

Die Entwicklung der Speisekarte

Schon im alten Ägypten berichteten Hieroglyphentafeln über Festmähler bei den Pharaonen. Es gab schon damals mehrgängige Mahlzeiten mit Fleisch, Gebäck und Obst.

Heidi Rohde Germann

Da auch von Griechen und Römern authentische Speisefolgen überliefert sind, haben sie diese wohl in irgendeiner Form auch aufgeschrieben. Die erste mit unserer heutigen Speisekarte vergleichbare Notierung einer Speisefolge ist vom Reichstag zu Worms im Jahr 1541 überliefert. Herzog Heinrich von Braunschweig liess alle Gerichte des Festessens auf Pergament aufschreiben. Speisekarten und Menüs, wie wir sie heute kennen, haben ihren Ursprung allerdings erst im 18. Jahrhundert.

Nach der Auflösung des französischen Hofes und dem Ende des prunkvollen Lebensstils des Adels wurden viele Köche arbeitslos, und so kam es zur Eröffnung der ersten Restaurants im Jahre 1770 in Paris. Um den Gast über die angebotenen Speisen zu informieren, wurden diese auf grosse Tafeln aufgeschrieben. Man ging nicht mehr nur auf Reisen auswärts essen,

sondern auch zum eigenen Vergnügen. Von Frankreich aus verbreitete sich die neue Art von Speiselokalen rasch über ganz Europa. Der Wechsel in der Speisefolge war eine erste Voraussetzung für die Vorläufer der heutigen Speisekarte. In Pariser Restaurants wurden die ersten gedruckten Speisekarten aufgelegt. Eine erste solche Speisekarte im deutschen Sprachraum finden wir als «Kuchel Zeddl» in Wien im Gasthof «zum roten Apfel» anno 1784.

Die Veränderung der Essgewohnheiten in adligen und gutbürgerlichen Kreisen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts führte zur Weiterentwicklung und allgemeinen Einführung der Speisekarte. Sie vermittelte dem Gast nicht nur die Auswahl der angebotenen Speisen (und eventuell auch der Getränke), sie war auch oft reich verziert – ein Bijou, das nicht selten von namhaften Künstlern (wie beispielsweise Henri de Toulouse-Lautrec) gestaltet wurde. In Leder gebunden oder mit anderen aufwändigen Verzierungen ausgestattet, wurde sie auch als Visitenkarte der Gaststätte angesehen.

Zur Zeit des Zweiten Weltkriegs wurde die Speisekartengestaltung im Allgemeinen nicht mehr so gepflegt, was zahlreiche Ursachen hatte, nicht zuletzt die Möglichkeiten einfacher Vervielfältigung. Dies hat sich in der Zwischenzeit bei manchen Restaurants erneut gewandelt. Es wird wieder viel Wert auf die Gestaltung gelegt, wir treffen künstlerisch gestaltete, oft mit Fotografien oder einer Grafik verzierte Speisekarten, was manchmal derart ausartet, dass das Format der Speisekarten übergross ist und sie sich oft nur schwer halten lassen. Das Menü wird auch heute noch – oder wieder – auf Tafeln vor dem Lokal oder in dessen Innerem auf grossen Schiefertafeln bekannt gegeben.

