

Säulen des Genusses

Genuss hat einfach mehr Dimensionen als das digitale Reflexschema „Schmeckt – Schmeckt nicht“: eine gehörige Portion Bewusstsein, beispielsweise. Dazu servieren Experten aus Praxis und Wissenschaft ganz schön Gesalzenes und Gepfeffertes aus der heimischen Gastronomie.

TEXT: WOLFGANG WASSNER NACH EINER IDEE VON: HELMUT ÖSTERREICHER (ÖSTERREICHER IM MAK)



Produktwahrheit, Gesundheit, Arbeitsbedingungen: Gastronom wie auch Gast sollten sich ihrer Verantwortung bewusst sein – dem Genuss zuliebe

Helmut Österreicher ist seit Jahrzehnten in der Spitzengastronomie tätig und hat sich dementsprechend intensiv mit dem Thema Genuss auseinandergesetzt. „Mein Fehler dabei war lange, dass ich Genuss auf den einfachsten Parameter ‚Hat es geschmeckt oder nicht?‘ reduzierte“, gesteht er ein und erklärt: „Wenn man älter wird, versucht man immer mehr in die Tiefe zu gehen. Was steht hinter dem Wort Genuss?“. So entwickelte er eine viel weitreichendere Definition für Genuss. Er illustriert diese anhand eines Beispiels: „Wenn man bei einem Dessert weiß, dass die Patisserie alles selbst gemacht hat, dass die

Arbeitskräfte fair bezahlt werden, dass die Produkte handverlesen sind, dann ist das eine Genusssteigerung. Wenn es sich bei einem Bild um einen Druck handelt oder um das Original-Gemälde, dann ist der Unterschied riesengroß, obwohl das Motiv für das Auge dasselbe ist.“

Säule 1 – Gesundheit und Nachhaltigkeit

Dabei ist die ausgewogene Balance zwischen Fett, Kohlenhydraten und Eiweiß besonders wichtig. Österreicher kreidet der Gastronomie an, dass Köche viel zu wenig über Ernährungs-

wissenschaft Bescheid wissen: „Es geht dabei oft um einfache Botschaften, wie beispielsweise, dass unser Körper die Vitamine einer Karotte ohne Fett nicht aufnehmen kann. Der Koch müsste wissen, was es für unseren Organismus bedeutet, wenn ich Lebensmittel A mit Lebensmittel B verbinde. Wenn ich dem Konsumenten erklären kann, warum ein Gericht nicht nur gut, sondern auch gesund ist, dann kann ich bei ihm den Genuss steigern.“

Die Ernährungswissenschaftlerin Britta Macho scheint in diesem Punkt weniger streng zu sein. Sie führt mit einer Kollegin das Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften „ernährung e3“. Ihre Schwerpunkte sind Produktentwicklungen, Nährwertberechnungen und Ernährungskommunikation. Sie vertritt folgende Ansicht: „Essen ist ein sehr emotionales Thema. Wenn man seinen Fokus nur auf ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit legt, dann kommt man als Dienstleistungsunternehmen oft in Schwierigkeiten. Der Gast steht im Vordergrund und wenn der Gast etwas anderes will, dann muss er das auch bekommen können. Für sein Essverhalten ist jeder selbst verantwortlich.“ Weiters räumt sie ein: „Prinzipiell sehe ich die österreichische Gastronomie positiv. Wir haben zwar viele traditionelle Speisen, die nicht unbedingt als ausgewogen zu bezeichnen sind, aber das Wichtige ist, wie ich mich sonst ernähre. Ich würde nie in Richtig und in Falsch einteilen, sondern eher in Mehr und in Weniger.“

Dennoch wünscht sie sich bei vegetarischer Küche mehr Phantasie: „Wenn gebackener Emmentaler, Gemüseplatte mit Ei sowie Süßspeisen

das ganze Repertoire für fleischlose Küche ist, dann ist das zu wenig. So könnte man mit Pasta sehr viele vegetarische Gerichte kreieren.“

Säule 2 – Produktwahrheit

Wie sicher kann man sich sein, wenn auf der Karte „Steirischer Almoche“ steht, dass man dann nicht doch irgendein Rindfleisch serviert bekommt? Es würde schmerzen, wenn man einen Neusiedler-See-Zander bestellt und dann bulgarische Tiefkühlware bekommt. Und was ist mit dem Unternehmer, der bretonischen Hummer ankündigt und kanadischen serviert?

Diesbezüglich erinnert sich Österreicher: „Ich war vor Kurzem in einem 2-Hauben-Lokal und bestellte einen Kaiserschmarrn, der innerhalb von vier Minuten auf dem Tisch war. Das muss also ein Convenience-Produkt gewesen sein. Und noch ärger ist, wenn bei einem hausgemachten Mohr im Hemd ein Fertiggericht serviert wird. Das ist Betrug.“

Didi Dorner, Chef des gleichnamigen Restaurants in Graz, spricht ebenso von Etikettenschwindel: „Oft sieht man, wenn auf der Karte ‚hausgemacht‘ steht, dass wöchentlich zwei bis drei Mal der Tiefkühlwagen vorfährt. Vor allem in der Mittelklassegastronomie wird hier Schindluder getrieben.“ Er verweist aber in diesem Zusammenhang auch auf einen anderen Aspekt: „Teilweise üben Gastro-Journalisten Druck aus, die Speisekarte wie einen Roman zu schreiben. Ob ein Erdapfel von der Oma vom rechten und nicht vom linken Acker kommt, das ist nicht wirklich wichtig. Ich muss mich als Gast verlassen können, dass ein Erdapfel nach bestem Wissen und Gewissen eingekauft wurde“, betont Dorner. „Wir wissen aus diversen Studien und Testberichten, dass Bio oft schlechter ist als anderes. Marketingexperten und Journalisten haben indirekt Dinge eingefordert, die nicht realistisch sind. Und dabei wurde auch die Tür für Etikettenschwindel geöffnet. Ehrlichkeit und die Bereitschaft, bestmögliche Produkte einzukaufen, das ist die Devise. Das Produkt kann auch gut sein, wenn die Marke nicht so bekannt ist. Koch ist ein Handwerksberuf. Er muss aufgrund seines Know-hows beurteilen können, ob ein Lebensmittel gut ist oder nicht.“



Didi Dorner: Marketingexperten und Journalisten haben indirekt Dinge eingefordert, die nicht realistisch sind



Bernie Rieder: Die Metaller würden bei den Bedingungen eines Kochs sicherlich streiken



Helmut Österreicher: Köche müssen jeden Monat unterschreiben, dass sie keine Überstunden geleistet haben

Starkoch Bernie Rieder vertritt die Ansicht, dass wir uns gar nicht ausschließlich von heimischen Rohprodukten ernähren könnten: „Wir müssen also importieren. Es wird zwar immer von regional und saisonal gesprochen. Bei Rindfleisch aus Österreich wurde eine Lücke entdeckt. Es gibt eine Kuh, die steht in Tschechien, in Deutschland oder in Frankreich. Sie wird auch dort geschlachtet, aber in Österreich zerlegt. Dann ist es Rindfleisch aus Österreich.“ Weiters ist es seiner Meinung nach Betrug, wenn aufgetauter Fisch als Frischfisch verkauft wird. Dass dem so ist, schließt er aus folgender Beobachtung: „Es gibt Hauben- und Sterne-Lokale, die im Winter auf der Speisekarte Neusiedler-See-Zander oder Mariazeller Saibling führen. Diese Fische haben aber im Winter Schonzeit. Ich denke, da wird irgendwo türkische Zuchtware gekauft, man gibt dem Ding einen schönen Namen und legt den Konsumenten hinein.“

Säule 3 – Soziale Fairness

Für Österreicher ist noch ein anderes Kriterium besonders wichtig: „Wenn ich weiß, dass in der Küche nicht zehn Sklaven mein Gericht zubereiten, sondern fair bezahlte Arbeitskräfte mit einer Tagesarbeitszeit von acht bis neun Stunden, dann sollte das auch den Genuss des Gastes steigern. Ich gehe in kein Lokal – egal wie viele Hauben und Sterne es auch hat – mehr hinein, wenn ich weiß, dass es hier 25 Beschäftigte gibt, wovon 80 Prozent zu einem Butterbrotlohn 15, 16 Stunden am Tag arbeiten“, betont er. „Eine andere, für mich nicht vertretbare Methode, die gang und gäbe ist, sieht folgendermaßen aus: Köche müssen jeden Monat unterschreiben, dass sie keine Überstunden geleistet haben. Aber die Wirklichkeit sieht ganz anders aus. Da kann ich als Gast nicht mit vollem Bauch schwärmen, wie gut das Essen denn gemundet hat und womöglich auch noch ein Glas Champagner für den Koch bestellen.“

Helmut Hinterleitner, Fachobmann der Gastronomie in der WKO, sieht die Arbeitssituation freilich anders und durchaus zufriedenstellend: „Leistung wird im Gastgewerbe honoriert, dies wird auch von den Mitarbeitern anerkannt. Nicht zu vergessen ist dabei, dass die Kollektivvertragslöhne abso-

lute Mindeststandards sind und viele Betriebe für gute Mitarbeiter zum Teil wesentlich höhere Löhne bezahlen. Dazu kommen vielfach gratis Verpflegung und steuerfreie Trinkgelder.“

Allerdings verweist er auf einen anderen Umstand in diesem Zusammenhang: „Richtig ist allerdings, dass die Lohnnebenkosten bei relativ geringem Einkommen ein Niveau erreicht haben, das unzumutbar ist.“ Dazu nennt er das folgende Beispiel: „Bei einer Erhöhung des KV-Mindestlohnes von 1.205 Euro auf 1.450 Euro – wie von der Gewerkschaft gefordert – verbleiben dem Mitarbeiter von 245 Euro brutto gerade mal 121,76 Euro netto. Dem stehen Gesamtkosten für den Betrieb in der Höhe von 374,60 Euro monatlich gegenüber.“

Zum Arbeitszeitenthema meint Hinterleitner: „Wie in vielen Dienstleistungsbranchen auch, muss die Arbeit dann geleistet werden, wenn die Nachfrage gegeben ist. Es liegt in der Natur der Sache, dass in der Gastronomie dann gearbeitet werden muss, wenn die Gäste Freizeit haben. Oft ist es schwierig, den Arbeitskräfteeinsatz im Vorhinein genau festzulegen. Trotzdem sind die Betriebe immer bemüht, die gesetzlichen Vorgaben genau einzuhalten.“ Zur Kompensation gäbe es die sogenannte Durchrechnung, so Hinterleitner: „Bekanntlich gibt es im Gastgewerbe – wie auch in einigen anderen Branchen – die Möglichkeit, dass Mehrarbeit innerhalb eines bestimmten Zeitraumes ausgeglichen wird. Damit fallen von vornherein Überstunden nur in eingeschränktem Umfang an.“

Reinhard Raml vom IFES-Institut führte im Jahr 2011 eine sozialwissenschaftliche Untersuchung zum Thema „Arbeitssituation in der Gastronomie- und Hotelleriebranche“ durch. Dazu erklärt er: „Wir haben zu diesem Thema eine Spezialauswertung des ‚Österreichischen Arbeitsklima Index‘ gemacht. Diese Arbeit wurde von der Arbeiterkammer Oberösterreich in ganz Österreich durchgeführt. Es wurden die Jahre 2009 und 2010 untersucht. Dabei wurden die Berufe Köche, Kellner und Gastronomiebeschäftigte analysiert. Als Basis dienten in diesen Berufsgruppen 760 Interviews, die zu Hause bei den Befragten stattfanden. Und das repräsentativ für



Ernährungswissenschaftlerin Britta Macho: Für sein Essverhalten ist jeder selbst verantwortlich



Reinhard Raml (IFES): Viele Beschäftigte in der Gastrobranche kommen mit ihrem Einkommen nicht aus

ganz Österreich.“ Es konnte gezeigt werden, dass diese Berufsgruppe in folgenden vier Punkten schlechter abschneidet als der Gesamtschnitt: Besonders negativ sind die Punkte: „Vereinbarkeit Familie mit Beruf“, „Sozialleistungen in den Betrieben“, „Einkommenszufriedenheit“ und „Karrieremöglichkeiten und Aufstiegschancen“.

Die Folge sei, so Raml, eine relativ hohe Fluktuation: „23 Prozent wechseln innerhalb des ersten Jahres den Dienstgeber, für die restlichen Beschäftigten liegt dieser Wert bei nur 14 Prozent. Das heißt, dass in der Gastronomie fast doppelt so viele sehr früh das Unternehmen wechseln. Köche jedoch erzielen bessere Resultate und liegen in etwa im österreichischen Gesamtschnitt.“ Bei der Einkommenszufriedenheit zeigt sich ein ähnliches Bild,

wie Raml ausführte: „50 Prozent sind in Gastronomie und Hotellerie zufrieden im Vergleich zum österreichischen Gesamtschnitt von 58 Prozent. Wobei dieser Wert bei Köchen 61 Prozent, bei den Kellnern nur 40 Prozent ausmacht. Viele Beschäftigte in der Gastrobranche kommen mit ihrem Einkommen nicht aus, um ihre Grundbedürfnisse abdecken zu können. Das sind 16 Prozent in der Gastronomie im Vergleich zum österreichischen Gesamtschnitt von 9 Prozent. Das sind zum Teil klassische ‚Working Poor‘.“

„In der Gastronomie hat noch nie jemand gestreikt“

Aufgrund eigener Erfahrung zeigt sich Bernie Rieder kämpferisch, wenn es um das Arbeitsumfeld des Kochs geht: „Die Arbeitsbedingungen sind allseits bekannt. Da gibt es 12 bis 16 Stunden Tagesarbeitszeit, in der Küche hat es 60 Grad. Dafür verdient der Koch praktisch nichts. Wenn ich in einer Tageszeitung lese, dass in Wien 1000 Köche gesucht werden, so braucht man sich nicht zu wundern. Bei einem Brutto-Monatslohn von 1205 Euro muss er vormittags arbeiten, nachmittags gibt es vielleicht zwei Stunden Pause, um anschließend bis in die Nacht zu arbeiten. Die Metzler würden bei diesen Bedingungen sicher streiken. In der Gastronomie hat noch nie jemand gestreikt.“ Er gibt zu bedenken, dass man es sich mit diesem Bruttolohn nicht einmal leisten könne, in seiner Freizeit essen zu gehen. Rieder fügt hinzu: „Und es werden Zetteln unterschrieben, dass keine Überstunden gemacht werden. Aber das ist schon seit 20 Jahren gang und gäbe. Ich bin 38 Jahre alt, mache diesen Job seit 20 Jahren. Wenn man mir in dieser Zeit alle meine Überstunden bezahlt hätte, dann hätte ich jetzt ein sehr schönes Haus und einen Porsche vor der Tür stehen.“

„Ich möchte die Menschen zum Nachdenken anregen: Was ist Produktivität? Wie steht es mit Nachhaltigkeit? Unter welchen Bedingungen arbeitet das Personal? Man soll auch an die eigene Gesundheit denken. Sowohl Gastronom als auch Gast sollten darüber Bescheid wissen, weil jeder auch eine Verantwortung trägt“, resümiert Österreicher. ■