

Ernährungsfragen in Amerika

Autor(en): **Roszella, Leo**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **19 (1929)**

Heft 36

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-644912>

Nutzungsbedingungen

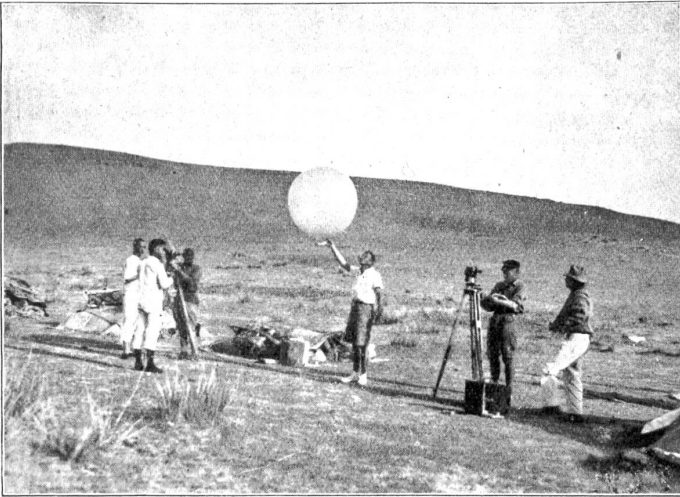
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Der tägliche Pilotball geht hoch.

Ernährungsfragen in Amerika.

Selbstbedienungslokale. — Cafeteria. — Automaten. — Praktische Kleinigkeiten. — Uebertragung und nicht Nachahmung.

Von Dr. Leo Koszella.

Wer die Vereinigten Staaten zum erstenmal betritt und sich in Europa nicht genügend informierte, erlebt manche Ueberraschung, unangenehme und angenehme.

Unangenehme, weil wie fast alles auch gerade dieses Gebiet grundsätzliche Verschiedenheiten gegenüber Europa aufweist und den Einwanderer wie den Besucher unruhig macht, um so stärker, je mehr die für Auslandsreisen unumgängliche nötige Abgeklärtheit, Sicherheit und selbstbewußte Initiative fehlt.

Unangenehme aber auch, weil sich dies, besonders im Anfang, auf den Geldbeutel auswirkt, der durch den wesentlich höheren amerikanischen Lebensstandard ohnehin schon empfindlich genug getroffen wird.

Unangenehme schließlich, weil die differenzierteren Geschmacksnerven des Europäers, sofern er mit jedem Pfennig bezw. Cent rechnen muß, oft empfindlich getroffen werden. Der robuster Veranlagte und der Neu- und Wißbegierige kommen dagegen gerade hier auf ihre Kosten.

Aber auch der Begüterte wird nicht auf die Dauer zufrieden sein können. Schon weil die Prohibition auch die Küche empfindlich stört (so fehlen z. B. zur Saucenbereitung die Weine); außerdem unterscheiden sich die dem Begüterten offenstehenden Lokale fast in nichts von den entsprechenden internationalen Gaststätten. Nur daß sie neben dem gastronomischen Esperanto „auch“ den lokalen Dialekt auf Wunsch sprechen.

Aber nach Ueberwindung der ersten unangenehmen Ueberraschungen wird gerade der weniger Begüterte manche angenehme erleben.

Die meisten betreten nordamerikanischen Boden in Newyork. Und wer gleich vom ersten Augenblick in der Hauptsache auf sich selbst angewiesen ist, keine verwandtschaftliche Seele als Mentor in Anspruch nehmen darf, und wer außerdem das Englisch nicht so fließend beherrscht, daß er sich sofort ungehemmt in den Strudel des Lebens und Erlebens zu stürzen wagt: der wird sich um so mehr von den teuren und noblen Lokalen fernhalten, und Ausschau nach solchen halten, wo Aufsehenerregen, Sichblamieren und unangenehme Ueber- raschungen auf ein Minimum beschränkt sind.

Mit Freuden wird dieser Gast Onkel Sams die gerade in Newyork häufig wiederkehrende, verlockende

Aufschrift auf Lokalen verschiedener Gattung gewahren: Self serving!

Bediene dich selbst! Und diese Lokale sind appetitlich, einladend und verführerisch. Denn assoziativ steigen im Europäer Vergleiche mit heimatlichen Selbstbedienungslokalen auf, zu denen man streng genommen nur die fast ganz verschwundenen Automaten-Restaurants und in ganz weitem Abstand auch noch vielleicht die Stehbierhallen, Aschinger- und ähnliche Lokale zählen darf.

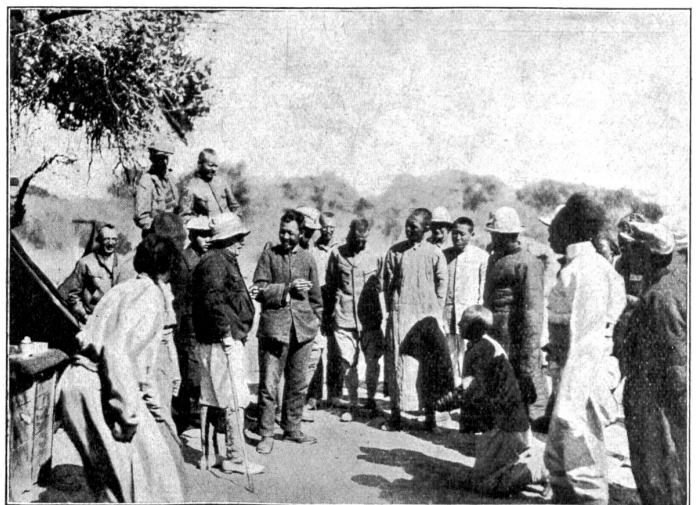
Gewiß mögen Knappheit der Arbeitskräfte und die damit zusammenhängenden hohen Löhne das Aufkommen solcher Lokale begünstigt haben. Daneben herrscht die Regie dieser Lokale der allgemein amerikanischen Grundgedanke des „Service“, des Dienstes am Publikum, der natürlich wie alles drüben im Grunde weniger philanthropischen als kommerziellen Ursprungs ist. Ganz gleich: der Konsument hat den Vorteil.

Unter den Self serving-Lokalen gibt es natürlich viele Abarten, angefangen vom Automaten über die kleinen Kneipen und Droguerien bis zur Cafeteria. Allen gemeinsam ist, daß das Trinkgeld fortfällt, die Gesteinsprache oder einige wenige Broden genügen, um opulenteste Mahle zusammenzustellen und daß es nicht der Phantastie, den Kenntnissen und der Gutgläubigkeit des Gastes überlassen bleibt, auf Grund einer mehr oder weniger schleierhaften Speisekarte, das Richtige zu wählen.

Alles liegt ausgebreitet und wohlfortiert da, Qualität und Quantität sind ohne weiteres ebenso wie die Preise abzulesen, ohne Beeinflussungs-, Bevormundungs- und Ueberredungskünste eines Ganymedjüngers kann die Wahl so erfolgen, daß Enttäuschungen so gut wie ausgeschlossen sind. Und auf nichts braucht gewartet zu werden.

Man bewaffnet sich mit einem Tablett, auf dem Serviette und Besteck bereits liegen, rutscht damit auf einer Messingstange entlang, und wählt nach Herzenslust und Geldkraft, Kaltes und Warmes, Rohkost und Verarbeitetes, Primitives und Raffiniertes; man kann die Bescherung auch erst einmal Revue passieren lassen, um überhaupt zu wissen, was die meisten Vitamine enthält, am wenigsten kostet und was dem Gaumen am liebsten wäre. Also beschert, präsentiert man das Ganze einer Kontrolleurin, die meist ebenso flink und sicher wie hübsch ist, und die im Bruchteil einer Sekunde den Wert des Raubes errechnet und auf einen Kontrolleurscheck vermerkt, der beim Verlassen des Lokals einzulösen ist.

Das ist das System der ausgesprochenen Cafeteria. In den kleinen Lokalen erhält man den Scheck zwar gleichfalls an der Kasse, hier aber stehen hinter dem Buffet ein oder



Ein Kameldieb wird eingebracht und abgeurteilt.

mehrere Verkäufer, die den Gegenstand auf dem Schek sofort knipfen. Und im Automaten bedient man sich eben automatisch; nur die Menu-Abteilung macht eine Ausnahme, insofern man hier Suppe, Kartoffelart, Gemüse, Fleischsorten und Nachspeise wählen muß, was aber auch mit Gesten und die Antwort ersetzendem Kopfnicken erledigt werden kann. (Schluß folgt.)

Im Auto durch Palästina und Transjordanien.

Skizzen und Bilder von Armin Kellersberger.

(Fortsetzung.)

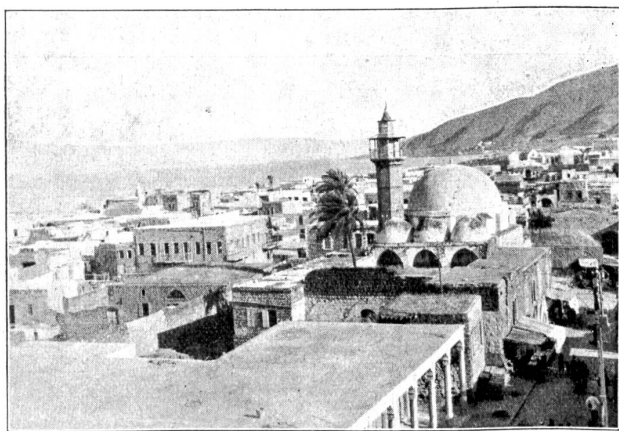
Tiberias.

Auf einer schmalen Ebene, dicht am See, liegt das noch immer von Mauern und Zinnen umschlossene, im Norden von den Ruinen der Herodesburg gekrönte Tiberias (208 Meter unter Meer), hinter dem die steilen Uferberge zu bedeutender Höhe ansteigen.

Vom Reichtum des galiläischen Sees an trefflichen und merkwürdigen Fischen, der jetzt noch sehr groß sein soll, hätten wir uns hier gern eingehender überzeugt. Das selbst auf die Gefahr hin, von den hier heimischen, schuppenlosen Nilwelsen, die, ans Land geworfen, laut miauen, mit einer Katzenmusik begrüßt zu werden. Wir mußten uns aber darauf beschränken, im gastlichen Hotel Tiberias, wo wir zum Mittagessen abstiegen, einige der „stummen“ Fische des Gennezarethsees näher zu untersuchen. Dies geschah auf Grund eines Menus, das allgemein Anerkennung fand und folgendermaßen lautete:

Fried fish from the Sea of Galilee
Roast mutton; Potatoes frits; Egg-plant
Cheese Fruit Coffee

Wo einst Fischerhütten gestanden, baute Herodes Antipas in den Jahren 16—22 n. Chr. eine Stadt, der er zur Ehre des römischen Kaisers Tiberius den Namen Tiberias gab. Im 2. und 3. Jahrhundert blühte hier jene berühmte Schule, aus der das neuere Gesetzbuch des Judentums, der Talmud hervorging. Mit Jerusalem, Hebron und Saphet gehörte Tiberias zu den 4 heiligen Städten der Juden. Ein Gebet, das in jeder dieser Städte wöchentlich zweimal, nicht nur zum Heil des eigenen Volkes, sondern der ganzen Menschheit, Jehovah darzubringen war, sollte die ganze Welt vor Verderben schützen, vermochte aber nicht zu hindern, daß Tiberias durch jene furchtbaren Erdbeben in einen Trümmerhaufen verwandelt wurde, die 1759 und 1837 einen großen Teil Palästinas verwüsteten.



Tiberias. Blick zum Südende des Gennezareth-Sees.

Die Einwohnerschaft, die dazumal auf die Hälfte herabgeunken war, besteht heute aus ca. 8000 Seelen, davon

6000 Israeliten, die ein eigentümliches, wahrscheinlich von den im 17. Jahrhundert eingewanderten europäischen Juden stammendes Deutsch sprechen, aus 1700 Muslem und 300 Christen.

Nach allen Richtungen laufen über die in Schutthügel verwandelten ehemaligen starken Mauern Fußpfade in die Stadt, die im Innern einen armeligen Anblick darbietet, aber nichtsdestoweniger ein königlicher Sitz geblieben ist, dient sie doch nach einem arabischen Sprichwort dem König der — Flöhe und seinem Hofstaat als Residenz. Die engen und winkelfigen Straßen, an denen ganz nach orientalischer Art gebaute Häuser und dunkle, übelriechende Bazare liegen, wimmeln von „daitisch“sprechenden Juden, die trotz des sommerlichen Wetters ihren Raftan und ihre Pelzmütze tragen. Südwärts der Stadt sind noch Ruinen von alten Tempeln und Palästen in römischen Stil vorhanden, Kunstbauten, die den zähkonservativen Juden ein Greuel waren.

Unter den Grabmälern von Tiberias findet sich eine Reihe glänzender jüdischer Namen. Ein Rabbi von Tiberias war es auch, der dem heiligen Hieronymus, dem Schöpfer der Vulgata, der lateinischen Uebersetzung der Bibel, die Kenntnis des Hebräischen beibrachte.

Weiterhin, etwa eine halbe Stunde südwärts, sprudeln mit einer Wärme von 60 Grad Celsius die heißen Schwefel- und chlormagnesiumhaltigen Quellen, die bei Gelenkrheumatismus und Hautkrankheiten besonders heilkräftig sein sollen. Noch weiter südwärts, in der Nähe des Austrittes des Jordans aus dem Gennezareth-See, liegt an der Stelle der einstigen römischen Stadt Sennabris, die im Jahre 1909 von der JCA (Jewish Colonization Association) gegründete Kolonie Kinnereth, die Großkultur und nebenbei auch Milchwirtschaft, Geflügelzucht und Gemüsebau betreibt.

Merkwürdig ist der Eindruck, den der See Gennezareth in seiner stillen, schlichten Schönheit auf die Legionen Vespasians gemacht haben soll.

Es wird erzählt (Freculph, Chron. II, 3), Titus, der die von seinem Vater Vespasian angefangene Stadt Aven-ticum im Cisalpinischen Gallien ausbaute, habe die Gegend am Neuenburgersee wegen ihrer Wehlichkeit mit Galiläa in Palästina, Galiläa genannt wissen wollen. Die Umgebung von Tiberias, wo ein neues jüdisches Viertel und ein Elektrizitätswert entstanden sind, und die zu einem Kurort gemacht werden soll, ist aber auch von eigenartiger Schönheit: jenseits des Sees ein steiler, rötlich schimmernder, nackter Gebirgsabhang, deutlich und rein widerscheinend in der blauen Spiegelfläche, diesseits die grünen Hügel von Galiläa in schönen Linien übereinander emporsteigend, und fern von Norden ernst herüberblickend der Dschebel es Scheikh, der König des Antilibanon mit schneeweißem Haupt. Vom See aus genießt man einen besonders umfassenden Rundblick. So kurz die Bootsfahrt war, die ein Reisekamerad und ich vom Landplatz von Tiberias aus unternahmen, wird sie uns doch unvergeßlich bleiben, konnten wir uns doch nirgends ungestörter in die Naturschönheiten und Denkwürdigkeiten versenken als beim geräuschlosen Dahingleiten über den in feierlicher Stille daliegenden See. Mit prächtigem Rückblick auf einen großen Teil des tief-liegenden Sees von Gennezareth und mit Aussicht nach Norden bis zum Libanon und nach Südwesten auf den hochaufragenden Tabor fliegen wir etwa um 3 Uhr in steilem Aufstieg über die Höhen ob Tiberias zurück nach Nazareth. Bald haben wir den Karn Sattin hinter uns, jenen wie eine Kanzel aussehenden Hügel, der nach der Tradition der Berg der Seligsteiten, d. h. der Ort der Bergpredigt oder auch der Speisung der 5000 gewesen sein soll. An seinem Fuß dehnen sich längs der Straße in der frischen Pracht des dies Jahr spät eingezogenen palästinensischen Frühlings schwelende Matten voll Duft und Farbe. Warm und tief ist die Färbung namentlich da, wo die in üppigstem Blumenflor prangenden Wiesen durch-