

Die Speisekarte ist die Visitenkarte der Küche

Hunger hat jeder mal. Auch und vor allem unterwegs. Dann sind Restaurants oder Kneipen, Bistros oder Beizen, Gasthäuser oder Hotels – und wie sie sich alle nennen mögen – von Nutzen. Bis einem die Speisekarte gereicht wird. Spätestens an dieser Stelle denke ich regelmäßig über den Vorteil einer Fastenkur nach. Nicht der Preise der angepriesenen Speisen wegen, da erschüttert mich so schnell nichts. Nein, der Speisekarten wegen.

Ich liebe es, in die fettigen, eingeschweißten zu greifen. Wo man mit den Fingern die Ranzigkeit des Frittieröls überprüfen kann. Oder jene, die schon seit drei Generationen ununterbrochen in Gebrauch sind. Zu schweigen von denen, die mit Word und Wortart vom Enkelkind gestaltet wurden. Oder die Eiskarten, bei denen inzwischen der dritte aktuelle Preis per Etikett überklebt wurde. Ich fürchte, Sie wissen, was ich meine.

Kommt dann Kellnerin oder Ober mit der abgedroschenen Floskel „Naaaa, haben wir schon was gefunden?“ geeilt, frage ich, ganz ruhig, fast nebenbei: „Sagen Sie, wird in der Küche so gekocht, wie die Speisekarte aussieht?“ Und in den fragenden Blick, in die Pause, die immer, ausnahmslos, entsteht, muss man, bevor eine Gegenfrage kommt, noch einen kleinen, aber entscheidenden Nachsatz setzen: „Ich meine, so schludrig – wie die Karte ist?“ (Für schludrig können Sie fettig, hilflos, durcheinander oder eine andere zutreffende Eigenschaft setzen). Dreht die entnervte Bedienung nicht sofort ab und eilt von dannen (was selten vorkommt), erfahren sie meist viel über die Küche und nicht selten alles über deren Schwächen. Weil: endlich hat die Bedienung jemanden gefunden, mit der sie/er über den Frust reden kann, den man als Servicekraft nie zeigen darf. Mein bestes Erlebnis bisher: „Ich könnte verstehen, wenn Sie nichts bestellen.“ Also freue ich mich immer gautschvergnügt, wieder einmal jemand anderen bewusst gemacht zu haben, was schönes, gutes, gepflegtes, bedachtes, sorgfältiges Setzen und Drucken, was Haptik des Papier sind und bewirken. Denn spätestens mit der Aufforderung an die Bedienung, „stellen Sie sich vor, auf dem Teller sähe es so hilflos aus wie auf dieser Speisekarte“, haben Sie jemanden bekehrt. Entweder, Sie als Gast finden beim nächsten Mal eine neue Speisekarte vor, oder aber Kellnerin oder Kellner haben gekündigt, weil sie begriffen haben, in welchem Schuppen sie gearbeitet haben.

Und bei jeder Visitenkarte, die Sie bekommen, können Sie ebenso verfahren oder bei jedem Katalog und Brief, der ihnen ins Haus kommt oder überreicht wird. Denn wie sonst sollten wir in als notleidende Branche sonst noch an Druckaufträge kommen ????. Wir müssen der Welt klar machen, dass man uns braucht! Notfalls durch einen Hungerstreik, siehe oben