

Und wieder das unbeschreibliche Lächeln: „Es ist bei uns nicht Sitte, jemandem zu widersprechen.“ Und dann bezahlte er auch noch, trotzdem er von mir eingeladen war, denn, erklärte er, hier befänden wir uns ja gewissermaßen in seiner Heimat, und da müsse ich natürlich sein Gast sein.

Von den chinesischen Restaurants in Berlin ist „Tientsien“ das räumlich größte. Die sehr reichhaltige Speisekarte ist in chinesischen Lettern geschrieben, daneben befindet sich der Name des Gerichtes in lateinischer Schrift. Aber nicht alle Namen vereinfachen uns die Bestellung. Man weiß nicht, was man sich unter „Choa Lo Lye Zi“ oder „Leng Bau Zi Si“ vorzustellen hat. Die Zubereitung ist ganz außerordentlich, und die vielen anwesenden Europäer — sprich Berliner — sind der Beweis für die hervorragende Küche. Huhn-, Rind- und Schweinefleisch herrschen vor. Dazu teils chinesisches Gemüse, teils deutsches auf chinesische Art zubereitet. Kartoffeln fehlen hier ganz und gar, denn Kartoffeln dienen in China als Schweinefutter und selbst der ärmste Mann verschmäht sie.

Das vor noch nicht allzu langer Zeit eröffnete chinesische Restaurant „Tai Tung“ erhält durch die mit chinesischen Stickereien reich verzierten Wände einen intimen Charakter. Hier werden sorgfältig zubereitete Originalgerichte wie Seegurken, chinesische Wasserlilien und Bananen in heißem Honig serviert.

Bei dem Japaner „Toyokwan“ kochen wir uns selbst „Butanabe“ auf dem Spirituskocher, den man uns neben dem Lacktablett mit den kleinen zierlichen Näpfen vorsetzt. „Butanabe“ ist Fleisch in Scheiben, dazu kommen sechs Gemüsesorten: Bambus, Fukki, Schirataki, Tofu, Lotosblume und Porree.

Und danach eine Süßspeise: „Johkan“, bestehend aus Zucker und Bohnen.

Eine endlose Auswahl fremdartiger Gerichte bilden, ohne jemals zu wechseln, den Inhalt der beständigen Speisekarte.

Davon entspricht roher Fisch wohl nicht jedem europäischen Geschmack.

Die sonnenbraunen Inder, früher häufig Gäste bei den Chinesen, haben jetzt ihren „Hindoustan-Room“. Zwei langgestreckte Zimmer einer Parterrewohnung bilden für sie eine Art Klub, zu dem auch andere Zutritt haben.

An dem Pfeiler zwischen den Fenstern natürlich ein Porträt Gandhi's.

Der scharfgewürzte Duft des Curry haftet fest diesen Räumen an. Denn Curry ist der Zusatz zu allem, zu Reis, zum Huhn, zum Fisch und dem Hammelfleisch, dem indischen Lieblingsgericht.

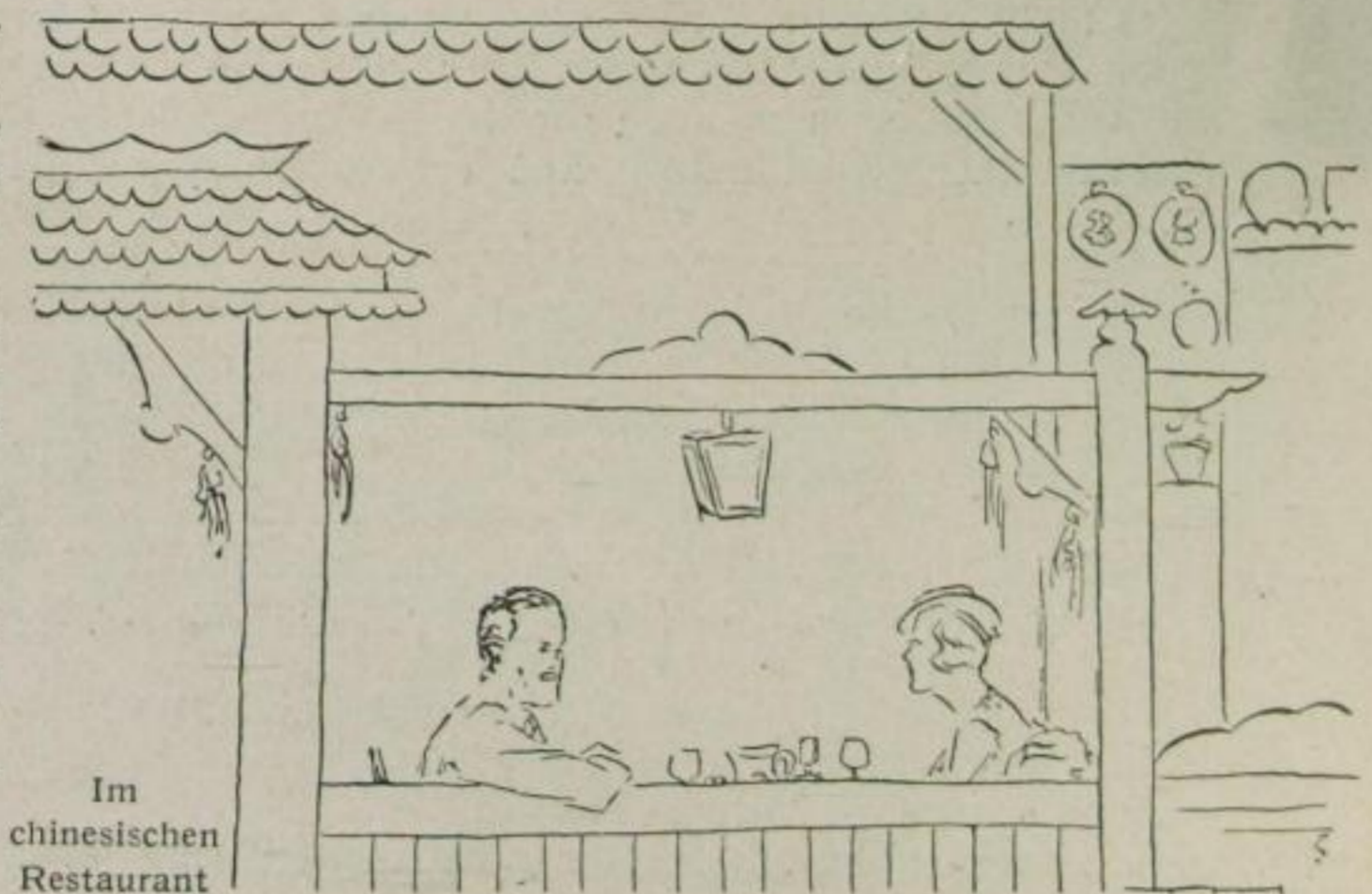
Maschallah — Gott, wie schön! rufen wir begeistert mit den Türken im Restaurant „Orient“. An den Wänden orientalische Tücher, fremdartige Waffen und Musikinstrumente. Die Serviermädchen in bunter Tracht mit Beinkleidern, eine Kappe schief auf dem Kopf. Natürlich essen wir hier Für lü, Tschischkebab oder Schaschlik, das am Spieß gebratene und servierte Hammelfleisch auf türkische, persische oder kaukasische Art.

Es folgt Rahat Lokum, das Konfekt, Baklawa, die Süßspeise der Haremsdamen.

Es braucht also in Berlin niemand nach den Fleischtöpfen Ägyptens — Ja, richtig, auch die Fleischtöpfe Ägyptens gibt es buchstäblich in Berlin.

„Fuad“, der Ägypter, der fließend zwölf Sprachen spricht, kocht ebenso fließend die Gerichte all dieser Sprachgebiete. Die Tagliatelli gelingen ihm ebenso wie das Muschelragout auf Marseille Art. Jetzt will er uns einmal das Leibgericht der Beduinen vorsetzen. —

Der Mensch ißt gut, — auch in Berlin.



Im
chinesischen
Restaurant