

## MARE REZEPTE: AUS CAPTAIN COOKS KOMBÜSE

von Hans-Helge Ott

### Schiffs-Speisekarten

„Wer schreibt, der bleibt“ – müsste eigentlich heißen: „Was geschrieben ist, das überdauert“. Eine ziemlich trostlose Tatsache angesichts mancher Bücher, die es sogar bis in die Bestsellerlisten schaffen. Aber für uns Kocher und Esser eine wunderbare Möglichkeit, uns einmal beispielsweise in den Speisesalons der großen alten Passagierdampfer umzusehen, denn von deren legendären Speisekarten sind viele erhalten geblieben! Da wurde ja aufgetischt, bis der Kahn Schlagseite bekam! So liest sich beispielsweise das Menu des Lloydampfers „München“ vom Mittwoch, dem 11. Februar 1925 heute wie ein Kursprogramm „Fettleibig in drei Tagen“! Und das ist nur der Vorschlag des Chefkochs, die gesamte Liste der Möglichkeiten ist mindestens viermal so lang. Hören Sie sich das mal an:

*Malossol-Kaviar auf Eis*

Na gut, das haben wir ja jeden Tag. Dann:

*Schildkrötensuppe!* Pfui ist das! Wenigstens heutzutage. Dann lieber die *Hühnersuppe*. Aber was ist „königliche Art“?

Sodann *Gebratener Pompano mit brauner Butter*. Gebratener Was? Wir schlagen nach „Pompano, engl. Name für Gabelmakrele oder „Bläuel“. Aha. „Ostatlantik, vom Senegal bis zur Biscaya“. Vielleicht gar nicht verkehrt. Mit brauner Butter also. Gemüesfans waren die damals nicht. Na schön, jetzt noch ein kleiner, leichter Nachtisch, dann ein Nickerchen – und ab in den Fitnessclub. Denkste. Jetzt machen die erst richtig ernst!

Nächster Gang: *Doppel Rindslendenstück, garniert, mit Bearner Sauce*. Mein lieber Mann! Rindslendenstück, das ist ja wohl ein Steak. Mit Sauce Béarnaise, das ist eine Mayonnaise mit Estragon. Und „garniert“ – heißt das jetzt Gemüse? Ich fürchte nein.

Aber jetzt endlich ein kleines, leichtes Dessert, und dann ... Aber nein! Jetzt kommt noch eine halbe kulinarische Weltreise, passen Sie mal auf:

*Gebratener böhmischer Fasan, kalifornische Pfirsiche, Römischer Salat*. Salat ist die gute Nachricht, auch wenn ich glaube, dass er eine ziemliche struppige Angelegenheit in saurer Soße gewesen sein wird. Die Pfirsiche waren mit Sicherheit schon damals aus der Dose. Und der Fasan – also von mir aus könnte er erstmal noch ein paar Tage am Leben bleiben. Jetzt geht definitiv nur noch ein ganz kleines, leichtes Dessert. Von wegen!

*Eisbombe!* Jawoll, so deutlich kann Sprache sein! *Eisbombe*, und dann auch noch *Gräfin Art!* Meine Herren, was immer das heißt: Beim Essen kennen die keine Verwandten. Wie man mit der noch klarkommen sollte, das konnte man sich ganz in Ruhe bei dem dazu gereichten *Kleinen Backwerk* überlegen. Okay, wo geht's hier raus?

Hier geht's gar nicht raus. Jetzt gibt es erstmal was zu essen! Ja, Sie haben richtig gehört: Jetzt wird *Käse* gereicht. Interessanter Weise nach dem Dessert, das ist heute nicht mehr üblich, heute macht man das umgekehrt – oder eben nur das Eine oder Andere.

Wenn man das geschafft hatte, dann gab es Mokka. Gut, den konnte man dann wohl auch gebrauchen. Bestimmt mit einem oder zwei Cognac oder Benedictine oder so. Die halfen einem dann auch ein bisschen über die Angst hinweg, zu verhungern. Denn nun musste man knapp zwei Stunden durchhalten, bis der Mitternachts-Imbiss gereicht wurde. Und vorher hatte es ja auch fast nichts zu futtern gegeben den ganzen Tag, außer dem Frühstück, dann dem Gabelfrühstück (also warm), dem Lunch und dem Nachmittags-Kaffee.

All' dies und noch viel mehr finden Sie in dem schönen Buch „Schiffs-Speisekarten aus der Sammlung Peter Tamm“, erschienen in Koehlers Verlagsgesellschaft Hamburg. Heute soll es ja auf Kreuzfahrtschiffen noch ähnlich üppig zugehen! Also, wenn Sie mich fragen: Die vertrauen der Sicherheit ihrer Schiffe weniger als dem alten Grundsatz „Fett schwimmt oben“!