

Roland Mary
mit Rainer Schmidt

Gefahrenzone



GOLDMANN

Lesen erleben


Roland Mary
mit Rainer Schmidt

Gefahrenzone

Geschichten aus dem Bauch
eines Restaurants

GOLDMANN

Originalausgabe

 Dieses Buch ist auch als E-Book erhältlich



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967
Das für dieses Buch verwendete
FSC®-zertifizierte Papier *Munken Premium*
liefert Arctic Paper Munkedals AB, Schweden.

1. Auflage April 2013
Copyright © 2013 by
Wilhelm Goldmann Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Umschlaggestaltung: UNO Werbeagentur München
Umschlagmotiv: © Dieter Eikelpoth
Satz: Uhl + Massopust Aalen
Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany
ISBN 978-3-442-31333-4
www.goldmann-verlag.de

Besuchen Sie den Goldmann Verlag im Netz



Inhalt

1. Unter Wilden 7
 - Kreative und Verrückte 7
 - Der menschliche Faktor:
Wenn wieder einmal alles schiefgeht 19
2. Was wir wollen, was wir nicht wollen 28
 - Das ist urbane Gastronomie 28
 - Die Kochologen 32
3. Im Gastraum 36
 - Der Restaurantleiter – Dramaturg und
Atmosphärenmacher 36
 - Die Kellner – Echte Typen und Tisch-Ikebana 42
 - Die Guten und die anderen 53
 - Das gibt es auch: Volkssport Betrug 72
 - Ziemlich beste Feinde I 77
 - Das Restaurant als Kontakthof 81
4. In der Küche 85
 - Stümper, Götter und der Kreativitätswahn 85
 - Im Bauch des U-Boots 101
 - Ausnahmезustand 119
 - Ziemlich beste Feinde II 124
5. Die Gäste 131
 - Gut mischen, richtig platzieren 131

- Viel reden, wenig sagen 158
- Quasselstrippen und Nervtöter 169
- Reklamationen 177
- The Bright Sight of Life 185
- Von Sonderwünschen und Privilegien 193
- Das Schnitzel und die Politik 201
- Wenn es wilder wird 213
- 6. Konkurrenten, Lieferanten, Kritiker 227
 - Die lieben Kollegen 227
 - Die Lieferanten – Auf der Suche nach der Super-Tomate 240
 - Die Kritiker 250
 - Angriff im Netz 261
- 7. Essen, Trinken und andere Mythen 266
 - Der Wein: Keine Ahnung, na und?! 266
 - Das Essen: Ist Fisch montags gefährlich? 279
 - Wie gefährlich sind Austern? 282
 - Das Schnitzel-Geheimnis 288
 - Der Kartoffelsalat 292
 - Der Gurkensalat 293
 - So schmeckt Spargel 293
 - Wie wird Fleisch perfekt gebraten? 294
 - Was ist »Dry Aged Beef«? 297
- 8. Wie alles anfing 301
 - Vom Saarland nach Berlin 301
 - Das Borchardt und der wilde Osten 306
 - Das Heute oder 7650 Restauranttage später 314

1. Unter Wilden

Kreative und Verrückte

Die Arbeit in einem Restaurant kann der Himmel auf Erden sein und Glücksgefühle erzeugen, die süchtig machen. Es gibt diese einzigartigen Momente, da scheint ein Abend perfekt zu laufen, alle Rädchen greifen elegant ineinander, alles passt, Gäste, Kellner und Küche verschmelzen zu einem hochkomplexen Gesamtkunstwerk, in dem jeder seinen Platz hat, der ganze Laden erreicht mühelos einen Schwebzustand, eine magische Stimmung, von der manche noch Tage später schwärmen werden, ohne dass jemand genau bestimmen könnte, woran es diesmal gelegen hat. Das ist das Ideal, ein Ausnahmezustand, den wir uns alle wünschen, für den man bestimmte Voraussetzungen schaffen kann, der dennoch letztendlich nicht planbar ist. Aber schon heute Abend könnte es wieder so weit sein, das ist der große Reiz.

Die Arbeit in einem Restaurant kann die Hölle auf Erden sein und dich an der Menschheit verzweifeln lassen. Es gibt diese Tage, an denen tun sich an jeder Ecke Abgründe auf und an jeder zweiten stellt dir ein unmotivierter Stümper ein Bein, Desaster reiht sich an Desaster, nichts passt, nichts klappt, der Ärger ist dein ständiger Begleiter, und man denkt, nur ein spontaner Amoklauf kann die adäquate Antwort auf diesen Zustand sein.

Paradies oder Fegefeuer, manchmal hat man den Eindruck, dazwischen gibt es in der Gastronomie tatsächlich nur wenige

Grautöne. Das liegt nicht zuletzt an den Menschen, die hier arbeiten. Denn egal, wie edel die Kulisse auch sein mag, keine weiße Tischdecke und kein gestärktes Kellnerhemd kann darüber hinwegtäuschen: Hinter der Fassade eines jeden Restaurants tobt ein kleiner Guerilla-Krieg.

Innerhalb der Branche wird mit dem angeblich besonderen Irrsinn und der echten oder vermeintlichen Wildheit gerne kokettiert, aber im Kern ist etwas Wahres dran: Manche in der Gastronomie haben irgendwie einen – manchmal mehr, manchmal weniger sympathischen – Schaden. Das macht die Arbeit so spannend, das macht sie so anstrengend. Aber ein gewisser Schaden in Verbindung mit einem ausgeprägten Kümmer-Gen, das einem ermöglicht, sich in andere Menschen hineinzusetzen, ihre Perspektive einzunehmen und ihre Bedürfnisse richtig zu beurteilen, ist die beste Voraussetzung für eine längerfristige Karriere hier, denn bereits die äußeren Rahmenbedingungen machen klar: Das ist kein Job für normale Menschen.

Du fängst an zu arbeiten, wenn alle anderen Feierabend haben. Du kannst erst ausgehen, wenn alle anderen schon satt oder betrunken sind oder im Bett liegen. Du hast frei, wenn alle anderen ins Büro fahren. Einigen macht das sehr viel Spaß, andere macht das sehr seltsam, manche sehr einsam. Wobei es vielleicht gerade einige einsame Seltsame sind, die ihren Job am besten beherrschen, weil sie genau diese Atmosphäre mit diesen Rahmenbedingungen brauchen, um sich voll entfalten und richtig aufleben zu können.

Am frühen Abend geht es für die meisten los, nach Hause kommen sie mitten in der Nacht oder im Morgengrauen – Beziehungen und Familien werden durch diese Arbeitszei-

ten aufs Äußerste belastet. Und nicht nur dadurch. Jedes gute Restaurant ist ein relativ freier, ungezwungener Raum, im besten Sinne mal ein Kontakthof, mal eine Bühne, auf der die Mitarbeiter ein bisschen im Rampenlicht stehen, manche mehr, manche weniger. Und das Wissen um die in einer derart sinnenfreudigen Atmosphäre manchmal entstehenden Begehrlichkeiten oder erotischen Möglichkeiten wecken – verständlicherweise – bei manchen Partnern zu Hause Ängste, die zusätzlich für Stress sorgen. Nur wer sehr tolerant ist, einen ähnlichen Beruf oder großes Urvertrauen hat, kommt dauerhaft mit all dem klar. Bei einigen Kollegen klappt das wunderbar, aber es würde mich nicht wundern, wenn die Gastronomie für Paartherapeuten und Scheidungsanwälte ein sehr lukratives Beschäftigungsfeld wäre.

Andererseits ist das Leben in so einem Umfeld für diejenigen, die in ihm aufgehen, eine große Erfüllung. Man ist nie alleine, immer in Gesellschaft, es gibt die schönsten sozialen Kontakte und unverbindlichen Begegnungen, man bekommt direkte Bestätigung und steht auch ein bisschen im Mittelpunkt. Es ist eine Arbeit, die von der permanenten Abwechslung lebt und selten Langeweile aufkommen lässt, es ist eine aufregende Welt, vielleicht ist es eine aufregende *Scheinwelt*, aber sie lässt einen nicht mehr los.

Manche, die es nicht schaffen, zwischen sich und dieser Welt eine Schutzmauer hochzuziehen, merken leider zu spät, dass sie darin auch verloren gehen können. Die Liste der Abgestürzten, die den Verlockungen, dem Stress, dem Druck und den hohen Erwartungen irgendwann nur noch mit Alkohol oder Drogen begegnen konnten, ist leider viel zu lang. Das liegt vielleicht auch ein bisschen daran, dass die Gastronomie ein sehr offenes System ist, was ich als Quereinsteiger in den

Beruf einerseits natürlich nur begrüßen kann, andererseits werden dadurch automatisch auch überproportional viele extremere Gestalten angezogen – der Anteil an besonders Lebenssüchtigen und Erlebnishungrigen, an Spinnern und exaltierten Schauspielern dürfte in der Gastronomie höher sein als in den meisten anderen Wirtschaftsbereichen.

Restaurants sind deshalb eher nichts für empfindsame oder zu sensible Geister, Sozialpädagogen hätten hier keine großen Chancen, schon gar nicht als Wirte – die nähme niemand ernst. Denn in der Gastronomie herrschen im Vergleich zur normalen Angestelltenkultur archaischere Strukturen und Umgangsformen, es ist, wenn man so will, ein faszinierendes Paralleluniversum, aus dem selten etwas nach draußen dringt. Aber so eigentümlich auch einige Regeln und Charaktere wirken mögen, so intensiv auch die Konflikte hinter der Tür zur Küche geführt werden und so niederträchtig sich manche Kellner untereinander verhalten, im Grunde sind doch alle stolz, Teil einer ganz besonderen Gemeinschaft zu sein, und sei es nur einer ganz besonders bekloppten Gemeinschaft.

Schon der Umgangston, der zeitweise zwischen Kellnern und Köchen herrscht, ist gewöhnungsbedürftig. Manchmal werden in einer Schicht mehr Beleidigungen und wüste Verwünschungen ausgetauscht als anderswo in einem ganzen Berufsleben, manchmal fliegen auch ein paar Teller, das kommt in den besten Familien vor. Kann sein, dass es am Stress liegt, an dem enormen Druck, unter dem zu Spitzenzeiten alle stehen, aber für den Austausch von Höflichkeiten bleibt selten Zeit. Diese Sprache wird in jedem Restaurant der Welt gesprochen, für die besten französischen Adressen gilt das genau wie für die italienischen Häuser, für die New Yor-

ker Gastronomie wie für die Londoner, selbst in Peking ist es nicht anders.

*

Wer so einen Laden leiten und die Kontrolle über eine starke, heterogene Belegschaft nicht verlieren will, wer die Oberhand behalten will, muss wie ein Dompteur im Löwenkäfig vorgehen: einfühlend und vorsichtig einerseits, andererseits sehr klar und kompromisslos, nur das garantiert auf lange Sicht die Existenz des Ladens, nur das sichert die Arbeitsplätze, nur das bewahrt einen vor dem Herzinfarkt oder der Klapsmühle. Das mag sich übertrieben oder pathetisch anhören, aber wer das nicht befolgt, ist schnell weg vom Fenster, weil jede Unaufmerksamkeit bestraft und jede Nachlässigkeit ausgenutzt wird. In einem Laden, in dem keine starken Persönlichkeiten, sondern Duckmäuser arbeiten, mag das anders sein, aber mit denen kann man auch keine gute Gastronomie aufbauen.

Du bist oft von Profis umgeben, die schon lange in der Gastronomie arbeiten und daher mit allen Wassern gewaschen sind. Die kennen alle gängigen Tricks und haben in viele menschliche Abgründe geschaut und noch viel tiefer, die wissen um die Verschlagenheit und Schwächen ihrer Kollegen, und sie haben auch ihre eigenen bösen Seiten wahrscheinlich schon einmal zu intensiv kennengelernt. Das gilt für Kellner genauso wie für Köche oder Restaurantleiter. Denen macht man nichts mehr vor. Aber nicht alle diese Experten setzen ihr Know-how allein dafür ein, dich als Wirt und Arbeitgeber zufrieden und die Gäste glücklich zu machen – manche verfolgen ihre ganz eigenen Ziele. Nur weil du zufälligerweise der Inhaber bist, akzeptieren sie dich noch lange nicht als natür-

liche Autorität. Gerade in neuen Läden testen sie ihren Chef gerne erst einmal. Was hat er drauf, wie hart ist er, wie clever? Sind sie härter? Sind sie cleverer? Du wirst belauert, weil sie wissen wollen, wie weit sie gehen können. Denen musst du im täglichen Geschäft zeigen, dass sie dich nicht über den Tresen ziehen können, sonst machst du dich nicht nur lächerlich, sondern auch angreifbar.

Es sind die kleine Sachen, die man erst gar nicht richtig versteht, wenn man frisch in dem Job ist. Beispielsweise gibt es Barmänner, die dem Wirt immer sofort einen Drink hinstellen, ohne dass er einen bestellt hat. Anfangs ist mir das auch ein paar Mal passiert. Macht das heute einer, weise ich ihn darauf hin, dass ich nichts bestellt habe. Versucht er es trotzdem noch einmal, gibt es eine Verwarnung. Wer so vorgeht, will sich einschleimen oder dich betrunken machen, denn der glücklichste Wirt ist der besoffene, der guckt nicht mehr so genau hin, kriegt nichts mehr mit und denkt nicht mehr daran, sein Geschäft zu leiten, sondern nur noch an den nächsten Drink. Dann brauchen sich die Mitarbeiter nicht mehr so anzustrengen, machen selber Party oder nutzen die Unaufmerksamkeit für kleine Geschäfte am Chef vorbei.

Natürlich sind die meisten Beschäftigten aufrichtig und loyal, aber eine kleine Gruppe in der Gastronomie betreibt Betrug teilweise mit geradezu olympischem Eifer. Das scheint so allgegenwärtig, dass man die vielfältigen Aktivitäten leider schon als Teil der kulturellen DNA der Branche bezeichnen könnte. Jeder, der auch nur mal kurz in einem Restaurant, in einem Café oder in einer Bar sein Geld verdient hat, kennt diese Geschichten, weil sie so selbstverständlich sind, weil es nie um das Ob, sondern immer nur um das Wieviel geht: Kellner, die an der Kasse vorbei in die eigene Tasche wirtschaften; Kellner,

die in Zusammenarbeit mit der Küche Essen oder im Verbund mit den Barleuten Drinks verkaufen, von denen der Inhaber nichts wissen soll; Kellner, die bei Abwesenheit des Besitzers den Gästen selbst mitgebrachten Alkohol auf eigene Rechnung servieren – die Energie und die Kreativität, die sich hier entfaltet, ist atemberaubend und bei vielen von verblüffender Normalität. Jeder Einzelne denkt sich, das sind doch nur ein paar Euro – aber in der Summe aller Mitarbeiter und Arbeitstage kann da auch schon einmal eine Pleite zusammenkommen. Das wäre so, als gehöre es dazu, dass in manchen Bankfilialen jeden Abend ein paar Scheine in der Kasse fehlen! Einige Läden haben das Problem im Griff, andere gar nicht, ganz abstellen können wird man es wohl nie.

Als Novize bekommt man diesen Aspekt der Gastronomie zunächst kaum mit, unter anderem auch deshalb, weil man sich nicht vorstellen kann, dass es wirklich so schlimm ist, wie alle immer behaupten. Da ich eher durch Zufall in der Branche gelandet bin, war auch mir in dieser Beziehung zunächst – rückblickend betrachtet – eine gewisse Gutgläubigkeit zu eigen.

Vor dem Mauerfall hatte ich im Berliner Westen mit einer Partnerin ein damals relativ bekanntes Restaurant am Savignyplatz, das Shell. Es gab dort eine sehr süße Angestellte, nennen wir sie Beate, mit der ich mich gut verstand und der ich praktisch blind vertraute. Ich wusste oder ahnte bereits, dass einige Keller und andere Beschäftigte mich hintertreiben, wie das eben so üblich zu sein schien, allerdings konnte ich das genaue Ausmaß noch nicht überblicken. Angela aber kam aus sehr gutem Hause und war ein hochanständiges Mädchen, bei ihr war ich mir sicher, sie macht nichts, sie

ist daran nicht beteiligt. Ich hätte beide Arme darauf verwettet, dass sie ehrlich war.

Als der Laden später verkauft wurde und alle ihrer Wege gingen, habe ich sie einmal gefragt. Sie bräuchte keine Angst vor Konsequenzen haben, das sei ja alles bereits Geschichte, aus rein sportlichen Gründen würde ich aber gerne wissen wollen, ob auch sie im Restaurant das ein oder andere Mal ein bisschen geschummelt hätte. Mit der unschuldigsten aller Mienen druckste Angela erst etwas herum, um dann auf eine betörend entwaffnende Art zuzugeben: »Nicht nur ab und zu, die ganze Zeit, aber ich musste das machen, sonst hätte ich Probleme mit nahezu ALLEN anderen Kollegen bekommen!« Und dabei war sie doch so reinen Herzens gewesen.

Wenn in deinem Laden ein eingespieltes Team arbeitet, dass sich bei Betrügereien 100 Prozent aufeinander verlassen kann, hast du ein Riesenproblem – diese Lektion habe ich nie wieder vergessen. Früher habe ich mich oft gefragt, wer hintergeht dich gerade? Wie genau? Wann? Aber das ist Energieverschwendung, das hat mir Beate gezeigt. Ist das System sicher, musst du dir über einzelne schwarze Schafe keine Gedanken machen. Ist das System allerdings nicht sicher: Gute Nacht!

*

Ein zuverlässiges, ehrgeiziges, professionelles Team ist die Grundlage für zufriedene Gäste, zufriedene Kollegen und einen zufriedenen Wirt. Wer dauerhaft eine gute oder sehr gute Crew haben will, muss auf zwei Faktoren achten: Erstens – nicht sehr überraschend, aber schwierig und dafür umso wichtiger – muss man die richtigen Leute finden, schulen und halten. Mindestens genauso wichtig ist es aber zwei-

tens, die schlechten Leute so schnell wie möglich wieder loszuwerden. Hat man aus Versehen einen Irrläufer erwischt, der sich nach gutem ersten Eindruck als relativ antriebsarmer, talentfreier oder egomaner Totalausfall entpuppt, kann man zunächst versuchen, durch Gespräche oder Schulungen seine Leistung zu verbessern, vielleicht entdeckt man auch noch Talente, die in anderen Bereichen besser einzusetzen sind. Hilft das alles nicht, muss er schnell raus, zum einen, weil man sich keine schlechten Leute leisten kann, zum anderen, weil andere Teile des Teams durch unangenehme Stimmung oder miese Verhaltensweisen negativ beeinflusst werden können. Wer zögert, potenziert seine Probleme und läuft Gefahr, dass aus ein paar anfänglich leichten Wellenschlägen ein ausgewachsener Tsunami wird. Wir müssen jeden Abend an jedem Tisch jeden einzelnen Gast wieder neu von uns überzeugen. Wer dabei nicht hilft, ist mittelfristig eine Gefahr für alle.

Wer bleiben soll, muss gut behandelt werden. Gut behandeln heißt im Wesentlichen, klare Absprachen zu treffen und sich an diese klaren Absprachen konsequent zu halten. In der Gastronomie brauchst du kein Motivations-Hokuspokus, keine gemeinsamen Kuschelreisen, kein Ringelpietz mit Anfassern oder andere esoterische Instrumente aus dem Setzbaukasten für akademisches Personaltraining. Deine Mitarbeiter wollen präzise wissen, was du wann von ihnen erwartest, sie wollen mit den Angaben planen können und sich nicht verschaukelt fühlen – und sie wollen pünktlich ihr Geld, was in diesem Gewerbe oft genug nicht der Fall ist. Bist du in diesem Sinne fair und zuverlässig, werden echte Profis immer ihr Bestes geben. Alles andere ist Schnickschnack und vergebliche Liebesmühe. Wenn ein Kellner ungern abends arbeitet

oder ein bisschen unmotiviert ist, weil immer so viel los ist und das alles ganz schön anstrengend sein kann, braucht der keine Therapiegespräche, sondern entweder ein paar Tage frei, Tagesdienst – oder eine Umschulung.

Die Fluktuation in Restaurants ist nicht zuletzt auch wegen der Eigenarten und Sprunghaftigkeit einiger Beschäftigter oder ihrer Chefs generell hoch, schnelle Jobwechsel gehören zum festen Bild, Konstanz ist eher selten zu finden. Aber wo es sie gibt, wirkt sie sich sehr positiv aus. Fühlen sich die Mitarbeiter wohl, sinkt auch ihre Wechselbereitschaft spürbar. Im Borchardt arbeiten beispielsweise in Küche und Service viele Mitarbeiter schon länger als zehn Jahre, das ist ein vergleichsweise sehr guter Wert. Allerdings haben wir wegen der hohen Anforderungen, die wir an alle stellen, und der Konsequenz, mit der wir sie auch von Neuen einfordern, bei den Abgewiesenen keinen guten Ruf. Damit müssen wir leben.

Ein nicht unwesentlicher Grund für so manche Schwierigkeiten im Mitarbeiterbereich ist der niedrige Stellenwert der Gastronomie in Deutschland. Die Wahrnehmung hat sich in den vergangenen Jahren zwar leicht geändert, aber die meisten Eltern würden heute doch noch genauso zusammenzucken wie früher, sollte ihr Sohn oder ihre Tochter begeistert verkünden, eine Restaurantkarriere anzustreben. Der Spruch »Wer nichts wird, wird Wirt« bringt den Kern einer hierzulande weitverbreiteten Auffassung auf den Punkt. Die Gastronomie ist nach allgemeiner Überzeugung nur etwas für Studenten, die einen Aushilfsjob suchen, für Verzweifelte, die sonst nichts finden – oder für angehende Schauspieler, die auf eine Rolle warten. In England und den USA sieht es ähnlich aus, dagegen ist das Branchenimage in Frankreich, Italien oder

Österreich deutlich besser. Da hat beispielsweise ein Restaurantleiter einen Status wie hierzulande vielleicht ein Hausarzt oder Studienrat.

Eher schlecht wurde in Deutschland bis vor kurzem auch über Köche gedacht. Diese Auffassung hat sich glücklicherweise erheblich gewandelt, nicht zuletzt durch die vielen Koch-Shows im Fernsehen, auch wenn einige von denen unerträglich sind. Aber diese Sendungen plus ein generell stark gestiegenes Interesse an gesunder Ernährung haben mehr Menschen verstehen lassen, dass es auch am Herd Profis gibt und dass man vor denen genauso Respekt und Ehrfurcht haben kann wie vor jedem angesehenen Experten in einem anderen Berufsfeld.

Der erste große Bewusstseins-Pionier in Deutschland war in dieser Hinsicht in den Achtzigerjahren der österreichische Ausnahmekoch Eckart Witzigmann. Er kam genau zur richtigen Zeit, weil Teile der Gesellschaft in der alten Bundesrepublik reif für einen kulinarischen Aufbruch waren und man dringend jemanden brauchte, der dieses Bedürfnis auf den Punkt brachte und nachvollziehbar artikulierte. Witzigmanns Arbeit fiel also auf einen erwartungsfrohen Resonanzboden, deswegen hat seine wegweisende Kraft so eine befreiende Wirkung erzielen können. Als erstes Restaurant in Deutschland überhaupt bekam 1980 unter seiner Führung das »Aubergine« die Höchstwertung von drei Sternen. Sein Erfolg hat viele andere inspiriert und beflügelt, durch sein öffentlichkeitswirksames Schaffen wuchsen das Verständnis und das Interesse für Kochen und Ess-Genuss enorm.

Aber Witzigmann hin, Koch-Shows her, diese Image-Verbesserungen sind Ameisenschrittchen auf einem langen Weg in die Normalität. Die Attraktivität der Gesamtbranche

bleibt eher mäßig. Es wird noch dauern, falls es überhaupt je dazu kommen sollte, bis die Gastronomie auch für die klügeren, talentierteren und fortschrittlicheren Köpfe der jüngeren Generation eine ganz selbstverständliche und begehrenswerte Karriere-Option wird. Die Wirklichkeit ist meilenweit davon entfernt. Es gibt zu viele, die einfach ihr Hobby zum Beruf machen, ohne vielleicht die dazu notwendigen Fähigkeiten mitzubringen, sowie Heerscharen, die ihre Arbeit bloß als kurzfristigen Job verstehen, als Übergangslösung, bis sie etwas »Richtiges« gefunden haben. Man muss sich nur anschauen, wie viele Kellner gar keine Kellner sein wollen, sondern in ihrem Kopf eigentlich Schauspieler oder Was-auch-immer sind, die nur etwas Geld nebenbei verdienen müssen. Das hört sich an wie ein abgedroschenes Klischee, entspricht aber den Erfahrungen aus der Praxis. Übrigens sind einige dieser Aushilfen wegen ihrer menschlichen und sozialen Qualitäten durchaus gute, manchmal sogar hervorragende Servicekräfte. Wer dagegen nur widerwillig und ohne jedes Talent oder Interesse auf so einem Job seine Zeit absitzt, bis er vielleicht morgen schon für den ganz großen Film oder das Wiener Burgtheater entdeckt wird, tut sich, den Gästen und der Gastronomie insgesamt keinen Gefallen. Die können alle gerne auf ihren Durchbruch warten, und ich drücke ihnen ganz fest die Daumen, aber mir wäre es lieber, sie würden sich die Zeit woanders vertreiben als in dem Restaurant oder Café, in dem die anderen Gäste und ich professionell bedient werden möchten. Denn da, wo Gastronomie wegen einer solchen Einstellung nicht ernsthaft genug betrieben wird, entsteht ihr schlechter Ruf an jedem Tisch bei jedem Gast wieder neu – egal ob es sich um einen Amateur oder einen echten Profi handelt.

Der entscheidende Faktor ist die Leidenschaft, sie macht den Unterschied. Sie ist wichtiger als Ausbildung, Diplome und Aussehen. Echte Leidenschaft für Menschen. Die hat man, und dann spürt sie auch jeder andere – oder man hat sie nicht. Wenn sie nicht da ist, wird man sie sich auch nicht mit mehr Geld einreden können. Denn das Handwerk kann man lernen, die Technik kann man lernen, die Erfahrung kommt mit der Zeit, aber echte Leidenschaft ist durch nichts zu kompensieren.

Der menschliche Faktor:
Wenn wieder einmal alles schiefgeht

In einer idealen Welt würden in der Gastronomie ausschließlich hoch motivierte Vollprofis arbeiten, die jederzeit bereit sind, ihr Leben für den Job und ihren Laden zu opfern, die sich elend fühlen, wenn der Gast unzufrieden ist, die eine Top-Ausbildung oder jahrelange Erfahrung haben, die sich einbringen, wo und wie sie nur können, einfühlsam und blitzschnell, selbstlos und unermüdlich, und deren aufgeweckte Köpfe noch nie ein korrupter Gedanke gestreift hat. So weit die Träume eines jeden Inhabers. Viele Läden können sich glücklich schätzen, wenn sie zumindest einige Beschäftigte von diesem Format an Bord haben. Es gibt solche Kräfte, und für jeden ist es eine Freude, mit ihnen zu arbeiten, aber der Mitarbeiter-Mix in der Wirklichkeit sieht natürlich anders aus. Und diese oft außerordentlich heterogene Zusammensetzung der Mannschaft sorgt dafür, dass es so etwas wie einen Tag ohne besondere Vorkommnisse in der Gastrono-

mie kaum gibt. Der menschliche Faktor verhindert jegliches Aufkommen von Langeweile.

Ein ganz realer, nicht wirklich durchschnittlicher Sommertag veranschaulicht vielleicht am besten, was das in der Praxis bedeuten kann: An einem Sonntagabend bemerkte ich in unserem Café am Neuen See: Das Bier ist viel zu warm. Zu warmes Bier ist für einen Biergarten keine wirklich gute Nachricht. Da verstehen die Gäste keinen Spaß. Also bestellte ich sofort noch ein halbes Dutzend Biere, um die Ursache herauszufinden. Erstens konnte es sein, dass die dicken Glaskrüge gerade aus der Spülmaschine kamen und noch nicht richtig abgekühlt waren. Zweitens konnte es sein, dass vorher längere Zeit nicht gezapft wurde und das Bier in der Leitung stehend warm geworden war. Das ist, wenn der Laden voll ist, praktisch unmöglich, aber auch das musste man in Erwägung ziehen. Dann konnte das Bier im Glas zu lange herumgestanden und sich während dieser Wartezeit bei den hohen Außentemperaturen aufgewärmt haben. Schnell wurde klar: Keiner der drei Gründe traf zu, was höchst alarmierend war, offensichtlich hatten wir ein echtes Problem mit der Kühlung.

Der Restaurantleiter wurde informiert, der wiederum die Technikabteilung beauftragte, das Problem sofort oder am nächsten Morgen schnellstens zu beheben. Die schickte einen Mitarbeiter los, der sich die Sache am nächsten Morgen aber nicht vor Ort anschaute, sondern aus Gründen, die nur er alleine kannte, erst einmal in einen möglichst weit entfernten Baumarkt fuhr, um ein Thermostat zu kaufen. Wir haben zwar eins in der Technik, aber vielleicht hatte er keine Lust, danach zu fragen, auch das sehr moderne Gerät der Warenannahme mit Laserstrahlungsmessung reizte ihn seltsamerweise irgendwie nicht,

vielleicht mag er auch einfach nur Baumärkte, man weiß es nicht. Nach Stunden traf der Kollege glücklich von seinem Einkaufstrip im Café ein, stellte mit seinem nagelneuen Thermostat eine Bier-Temperatur von fünf Grad fest, meldete das dem Technikchef, der schaute zufrieden auf das Ergebnis und machte: nichts. Operation beendet. Problem aus der Welt definiert.

Montagnachmittag, fast 24 Stunden nach meiner ersten Beschwerde, bestellte ich mir wieder einen Krug, um die Temperatur erneut zu prüfen. Wieder zu warm. Der Restaurantleiter bestätigte, ja, den ganzen Tag hätten Gäste über die Bier-Temperatur geklagt, Gäste, die deswegen mit vollem Recht unzufrieden waren und sich beim nächsten Mal vielleicht genauer überlegen würden, ob sie wieder in den Biergarten mit der zu warmen Plörre gehen sollten. Wobei auf jeden, der sich beschwert, so kann man realistischerweise vermuten, mindestens noch drei kommen, die einfach sauer werden, ohne sich offiziell zu beschweren.

Wenn man 500 Fachleute fragt, gibt es mindestens 1000 Meinungen zu dem Thema, aber die Wahrheit ist meiner Ansicht nach relativ simpel: Wenn du Bier in Krüge füllst, sollte der Gerstensaft mit höchstens vier Grad aus dem Hahn kommen. Verwendest du dünnere Gläser, können es eventuell auch fünf Grad sein. Je nach Jahreszeit und Wetterlage reichen auch mal fünfeinhalb Grad. Natürlich folgen solche Regeln auch bestimmten Moden, es ist ja noch nicht so lange her, da wurde behauptet, ein Pils müsse in sieben Minuten gezapft werden, aber für mich gibt es zu diesem Thema keine zwei Meinungen: Entweder kommt das Bier mit vier Grad aus dem Hahn – oder du kannst es vergessen. Und bei jedem Test wird mir jeder normale Biertrinker Recht geben, auch wenn er kein Thermostat in der Hand hält.

Ja, hieß es nun aus der Technikabteilung, als ich mich sogleich erneut über die immer noch zu hohe Temperatur beschwerte, sie müssten das noch einmal prüfen. Sie waren offensichtlich kurz davor, mit ihrem Baumarkt-Thermostat noch einmal nachzuweisen, dass die Gäste, die sich beklagt hatten, falschlagen. Vielleicht wollten sie auch noch einmal in ihrem Lieblingsladen shoppen gehen, um sich noch ein Messgerät zu besorgen, die Signale blieben beunruhigend. Irgendwie war den Kollegen, so schien es in dem Moment, nicht richtig klar, dass in einem Biergarten überraschenderweise Bier das wichtigste Produkt ist und dass alle von dem verdammten Bier leben und erkannte Fehler so schnell wie möglich behoben werden müssen. Aber bevor sie noch einen wissenschaftlichen Fachrat zusammenrufen konnten, machte ich sie dezent darauf aufmerksam, dass mich das alles nicht interessiert, sondern nur eins: dass das Bier kalt ist, und zwar sehr bald. Nach drei Stunden ging es dann. Quod erat demonstrandum. Wenn man in so einem Betrieb nicht hinter jedem permanent her ist, ist man verloren.

Zur gleichen Zeit musste der Restaurantleiter ein delikates Problem bewältigen. Am Freitag hatte er einen Mitarbeiter aus der Küche, der erst vor ein paar Tagen angefangen hatte, nach Hause geschickt, weil er nicht die einfachsten Anforderungen erfüllte. Dieser Mann, ein Ex-Knacki von beeindruckender Statur mit kahl rasiertem Schädel, den er unter einem Piratentuch versteckte, stand jetzt bebend und mit zuckenden Wangen vor ihm und verlangte augenblicklich den noch ausstehenden Lohn sofort und in bar. Immer lauter und drängender trug er seine Forderung unter den Augen mehrerer durchaus irritierter Gäste vor. Der Hinweis, auch sein

Geld käme über die Lohnbuchhaltung direkt auf sein Konto, erzürnte ihn noch mehr. In einer Stunde wolle er wiederkommen, wenn es dann kein Bares gäbe, würde er seine Kumpel holen und der Restaurantleiter sein Verhalten schwer bereuen. Brüllte es und verschwand. Der Restaurantleiter rief die Polizei.

Eine Stunde später stand der wütende Kerl tatsächlich wieder vor der Tür und ließ sich auch von den beiden mittlerweile wartenden Polizeibeamten nicht einschüchtern. Mit einer aggressiven Drohgebärde griff er in seinen Umhängebeutel, sodass die Ordnungskräfte aus Reflex die Hände an ihre Waffen legten. Wütend lamentierend zog unser ehemaliger Mitarbeiter aber lediglich seinen Personalausweis aus der Tasche und beschimpfte dabei die Uniformierten genauso wie alle anderen um ihn herum. Erst eine Stunde später verließ er, belegt mit einem Hausverbot und expliziten Warnungen der Polizei, endlich das Gelände.

Aber es ging noch weiter – an manchen Tagen ist das ja gerade mal das Aufwärmprogramm. Der Biergarten liegt am Ende einer Sackgasse mit sehr wenigen Parkplätzen. Es gibt deshalb extra einen Mann, der weiter vorne den Verkehr regeln soll, damit die Leute nicht in die Sackgasse hineinfahren, nur um festzustellen, dass sie dort nicht parken und nur sehr schwer wenden können, was einige Fahrer so nervt, dass sie hupen, und das stört nicht nur die Nachbarn, sondern auch unsere Gäste. Aber was machte derjenige, der das verhindern sollte? Saß abwesend auf einem Stuhl auf der Straße wie in einer Gartenlaube und schaute seelenruhig zu, wie sich um ihn herum das Chaos entfaltete. Minutenlang wurde er zwischendurch überhaupt nicht gesichtet. Da war er vielleicht te-

lefonieren oder hat sich am See gesonnt, man weiß es nicht – und ich wollte es auch gar nicht wissen. So einer darf nicht eine Sekunde dort sitzen, geschweige denn fehlen, der muss stehen und präsent sein, der muss ordnen und eingreifen, der muss ganz altmodisch seinen verdammten Job machen. Aber weil ihm das anscheinend zu anstrengend war, hat er einfach während der Hauptstoßzeit das Arbeiten eingestellt und das Sonnen angefangen. Super-Profis at work. Sensationell. Übrigens war der beste Parkdienst, den wir hier jemals hatten, vorher fünf Jahre Pfleger in der Psychiatrie, gelernt ist eben gelernt.

Dann kommen also unsere Gäste genervt vom Parkchaos in einen sehr vollen Biergarten und stellen sich an, um sich ein – bis eben noch zu warmes – Bier oder eine Pizza zu holen. Eine gewisse Wartezeit dabei ist normal. Nicht normal ist aber, wenn an so einem Tag nicht die beiden Pizza-Stationen besetzt sind, sondern nur eine. So eine Fehlbesetzung kann mal passieren, weil das Wetter doch besser geworden ist als vorhergesagt, weil der Ansturm größer ist als berechnet, weil Mitarbeiter unerwartet wegen Krankheit ausfallen. Aber an diesem wunderbaren Tag war das allein anwesende Team auch noch auf beide Stationen aufgeteilt worden, womit man also nicht eine Pizzasorte sehr schnell, sondern zwei Varianten besonders langsam produzieren konnte. Grandios.

Und weil wir ja sonst gerade keine Probleme hatten, bemerkte ein sehr vornehm wirkender weiblicher Gast plötzlich auch noch, dass sie gerade exakt vier – nicht zwei, nicht drei, nein, genau VIER – ganze Kirschkerne in ihrem Kuchen gehabt habe und sich deswegen eine ansonsten tadellose Krone aus ihrem Gebiss herausgebrochen habe. Mit vor Wut verzerrtem Gesicht machte sie ihrem Ärger in der Nähe

der Pizza-Schlange Luft und verlangte von einer völlig eingeschüchterten Mitarbeiterin an der Kasse ein sofortiges »Schuldeingeständnis«, eine Unterschrift wolle sie haben, auf der Stelle, eine schriftliche Stellungnahme, die das alles belegte, was leider niemand belegen konnte, weil es keine Zeugen gab und keinen Abdruck von ihrem Gebiss vor dem Kuchen, denn die Krone, die herausgebrochene, war nicht mehr auffindbar, sondern wie vom Erdboden verschluckt. Der Restaurantleiter drückte ihr eine Visitenkarte in die Hand und verwies auf die bestehenden Versicherungen für solche Fälle.

Und das war immer noch nicht alles: Als die mittlerweile durch das lange Warten an den beiden zu schwach besetzten Pizza-Stationen genervten Käufer schnell mit ihrer endlich fertig gebackenen Ware durch die Kassen wollten, mussten sie feststellen, dass der Laden zwar aus allen Nähten platzte, aber wir irgendwie keine Lust hatten, alle Kassen aufzumachen, warum auch, ist ja so schön in den Schlangen, wahrscheinlich kommen die Leute irgendwann deswegen hierher, weil man hier so toll mit anderen netten Menschen möglichst lange anstehen kann. Wenn das ein Trend wäre, wären wir an diesem Tag ganz weit vorne gewesen.

Wenn wir eine Kasse zu wenig aufhaben und sich deswegen die Leute drei Minuten länger als nötig stauen, fühlen sich diese drei Minuten für die Betroffenen an wie eine Viertelstunde. Und vielleicht wird dieser Ärger die unangenehmste Erfahrung ihres Nachmittages sein, weswegen sie plötzlich den ganzen Laden anders beurteilen. Den Wartenenden ist völlig schnuppe, ob alles vor ihnen und nach ihnen perfekt gelaufen ist, allein ihre persönliche Erfahrung zählt. Vielleicht verliert man in diesen drei Minuten genau diese Kunden. Aber an diesem Tag auch hier wieder die nieder-

schmetternde Erkenntnis: Alle registrieren das Problem, aber niemand greift ein. Ein Wahnsinn.

An Tagen wie diesen halte ich es manchmal in meinem eigenen Laden nicht mehr aus. Wenn man sieht, dass nichts mehr zu retten ist, weil die Fehler in der Vorbereitung gemacht worden sind, dann gehe ich lieber, weil ich mich sonst bei jedem entschuldigen müsste und mich noch mehr schämen würde. Wenn das Haus lichterloh brennt und ich die Leute noch darauf hinweisen muss, dass es doch ganz nett wäre, das Feuer mit den vor ihnen stehenden Feuerlöschern zu bekämpfen, wenn also das Banalste, Offensichtlichste einige bereits überfordert, hilft aus Selbstschutz ab und zu einfach nur noch die Flucht.

Gerade bei so vielen Gästen darf das System nicht stottern, alles muss funktionieren. Damit alles funktioniert, muss alles bereits vorher perfekt organisiert sein. Von der Einteilung über den Dienstplan bis hin zum Mise en Place, also der Vorbereitung einer jeden Arbeitsstation. Wer das nicht beachtet, fühlt sich noch sicher, während der Untergang schon unabwendbar ist, denn was hier versäumt wird, kann in der Hektik des laufenden Geschäfts nicht mehr korrigiert werden. Wenn alles funktioniert, sind alle entspannt, und es entsteht eine tolle Atmosphäre, die sich auf jeden überträgt. Gibt es Probleme, spüren alle sofort den Stress, und jeder ist genervt. Zum Glück haben wir seit zwei Jahren dort einen Geschäftsführer, der den Laden gut im Griff hat.

In unserem Biergarten arbeiten an heißen Tagen mehr als 100 Leute, die meisten davon Aushilfskräfte. Das ist, wie jeder größere gastronomische Betrieb, eine nervöse Maschine, ein durchorganisiertes Chaos, das es zu bewältigen gilt. Auf

dieses Spiel muss man Lust haben. Und wenn man so einen hochkomplexen Organismus kraft seines Wissens, seiner Autorität und seiner persönlichen Fähigkeiten erfolgreich steuern und optimieren kann, was zugegebenermaßen alles andere als einfach ist, gibt das einem einen unvergleichbaren Kick. Wer den nicht spürt, wer dabei nicht aufblüht, der sollte lieber Autos oder Versicherungen verkaufen. Aber auf jeden Kick kommen leider manchmal gefühlte zehn mittelschwere Katastrophen.

Das amerikanische Magazin Bloomberg BusinessWeek hat im Frühsommer 2012 zur Finanzkrise einmal ein Cover gemacht mit einem großen schwarzen Kreis in der Mitte. Darauf stand sinngemäß: Für eine schnelle Schmerzlinderung hier bitte den Kopf gegenhämmern. Die haben mich verstanden.

2. Was wir wollen, was wir nicht wollen

Das ist urbane Gastronomie

Viele professionelle Kritiker haben eine Vorliebe für Firlefanz beim Essen, die ich weder nachvollziehen kann noch nachvollziehen will. Unser Konzept von Gastronomie ist relativ simpel, ich würde es urban nennen, also den Gepflogenheiten eines Großstädtlers angepasst: Wir haben weder Sonntag noch Montag zu, es gibt auch nachmittags Küche, bei uns muss man sich nicht an einen Gourmet-Verhaltenskodex halten, damit man mit Respekt bedient wird, der Gast steht im Mittelpunkt. Uns ist es deswegen völlig wurscht, ob jemand eine Vorspeise vor, während oder nach dem Hauptgang isst oder gar keine. Wir sind nicht beleidigt, wenn jemand Cola statt Wein bestellt, egal zu welcher Tageszeit und zu welchem Essen. Dafür gibt es keine bösen Blicke, kein Naserümpfen, kein verhaltenes Entsetzen.

Das Essen muss gut und ordentlich sein. Das Borchardt versucht nicht, den Gast mit »Grüßen aus der Küche« zu nerven oder mit besonders ehrlichem Gemüse, das von 40 jungfräulichen Novizen zwischen Sonnenuntergang und Mondaufgang persönlich besprochen wurde, unser Koch muss vor der Kartoffel keinen Salto schlagen oder die Teller fliegen lassen. Die Leute können das gerne machen, nur um im nächsten Jahr eine noch verrücktere Sau über kaukasischem Birkenholz langsam gar zu grillen und dafür gefeiert zu werden, und es wird immer welche geben, die das toll finden, das

ist aber alles Energieverschwendung und geht am Kern der Sache vorbei. Man muss beste und frischeste Zutaten erwarten dürfen und eine konstant hohe Qualität aller Speisen, egal wann man sie bestellt. Ich will Essen ohne Brimborium, gerne moderne Klassiker, in ausgezeichneter Qualität, mit viel Liebe zum Detail handwerklich exzellent hergestellt. Das heißt, man nimmt immer echte Brühe, echten Fond, nichts aus der Konserve. Das Kartoffelgratin, das mittags verkauft wird, entsteht vormittags; wenn es abends verkauft werden soll, wird es am späten Nachmittag frisch gemacht. Der Spinat wird jedes Mal frisch in ebenso frischen Schalotten angeschwenkt, mit ein bisschen Butter und frisch geriebener Muskatnuss und etwas Brühe.

Essen hängt nach meinem Verständnis sehr stark mit Herkunft zusammen, mit den Wurzeln, mit dem, was wir als Kinder erfahren, in welcher Art von Kultur und Esskultur wir aufwachsen. Wir essen beispielsweise in der Regel zum Nachmittagstee keine gebratenen Ameisen, in einigen Teilen Chinas dagegen ist das vielleicht der feinste Leckerbissen. In unseren Breiten serviert macht das keinen Sinn, höchstens als Selbsterfahrungskurs oder exotische Show, beides hat für mich aber nichts mit einem Restaurantbesuch zu tun.

Wenn Kinder ihre Eltern kochen sehen, prägt sich das tief ein, selbst wenn sie nur zuschauen. Allein die Tatsache, dass zu Hause richtig gekocht wird, finden sie großartig. Wenn sie die Vorbereitungen beobachten, die Mutter das Gemüse schneiden sehen, wenn der Duft durch die Wohnung zieht, wenn sie das Geräusch klappernder Töpfe und das Brutzeln in der Pfanne hören, diese Eindrücke werden sie nie vergessen.

Und genauso ging es mir auch, ich habe nie mitgemacht,

aber war immer in der Nähe. Meine Mutter hat genial gekocht. Als Deutsche, die mit einem Franzosen im Saarland verheiratet war, war das eine Mischung aus französischer und deutscher Küche. Als Kinder haben meine Geschwister und ich vor allem ihre einfachen Gerichte geliebt: Ihr Kopfsalat in Kräuterdressing ist mir unvergessen, ebenso wie die Mehlknödel in Speck mit saurer Sahne oder ihr Speckpfannekuchen mit Salat. Diese Sachen finde ich auch heute noch toll, wenn sie gut gemacht sind. Die Mehlknödel etwa bereite ich oft für meine Kinder zu.

Mit meinen Eltern – mein Vater arbeitete nach seiner Rückkehr aus russischer Kriegsgefangenschaft als Fahrlehrer, und meine Mutter hat ihm bei den Büroarbeiten geholfen – sind wir oft in Restaurants gewesen und jedes Jahr in den Ferien nach Südfrankreich gefahren. Auf dem Weg dorthin haben wir immer gezielt die Lokale aufgesucht, die mit den blau-roten »Les Routiers«-Zeichen am Straßenrand den Fernfahrern empfohlen wurden – da gab es gutes, einfaches Essen zu soliden Preisen, und man trat ein durch diese typischen französischen Perlvorhänge, an die ich mich noch gut erinnere. Die Gastronomie war damals in Frankreich gerade auf dem Land wirklich beeindruckend, absolut kein Vergleich mit Deutschland, wo einem sogar heute noch teilweise jenseits der Großstädte angst und bange werden kann, wenn man ein normales Restaurant aufsucht. War ein Mahl in einem dieser Fernfahrerlokale besonders gut, beispielsweise der Kartoffelauflauf, hat meine Mutter den Patron gleich nach dem Rezept gefragt. Wenn man mit so viel Liebe zum Kochen und Essen aufwächst, wird das ein Teil der Lebenskultur.

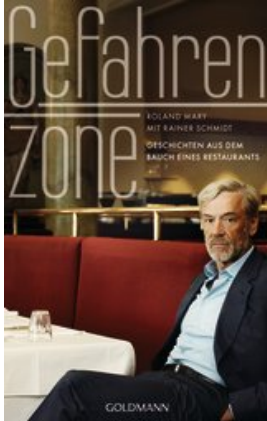
Einmal habe ich meine Mutter gefragt: »Was ist eigentlich das Schwere am Kochen?« Ihre Antwort war ebenso

schlicht wie bestechend: »Die Kunst beim Kochen ist einfach, du musst Geschmack drankriegen!« Du lässt Speck aus, du arbeitest mit Zwiebeln und Brühe, du musst halt irgendwie Geschmack »ranbringen«, das meinte sie. Darüber muss man sich beim Kochen mehr Gedanken machen als über die richtigen Grammzahlen von dieser oder jenen Zutat. Das geht mir heute noch oft durch den Kopf, weil es so wahr ist, weil es so simpel ist, weil es so oft nicht beachtet wird.

Es gibt so viele Köche, manche davon haben sogar einen Stern oder werden hoch gelobt, sie gelten als Koryphäen ihres Fachs, aber wenn man deren Essen auf dem Teller hat, will man das oft einfach nicht essen, weil es nach nichts schmeckt, weil sie in Wahrheit trotz aller Taschentricks eben doch nicht richtig kochen können, weil sie keinen Geschmack ranbringen.

Gute Gastronomie ist sehr viel mehr als nur Kochen, sie ist ein wichtiger Teil unserer Kultur: Menschen kommen friedlich zusammen, um zu reden und mit anderen zu essen. Die Schönheit dieser Zeremonie, ob zu Hause oder im Restaurant, ist eine prägende Erfahrung – und keine Frage des Alters. Schon Kinder lieben die Atmosphäre in einem Restaurant, die Abläufe, sie lieben es, wie Erwachsene behandelt zu werden. Ich bestehe deshalb immer darauf, dass auch den jüngeren Gästen aus den Mänteln geholfen wird, weil es für sie toll ist, in diese Welt einzutauchen, die sie nicht ganz verstehen, deren Codes sie nicht kennen können, die aber eine ganz natürliche Faszination für sie hat. Eltern haben mit den meisten Kindern im Restaurant überhaupt keine Probleme, niemand langweilt sich, weil die Kinder gar nicht genug Details in sich aufsaugen können: der Dress der Kellner, der Mann hinter der

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Roland Mary, Rainer Schmidt

Gefahrenzone

Geschichten aus dem Bauch eines Restaurants

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 320 Seiten, 13,5 x 21,5 cm
ISBN: 978-3-442-31333-4

Goldmann

Erscheinungstermin: April 2013

Was nicht in der Karte steht: Borchardt-Chef Roland Mary über Gastronomie als permanenten Drahtseilakt.

Ein gelungener Abend in einem guten Restaurant ist wie ein schöner Traum – doch hinter den Kulissen herrscht nicht selten der Ausnahmezustand. Denn wo tagtäglich von neuem auf engstem Raum und in einem Wahnsinnstakt mit Herzblut und Leidenschaft um perfekte Menus und den perfekten Service gerungen wird, liegen schon einmal die Nerven blank – und das Restaurant wird zur Gefahrenzone. Roland Mary arbeitet seit mehr als dreißig Jahren in der Gastronomie, sein Berliner Top-Restaurant „Borchardt“ gilt etlichen als „Kantine der Republik“: hier treffen sich Politiker und Normale, Bekannte und Unbekannte, Geschäftsleute und Künstler, Gescheiterte und Erfolgreiche. es gibt nichts, das Roland Mary noch nicht erlebt hat. Und es gibt kaum jemanden, der die Geheimnisse der Gastronomie besser kennt. Das macht „Gefahrenzone“ so spannend, denn in diesem Buch erzählt Mary, wie es wirklich aussieht tief im Bauch eines Restaurants.