

Der Hofloch auf Reisen.

Deutsche und österreichische Kriegsküche.

Herr Friedrich Hampel, der Hofloch, der sich fünf- und zwanzig Jahre in der Wiener Hofküche betätigte, ist nach Deutschland gereist. Herr Hampel hat eine durchaus gastronomische Reise unternommen, sich wenig um die Empfehlungen des Baedeker gekümmert, sich nicht in Sammlungen und Museen und Denkwürdigkeitsstätten aufgehalten, sondern ist immer irgendwie in der Küchenatmosphäre geblieben. Er fuhr als Hofloch durch Deutschland, sah sozusagen in alle Kochtöpfe, studierte die Speisefarten und hat seine Studien literarisch verwertet.

Nun, Herr Hampel, der Hofloch, hat aus Deutschland allerlei appetitliche Eindrücke mitgebracht und diese in einer Broschüre: „Deutsche und österreichische Küche. Eine zeitgemäße Reisetudie mit praktischen Folgerungen“ wiedergegeben. In diesem Büchlein sind gustifose Anmerkungen enthalten. In Begleitung des Küchenfachmannes besuchen wir die Gastwirtschaften, und es werden uns kulinarische Delikatessen, mit Kommentaren garniert, serviert. Die Grundtendenzen dieser Beschreibungen: In Deutschland sind die Lebensmittelpreise erheblich billiger als bei uns. Ja, auf der Wanderung durch Tunde, Tomaten, Risotto und Gurkensalat glauben wir in ein üppiges Scharaffenland geraten zu sein. Aber täuschen wir uns nicht: Seit der Herr Hofloch die Küchen bereiste, sind wieder einige Monate vergangen, Monate der Preisteuerung, und gewiß sind auch die deutschen Tarife unangenehmer geworden. In Dresden kostete Herr Hampel Hinderbrust mit Konservendöhlen für Mark 1.20, Kaffee für 25 Pfennig, ein Schweinsröllchen für 75 Pfennige. In Leipzig „frischen Lachs mit Butter“, Kartoffeln und Zitronen um 55, Kalbgetröse um 40 Pfennige. In Berlin Kalb mit Gurkensalat für 15, Fischmajonaise für 75 Pfennige. Hier reflektiert der Hofloch wienerisch: „Aufällig ist, daß der Norddeutsche im Essen sowohl quantitativ als qualitativ anspruchsloser ist als wir Oesterreicher.“ Er begnügt sich zum Beispiel mit einem „kalten Bissen“, „belegten Brötchen“ oder „Stullen“. Damit soll aber nicht gesagt werden, daß dieser Brauch, der vielleicht einer falschen Sparsamkeit der deutschen Hausfrauen entspricht, nachahmenswert wäre. Er beginnt sich leider auch bei uns selbst in Hofküchen einzubürgern, zumieist aber in kleinen Bürgers- und Beamtenfamilien, vielleicht weniger aus Gründen der Sparsamkeit als vielmehr aus solchen der Bequemlichkeit. So vorbildlich für uns die Deutschen in allen praktischen Lebensfragen sein mögen, in diesem Punkte können wir ihnen nicht recht geben. Die Brötchenkost ist ja recht appetitlich und scheinbar billig. In Wirklichkeit ist sie jedoch verhältnismäßig teuer, denn sie enthält, wie ein berühmter Physiologe nachgewiesen hat, nur sehr geringe Nährwerte.

Daß die norddeutsche Küche uns fremd anmutet, weniger schmeckt und weniger sympathisch ist, dürfte Geschmackache sein, über die sich streiten ließe. Es ist jedoch sicher: Man würzt weniger, spart mit Zutaten, kocht einfacher (wodurch freilich Gebratenes vom Gekochten nicht immer zu unterscheiden ist), eine Kochsitte, die vielleicht beweisen könnte, daß auch in dieser Richtung die Sinne des Deutschen noch gesund, rein und natürlich sind gegenüber der raffinierten, gekünstelten Küche der überkultivierten Franzosen.

In Nürnberg entdeckt Hampel nicht die Schätze des Germanischen Museums, sondern einen Riesenmierenbraten für vierzig Pfennig und einen Kopfsalat für zehn. Als Paradies erscheint ihm der Chiemsee, wo fünf Portionen Milzwurst mit fünf Portionen Salat noch immer zwei Mark kosten. Er schwärmt überhaupt für die bayerische Küche, für „Kalbsbagen mit Schweinsrüssel“ und findet, ein nationaler Küchenhistoriker, einen Zusammenhang zwischen den Erfolgen und der Kost der Bayern.

Soweit die „zeitgemäßen Reisetudien“. Wie steht es nun mit den im Titel angekündigten „praktischen Folgerungen“ in bezug auf die Wiener Küche? Auch hier hören wir wieder den alten Wiener, der zur Raunzerei neigt: „Es muß leider gesagt werden, daß sie (die Wiener Küche) im Begriffe ist, von ihrem alten Ruf einzubüßen, denn im Verhältnis, wie die Nahrungsmittelpreise steigen, so fällt ihre Güte.“ Und nun ein konkreter Vorschlag: Ein neues Wiener Speisehaus mit folgenden Prinzipien:

1. Vereinfachter, rationeller Wirtschaftsbetrieb unter Leitung von Festangestellten.

2. Einschränkung der Fleischspeisen zugunsten der Gemüse-, Mehl- und Milchspeisen, der Hülsenfrüchte sowie Beilagen, welche in größeren als bisher üblichen Portionen (in besonderen Schalen) zu verabreichen wären.

3. Ausfall des Geträgzwanges.

4. Trinkgeldverbot.

5. Einheitliche Speisentarie (Mittagsstisch mit bestimmten Stunden).

6. Die Speisepreise sollen billig ohne Regieaufschlag berechnet werden, und zwar nach den zeitweiligen Marktpreisen.

7. Die Ueberkleider wären vor Eintritt abzugeben und in einem besonderen Kleiderraume ohne Gebühr abzugeben.

8. Bezahlungen gegen Schein beim Ausgang an der Kasse.

9. Der Besuch des Hauses ist nur mit bezahltem Eintrittscheine gestattet, die im vorhinein blockweise zu erhalten wären.

10. Die dafür eingehenden Beträge gehören zur Dedung der laufenden Betriebsauslagen, könnten fallweise erhöht, beziehungsweise ermäßigt werden.