

Das «Gastrofieber»

«Nicht des Geldes wegen zu arbeiten, bringt Erfolg. Sondern des Gastes wegen.» (Raymond Albert «Ray» Kroc, 1902-1984)

Von Julia Tobler, Studentin

Seit meiner frühesten Kindheit wiederholte mein Vater immer den gleichen Satz: «Gastronomie ist kein Beruf, sondern eine Berufung.» Der Unterschied läge darin, dass Berufe durch Fachwissen oder langjährige Erfahrungen ausgeübt werden könnten. Gastronom zu sein hingegen bedeutete, mit Emotionen und Leidenschaft seiner Bestimmung nachzugehen. Dieser Satz wurde prägend für meine Zukunft.

Wege zur Berufung

Das «Highlight» sonntags war für mich als Grundschulkind, nach einem ausgiebigen Familienschlaf zu Mittagessen in unserem Familienbetrieb begleiten zu dürfen. In der Rolle als Gastgeber gingen sie auf: Sie strahlten über beide Ohren, und ihre positive Art steckte Gast und Mitarbeiter an. Ich hielt die Hand meines Vaters und durfte zusehen, wie er sich mit jedem einzelnen Gast prächtig unterhielt. Kurz bevor der Abendservice begann, schlich er sich in die Küche und schaute den Mitarbeitern über die Schulter. Die Leidenschaft zum Kochen hat er nie verloren: Die Frigos und Tiefkühler mussten tadellos sauber sein, die Lebensmittel richtig eingeräumt und datiert, und für jeden Koch war es ratsam, saubere Kleidung zu tragen; das Tellerrechaud glühte bereits. Er über-

gab dem Küchenchef seine Wochenmenüs und wünschte allen einen erfolgreichen Service. Vom Pass aber konnte er sich den ganzen Abend nicht losreissen.

Währenddessen kümmerte sich meine Mutter weiterhin um die Gäste, bestückte jeden einzelnen Tisch liebevoll mit frischen Blumen und Dekorationsartikeln. Das Zitat: «Hinter jedem starken Mann steht eine noch stärkere Frau», trifft auf meine Mutter haargenau zu. Sie haben in schweren wie in guten Zeiten ihren Beruf gelebt und geliebt. Die Jahre vergingen, und im frühen Teenager-Alter wurde mir bewusst, dass mich dieses «Fieber» auch gepackt hatte.

Optimistisch für die Zukunft

Viele Betriebsbesitzer motivieren ihre Lehrlinge und Praktikanten nicht genügend, Gastronomieberufe auszuwählen. Aus diesen Menschen könnten grossartige Führungskräfte werden, was für unseren Tourismus notwendig wäre. Die unregelmässigen Arbeitszeiten, die schlechte Entlohnung und der Erfolgsdruck schrecken viele ab. Dabei überwiegen die positiven Aspekte: In keinem anderen Beruf herrscht eine derartige Teamarbeit, die uns in den unglaublichsten Situationen zu Höchstleistungen führt: Die Leidenschaft und Kreativität eines Kochs, die Eleganz und der ausgeprägte Geschmackssinn eines Sommeliers, oder die Präzision und Gastfreundschaft eines Servicemitarbeiters sind einzigartig in ihrer Art. Das «echte» Lächeln macht aber den entscheidenden Unterschied, denn durch Freude am Beruf sind wir Träger eines positiven Gefühls, das wir wiederum den Gästen weitergeben. Selbstverständlich hat



Julia und Papa.

(Bild: Julia Tobler)

man nicht immer gute Laune, aber genau in solchen Momenten sollte man den anderen und sich selbst die «Chance» geben, das Positive in jeder Situation zu erkennen.