

# Mit der Speisekarte tricksen

Gerichte schmecken oft einfacher, als uns die aufwändig formulierte Speisekarte glauben lässt. Eine Innsbrucker Wissenschaftlerin kam den sprachlichen Tricks der Köche auf die Schliche.

Von Kathrin Siller

**Innsbruck** – Speisekarten sind für Univ.-Prof. Eva Lavric ein gefundenes Fressen. Die Innsbrucker Romanistin untersucht nämlich, wie Gerichte auf Speisekarten sprachlich gewürzt werden. „Köche bedienen sich sprachlicher Aufwertungsstrategien, um ein Gericht besonders eindrucksvoll zu benennen. Mit einem tollen Namen kann man das Gericht gleich um zehn Euro teurer anbieten“, bringt es die Wissenschaftlerin auf den Punkt. Der Gast muss schließlich ein Essen bestellen, bevor er es sehen, schmecken oder riechen kann.

Aus der Pizza wird dann eine Super- oder Partypizza, aus der hundsnormalen Semmel eine Kaisersemmel und kleine Mahlzeiten erhalten plötzlich irrsinnig lange Namen. Das klassische Beispiel: „Hühnerbrüstchen mit Mozzarella überbacken auf Rucola-Risotto an glacierten Kirschtomaten im Balsamicosaft!“.

Prinzipiell würde es allerdings genügen, Hauptzutat und Beilage aufzuzählen, z.B. das „Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat“. Doch gerade in der gehobenen Küche wird dieses Prinzip stark variiert. Restaurants tendieren dazu, jede Zutat zu explizieren, und sei sie in noch so kleinen Spuren enthalten. Selbst wenn die Mahlzeit nur mit drei Pinienkernen dekoriert ist, werden sie im Namen genannt. Und der Zusatz „mit Apfel“ wird auch dann verwendet, wenn nur zwei dünne getrocknete Apfelscheiben am Teller liegen. Um die Namen zu verlängern, ist jedes Mittel willkommen: „So etwa Präpositionen: ‚Mit‘ oder ‚und‘ sind normal, ‚dazu‘ und ‚auf‘ bereits feiner und wenn etwas ‚an‘ serviert wird, kostet es gleich fünf Eu-



Speisekarten werben für die Gerichte eines Restaurants. Sie dürfen überraschen, beeindrucken und manchmal auch angeben.

Foto: Shutterstock

ro mehr“, lacht Lavric. Dabei werden schon Primitivgerichte mit einem „an“ aufgewertet – wie etwa die „Gefüllte Paprika an Tomatensoße“.

Köche wollen zeigen, wie kreativ sie sind, und tüfteln daher an ausgefallenen Namen für ihre Kreationen. Dieser Trend dringt aber auch in die einfache Küche vor. So werden aus den simplen „Powidltascherln“ die „Powidltascherln in Zuckerbrösel mit Zimtobern und gerösteten Pistazien“.

Der Schlankheitsgedanke

spielt auf Speisekarten übrigens keine Rolle: „Während Supermärkte viele Lightprodukte anbieten, wollen Menschen in Restaurants ja nicht wenig essen. Salate werden daher oft als ‚frisch und knackig‘ etikettiert, nicht aber mit ‚schlankmachend‘“, hat Lavric beobachtet.

Während exotische Restaurants allerorts wie Pilze aus dem Boden schießen, wird Regionalität immer wichtiger. So finden nicht nur Dialektwörter Eingang in die Speisekarten („s'Pfandl“), sondern auch

die Herkunftsangaben – so etwa, von welchem Bauernhof das Kalb kommt. Wichtig sind Zusätze wie „hausgemacht“, „nach Art des Hauses“ oder „Spezialität des Hauses“, z.B. auch „Geschmaltene Schweineleber, Tiroler Art“ mit Petersilreis und glacierten Erbsen. „Da spielt das Klischee ‚am besten schmeckt's bei Mama‘ hinein“, so Lavric.

„Sind dem Gast diese Strategien bewusst, hat er zwei Möglichkeiten“, sagt die Expertin. „Entweder, er widersteht den Versuchungen oder er genießt

es, nicht nur kulinarisch, sondern auch sprachlich umsorgt zu werden.“

Zudem lassen sich diese Tricks in die eigene Küche übertragen. Lavric schmunzelt: „Spinat mit Spiegelei ist vielen Kindern ein Graus. Servieren Sie die Mahlzeit doch einmal als ‚Frischen Cremespinat nach Art des Hauses an pochierten Freilandeiern auf brutzelnder brauner Butter vom Zillertaler Grauvieh mit Salz, Pfeffer und Paprika bestäubt‘. Der Erfolg ist garantiert.“

## 3 Fragen an



**Josef Fankhauser**  
VKÖ-Präsident

Josef Fankhauser, Obmann der Tiroler VKÖ-Sektion, wurde vor Kurzem zum Präsidenten des VKÖ (Verband der Köche Österreichs) gewählt.

**1 Herr Fankhauser, hat Sie die Wahl zum Präsidenten des VKÖ überrascht?** Auf jeden Fall, schließlich wurde erstmals in der 108-jährigen Geschichte des Verbandes kein Wiener zum Präsidenten gewählt. Bislang kochten die Wiener ja ihr eigenes Süppchen. Umso glücklicher bin ich, dass wir jetzt auch mitreden können.

**2 Welche Aufgaben kommen durch Ihr Amt auf Sie zu?** Die Bandbreite der Aufgaben ist enorm. Ein wichtiger Punkt wird die Koch-Nationalmannschaft sein. Bislang wurde sie immer schnell zusammengewürfelt und hielt sich dann im internationalen Vergleich immer im letzten Drittel auf. Ich möchte die Sache ernsthafter angehen.

**3 Was liegt Ihnen besonders am Herzen?** Die regionalen Produkte und die Zusammenarbeit mit regionalen Herstellern. Ganz wichtig ist mir die Jugend. Lehrlinge haben zu wenige Anhaltspunkte. Ich werde die Wettbewerbe in Österreich forcieren, um die Motivation der Jungköche zu steigern. Den Big-Cooking-Contest, den Nachwuchskochbewerb, der jährlich bei der Gastronomiemesse fafaga durchgeführt wird, möchte ich auf ganz Österreich ausweiten. Heuer gehe ich in Pension, dann hab' ich dafür viel Zeit. Noch arbeite ich in der Frundsbergkaserne in Schwaz.

Das Interview führte  
Kathrin Siller

Foto: VKÖ