

# Herr Generaldirektor um $\frac{1}{2}$ 3 bei \*\*

Eine gastronomische Herbstbetrachtung von Osear Mau  
Zeichnung von Skid

Die Flitterwochen der neuen Saison sind vorüber. Man hat sich mit den gesellschaftlichen Ereignissen, den modernsten Revuen und Premieren in Oper und Schauspiel mehr oder weniger abgefunden. Die Geschlechter rücken etwas voneinander ab. Die ersten Wochen nach Beginn der Wintersaison sind noch der Zerstreuung und der Erholung von den Reises Strapazen der Sommer-Nachsaison gewidmet. So um den Ausgang des Oktobers tritt dann die große Wendung ein. Die Feste stehen vor der Tür. Der bevorstehende Jahresabschluß der großen Industrie-Gesellschaften und Banken wirft seinen Schatten voraus: Konferenzen, Versammlungen und Besprechungen halten den Herrn der Schöpfung von den Salons nur allzuoft fern. Manche wichtige Vorbesprechung zu einer großen Transaktion ist notwendig; und hierfür ist wieder Voraussetzung die gegenseitige Fühlungnahme, das Einandernäherkommen.

Bismarck hatte die Erfahrung gemacht, daß eine gute Zigarre bei politischen Diskussionen versöhnend stimmt. Der Geschäftsmann von heute weiß den Wert eines auserwählten Menus für das Zustandekommen einer Verbindung zu schätzen. Und sobald man über den ersten Meinungs-austausch hinaus ist, verlegt man die weiteren Verhandlungen an gastfreundlichere Stätten. Sitzen die Parteien erst einmal an der Tafel zusammen, so ist der Konnex hergestellt, und der Wirt und der Koch haben das Wort. Der Wirt muß die Eigenart seiner Gäste kennen, muß wissen, was dieser, was jener vorzieht und muß auch dem neuen Gast gerecht werden können. Er muß die Stimmung seiner Gäste berücksichtigen, denn zur Eröffnung eines feierlichen Essens paßt wohl ein „Hors d'oeuvre à la Diplomate“ kaum, aber ein „Creme Treneuse Argentée“. Eine junge Pute mit Straßburger Trüffeln dürfte dagegen stets Beifall finden, während eine „Poularde en Cocotte“ schon dem Wortklange nach nur einem feucht-fröhlichen Menu angehören darf. Aufgabe des Kochs ist es, diese oder jene Speise nach Anweisung des Wirtes und nach dem Geschmack des Gastes pikanter zu machen und durch geheimnisvolle Kräuter- und Gewürzbeimischungen den Genuß selbst einer Hausmannskost zu einer Delikatesse werden zu lassen. So wird aus einem gebackenen Hühnchen nach dem Rezept einer altfranzösischen Küche etwas, was der Gast unter der Bezeichnung „Ein Hühnchen nach der Art der Großmutter des Herrn Houdan“ kaum erwarten würde. Auch die Zusammenstellung des Nachtschens, der ja den Uebergang vom unpersönlichen Unterhalten bei dem Essen zum geschäftlichen Teil nach dem Essen bildet, ist nicht so einfach, wie es für den „Laien“ den Anschein hat. Ein leichtes spritziges „Glacé Sarah Bernard“ mag dann das Richtige bei einem Menu zur Feier eines abgeschlossenen Vertrages treffen, es leitet hinüber zu beliebigen Flaschen Monopole-Sekt . . ., ein „Vanille-Eis nach Horcher“ ist dagegen etwas Konventionelles, es führt ein geschäftliches Fluidum in sich, das nicht so leicht ablenkt . . .

Jede Saison bringt ihre Modeneuheiten auf allen Gebieten hervor. Auch der Gastronom hat dieser Tatsache Rechnung zu tragen. Er wird es um so lieber tun, als seine Gäste Ansprüche stellen, ihm gewissermaßen neue Aufgaben geben. Die „Saison der Konferenzen“ bietet solche. Und deshalb sieht man in den vornehmsten Restaurants die vergnügtesten Gesichter bei den Gästen — und dem Wirt.