

23./X. 1915

Kochkunst und Weltkrieg.

Wird der gegenseitige Haß der Völker, wie er jetzt in Europa töbt, etwa auch auf die Küche übergreifen und werden die Nationen die Lieblingsgerichte der Gegenseite in Acht und Bann zu bringen? So, daß etwa der Preuße keine „Omelette à surprise“ mehr genießt oder keinen Plum-pudding, ebenso wenig wie der Brite oder Franzose eine pommerische Spießgans? Zum Trost für die Völker kann man diese Frage wohl unbedingt verneinen. Man hat sich schon jetzt das Leben gegenseitig schwer genug gemacht, so schwer, daß man sich nicht nachher noch aus bloßer Erbitterung den Küchenzettel zu beschneiden braucht. Wohin sollte das auch führen? Eine gute Küche muß ihre internationale Aufgabe niemals ausschließen; sie kann dazu beitragen, viel Mißstimmung, viel feindlichen Groll und unnützen Vergelt zu besänftigen. Unter den kriegsführenden Nationen sind die beiden größten Feinschmiede der Franzosen und Österreicher; beide halten sehr auf gutes Essen, beide beanspruchen darin nicht ohne Berechtigung einen Vorrang vor den Nachbarvölkern. Ich weiß nicht, ob die zu Anfang des Krieges verbreitete Nachricht wahr ist, daß trotz der strengen Aushebungen, trotz peinlich genauer Nachmusterungen die Köche der Feinschmiede-Restaurants in der Pariser Rue Royale und auf dem Boulevard des Italiens stets vom Kriegsdienst verschont blieben. Unmöglich ist es nicht. Für die Nation so wertvolle Menschen werden in Acht genommen und man hütet sich, sie den Gefahren des Schüdensgrabens auszusehen. Daß Österreicher von den Härten der Kriegszeit den Mangel einer guten Küche am meisten empfinden, kann man manchesmal hören; indessen ist die eigentliche Feinschmederei in Österreich auf bestimmte Städte und Völkerstaaten beschränkt. Der österreichische Soldat kann bekanntlich außerordentlich mäßig sein und sich lange mit wenig Nahrung begnügen.

Es widerspricht nicht der historischen Logik, daß beide beiden Feinschmiede-Nationen gegenseitig ihre Erfahrungen und ihre Küche austauschten. In dem sonst in diesen Dingen sich abschließenden Paris haben stets Wiener Pastetenbäcker und Wiener Köche eine Rolle gespielt. Die Geschichtsschreiber der französischen Revolution erwähnen, natürlich mit patriotischer Entrüstung, daß sich in dem „schwulerischen“ Haushalt Marie Antoinettens mehrere Wiener Bäcker und Köche befunden hätten, als man die Hochhaltung der Tuilerien auflöste; sie habe solche aus ihrer Heimat mitgebracht. Bis kurz vor dem Ausbruch des Weltkrieges konnte man über Pariser Bäckereien recht oft die Aufschrift lesen: „Boulangerie viennoise“. Ob diese Aufschrift jetzt noch vorhanden ist? Immer, selbst in Zeiten großen Deutschenhaßses, hat es in Paris Wiener Restaurants gegeben. Die graphischen Begriffe der Franzosen waren ja immer etwas unflar, Österreicher und Deutsche gaben also als zwei gänzlich verschobene Völker: der Österreicher hatte den Ruf eines liebenswürdigen, netten Menschen, der die Weltkultur durch Tanzmädchen und wohlsmeldende Küchen und Ladereien bereichert hatte, der Deutsche war ein wilber Barbar. Eines der frühesten unter diesen Restaurants war das Restaurant Zung, unweit der großen Boulevards. Zu einer gewissen Popularität in Paris hatte es ein anderer Wiener Gastwirt gebracht, den in den letzten zehn Jahren vor dem Kriege fast jeder Fremde kannte, und den wohl

auch alle Deutschen, die noch der Seine kamen, aufsuchten, Herr Georg Spieß. Die „Taverne Spieß“ war eines von den grünen Lokalen der Boulevards; ihr Namensschild leuchtete weithin durch das Straßengewühl. Sie lag an der Ecke der Rue Drouot und des Boulevard Montmartre, also ungefähr an dem Punkte von Paris, wo der stärkste Verkehr herrscht. Von Süden her mündet hier die Rue Richelieu, auf der anderen Seite endet der Boulevard des Italiens; zu jeder Stunde des Tages, man könnte fast sagen, auch der Nacht, ging hier ein ununterbrochener Heerzug von Menschen und Geführten aller Art vorüber. In der Taverne Spieß wurde es nie leer. Es gab Stunden und Tage, wo man hier mehr Deutsch hörte als Französisch. Die zahlreiche deutsche Kolonie von Paris hatte viele Vertreter unter den Stammgästen von Spieß, aber auch die Vergnügungsreisenden und Touristen liebten es sehr, von hier aus das Leben auf den Boulevards zu beobachten. Es war vielleicht kein Zufall, daß die Blüte dieses Wirtshauses seitlich mit dem Siegeszug des Pilsener Bieres in Paris zusammenfiel; die Franzosen, wenigstens die Pariser, haben seit zehn Jahren viel Geschmak an diesem Getränk gefunden. Die Speisekarte bei Spieß war ein Gemisch von deutscher und französischer Küche, erstere natürlich rein Wiener Art, und manchmal mit wunderlicher fremder Bezeichnung. Wenig Dank wußte man Herrn Spieß für seine Bemühungen, den Haß der Völker wenigstens in der Kochkunst zu versöhnen! Als der Krieg ausbrach, wurde sein Volk, das man als Sammelpunkt der Deutschen kannte, vom Pöbel überfallen, die großen Spiegelscheiben und die Einrichtung zertrümmert. Der Besitzer des Gastrohauses war abgereist, man erzählte sich die abenteuerlichsten Gerüchte über ihn und glaubte ihn schon in einem französischen Konzentrationslager. Aber im August dieses Jahres tauchte Herr Spieß wieder in Wien auf, seiner Vaterstadt, wo er erklärte, bleiben zu wollen. Diesen Entschluß (wenn er ihm treu bleibt) kann man ihm nicht verübeln. Vorläufig muß man die Hoffnung aufgeben, daß die Kochkunst ihre versöhnende Mission vollbringen werde in einem Lande, wo wenig die Leibenschaften herrschen, und wo man viel fluge Dinge redet, um fast immer das Unvernünftige zu tun. („Aöln. Blg.“)