



# Wiesn ist gleich Wiesen

Unter dem Stichwort »GAD-kontrovers« widmet sich die Gastronomische Akademie Deutschlands in loser Folge Themen und Stimmungen, die bewegen oder polarisieren – Leserreaktionen erwünscht. Dieses Mal macht sich Unternehmensberater Frank Hornberg Gedanken zum Oktoberfest

**Ich gebe zu:** Ich mag das Oktoberfest nicht. Und es ist ja auch Gott sei Dank schon wieder vorbei. Aber ich mag die Wiesn. Geben Sie mir im Folgenden Gelegenheit, diesen Widerspruch zu lösen.

Das Oktoberfest gibt es laut eigener Homepage etwa 2000 Mal auf der Welt, wobei hier nur die großen Nachahmer gezählt wurden – von China über Thailand bis nach Kanada. Jedes Oktoberfest ist dabei anders, wenn man einmal vom Sauerkraut und von den Pseudotrachten absieht, die aussehen, als hätte man sie in einem Billiglohnland aus alten Hopfensäcken gefertigt. Zudem lässt sich an die oben genannte Zahl der Oktoberfeste, zumindest nach der subjektiven Wahrnehmung, noch locker eine Null anhängen, wenn man die zahllosen, oft gräuslichen Imitate in diversen gastronomischen Betrieben dazu zählt.

Geboten bekommt man hier Girlanden, Fahnen mit weiß-blauen Rauten, Industriedekoration, oft auf das Allerliebste verschlimmbessert, und Jodlermusik vom Band, zu der nur die künstlichen Geranien nicken. Wehe, wenn dann noch ein Versandhaus fusselige Tischsets und Alpenlandservietten beige gesteuert hat. Damit kein Missverständnis aufkommt: Ich schreibe hier nicht über »Billiggläden«, sondern über idyllisch an Autobahnausfahrten gelegenen Biergärten durchaus renommierter Hotels.

Aber zurück zur Wiesn. Die gibt es – was leicht in Vergessenheit gerät – nämlich nur einmal. Mein Münchner Rezept: Sich zum Einzug der Wiesnwirte ins Freie beim »Augustiner« setzen und wenn von irgendwoher Jubel aufbraust, mit einer Maß frischem, gut eingeschenktem Wiesnbier anstoßen. Dazu ein halbes Hendl mit Blattpetersilie gestopft genießen und dann gegen den Strom den Heimweg antreten. Damit bin ich bestimmt nicht der ideale Wiesnbesucher, aber hier kommt eine gewisse Hartnäckigkeit meinerseits ins Spiel, seit über 30 Jahren.

Zugegeben, ich habe viele Zeilen für mein »Vorwort« verbraucht, aber das, was ich eigentlich sagen will, hat viel mit dem Unterschied zwischen Oktoberfest und Wiesn zu tun. Intellektuell würde man es eventuell mit der »normativen Kraft des Faktischen« umschreiben. Sagen will ich damit: Ich weiß, was mich auf der Wiesn erwartet und deshalb fühle ich mich dort so wohl. Das Rezept ist also, wie Sie gemerkt haben, einfach und kompliziert zugleich. Denn wie immer hat auch hier der Teufel seinen Pferdefuß in der Tür. In der deutschen Seminarlandschaft weiß ich ja ebenfalls, was mich mittäglich erwartet – und gehe deshalb meist nicht hin. Nämlich: ein Potpourri kulinarischer, oft zerkochter,

manchmal nur (noch) halbwegs warmer Spezialitäten des »Business-Selbstbedienungsbuffets«, vorzugsweise in gastronom-gefälliger Anrichteweise. Unter uns: Sie fühlen sich bei diesem Angebot doch auch nicht wohl? Ich denke mal laut nach: Was offensichtlich manche Küchenchefs nicht tun, ist, gute Kochbücher zu lesen. Und zwar die, die angeblich nur für Hausfrauen geschrieben sind. An dieser Stelle eine kleine Eigenwerbung: Sie sparen sich Zeit und Enttäuschung, wenn Sie

primär nur die von der Gastronomischen Akademie im »Literarischen Wettbewerb« ausgezeichneten Bücher zur Hand nehmen. Die meisten

der Kochbücher sind mit großer Liebe zum Detail geschrieben und zudem regional verhaftet. Warum daraus nicht lernen und sich ein bisschen was aus der dahinterstehenden Philosophie »abkupfern«?

Warum decken Sie Ihren Tisch, an dem Menschen aus allen Teilen Deutschlands, Europas und der Welt sitzen, nicht auch mittags mit »Ihren« Spezialitäten – und das bitte konsequent? Jeder weiß: Die Bayern können kein »Münsterländer Töttchen« und keinen Grünkohl, sie haben keine Altbierbowle und keinen Klaren. Also lassen Sie doch den Bayern den Schweinsbraten, die Knödel und den Obatzten, denn hier gehören diese drei geografisch hin.

Glauben Sie im Ernst, dass man sich an Ihre gut gemeinte italienische Antipasti, Ihre leicht zerfallene Nordseescholle und Ihr Hühnerragout à la Marengo erinnert, wenn man im Hessischen zu Tisch gesessen hat? Nein, denn Gäste sind neugierig. Sie haben einen siebten Sinn für das Besondere und lieben es, Fremdes zu erkunden. Man muss sie aber doch nicht mit aller Gewalt mutwillig enttäuschen.

Mein Vorschlag: Kreieren Sie Ihre eigenen »Wiesn«. Präsentieren Sie mit einem »e« mehr die Wiesen (und Berge und Täler und Seen) und die bestimmenden kulinarischen Spezialitäten Ihrer Region. Aber nennen Sie das Ganze um Himmels Willen nicht »Oktoberfest«, denn das gibt es als Plagiat schon mehr als 2000 Mal.

TH

## Oktoberfeste gibt es Tausende, kreieren Sie lieber Ihre eigene Wiesn!



**Frank Hornberg** ist seit vielen Jahren Mitglied der GAD und Inhaber der Brückenforum GmbH in Marktobendorf – eine Agentur für neue Sichtweisen, bessere Ideen und die unkonventionelle Umsetzung von Prozessen, Dienstleistungen und Herangehensweisen im Gastgewerbe. Info: [www.brueckenforum.com](http://www.brueckenforum.com)