

Menü-Bücher aus den „goldenen 70er Jahren“ dokumentieren den kulinarischen Wandel



Es ist für Küchenhistoriker ein besonderer Schatz. „Die liegen seit Jahrzehnten in unserem Archiv“, verrät Michael Preis und greift sich einen schweren, handgeschriebenen Band. Menü-Buch nannte man die gebunden Bücher, in denen die „besseren Häuser“ ihre Speisekarten täglich fein säuberlich notierten. Seine Mutter, Elke Preis, erinnert sich: „Mein Mann kam 1971 von der Hotelfachschule zurück und begann gewissenhaft mit den Aufzeichnungen.“ Michael Preis, der heutige Patron des Hotels, liest sich schmunzelnd durch die Gerichte: Wiener Schnitzel und Cordon bleu standen damals auf der Karte, aber auch noch Toast Hawaii, Krabben-Cocktail und Kalbssteak indisch mit Reis, gebackener Banane und Currysoße.

Krabbencocktail und Toast Hawaii waren die Renner der feinen Küche der 1970er Jahre, diese beiden Gerichte finden sich immer wieder in den Menü-Büchern des Flair Hotels Grüner Baum. Jeden Tag wurden vier neue Menüs angeboten. Michael Preis hat seine Freude, wenn er heute in den alten Menü-Büchern nachliest, was sein Vater, Christian Preis, in seinen jungen Jahren in der Küche zubereitete. Er oder seine Köche, - das Schriftbild ändert sich immer wieder – haben damals täglich jede Speisekarte fein säuberlich in ihre Menü-Bücher übertragen. Die Bücher stehen im Grünen-Baum-Archiv, dank deutscher Gründlichkeit. „Unsere Speisekarten kann man, dank dem Finanzamt, in zehn Jahren in unseren Registrierkassen nachlesen“, schmunzelt Michael Preis, freut sich aber die alten Bücher mit der Handschrift seines Vater in den Händen zu halten: „In diesen Büchern hat schon lange niemand mehr geblättert, vielleicht finden sich doch noch neue Anregungen in den alten Aufzeichnungen“, schmunzelt er. Die Menübücher sind ein Spiegel der Badischen Küchengeschichte. Die Küche im Grünen Baum zählte schon immer zu den Garanten der authentischen Baar-Küche. Der Grüne Baum galt mit Christian Preis für Gourmets als die Top-Adresse für die damals sogenannte: gute, bürgerliche Küche.

Oma Riepel war lange davor in der Schlossküche eine geschätzte Köchin der Fürstenfamilie. Ihr Enkel Christian Preis kochte in renommierten Häusern wie im Genfer Hotel Beau Rivage und legte die Küchenmeisterprüfung in der Heidelberger Hotelfachschule ab. Zusammen mit seiner Ehefrau, Elke Preis, baute Christian Preis den 1875 gegründeten Landgasthof mit Saal und einigen Fremdenzimmern zwischen 1980 und 1984 zu einem Komfort-Hotel mit 80 Betten und diversen Tagungs- und Veranstaltungsräumen aus.

Michael Preis ist sich heute des Erbes bewusst. „Königsberger Klopse oder Hasenpfeffer servieren wir heute noch“, dann schmunzelt er und fügt hinzu: „Nur Schildkrötensuppe oder Nierenbraten, das geht heute gar nicht mehr!“

Flair Hotel Grüner Baum

Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
+49 771 80910
www.flairhotel-gruenerbaum.de