Fremdenblatt
21./V. 1915

* **(Das fleischlose Menü.)** Man kann wirklich pretentiös versichern: Ein Menü. Weniger ist diesmal mehr gewesen. Wie reichhaltig garniert war diese fleischlose Speisekarte! Wieviele neue Kombinationen tauchten plötzlich auf. Wie machte die Fleischnot erfinderisch. Dsa um das Rindfleisch gekürzte Mittagsprogramm war abwechslungsreicher als jemals vorher. Die kulinarische Revolution hat einen Vorwurf, den man früher nicht ganz mit Unrecht gegen die Gastwirte erhob: Daß sie sich allzusehr und allzu genügsam auf die Rindfleisch-Spießergewohnheiten ihrer Stammgäste verließen, entkräftet. Der Krieg hat ihren Unternehmungsgeist, ihr Erfindertum geweitet. Z. B.: Früher waren Eier Schaleneier oder Eierspeise. Weitere Möglichkeiten gab es nicht. Jetzt erst kann man sehen, wie wandlungsfähig dieses nüchterne Ei eigentlich ist: Rührei und harte Eier mit Senf wurden serviert. Ueber Nacht war Salat neu erfunden: Seine Blätter manigfaltig frisiert, in Variationen zubereitet. Niemals hatte man geglaubt, was aus diesem nüchternen Grünzeug alles hervorgezaubert werden kann. Die Fische nahmen den altehrwürdigen Stammplatz des suspendierten Rindfleisches ein: Seefische, Seezungen. Kapitalskräftige alte Herren bissen wieder in die entwohnte Knackwurst, was sie seit ihrer Studentenzeit nicht mehr getan hatten. Und siehe da: Es schmeckte ganz ausgezeichnet: Wurst mit Kartoffeln. Und der armselige Erdapfel bekam geradezu eine Fregoli-Rolle zugewiesen. In vielerlei Gestalten produzierte er sich: Mit Bröseln, mit brauner, appetitlicher Kruste, mit gehacktem Schinken, mit kleinfaschiertem Fleisch. Makkaroni triumphierten, Wild und Geflügel wurden mobilisiert. Sie figurierten als Delikatessen in der vegetarisierten Speisekarte. Ersatzmitel, zweite Garnitur, schon am ersten Tage die angestammte, traditionelle entbehrlich machte. Fertige warme Mehlspeisen, Schokoladepudding mit Ueberguß um 10 Uhr abends, nicht gestrichen, das hat man in Wien schon lange nicht erlebt! Das hat mit seiner Teuerung das Rindfleisch zuwege gebracht. Und zum Schluß hat die fleischlose Speisekarte noch eine lehrreiche Kriegsmoral: Sorgfältigliebevoll, durch Jahre gezüchtete Gewohnheiten können über Nacht fallen. Wien ohne Rindfleisch. Und Wien hat eine üppige Speisekarte den rindfleischgewohnten Gästen serviert, die sich an dem neuen Programm delektierten. Kellner, eine zweite Portion! ...