3727 05.06.1928 Di

A:
T: Paul Reboux über das Restaurant



Abreißkalender.

In der „Belgique Hôtelière" äußert sich der bekannte Pariser Feinschmecker und Literat Paul Reboux über das Restaurant, wie es nach seiner Auffassung sein sollte.

Er beginnt mit Angaben darüber, wie es nicht sein sollte. Die Inneneinrichtung ist ihm durchaus nicht gleichgültig. Er liebt es nicht, daß an den Mauern ringsherum Gegenstände aus Schmiedeeisen oder getriebenem Kupfer aufgehängt sind, um beim Gast den Eindruck zu erwecken, er sei zum Mittag- oder Abendessen in einem deftigen alten Bauernhaus eingeladen. Er warnt vor den Lokalen, wo ein sogenannter Kellermeister in blauem Kittel herumgeht und glauben machen soll, er steige wegen jedes Pöttchen Weines in die kühlsten Tiefen des Kellers hinunter. Ach, seufzt Herr Reboux, ein Duft von Schwefelsäure erschüttert allzuoft den Glauben an die Echtheit des also gezapften Vouvray. Und daneben der Vin rosé ist meist ein kräftiger Südwein verschnitten mit einem algerischen herben Säuerling, dessen Alkoholgehalt unter der Pumpe um die Hälfte verdünnt ist. (Also doch wenigstens nur Wein und Wasser!)

Manche Restaurateure finden es originell, ihrem Lokal den Charakter einer Wirtsstube zu verleihen. Die Tische sind um das Comptoir herum gruppiert, Bürger in vernachlässigter Toilette und in einer Wolke kräftiger Gerüche lehnen, ihren Trunk schlürfend, am Schanktisch. Man glaube indes nur ja nicht, daß die Rechnung dieser trauten Umgebung entsprechend niedrig ausfällt, im Gegenteil, sie erinnert nicht selten an die Preise von Larue und Voisin.

Paul Reboux ist gegen die anspruchsvolle Aufmachung. Kein Groom, der einen an der Tür empfängt und Trinkgeld beansprucht, keine Garderobenfrau, bei der man gegen den üblichen Zehnten seinen Hut und Mantel viel später zurückerhält, als wenn man sie hinter seinem Stuhl hätte aufhängen dürfen, keine pompöse Dekoration mit lärmenden Vergoldungen und Arabesken, kein sogenannter Stil, möglichst flache, in freundlichen Farben gehaltene Wände, keine architektonische Pädagogik, keine phantastische Stukkatur an der Decke, also keine Staubfänger. Dazu Gummiteppiche, die das Geräusch der Schritte dämpfen, ohne den Eindruck nackter Ungastlichkeit zu erwecken, wie ein allzuoft schlecht gekehrter Fußboden. Auf der Speisekarte sollten von jedem Gang: Suppe, Fisch, Braten, Gemüse, Geflügel usw. immer nur zwei zur Wahl stehen, denn es ist Unsinn, den Restaurateur zu zwingen, Tag für Tag eine unabsehbare Reihe von Gerichten in Bereitschaft zu halten und so, zum Schaden des Gastes, seine Küche zu industrialisieren, alle Saucen und Gerichte aus großen Kesseln zu schöpfen.

Der Herr Ober soll diskret seine Vorschläge machen und sich dann zurückziehen, bis er wieder gerufen wird, denn nichts fällt einem stärker auf die Nerven, als wenn da ein Mann mit gezücktem Bleistift und Notizblock steht und auf Entscheidung drängt. Die Wahl eines Menüs ist eine viel zu ernste Sache, als daß man sie übers Knie brechen sollte.

Und dann: Kein Orchester darf die Stille und Andacht des Ortes stören. Und der Gast soll geduldig warten, bis aufgetragen wird. Denn im Restaurant muß man warten können. Wer ein gutes Essen binnen fünf Minuten verlangt, hat höchstens Anspruch auf ein sohlendünnes Schnitzel und einen Schöpflöffel voll Kartoffeln aus einem Militärküchenkessel.

Gibt es solche Restaurants? fragt Paul Reboux. Und antwortet: Ich sah Ähnliches bisweilen in Belgien und in der französischen Provinz. In Paris? Der Leser soll antworten.

(Kommen Sie einmal zu uns, Herr Reboux!)

Mardi 5.6.1928