

Was Speisekarten verraten – Kleine Tipps bei der Restaurantwahl



Drei Grundsätze...

Auf drei Gastroweisheiten kann ich mich verlassen:

- 1) Vom hygienischen Zustand der Restaurant-Toiletten lässt sich auf die Qualität der zubereiteten Speisen schließen.
- 2) Bestelle montags niemals Gerichte von der Tafel, die als „Special“ bzw. „Empfehlung des Küchenchefs“ beworben werden. Schon gar nicht bei Fisch- oder Meeresfrüchten.
- 3) Die meisten Speisekarten lassen sich wie ein Zeugnis des Küchenchefs/Geschäftsführers deuten. Sie verraten viel über die Kreativität und Motivation der Küche.

Der Spruch *„Wirf einen Blick in die Küche oder ins WC und Du weißt, was Dich auf dem Teller erwartet“* ist wahr. Hygiene spielt in der Gastronomie die wichtigste Rolle. Nicht umsonst verlangt das HACCP-Konzept eine lückenlose Dokumentation aller Maßnahmen, die die Gesundheit des Gastes gewährleisten.

Da Toilettenräume eines Restaurants von vielen verschiedenen Menschen besucht werden, muss die Gefahr vor Krankheiten bestmöglich vermieden werden.

Verschmutzte und übel riechende Toiletten beweisen einen nachlässigen Umgang mit diesem obersten Gebot. Eine gleichgültige Einstellung gegenüber der Toilettenhygiene spiegelt sich dann auch bei Auswahl/Qualifikation des (Küchen)personals, Einkaufspolitik, Gestaltung der Speisekarte, Zubereitung der Speisen und Lagerhaltung wider.

Der Tipp *„Bestelle montags niemals Speisen mit dem Hinweis „Empfehlung des Küchenchefs“* hat folgenden Grund. Meist handelt es sich bei diesen Empfehlungen weniger um kreative Lieblingsgerichte des Kochs. Hier werden gerne die Lebensmittel verarbeitet, die über's Wochenende nicht verkauft wurden. Das ist grundsätzlich nicht unbedingt schlecht. Bei Empfehlungen für Fisch- und Meeresfrüchte allerdings, wähle ich dann lieber etwas anderes.

Tatsächlich verrät ein *Blick auf die Speisekarte* viel über die Küchenphilosophie.

Ich komme an keinem Restaurant vorbei, ohne nicht wenigstens einen kurzen Blick auf die Speisekarte im Schaukasten zu werfen. Je umfangreicher die Speisenauswahl, desto geringer mein Anreiz für einen Besuch. Wer beispielsweise über hundert Gerichte anbietet, wird vermutlich auf Produkte mit hohem Conveniencegrad zugreifen müssen. Wie und wie lange werden die vorbereiteten Speisen gelagert und verkauft? Wo bleibt da

außerdem die Koch-Ehre?

Und überhaupt: wer braucht ganzjährig Tomaten- und Gulaschsuppe, Toast Hawaii, Spaghetti Bolognaise, Schnitzel in Variationen, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, etc

Mein Wunsch ist: deutlich weniger Auswahl auf der Karte, dafür mehr Kreativität und Bezug zur Region und zur Jahreszeit.