

Tisch 17 is'n Arsch!

Geständnisse eines Gastwirts: ein Buch für Gäste und Gastronomen.



ZVG

Auch ein erfolgreicher Gastwirt muss seinen Frust mal loswerden.

Der deutsche Gastronom Irmin Burdekat erzählt in seinem 288-seitigen Buch «Tisch 17 is'n Arsch» mit viel Witz und Ironie über sein Leben an der Gästefront. Man erfährt nicht nur, wie es hinter der Theke zugeht, Burdekat gestattet auch Einblicke in Kopf und Herz eines «Dienstleistungssklaven», wie er sich selber bezeichnet. Augenzwinkernde Gästebeschimpfung und ein wenig Kollegenschelte streut er locker zwischen die Zeilen. Ob als Hotelpage, Hotelier auf einer Insel oder Chef einer Autobahnraststätte, als Livemusikkneipier oder Systemgastronomie-Guru – entlang den vielfältigen Stationen seiner gastronomischen Biografie spinnt der 62-Jährige einen kurzweiligen Faden an Geschichten, Beobachtungen und Begegnungen.

Wer selber in der Gastronomie und Hotellerie tätig ist, dem mögen viele dieser Kostproben bekannt vorkommen. Dazwischen flucht Irmin Burdekat, der 1989 in Deutschland die Franchise-Gastronomie-Kette Alex gründete, immer wieder Gastrotipps ein. So sieht der gelernte Hotelkaufmann in der Reklamation die Chance, aus unzufriedenen Gästen Stammgäste und Freunde des Hauses zu machen. «Wirte, die reklamierende Gäste nicht ernst nehmen, begehen einen schweren Fehler.» Die reklamierenden Gäste teilt er fein säuberlich in drei Kategorien ein. Entweder habe der Gast Recht, was meistens der Fall sei, oder er wolle nur mit einem ins Gespräch kommen. In beiden Fällen gewinne man, wenn man sich Mühe gebe, einen zufriedenen Gast. Mit der dritten Kategorie geht er jedoch hart ins Gericht: «Der Gast will nur abstauben. Dann gilt es, den Betrieb vor so jemandem zu schützen. Am besten gleich für immer.»

Neben diesen drei Reklamationstypen hat er jedoch noch die Weltanschauungskategorie ausgemacht. In so einem Fall gilt es, mit den Gästen über das optimale Fünf-Minuten-Ei, die ideale Weintemperatur oder über die richtige Garstufe eines Steaks zu

verhandeln. Im schlimmsten Fall stundenlang. Zum Fünf-Minuten-Ei: Da wäre die Sachlage eigentlich eindeutig. Ein-Fünf-Minuten-Ei ist ein Fünf-Minuten-Ei, wenn es fünf Minuten gekocht hat. Völlig falsch, musste Irmin Burdekat feststellen, und da ist er wohl nicht der Einzige. Ein Fünf-Minuten-Ei ist es dann, wenn es genau in der Konsistenz zum Gast kommt, in der dieser es erwartet. Bei der Weintemperatur und der Garstufe eines Steaks sieht die Sachlage ähnlich aus. Da hilft nur ruhig Blut, Kommunikationsgeschick und Nerven wie Drahtseile. Denn natürlich hat jeder

Gast Recht, stellt Irmin Burdekat lakonisch fest. So, wie er es beschreibt, hätte er es gern. Punkt.

Auch der Gastronom hat es nicht immer, wie er es gern hätte. Etwa wenn Kinder die anderen Gäste stören oder der verzogene Hund seine Nase auf den Nachbartisch legt. Nun habe man den Polizisten zu spielen, auch wenn man unbewaffnet sei. Doch es helfe nichts: «Da muss man als Wirt den Mut aufbringen und sich zur Not mit dem Gast anlegen.» Das könne so weit gehen, dass man Gäste bitten müsse, das Lokal zu verlassen. Etwa wenn andere Gäste belästigt, die Mitarbeiter beleidigt oder bedroht würden.

Damit es gar nicht so weit kommt, plädiert Burdekat zu guter Letzt als Pendant zur Wirteprüfung für eine Ausbildung der Gäste. «Man kann doch nicht einfach völlig untrainierte Menschen in die Gastronomie schicken, damit sie dort die Aufgabe des Gastes erfüllen», schreibt er. Für den Erwerb einer Gastronomie-Zugangsberechtigung würde er Gästen etwa folgende Maximen einbleuen: «Gaststätten-Zeitungen immer unsortiert falten, so dass nachfolgende Gäste sofort erkennen, ein bereits gelesenes und somit begehrenswertes Blatt in der Hand zu halten; eine Speisekarte ist nur eine Zirka-Angabe der Auswahl dessen, was man für dich kochen kann. Gegebenenfalls Rezeptur mitliefern; wenn du ein Lokal betrittst, suche einen unabgeräumten Tisch. Das sind immer die besten Plätze. Ausserdem hast du einen Grund zu nörgeln und stärkst so die Reklamationsabwehr der Servicemitarbeiter.» Und so weiter und so fort. Wer also einen arbeitsreichen und intensiven Sommer vor sich hat, der könnte bei der Lektüre des Buches «Tisch 17 is'n Arsch» durchaus Entspannung finden und sich verstanden fühlen.

Bernadette Bissig

tpk-Verlag, 288 Seiten, ISBN 978-3-936359-58-9, CHF 35,50

KURIOS & BEMERKENSWERT



KEYSTONE

BELLA BLOCK WIRD HÔTELIÈRE

Die Tage der Ermittlerin «Bella Block» sind gezählt, jetzt wechselt Darstellerin Hannelore Hoger ins Hotelfach. Die 72-Jährige steht für zwei Filme der neuen ARD-Reihe «Hotel Heidelberg» vor der Fernsehkamera, wie die ARD-Filmtochter Degeto mitteilte. Darin spielt Hannelore Hoger die Seniorchefin und Hotelgründerin Hermine Kramer, ihre Tochter Annette Kramer ist Ulrike C. Tscharr, David Nolden ist der Enkel Jeremy. Christoph Maria Herbst gehört ebenfalls zur Stammbesetzung. (sda)

VERMISCHTES

SCHÜLER BEKOMMEN KEINE GRATIS-ÄPFEL

Kein Gratis-Pausenapfel und kein kostenloses Rüeblli für Schweizer Schulkinder: Der Ständerat hat oppositionslos ein nationales Schulobstprogramm abgelehnt. Der Nationalrat hatte das Programm in einer Motion noch befürwortet. Der Ständerat hingegen folgte am Dienstag dem einstimmigen Antrag seiner Gesundheitskommission. Diese war der Ansicht, dass die für die Bildung verantwortlichen Kantone über Schulobstprogramme zu befinden hätten. Der Bund habe zudem bereits die Kompetenz, Schulen Informationen über gesundes Essen zur Verfügung zu stellen. (sda)

SAN FRANCISCO WARNT VOR ZUCKERHALTIGEN GETRÄNKEN

Als erste Stadt in den USA will die kalifornische Grossstadt San Francisco vor den Gesundheitsrisiken von zuckerhaltigen Getränken warnen. Der Stadtrat beschloss einstimmig, dass Werbeanzeigen für Softdrinks mit Warnhinweisen versehen sein müssen. Die Hinweise sollen davor warnen, dass zugesetzter Zucker in Getränken zu Fettleibigkeit, Diabetes und Karies beiträgt. Auch sollen städtische Gelder nicht mehr dazu benutzt werden, um gesüsste Getränke zu kaufen. Rechtskräftig wird der Vorschlag nach einer weiteren Zustimmung des Rates und des Bürgermeisters. Der US-Getränkerverband ABA (American Beverage Association) kritisierte das Vorgehen der Stadt. Die «irreführenden» Hinweise würden die Konsumenten verunsichern, hiess es in einer Stellungnahme. (sda)

STUDIE



KEYSTONE

SCHOKOLADE IST GUT FÜRS HERZ

Wer bis zu einer Tafel Schokolade täglich isst, hat gemäss einer Studie ein tieferes Risiko für Herzkrankheiten und Hirnschlag. Dies gilt auch für Milkschokolade. Ein Forscherteam der schottischen Universität Aberdeen hat die Daten von 21.000 britischen Personen untersucht, die an einer grossangelegten Studie zum Einfluss der Ernährung teilgenommen hatten (EPIC Norfolk-Studie). Ausserdem durchsuchten sie weitere wissenschaftliche Arbeiten zu Schokolade und Herzkrankheiten. Die Berechnungen zeigten, dass die Schoggi-Esser im Vergleich zu den Schoggi-Abstinenten ein elf Prozent tieferes Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten und ein 25 Prozent tieferes Risiko hatten, daran zu sterben, wie die Forscher nun im Journal «Heart» berichten. Die EPIC-Teilnehmer wurden im Durchschnitt 12 Jahre lang begleitet; währenddessen erlitten 14 Prozent eine Herzerkrankung oder einen Hirnschlag. Ein Fünftel gab an, überhaupt keine Schokolade zu essen, der tägliche Mittelwert aller Teilnehmer lag bei sieben Gramm – wobei manche bis zu 100 Gramm pro Tag verspeisten. (sda)

VERMISCHTES

ZEHN GRAMM NÜSSE PRO TAG VERLÄNGERN DAS LEBEN

Eine halbe Handvoll Nüsse pro Tag verringert das Risiko eines frühen Todes, wie eine Studie der Maastricht University ermittelt hat. Laut dem Team um Piet van den Brandt fiel das Sterberisiko der Studienteilnehmer während der zehnjährigen Laufzeit um 23 Prozent geringer aus, wenn diese pro Tag mindestens zehn Gramm Nüsse zu sich genommen hatten. In Nüssen sind einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, zahlreiche Vitamine, Fasern, Antioxidantien und andere bioaktive Substanzen enthalten. Mehr als 120.000 Niederländer zwischen 55 und 69 Jahren machten 1986 Angaben zu ihrer Ernährung und ihrem Lebensstil. Zehn Jahre später untersuchten die Forscher die Sterblichkeitsrate. Das Risiko eines frühzeitigen Todes aufgrund von Krebs, Diabetes, Atemwegs- oder neurodegenerativen Erkrankungen war bei den Teilnehmern, die Nüsse gegessen hatten, deutlich geringer. (sda)

PESTIZIDRÜCKSTÄNDE IN APFELPLANTAGEN

Bis zu neun verschiedene Pestizide hat die Umweltorganisation Greenpeace auf konventionellen Thurgauer Apfelplantagen am Bodensee nachgewiesen. Gefunden wurden die Rückstände in Boden- und Wasserproben. Ebenso unerfreulich fielen Tests von Blütenproben aus. In der Schweiz nahm Greenpeace insgesamt sieben Boden- und sechs Wasserproben, wobei in einer einzigen Probe bis zu fünf Pestizide nachgewiesen wurden. (sda)

BERÜHMT-BERÜCHTIGT



KEYSTONE

MARK WAHLBERG ERÖFFNET BURGER-BUDE IN DUBAI

Mark Wahlberg hat nicht nur als Schauspieler Erfolg, sondern auch als Gastronom. Der 44-Jährige hat eine Burger-Restaurant-Kette gegründet, mit der es steil bergauf geht. Wahlberg erzählte gegenüber «TV Movie»: «Bis 2018 haben wir hoffentlich 26 verschiedene Standorte. Ein Laden ist gerade in Toronto eröffnet worden, demnächst wird einer in Dubai entstehen. Gleichzeitig betont Wahlberg aber, dass er trotz seiner vielen verschiedenen beruflichen Aufgaben vor allem Vater sei. (chg)

ANZEIGE

ANZEIGE