

Gestaltung

Menükarten für das Auge

Von geschmackvoll bis geschmacklos weisen Speisekarten auf das Angebot der Küche hin. Wie die Gastronomie sich verkauft.

■ **RALF TURTSCHI** Szenarium 1: eine freundliche Begrüssung, Ambiente, Kerzenlicht, gedämpftes Stimmengemurmel, Mantel dem Kellner übergeben, ein schön gedeckter Tisch, sich setzen, der Blick geht in die Runde. Eine perfekte Einstimmung. Mit dem Griff zur Speisekarte melden schon die ersten Nervenimpulse: gediegen, gestylt, sicher nobel. Ein Blick in die geöffnete Karte, das Auge schweift genussvoll über das Angebot, sauber die Ordnung der Gänge, lustvoll die Benennung der Mahlzeiten, stillvoll die Menüzusammenstellung. Da muss man einfach zugreifen. Szenarium 2: Beim Eintritt wird man kaum beachtet, rauchgeschwängerte Luft mit einem Stich ins Frittierte, Holztisch voller Brosamen, Tischset mit Eselsohren und kleinkariertes Gewerbe-

werbung, eingeschweisste Menükarte steckt in Menagerie zwischen Zahnstochern, Salz und Pfeffer. Ein Griff zur Karte erübrigt sich, Menü eins geht am schnellsten, dazu ein Bier.

Über die Sinnlichkeit

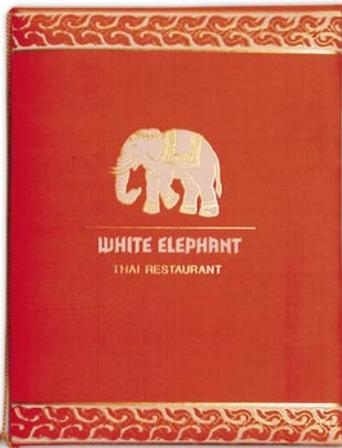
So unterschiedlich die Ansprüche der Restaurantbesucher, so unterschiedlich ist auch die Präsentation der Angebote. Die Karte soll gestalterisch zum Angebot und zum Ambiente passen, sonst wirkt sie wie ein Fremdkörper oder eine Mogelpackung. Eine schön gestaltete Menükarte ist die Visitenkarte des Hauses, sie setzt durchaus Akzente, kann verführen oder den Appetit verderben. Die Speisekarte hängt draussen im Schaukasten, ist Plakat und Werbung zugleich. Das Auge isst bekanntlich mit, und

so ist es ganz erstaunlich, wenn die Gastronomen diesem Umstand nicht weiter als bis auf den Tellerrand Rechnung tragen. Ist es nicht so, dass liebevoll und bewusst gestaltete Menükarten die grosse Ausnahme darstellen, ist es nicht so, dass die meisten Gastrobetriebe die Karte auf dem PC mittels Textprogramm selber aufsetzen und ausdrucken? Diese grauisigen Einlageblätter werden dann in einen Leder-einband mit Sichtmappchen gelegt, wo sich der Toner im schlechtesten Fall einseitig niederschlägt. Dabei gehört die Menükarte zum Stolz des Hauses: Schaut her, was wir alles zu bieten haben! Man sollte meinen, das Thema müsste mit einer gewissen Sorgfalt angegangen werden. Einmal gestaltet, immer wieder Freude bereitet. Mit entsprechenden Dokumentvor-

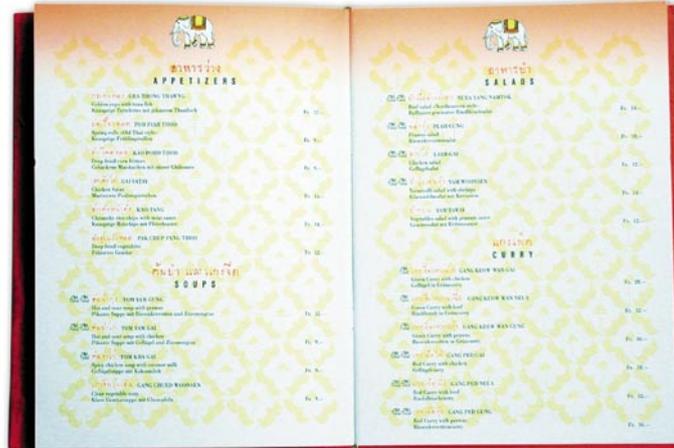
lagen sollte es heute eigentlich kein Problem darstellen, eine ansprechende Karte aufzutischen. Liebe Wirte, es geht um Sinnlichkeit! Was anderes wollt ihr euren Kunden verkaufen? Aber wenn ihr kein Gefühl für Ambiente aufbringen könnt, wenn die Beleuchtung auf Kantinnenniveau und die Stühle zu hoch sind, wenn die Tischdekoration aus einem Stiefmütterchen besteht und das Kletterpflänzchen über die Wände kriecht, dann kann man wohl auch keine Sinnlichkeit fürs Auge erwarten.

Gestaltung von Menükarten

Es gibt einige unterschiedliche Arten von Karten: Speisekarten, Getränke-karten, Tagesmenükarten, Dessert-karten, Damenkarten, Kinderkarten mit Bildchen und Mickymäusen, Bank-kartkarten, kleine Karten mit ganz



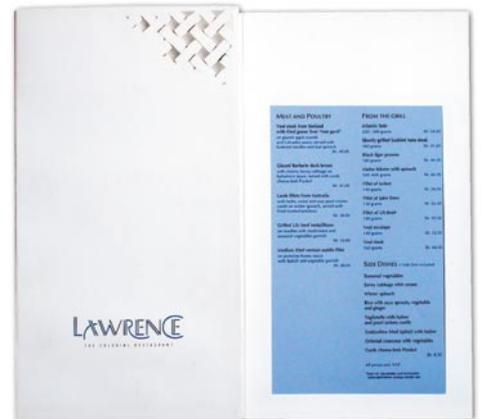
Stoffeinband mit Goldprägung und Kordeln. Einlageblätter in Büttelpapier. White Elephant, Thai Restaurant, Zürich.



Minimalismus und Betonung der Vertikalen wirken sehr edel. Restaurant Krone, Adliswil.



Dessertkarte mit moderner Gestaltung. Mövenpick, Adliswil.



Sechsteilige Karte mit Ausstattung. Die Stanzung bildet den Passepartout für die Einlagekarte. Restaurant Lawrence, Zürich.

unterschiedlichen Ansprüchen für ebensolche Kunden. Viele Hotels und Restaurants bedrucken ihre Karten heute mit Laserdrucker oder Tintenspritzer selber, was die Material- und Gestaltungsfreiheit schon mal gehörig einschränkt. Meistens steckt dieses Papier in einem gefalzten Karton, damit es Karte genannt werden darf. Der Gang zum professionellen Gestalter wird meistens aus Kostengründen vermieden. Was man selber erwirtschaften kann, erschafft man halt selbst.

Klammer auf

Gestalter kümmern sich um die Umschlagkarte, den Inhalt vergessen sie meistens. Wie wärs, wenn sie sich zur Abwechslung zusätzlich um eine Druckvorlage in Winword bemühen würden, statt sich nur mit DTP-Tools wie XPress, Indesign, Illustrator und Photoshop herumzuschlagen?

Klammer zu

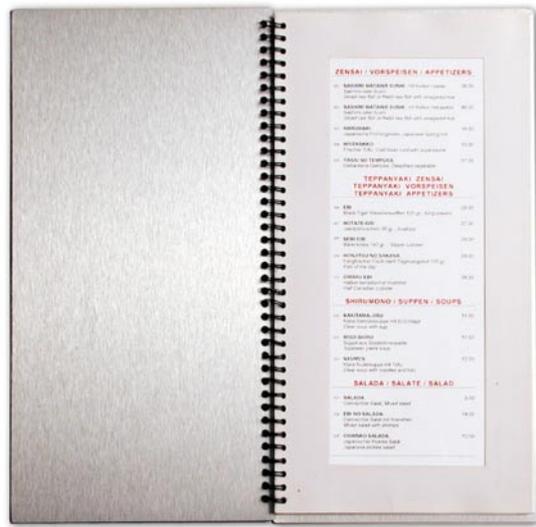
Daneben gibt es natürlich noch den lautstarken Vortrag des aktuellen Angebotes durch den Oberkellner oder die Beschriftung einer Schiefertafel über der Theke. Beides deutet eher auf Frischwaren als auf ein riesiges Angebot auf der Karte. Umfangreiche Menükarten sind ein Zeichen von abgepacktem Convenience-Food. Solche Karten kann man dann passenderweise auch einschweissen.

Grösse

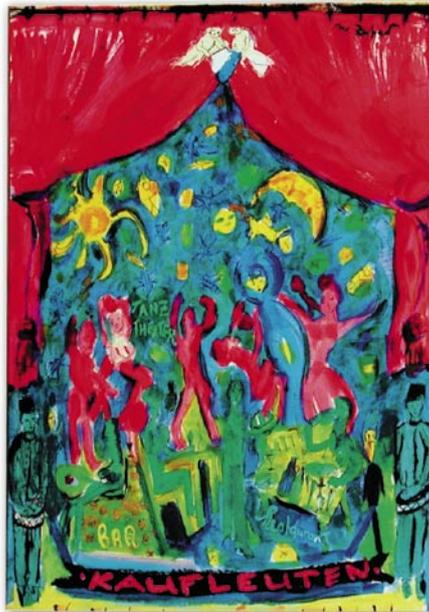
Die Kartengrösse spielt für den Gast eine untergeordnete Rolle. Eine gewisse Grösse zeugt von Format, Grosszügigkeit und von Stil. Das Format um A3 ist für den Geniesser bestimmt, opulent, grosszügig, verschwenderisch. Für den Ersteller bedingt ein Überformat einen A3-Drucker. Bei einer A5-Karte muss das Essen schnell auf den Tisch, da ist der Geldbeutel schon beim Kaffeebestellen zur Hand. Das Format A5 wirkt bistroartig, weckt Erwartungen der kleinen Nachmittagskarte. A4 ist das normübliche Format, aber entsprechend langweilig, so machen es halt alle. Die Proportionen der DIN-A-Reihe (1:√2) wirken wenig spannend, sie sind eher behäbig, wärschaft. In einer Breite von 21 cm bietet dafür das A4 reichlich Platz, um die Menüs anzupreisen, da bleibt genügend Weissraum, von Platznot keine Rede. Ein schmaleres Format strahlt eine gewisse Eleganz aus und ist im Handling bestens geeignet. In der Höhe hat man am Tisch ja fast unbeschränkt Platz, in der Breite hingegen kommt man schon mal mit dem Nachbarn in Tuchfühlung.

Die Materialwahl

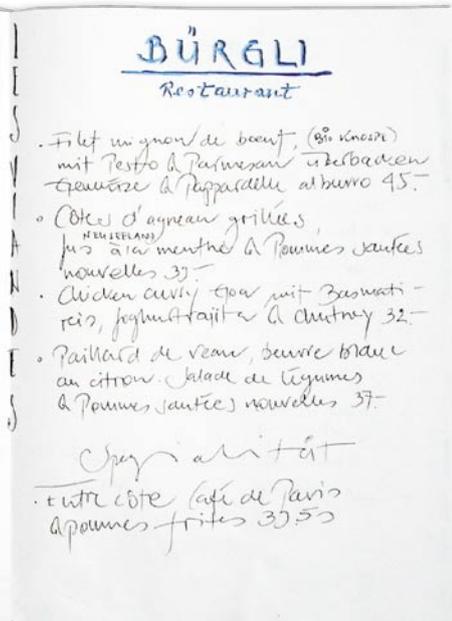
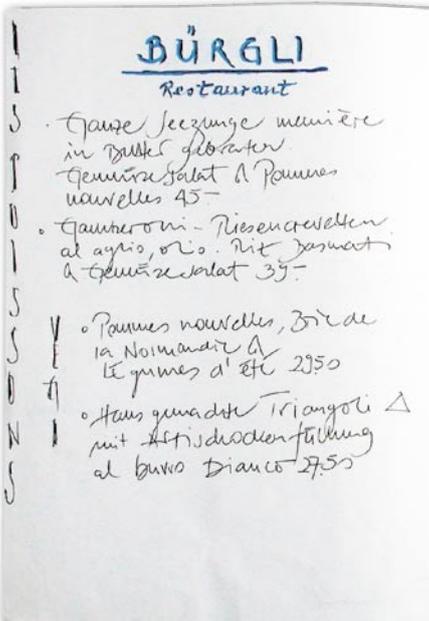
Auf dem Schlachtfeld der Fette, Öle, Saucen und Getränke trägt jedes Papier früher oder später Blessuren davon: hier ein Fingerabdruck, da ein Weinspritzer oder ein Riss. Deswegen ist die Strapazierbarkeit und die Fähigkeit, Schmutz abzuweisen, gefragt. In irgendwelche Plastikta-



Kühle Ferne durch einen Aluminiumumschlag. Klarheit auch durch die einfache und schnörkellose Typografie im Innern. Restaurant Fujiya of Japan, Zürich.



Mittlachse ist kalligrafisch nicht eben einfach. Die Karte ist vom Restaurant Kaufleuten, Zürich, mit Bar, Disco und Theater.



Echte Kalligrafie ist und bleibt ein Augenschmaus. Leider ist das Papier ein gewöhnliches weisses Kopierpapier. Man stelle sich dieses Kunstwerk einmal auf cremefarbenem, weichem Naturpapier vor! Restaurant Bürgli, Zürich.

schen eingelegte Papiere verlieren ihre haptische Ausstrahlung, das ist strikte abzulehnen. Als Papier kommen Laser- oder Tintenstrahl-druckfähige Naturpapiere in Frage, die es zuhauf in allen verschiedenen Tönungen und Arten gibt. Es muss ja nicht immer das naheliegendste weisse Papier sein, und ein Blick in die Papierkollektion offenbart ganz neue Perspektiven. Ich würde wegen des schummrigen Lichtes am Ort des Genusses auf zu dunkle Papiertöne verzichten, bei Kerzenlicht soll die Schrift ja immer noch lesbar sein. Von der Grammatik her würde ich aus Gründen der Stabilität ein Papier in der Gewichtsklasse um 135–150 g/m² empfehlen, je grösser, desto schwerer. Die Hülle einer Speisekarte soll recht stabil sein, in den meisten Fällen ist sie länger im Gebrauch als die Einlageblätter, die periodisch wechseln. Vom geprägten Ledereinband bis hin zum Holzbrett oder zur Metalltafel gibt es alle Spielarten. Wer Papier oder Karton benützt, sollte eine Grammatik um 300 g wählen. Diese Umschläge werden ja meistens durch einen Profi und nicht durch den Wirt gestaltet und in einer Druckerei produziert. Die Hülle ist noch anfälliger gegen Verschmutzung als die eigentliche Karte. Mit einer geeigneten Papierwahl kann dem entgegengewirkt werden. In der Druckerei oder beim Papierhändler gibt es heute Musterservices, man kann sich also genau die Papiere in der exakten Grammatik und Grösse bemustern lassen, die man will. Ein weisses Laserdruckpapier ist niemals dasselbe wie ein Büttenpapier. Papier und Schrift müssen zusammenpassen. Ein alt wirkendes Papier soll nicht mit einer ultramodernen Typografie verunstaltet werden.

Zur Veredelung kann die Hülle auch lackiert oder laminiert werden. Lacke gibt es von matt bis glänzend. Der so genannte Drucklack wird wie eine Druckfarbe in einem Druckwerk aufgebracht. Er bietet einen minimalen Schutz gegen Scheuerung und Fingerabdrücke. Für eine Speisekarte ist seine Schutzwirkung nicht ideal. Einen weitergehenden Schutz bieten UV-Lack oder weitere Lackarten. Diese werden nicht in der Druckerei, sondern in einem dafür spezialisierten Lackierwerk aufgebracht. Die Laminage ist eine hauchdünne Folie, die auf das Druckgut kaschiert wird, es gibt sie matt, glänzend, mit Leinenstruktur usw. Eine Laminage ist scheuerfest, abwaschbar und unempfindlich gegen Verschmutzung, das Papier hat dann jedoch einen ganz anderen Griff, wirkt halt wie eine Folie, kunststoffartig und irgendwie speckig.

Im Zusammenhang mit Verschmutzung ist zu sagen, dass dunkle Farben flächig gedruckt am heikelsten sind. Auf einem Motiv, welches aus einem bunten Gemisch besteht, wird man Fingerabdrücke nicht wahrnehmen. Grafik und Material müssen also auch in dieser Hinsicht zusammenspielen. Eine Menükarte ist also eine gestalterisch überaus anspruchsvolle Angelegenheit.

Gestaltung

Dass die Speisekarte zum Ambiente und zum Angebot passen muss, habe ich bereits erwähnt. So ist es halt auch bei der Gestaltung wie beim Material – der Ausdruck einer Karte wird wesentlich durch die Schrift und die Anordnung geprägt. Bei der Schriftwahl ist zu berücksichtigen, dass es sich um kleine Textmengen handelt, die auch unter ungünstigen Lichtverhältnissen leserlich sind. Man denke auch an Personen, welche nicht über die volle Sehschärfe verfügen, auch im nüchternen Zustand. Die grösste Gefahr besteht nun darin, eine «lustige» Schrift für die Menükarte zu wählen, die in der angebotenen Textmenge aber gar nicht so lustig wirkt. Vielleicht sollten wir uns zuerst die Charakterisierung von Gasthäusern allgemein überlegen, eine willkürliche Auswahl könnte so aussehen:

- rustikal, heimatverbunden (Typ Skihütte)
- gutbürgerlich, traditionell (Typ Kneipe, Café)
- elegant, gediegen, klassisch (Typ Gourmettempel)
- gestylt, modern (Typ Szenelokal)

- exotisch, fremd (beim Chinesen, Thai)
- national (beim Italiener, beim Griechen)
- Fastfood (Typ Schnellimbiss)

Schriftwahl

Auch bei Schriften kann eine solche Charakterisierung vorgenommen werden. Jede Schrift hat ihren eigenen Ausdruck, und somit ist die Schriftwahl kein Zufallstreffer. Die Schriftmuster unten zeigen ein paar Schriften, die auf eine bestimmte Kategorie eher zutreffen. Wobei bestimmte Schrifttypen sowohl der einen als auch der anderen Kategorie zugeordnet werden können.

Ganz edel und nicht ganz billig ist die Kalligrafie. Speisekarten, die von Hand, und zwar schön, geschrieben werden, begeistern immer wieder von Neuem. Keine computergenerierte Schrift reicht der reinen Kalligrafie das Wasser.

Schriften in Menükarten sollten eher fein wirken, nicht zu deftig. Dies ist vor allem bei kalligrafischen Schriftarten nicht immer der Fall. Voll fett auf der Karte ist wie ein überfüllter Teller nichts Appetitliches. Da bin ich der Auffas-

sung, dass eine gewöhnliche Helvetica oder Times immer noch besser wirkt als eine allzu üppig auftragende Brush Script (Abb. nebenan). Überhaupt eignen sich die klassischen Schriften in ihrem mageren oder normalen Schnitt ganz gut für Menükarten.

Der Zeilenabstand muss eher großzügig bemessen werden, vielleicht Schriftgrösse x Faktor 1,5. Sternchen zwischen den Gängen oder Menüs sind etwas out, ich bevorzuge stattdessen einen grösseren Abstand oder lege eine feine Linie dazwischen (Abb. nebenan rechts).

Beim Mischen von Schriften ist Zurückhaltung angesagt. Eine auffällige Schrift, z. B. eine kalligrafische, sollte man nicht mit einer weiteren auffälligen Schrift mischen. Besser ist es, eine dezente dazuzustellen. Verschiedene Schrägen wirken störend, lieber eine kursive mit einer geradestehenden Schrift mischen.

Satzart

Viele Karten sind aus Gründen der Fantasielosigkeit auf Mittelachse gestellt. Dies muss überhaupt nicht so sein, im Gegenteil: linksbündig sieht einfach

kalligrafisch

1 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

2 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

3 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

4 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

5 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

6 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

7 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

- 1 Poetica Chancery (LT): historisch, mit verschiedenen Zierbuchstaben. 2 Tagliante: Markante Ober- und Unterlängen erfordern einen grossen Platzbedarf. 3 LaFigura: eine sehr spezielle kalligrafische Schrift. Vielleicht in einem geräumigen Kellergewölbe? 4 Shelley (LT): für das englische Pub. 5 Julia Hand Script: für kleinere Menüvorschläge, ist nicht gut lesbar. 6 Zapfino (LT): viele Zierbuchstaben. 7 Ex Ponto (LT).

exotisch

1 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

2 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT

3 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT

4 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

5 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

6 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT

7 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT

8 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

9 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

- 1 Samarkan: die verwestlichte Sanskrit-Variante. 2 Chinese. 3 Mandarin. 4 Chow Fun. 5 Pepita (LT): ein Hauch von Fernost. 6 Rasputin: erinnert an «1001 Nacht». 7 Shai Fontai: sieht man hier Stäbchen? Für den Koreaner, Japaner. 8 Postino (LT): im Steakhouse. 9 Brush Script: mutet amerikanisch an, nicht geeignet für grössere Menükarten.

Kopfsalatherz
in Balsamicodressing „Mimosa“
12.–

Nüsslisalat mit Rauchlachsfilet
in Joghurt-Schnittlauchsauce
29.–

Knackiger Eisbergsalat
mit Roquefort-Dressing
14.–

KOPFSALATHERZ 12.–
 in Balsamicodressing „Mimosa“

NÜSSLISALAT MIT RAUHLACHSFILET 29.–
 in Joghurt-Schnittlauchsauce

KNACKIGER EISBERGSALAT 14.–
 mit Roquefort-Dressing

Links das schlechte Beispiel, rechts die elegantere Art.

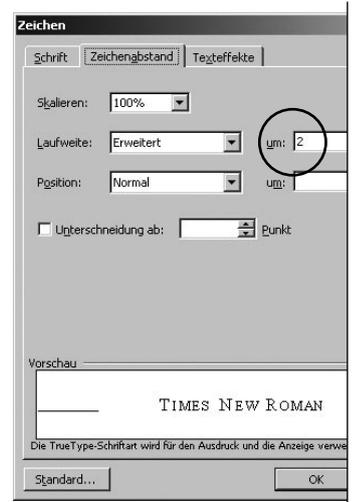
moderner aus. Bei der Mittelachse sind die Preise meistens auch eingemittelt, was eine Menüwahl nach den Preisen erschwert. Wenn sich jemand nach einem bestimmten Budget richtet, dann ist er schneller in der Auswahl, wenn die Preise tabellarisch rechts aussen ausgerichtet sind. Sowieso wenn andere Informationen wie Menünummer, Grad der geschmacklichen

Schärfe, Übersetzungen in Englisch, Preise in CHF und EUR usw. drauf müssen, dann ist linksbündig im Zusammenhang mit einer tabellarischen Darstellung das einzig Richtige.

Zeichen

Zur Versalschreibweise. Grossbuchstaben müssen unbedingt etwas gesperrt werden, sollen sie lesbar

bleiben. In Microsoft Word kann man unter Zeichen beim Reiter Schrift «Grossbuchstaben» oder «Kapitälchen» (s. Schriftmuster «vornehm», Bsp. 2) eingeben. Unter Zeichenabstand (s. Screenshot) muss man in beiden Fällen die Laufweite etwas erweitern, und zwar zwischen 15 und 30% der Schriftgröße. Bei einer 10-Punkt-Schrift wird die Laufweite «Erweitert» statt



In Winword muss man Kapitälchen oder Grossbuchstaben mit «Laufweite: Erweitert» um etwa 20% der Schriftgröße sperren, damit sie lesbar werden. Im Vorschaufenster kann man den Effekt der Eingabe sehen.

Normal angewählt, beim Eingabebefehl «um» wird beispielsweise 2 Punkt hineingeschrieben. Wenn man Versalien etwas sperrt, dann sehen sie edler aus und sind erst noch besser lesbar. Versalien sollte man jedoch nicht verwenden, wenn es sich dabei um schwierige Wortgebilde oder mehrzeilige Menüs handelt.

Noch ein Wort zu den Preisangaben. Es gibt so genannte Normalziffern, die so gross sind wie Grossbuchstaben, und Mediävalziffern, welche Ober- und Unterlängen aufweisen. Die Erstgenannten werden für Tabellen verwendet, die andern eher für den Lauftext. Für Preisangaben kommen eher Normalziffern in Frage. In der Schweiz werden Franken und Rappen durch Punkt getrennt; Euro und Cents durch Komma. Als Ersatz für die Cents oder Rappen kommt ein Halbgeviertstrich zum Einsatz, nicht ein Trennungs- oder Kupplungsstrich. Der richtige Strich wird in Microsoft Word auf PC mit Alt-0150 gesetzt.

Natürlich ist es nicht schön, wenn schon auf der Speisekarte massenhaft Fehler und falsche Satzzeichen auftauchen. Noch weniger schön, wenn sich diese Fehler bis hin in die Küche durchziehen sollten. Guten Appetit. ■

speziell

- 1 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 2 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT
- 3 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT
- 4 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 5 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 6 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 7 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT
- 8 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

vornehm

- 1 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 2 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT
- 3 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 4 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 5 RAUHLACHSTERRINE AN DILLSENFSAUCE MIT KLEINEM BLATTSALAT
- 6 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 7 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat
- 8 Rauchlachsterrine an Dillsenfauce mit kleinem Blattsalat

1 Ego (LT): sieht sehr handschriftlich aus. 2 Dropink (LT): für das Künstlerkaffee oder im Zirkus. 3 Belle (LT): für die städtische In-Bar. 4 Justlethand (FF): gelungen und viel verwendet. 5 Providence (FF): für Museum und Theater 6 Fontesque (FF): Die Exklusive braucht etwas Mut: fürs Cabraret. 7 Disturbance (FF): nicht so optimal lesbar, aber chic in der Szene-Bar. 8 Du Chirico (FF): auffällig und etwas spitz, für das Fischrestaurant.

1 Garamond (ITC): läuft breit, zeichnet schwungvoll. 2 Garamond Adobe (LT): Speziell Kapitälchen sind hier angezeigt. 3 Garamond Adobe (LT): Im Expert-Schnitt gibt viele Swashes und Sonderbuchstaben. 4 Bembo (LT): schlicht und perfekt. 5 Trajan (LT): sehr edel. 6 Walbaum (LT): klassisch und vornehm. 7 Gianotten (LT): im Italiener statt Bodoni 8 Aroma (LT): zwischen Kalligrafie und Grotesk, modern und zurückhaltend.