

22.09.2023

Ausstellungs-Eröffnung Dietrich Heber am 20. September 2023

Exponate erzählen Gastronomiegeschichte

Mit historischen Speise- und Menükarten will Sammler Dieter Heber in seiner neuen Ausstellung in der Sparkassengalerie die Genusstadt Neustadt präsentieren

VON TIZIAN GERBING

NEUSTADT - Speisekarte oder Speisenkarten? Was ist richtig? Diese Frage warf Dieter Heber bei der Eröffnung seiner Ausstellung „Genusstadt Neustadt an der Aisch - Gute Speisekarten sind Trumpf“ zu Beginn in der Sparkassengalerie auf.

Die Frage nach der richtigen Begrifflichkeit konnte er nach einem Anruf in der Duden-Redaktion schnell klären: „Beide Begriffe sind gängig“, sagt Heber lachend. Das Wort „Speisenkarten“ sei allerdings auf dem absterbenden Ast. Im Vorfeld machte sich Heber Gedanken, welche Ausstellung zum Herbstfest passend wäre. Seit über 40 Jahren stellt er mittlerweile in seiner Heimatstadt aus - dieses Mal im Kundenraum der Sparkasse Neustadt. Nach einem Blick in seine umfangreiche Sammlung entschied er sich, die Geschichte der Gastronomie neu zu erzählen.

Warum brauchen wir die Gastronomie? Die vielen ausgestellten Plakate erklären den Besucherinnen und Besuchern beim Rundgang die Neustädter Gastronomiegeschichte. In Gaststätten konnten schon immer Veranstaltungen wie Betriebsfeste, Taufen, Kommunionen, Konfirmationen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und Leichenschmäuse zelebriert werden. Eine Rarität seiner Ausstel-

lung sind die Menükarten, die für zwei Hochzeitsfeiern im Gasthaus zur Sonne in den Jahren 1901 und 1902 erstellt wurden. Bei den Feiern handelte es sich wohl um Brautpaare der gehobenen Klasse.

Das Menü von 1901 war lediglich auf ortsübliche und verfügbare Zutaten abgestimmt. Es gab Ochsenchwanzsuppe mit Klößchen, Hecht in Buttersoße, Lendenbraten und Gänsebraten. Der Nachtisch bestand

aus Käse, Butter und verschiedenen Torten. Die Karte von 1902 bestand aus einer Königinnsuppe, aus Hühner- und Kalbfleisch mit Gemüse und dazu Trüffelklöße. Der Nachtisch bestand aus Pudding, Formeis mit Waffeln und Torte. Die nächstälteren Speisekarten stammen aus der Bahnhofswirtschaft von Neustadt. Die Karten sind aus den Jahren 1911 und 1925. Die damalige Preisgestaltung lässt staunen: Der Gansbraten

war die teuerste Speise und kostete nur 1,40 Mark - heute weit über zehn Euro. Die Preise aus den Karten von 1911 und 1925 lassen aufhorchen, denn sie sind nahezu identisch. Was aber in der Karte von 1925 auffällt, sind die drei verschiedenen Preiskategorien. Verzeichnet sind Preise für die zweite Klasse, für die dritte Klasse und für das Dienstpersonal.

Kulinarische Veränderungen einer Stadt kann man gut aus den Speise-

karten ableiten, die zur Verfügung stehen. Neben der fränkischen lassen sich die Bürger auch gerne italienische und griechische Küche munden. Speisekarten sind eigentlich für den Augenblick, den Tag, geboren und werden in der Regel früher oder später vernichtet. Wer braucht schon alte Menükarten? Sie sind daher eine kleine Seltenheit, wenn sie überliefert werden. Für die historischen Relikte musste der Sammler auch einiges an Geld bereitstellen: „Für eine Karte zahlt man schon mal hundert Euro an ein Archiv“, erzählt er.

Sparkassendirektor Gunther Frautz begrüßt alle Gäste und macht auf die Öffnung der Ausstellung am kommenden Herbstfest aufmerksam. Besonders begrüßen in seiner Ansprache möchte Heber aber den anwesenden Kultgastronom Peter Reinhardt. Der vielfältige Angebots-wandel findet sich vor allem in den ehemaligen Kultkneipen Endstation, Struwelpeter und Reinhardts wieder. Durch die vielen Lokale in Neustadt, die er betrieb, wurde der Gaststübenbetreiber zur Kneipenlegende. Hat Dieter Heber eigentlich einen kulinarischen Tipp für Besucher in Neustadt? „Wenn ich ein Lokal nenne, würde ich die anderen benachteiligen. Das will ich auf keinen Fall.“

Die Ausstellung ist bis zum 12. Oktober während der Geschäftszeiten der Sparkasse in Neustadt geöffnet.



Seit über 40 Jahren macht Dieter Heber (am Mikrophon) Ausstellungen im Raum Neustadt. Dieses Jahr ein besonderes Schmankerl, wie Sparkassendirektor Gunther Frautz (Zweiter von rechts) sagt. Foto: Tizian Gerbing