

Wählen à la carte

„Menu Design in America“
zeigt tolle, alte Speisekarten

VON TANJA WESSENDORF

Eigentlich sind Speisekarten eine rein funktionale Angelegenheit: Sie listen die zur Auswahl stehenden Gerichte und Getränke sowie ihre Preise auf. In einigen Restaurants sind die Karten aber so hübsch und durchdacht gestaltet, dass sie zum Marketinginstrument und sogar zum Sammlerobjekt werden. Vor allem amerikanische Speisekarten sind sehr begehrt. Als in Amerika Ende des 19. Jahrhunderts ein Restaurant nach dem anderen eröffnete, wurden die Karten zum Vermarktungsinstrument und beliebten Souvenir. Ihre Gestaltung trug zum Reiz und Mythos eines Restaurants bei.

Die Anthologie „Menu Design in America“ von Jim Heimann, Steven Heller und John Mariani

bündelt die schönsten Exemplare aus den Jahren 1850 bis 1985. Anhand von fast 800 bunten Beispielen zeigen die Autoren die Geschichte der Restaurants und des auswärtigen Essens in Amerika. Grafikdesigner Heller schreibt über die Geschichte des Designs, der Historiker John Mariani steuert ausführliche Bildunterschriften bei. Fotos verschiedener Restaurants runden den Band ab.

Auffällig ist vor allem, dass sich der körperliche Genuss in den Augen der Gestalter nicht bloß aufs Essen bezieht: Der Großteil der Karten lockt mit halbnackten Frauen in anregenden Körperhaltungen. Auf einer Karte aus San Francisco von 1912 ziehen drei Ferkel

eine nackte Frau an Seilen über den Küchenboden, andere Nackte sitzen in Cocktailgläsern oder reiten auf Seehunden. Auch aus heutiger Sicht politisch inkorrekte Anspielungen finden sich auf den alten Karten zuhauf. Dennoch – oder gerade deswegen – macht es großen Spaß, in Ruhe durch das knapp 400 Seiten dicke Buch zu blättern: Es ist eine farbenfrohe Reise in längst vergangenen Zeiten.



Buchtipps



Menu Design in America, Jim Heimann, Steven Heller, John Mariani (Hrsg.), Taschen Verlag, 39,99 Euro.



Links: „Bimbo's 365 Club“ in San Francisco (1963)
Rechts: Art-déco Stil von 1933 aus den Statler-Hotels

