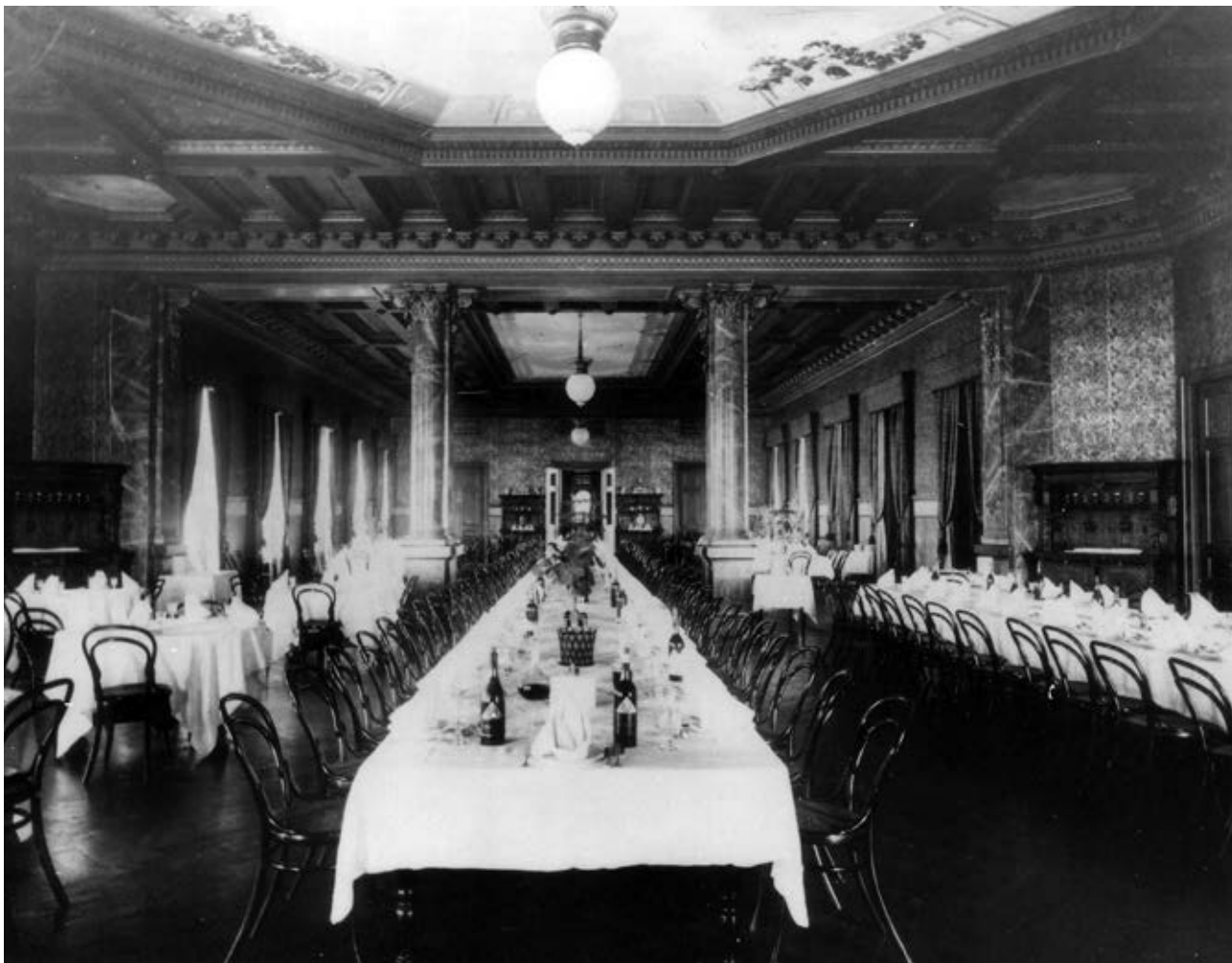


«À la carte»

ALS DAS NOCH EIN FREMDWORT WAR



GEDECKTE TABLE D'HÔTE IM «MALOJA PALACE» UM 1900.

 Stefan Keller  Kulturarchiv Oberengadin

Es gab keine ausufernden Speisekarten, es wurde vielmehr gegessen, was auf den Tisch kam. Ein Blick in die Teller von damals.

Es ist eisig kalt an diesem Tag Anfang des Jahres 1885. Countess Amelie Chesterfield setzt auf dem Eisplatz vor dem Hôtel «Kursaal» in Maloja zu einer letzten Pirouette an, bevor sie sich in ihr Gemach zurückzieht, um sich für das Abendessen schön zu machen. Schon um fünf Uhr wird es einnachten und die Temperatur auf minus 20 Grad Celsius sinken.

Im Sommer 1884 öffnete das vom belgischen Grafen Camille de Renesse erbaute «Grand-Hotel» seine Tore, ein Ereignis, das weit über die Landesgrenzen hinaus für Furore sorgte, denn Grösse und Ausstattung suchen seinesgleichen. Die «Neue Zürcher Zeitung» schreibt: «Es soll hier ein Reunionsplatz der hocharistokratischen konservativen Welt werden. Darum der fabelhafte Kostenaufwand, der wohl ohne Zweifel auch den Zweck verfolgt, die unteren Klassen von vorneherein abzuschrecken.»

Countess Amelie Chesterfield bewohnt eines der 300 Zimmer, eine Suite im obersten Stock, ruhig und mit erlesener Aussicht. Erstmals sind die Zimmer unter dem Dach die teuersten und nicht mehr die Räume in der über die Treppe leichter erreichbaren «Bel-Etage», dem ersten Obergeschoss. Die Countess schwebt mit dem hydraulisch betriebenen Hotellift in die Höhe. Eine durchgehend elektrische Beleuchtung durch Kohlenfadenglühlampen und die zentrale Klimaanlage sind weitere Vorzüge des Hôtel «Kursaal» – dieser Komfort ist einmalig, und Countess Amelie Chester-

field wird ihren Salonfreundinnen in London begeistert davon erzählen.

Punkt halb acht erklingt der Gong auf den Etagen – die Aufforderung, im Speisesaal Platz zu nehmen. 300 Gedecke sind an langen Tischen vorbereitet. «Etwa drei Minuten dauerte das stumme Erscheinen der Gäste, das Rauschen der Damenkleider, die leichten Schritte und die leisen Unterredungen mit den ungemein höflichen und eleganten Kellnern», schreibt Graf Tolstoi in seinen Reisebeschreibungen über die damals übliche Table d'hôte, an der auch er immer wieder Platz nimmt. Und er fährt fort: «Wie überall in der Schweiz bestand der grösste Teil der Tischgesellschaft aus Engländern; daher bestimmten den allgemeinen Ton der Table d'hôte eine strenge Beachtung der gesetzlich anerkannten Anstandsregeln.»

Countess Amelie Chesterfield setzt sich an den Tischanfang, so fällt es ihr leichter, unauffällig zu verschwinden, wenn sie des langen Sitzens überdrüssig wird. Servietten aus Damast, Kristallgläser von Baccarat, Tafelsilber aus Pforzheim, das ist man der anspruchsvollen Klientel schuldig. Es werden Schüsseln und Platten aufgetragen. Auf die Potage Julienne folgen die Truites du Lac à l'hôtelière und Pommes de terre naturelles. Als nächster Gang: Roastbeef à la Victoria, Pain de fois gras aux champignons und Artichauts sauce beurre. Die Poulets Reine rôtis werden mit dem Salat serviert. Den Abschluss bilden Blanc Manger und die Génoise Glacée.

«Der Service à la française war an der Table d'hôte üblich. Schüsseln und Platten wurden auf die Tische verteilt, die Gäste bedienten sich selber. Das Servicepersonal tischte auf und räumte ab», weiss Andreas Morel. Der Basler Kunsthistoriker hat zur Geschichte der Tafelkultur das Standardwerk «Der gedeckte Tisch» verfasst. Ein weiteres Merkmal war die Sitzordnung. Sie war durch das Anciennitätsprinzip bestimmt: Wer neu dazukam, nahm am Tischende Platz. Wichtig war der pünktliche Beginn. «Oft wurden in einem Durchgang mehrere Gerichte gleichzeitig eingedeckt. Teilweise kamen Rechauds zum Einsatz, doch die meisten Speisen wurden lauwarm gegessen», sagt Morel. Nebst der praktischen Form der Verpflegung sei die Table d'hôte auch eine wichtige Informationsplattform für die Reisenden gewesen. Erst mit Cäsar Ritz (1850–1918) kam es in Paris zur Einführung des «Service à la russe» mit individuellen Tischen und einem A-la-carte-Angebot. Auch dank neuer Küchentechnik habe sich die Speiseauswahl vergrössert. Ein Soufflé etwa habe es in der Ära der Table d'hôte nicht gegeben. Die Stellung des Servicepersonals wurde durch die neue Bedienungsform aufgewertet, Empfehlung und Beratung am Tisch des Gastes kamen hinzu.

Die Table d'hôte war allerdings kein Garant für eine gehobene Küche. Gustav Lewald notierte in seinen Reisebeschreibungen über den Besuch im «Schwarzen Adler» von Innsbruck: «Die Table

d'hôte ist nicht sehr zu rühmen. Auffallend ist es schon hier, dass ausser Sauerkraut und Kartoffeln kein anderes Gemüse serviert wird. Diess (sic!) ist aber in ganz Tirol der Fall. Es wird nur wenig Gemüse gebaut, und der Tiroler isst es nicht gerne.» Der Reiseschriftsteller Gustav Rasch (1825–1878) doppelte nach: «So stereotype Speisekarten wie in Tirol habe ich in keinem europäischen Land gefunden. In Europa giebt's nur zwei Orte, wo man zu kochen versteht: Paris und Wien; das europäische Land, wo man am schlechtesten kocht, ist aber nächst der Türkei jedenfalls Tirol.» Und lamentiert weiter: «Es beginnt mit Kälbernem und mit Lämmernem und hört mit Lämmernem und Kälbernem auf.» Doch nicht überall in Tirol herrschte Düsternis. Im Gasthaus «Elephant» zu Brixen im Eisacktal belegt eine Speisekarte aus dem Jahr 1866, dass die damalige Köchin ihr Handwerk verstand und alles daran setzte, die Reisenden zu beglücken und dem Namen des Hauses gerecht zu werden. Das Menü begann mit einer traditionellen braunen Fleischsuppe als Entrée, auf die Galantine und Zunge mit Aspik und Sardellenbutter folgten. Forelle, Aal und Krebs wurden mit einer italienischen Sauce serviert. Lokal geprägt der nächste Gang: braunes und weisses Rindfleisch mit Spinat und Specknudeln, Minster-Sauce und grünen Fisolen (Bohnen). Fasan mit braunem Kraut und Reh mit Rahmsauce und Butterteig-Bögen wurden aufgetragen, Enten mit Pilzen und eingelegter Sülze. Auf sie folgte eine Orangen-

Mehlspeise und ein Truthahn mit gemischtem Salat. Als zehntes Gericht ein erstes Dessert: Cabinet-Pudding, gefolgt von gemischtem Kompott, Punschtorte, Brottorte, Linzertorte, Konfekt, Trauben und Kaffee. Von Schnaps kein Wort.

Nicht bei allen Reisenden war die Table d'hôte gleichermassen beliebt. Anton von Rydzewski, russischer Baron, der viele Sommer im Hotel «Bregaglia» in Promontogno unweit des Hôtel «Kursaal» in Maloja verbrachte und zusammen mit Bergführer Christian Klucker mehrere Erstbesteigungen im Bergeller Granit machte, schreibt in seinen Tagebüchern: «Als Stammgast wird mir im Restaurantzimmer des Hotels serviert und ich bin nicht genötigt, an der Table d'hôte mitzuspeisen. Für mich, der ich kein Freund geistiger Getränke und des langen Sitzens bei Tisch bin, ein nicht zu unterschätzendes Praerogativ.» Im Hotelarchiv befindet sich eine Speisekarte vom 9. August 1885. An den langen, weiss gedeckten Tischen wurde punkt 18.30 Uhr mit dem Auftragen des «Menu du Dîner» begonnen. Potage: Tapioca. Poissons: Meunier de mer à la hollandaise. Relevées: Gigot d'agneau à la néopolitaine. Entrées: Filets mignons. Légumes: Haricots verts. Rôtis: Poulet à la broche/Salade. Entremêts: Glace de crème au Café/Pâtisserie. Desserts: Divers. Baron Anton von Rydzewski war nicht von der Partie. Der «Russ im Bergell» bestieg erst ein Jahr später, wenige Wochen


nach seinem 50. Geburtstag, von Chamonix aus den Mont Blanc. Es war vermutlich seine erste Bergtour. 

Table d'hôte

In the early days of winter tourism, hotel guests would eat on long tables with no menus. Called «table d'hôte», these hotel dinners were simple and straightforward: dishes were brought to the table and guests had to serve themselves. Not all guests appreciated this. The Russian count Anton Rydzewski wrote in his diary: «Being a habitué, I get my dinner served in the hotel's restaurant room and am not compelled to join the table d'hôte. That is a prerogative not to be underestimated, as I am no friend of alcoholic drinks and do not enjoy spending too much time at the dining table.»



Quellen:

Böckli Peter: *Bis zum Tod der Gräfin*. Zürich 1998. Del Negro Francesco: *Hotel des Alpes*. Baden 2007. Morel Andreas: *Der gedeckte Tisch – Zur Geschichte der Tafelkultur*. Zürich 2001. Rucki Isabelle, Keller Stefan (Hg.): *Hotel Bregaglia – ein Findling im Bergell*. Baden 2009. Fasciati, Luciano (Hg.): *Arte Hotel Bregaglia*. Baden 2014.

**JETZT
KENNENLERNEN!**

Die **SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG** ist ein kleines, feines Magazin für das weininteressierte Publikum. Mit vielen degustierten, beschrieben und bewerteten Weinen. Mit fachkundiger Analyse des Weinmarktes und einer Menge News von Weingütern und ihren Besitzern.

AUS LIEBE ZUM WEIN. SEIT 122 JAHREN.



SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 122 Jahren.



QUINTA DO VALLADO
Perfekte Alltagsweine und ein paar exklusive Glanzlichter

NEUE WEINE
Chablis-Winzer Benoît Droin, Uwe Schiefers Blaufränkisch, Marco Casanovas Cicero-Weine

PODERE ABBADIA
Das malerisch gelegene Toskana-Gut eines Schweizer Winzerpaars inmitten von 27 Hektaren Natur

EIN BESONDERER BERG, EIN BESONDERER TROPFEN

22 WALLISER WINZER-PERSÖNLICHKEITEN
UND IHRE ZAUBERHAFTEN WEINE

MÖCHTEN SIE DIE SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG KENNENLERNEN? UND REGELMÄSSIG ERHALTEN?

Das geht ganz einfach. Senden Sie diesen Coupon an:
SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG | Grubenstrasse 11 | 8045 Zürich

Oder abonnieren Sie direkt über: www.schweizerische-weinzeitung.ch

Name Vorname

Strasse/Nr. PLZ/Ort

Unterschrift

- Ich bestelle ein **ZWEIJAHRES-ABONNEMENT** für Fr. 200.- (Euro 180,-) und erhalte die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG ab sofort regelmässig zugeschickt (zehn Ausgaben pro Jahr).
- Ich bestelle ein **JAHRES-ABONNEMENT** für Fr. 111.- (Euro 99,-) und erhalte die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG ab sofort regelmässig zugeschickt (zehn Ausgaben pro Jahr).
- Ich möchte die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG erst Probe lesen. Bitte senden Sie mir kostenlos eine **KENNENLERN-AUSGABE**.