



Fot. A. P.

Die Riesenhalle eines eleganten amerikanischen Hotels

Imponierend die fast domartige architektonische Gestaltung der ungeheuren „hall“, die allerdings eher einen prunkvoll feierlichen als anheimelnden Rahmen für das gesellschaftliche Leben der Menschen im Hotel bildet.



Fot. A. P.

Jedes große Hotel ist ein internationaler Treffpunkt  
Augenblicksaufnahme im Schreibzimmer eines Schweizer Hotels.

### „Ein Huhn marschier!“

Im Speisesaal des Hotels wird ein Huhn bestellt. Es würde einen Augenblick dauern, sagte der Kellner, denn es wird erst frisch in der Küche zubereitet („à la minute“, sagt die Küchensprache). Die Zubereitung der Speisen teilt eine ganze Reihe Köche unter sich auf — alle sind Spezialisten in ihrem Fach. Es gibt einen Saucier (Sofsenkoch), einen Rôtisseur (Bratenkoch), einen Pâtissier, der die Pasteten bäckt, aber auch die Kuchen und Torten, einen Entremetier, der das Gemüse bereitet, und mehrere Commis. Ueber allen steht der Küchen-Chef. „Ein Huhn marschier“, ruft der Sous-Chef, sein Vertreter. Das heißt in der

Küchensprache: das Huhn ist fertig zum Serviertwerden. Wenige Sekunden später steht es auf dem Tisch unseres Gastes.

### Gespräch mit dem Oberkellner

Der Oberkellner des erstklassigen Hotels ist ein Mensch, der sich nicht klassifizieren läßt. Er ist der Mittler zwischen Gast und Küchenmeister und ein Mittelding zwischen Freund und Diener.

Er war in Nizza und in Baden-Baden, in New York und in London, in der Passage-Bar Brudburry, bei Rudolf Dressel und im deutschen Pavillon auf der Weltausstellung in Paris.

„Es ist anders geworden als früher“, sagt der Oberkellner und zeigt auf den Riesenaal, in dem die Tische abgedeckt sind und auf ein Jubiläumessen, eine Aufsichtsratsitzung oder eine Hochzeit warten. „Früher gab es hier kaum einen Tisch, an dem nicht gebraten oder geschmort wurde, wo nicht die Spiritusflämmchen glühten — hier wurde eine „Ente pressé“ zubereitet und dort „Crêpes Suzettes“ und da wieder „Flambierte Schnepfen“ oder eine „Poularde Mascotte“ . . .

Wenn früher ein Gast noch keine „Ente pressé“ kannte, dann sagte er: „Pfft, Ober, was ist das, was die Herrschaften am Nebentisch essen?“ Und beim nächsten Mal bestellte er es sich selber.

Ein elegantes Ehepaar betritt das Restaurant. „Wie wünschen der Herr zu speisen?“ Die Speisekarte zeigt verschiedene Zusammenstellungen — kleines Menü, großes Menü, umseitig ist die umfangreiche Weinkarte.

„Kleines Menü!“ bestellt der Herr. Und ein Wasser die Dame.

Und der Herr ein Pilsner.

„Es gibt kaum noch jemand, der sich ein Menu à la carte zusammenstellt.

Sanz selten einmal, und dann muß man sich noch vorher erkundigen, was es kosten darf — sechs Mark oder acht Mark — doch acht Mark sind schon bald nicht mehr wahr . . .“ erzählt der Oberkellner. „Wo sind die Vorkriegszeiten, wo der vornehme Gast eine „Poularde Mascotte“ bestellte, ohne sich darum zu kümmern, ob sie 25 oder auch 30 Mark kostete? Der Oberkellner hätte es ja auch gar nicht vorher sagen können — der Küchenmeister richtete sie an, und erst wenn sie fertig war, konnte man berechnen, was sie kostete. Von Zwischengerichten und dem Kaviar, der in der Originalpackung auf den Tisch kam, nahm sich jeder soviel er wollte, und erst nachher wurde nachgewogen, um wieviel die Büchse leichter geworden war!“