

# Es muß nicht immer Kaviar sein

## Betrachtungen zum Thema "Menu du jour"

**Wir verlegen immer mehr einen Teil unseres Familien- oder häuslichen Lebens in die Öffentlichkeit.**

Eine Platitüde gleich vorweg: Sie werden gemerkt haben, die Zeiten ändern sich. Rasant. Spätestens im allmorgend- und allabendlichen Stau. Den gab es vor zehn Jahren noch nicht. Oder selten. Sehr selten. Dem angepaßt haben sich die Sitten und Gebräuche, die "ars vivendi", wie die stadtluxemburgischen Stammtischphilosophen sagen.

Doch was hat der Verkehrsstau mit Kaviar zu tun? Na eben, neue Situationen schaffen neue Verhaltensweisen. Beispiel: Jene Lebenskünstler, die nach dem morgendlichen Gang ins Bad gleich ins Auto steigen, in Allerherrgottsfrüh losfahren, den anderen Zeitgenossen, die zu Hause gähnend im Schlafanzug durch die Wohnung patschen, die schönsten Parkplätze wegschnappen, um anschließend in der Gastwirtschaft gegenüber vom Büro bei Espresso und Croissants die Morgenzeitung zu studieren ehe sie zur Arbeit gehen. Wie sagten doch die Stammtischbrüder? Na eben!

Wir verlegen immer mehr einen Teil unseres Familien- oder häuslichen Lebens in die Öffentlichkeit. Paradebeispiel: die Mahlzeiten.

Das eben zitierte Beispiel vom Frühstück sei im Moment eine Ausnahme. (Ein Tip an die Gastwirte in günstiger Lage: sorgen Sie für frische Brötchen und Croissants und legen Sie die Öffnungszeit auf halb sieben früh... Sie werden staunen!)

Recht viele Leute nehmen mittlerweile ihr Mittagessen

in der Öffentlichkeit ein. Ein kleiner Umblick besonders in den Lokalen der Stadt Luxemburg beweist es: vom Wirtshaus mit reicher Sandwichpalette über die Werks- oder Beamtenkantine bis zu den teuren Lokalen: überall ist "full house". Am heißesten umkämpft sind diejenigen Restaurants, die ein preiswertes Mittagessen anbieten. Eben das famose "Tagesgericht" oder, besser, das "Menu du jour", denn der Luxemburger liebt es etwas reichhaltiger. "Zopp an z'iessen", Suppe und Hauptgericht. Manchmal sogar mit Dessert. Preisspanne von 220 bis 350 Franken. Ein Haus am Rande des Flughafens bietet ein Menü für 550 Franken an. Das ist was für Leute mit reserviertem Parkplatz. Der "Chefkritiker" der gastronomischen Seite einer Luxemburger Tageszeitung pries letzthin in einer dieser herrlich unkritischen Kritiken einen Businesslunch für fast 2 000 Franken. Das ist dann eine Adresse für Spesenreiter. Von denen es erstaunlich viele gibt. Auf allen Ebenen. Vom Ticket-Restaurant bis zum Blankoscheck.

Doch auch unsere älteren Mitbürger haben ihre Eßgewohnheiten ins Restaurant verlegt. Jeden Tag der gleiche Tisch am gleichen Fenster im gleichen Restaurant. Wenn möglich mit dem gleichen Kellner. Doch das ist schon schwieriger. Zudem spricht der Kellner in der Regel französisch. Der luxemburgische Berufskellner ist am Aussterben. Die junge Bedienung mit Abschlußdiplom der Hotelfachschule ist graue Theorie.

Dank des Restaurants können besonders ältere oder/und ledige Mitmenschen anders wirtschaften. Der Bedarf eines Vorrates an frischen Lebensmitteln ist verschwindend klein. Die Mahlzeiten zu Hause beschränken sich auf Frühstück (auch nicht immer, siehe oben) und Abendbrot.

Die Restaurateure haben ihr Schicksal in der Hand. Die Konkurrenz ist groß. Das Preis-Qualität-Verhältnis muß sorgfältig ausgeklügelt sein. Ist die Kalkulation auf das Wochenprogramm verteilt, kommen die Leute vielleicht am Tag der "Entrecôte Marchand de

Vin" und laufen am Tag der "Spaghetti Bolognese" zum Nachbarn.

Kurzum: das Auto hat weitgehend seinen Luxusstatus verloren und so sitzen wir auch hübsch, alle zusammen im Stau. Durch die "Menu-du-jour-Politik" ist das Restaurant erschwinglich geworden, je nach Lebensweise sogar unentbehrlich.

Jedoch: "Vous avez réservé?"

T.N.