

Heute:

Wie die Speisekarten in Amerika aussahen, frivol, fidel und ganz viel Art Deco. Dann ein sensationell andersartiges Kochbuch mit Brain- und Beautyfood vom Chefkoch des "Ikarus": Johann Lafer verrät die ultimativen Rezepte für die fortgeschrittenen Schokoholics und sonstige Süßholics sowie schöne Erinnerungen an die Strassenküchen in Bangkok.



## Nackte mit übergroßen Bubbles Menu Design America

Jim Heimann (Hrsg.), Steven Heller,  
John Mariani  
"Menu Design In America"  
Taschen Verlag, Köln  
392 Seiten, 39,99 Euro  
ISBN 978-3-8365-2662-3

Autos mit fröhlichen Zechern knattern durch die Weinberge, ausgelassene Mixologen schenken aus Meterabstand ihre Cocktails in spitze Gläser, fast nackte Schönheiten jonglieren mit übergroßen Champagner-Bubbles.

Die ersten Speisekarten kamen Mitte des 19. Jahrhunderts in Frankreich auf, doch die Amerikaner machten sie alsbald nach und übertrafen sie durch größere Freiheiten und fröhlichere, mitunter bizarre Einfälle. Dieser Band versammelt von den ersten Beispielen aus den 1850er Jahren bis zur Gründung von Wolfgang Pucks "Spago" 1980 rund 800 Karten. Schade, man hätte gern noch bis heute weitergeblättert!

Wie gut gekocht wurde in der Prohibition und in den dreißiger Jahren, kann man nur erraten. Was es damals kostete, kann man feststellen: Für das größte Steak im New Yorker Hofbräuhaus wurden zwei Dollar fünfzig fällig, eine Flasche Romanée Conti von 1934 kriegte man noch 1940 für neun Dollar.