restaurants sämtlich aufzuzählen. Wir müssen uns darauf beschränken, nur von denen zu sprechen, denen neben ihrer Qualität, eine besondere Originalität, ein besonderer Reiz anhaftet, die sich voneinander schon in der Zusammensetzung ihres Publikums unterscheiden, die mit einem Wort, trotz ihres zumeist kurzen Bestehens, bereits eine Tradition haben.

Der Fremde, der nach Berlin kommt, hat uns nur zu sagen, „wie“ und „was“ er essen möchte, und wir werden ihm sofort die Frage nach dem „wo“ beantworten: Intim, weltstädtisch oder exotisch?

### I. Die Intimen

Maupassant, noch immer nicht übertroffen in der Kunst, mit knappen Worten eine Vorstellung von Menschen und Dingen zu geben, charakterisiert einen Mann, dessen Gesellschaft ihm zusagt: „Man möchte mit ihm speisen“.

Also — ein Mann seinesgleichen, also, ein Mann von hoher Kultur. „Das Speisen mit jemandem“ schien ihm der beste Ausdruck für eine Sympathiekundgebung.

So wäre er sicherlich mit ihm in das „Atelier“ gegangen.

Die ständige Ausstellung verkäuflicher Gemälde moderner Meister hat diesem „Pariser“ Hause seinen Namen gegeben.

Hier begegnet man bestimmt nicht Leuten, die den Kaviar „mit Löffeln“ — essen.

Mit solchen will hier keiner bei Tisch sitzen, nicht als Gast, nicht als Gastgeber. Wer in der Jugend nicht altpreußische Bescheidenheit gelernt hat, dem bringt sie der Staatsanwalt später auch nicht mehr bei. Und diese Bescheidenheit ist in der ganzen Welt Leuten von gutem Geschmack eigen.

Qualität, nicht Quantität schätzt Brillat Savarin. Zum Beweise dafür gibt er in seiner klassischen „Physiologie des Geschmacks“ nur ein einziges Rezept, das der „Fondue“, die nur aus Eiern und Schweizer Käse besteht. Und doch hielt er eben die Zubereitung dieses Gerichtes für so würdig, daß er die Weisung gibt: „Und dazu hole deinen besten Wein aus dem Keller“.

Die Großen aus dem Reiche der Gastrosophie und Gastronomie sind nicht ver-



Im Atelier