



Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

Telefon +49 (0)2303-9423388 · Fax +49 (0)2932-931007

info@gastronomische-akademie.de · www.gastronomische-akademie.de

Genuss durch Genügsamkeit

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 Unternehmensberater Frank Hornberg gleich mehrere Gedankensprünge

Sprung 1

Mein Großvater – in der vierten Generation Bäckermeister – machte mit seinem Messer über jedem Laib Brot, den er frisch anschnitt, ein Kreuzzeichen. Diese Geste ist mir bis heute in Erinnerung geblieben.

Sprung 2

In kaum einem Hotelzimmer dieser Republik fehlen die mehr oder weniger intelligent gestalteten Schilder, die mahnen: »Handtücher auf den Boden, heißt: Bitte wechseln! Handtücher ...« Es folgt der Hinweis auf Millionen Liter Wasser und Tonnen von Waschmitteln. Man hat mir gesagt, dieser »grüne Kalkulations-Umwelt-Gedankenblitz« war nicht Ergebnis einer teuren Agenturkampagne; vielmehr hatte diese Idee die Geschäftsführerin einer Kooperation.

Sprung 3

In der »Süddeutschen Zeitung« stand am 27. Dezember 2011 auf Seite 2 unter der Rubrik »Außenansichten« ein sechsspaltiger Artikel von Ralf Südhoff, Leiter des UN World Food Programms D, A, CH, mit dem Titel: »Kichererbsenpaste und Dattelpastete«. Zentrale Aussage: Weltweit sind 195 Millionen Kinder unterernährt. Das sollte man ändern. In derselben Zeitung erfuhr man dann auf Seite 6 einspaltig von der »Halbierung der Abfälle« und, dass in Deutschland etwa 25 Prozent aller gekauften Lebensmittel weggeworfen würden. Ziel der Europäischen Union sei es, diese Zahl bis 2020 zu halbieren.

Sprung 4

»Das Essen, das in Europa weggeworfen wird, würde gleich zweimal reichen für alle Hungernen der Welt«, so die Aussage des vielfach preisgekrönten Films »Taste the waste«. Nun ist es sicher infantil, in der Welt der globalisierten Hightech-Logistik zu glauben, man brauche ja nur die »ungenutzten« Kapazitäten zu den Hungernen zu bringen. Aufgrund von Vorschriften,

Gesetzen, Aus- und Durchführungsbestimmungen sowie Verordnungen klappt das ja noch nicht einmal auf kommunaler Ebene – was die Arbeit der »Tafel« und ähnlicher Einrichtungen nicht schmälern soll. Die obige Aussage soll provozieren, zum Nachdenken anregen und, was genauso wichtig ist, zum Handeln auffordern.

Sprung 5

Ich gebe zu, ich bin erst zwischen Weihnachten und Silvester dazu gekommen, die Dezemberausgabe von »Top hotel« aufmerksam zu lesen. Nach meiner – zugegeben subjektiven Wahrnehmung – war die Fachzeitschrift »gefüllt wie eine Weihnachtsgans« mit Berichten über Wettbewerbe, Vorberichten, Nachberichten, Aufforderungen zur Teilnahme und mit Fotostrecken der jeweils dazu gehörenden Events. Dazu eine sponsernde Zulieferindustrie, die den hoffentlich erfolgreichen positiven Imagertransfer nutzen möchte. Damit ich nicht falsch verstanden werde: Wettbewerb ist gut, er ist die Seele des Erfolgs, der Motor des Fortschritts. Die Wettbewerbe der Brillat-Savarin-Stiftung waren legendär und auch die GAD hat hier Erfolge vorzuweisen.

Sprung 6

Was tun, oder besser, was lassen? Eine moralische, ethische und auch wirtschaftliche Frage. Worüber reden, schreiben, diskutieren wir nicht alles? Energieeinsparung, Gästege-
winnung, Einkaufsoptimierung usw. sind selbstverständliche Lektüre für die Erweiterung des eigenen Fachwissens. Nun stellt sich die Frage: Wie gehe ich, wenn ich denn überhaupt will, mit Lebensmitteln um? Natürlich hat man den Wareneinsatz im Griff, man bemüht sich zumindest. Es stellt sich aber noch eine ganz andere Frage: Das mit den Handtüchern ist akzeptiert, aber das aufgebackene

Brötchen vom Frühstück im abendlichen Brotkorb ist (und bleibt?) eine Zumutung.

Sprung 7

Was hat man gelästert: das Bundesfreiwilligenjahr – ein Riesenflop, eine realitätsferne Theorie von Gutmenschen. Und nun: Die Ministerin verkündet den überwältigenden Erfolg und die Miesmacher von damals murmeln etwas von »es dürfe kein regulärer Arbeitsplatz vernichtet werden«. Kann es sein, dass hier in der Bevölkerung ein Paradigmenwechsel stattfindet? Auf unser Gewerbe, unsere Gäste, unser Problem übertragen hieße das: »Genuss durch Genügsamkeit! Wir servieren gerne nach.« Zugegeben, ein holpriger, nicht ausreichender Versuch der kreativen Ansprache auf der Karte, der natürlich um eine Erklärung des Problems ergänzt werden sollte.

Sprung 8

Wenn Sie, genauso wie ich, davon überzeugt sind, dass wir so einem Teil unserer Verantwortung gerecht werden könnten – was meinen Sie, was wird passieren? Ich sage es Ihnen: Der Umsatz wird steigen, die Kosten werden sinken, die soziale Kompetenz und Glaubwürdigkeit werden wachsen. Und Sie werden zu den Unternehmern gehören, die der Gastlichkeit immer die Impulse gegeben haben, die den Fortschritt begründen.

Schlussprung

Ich gebe zu: Es gäbe noch viel zu sagen, doch würde das den zugewiesenen Platz um ein Vielfaches sprengen. Deshalb fangen Sie doch einfach selbst an. Die Teller(-gerichte) können ja »übersichtlich« bleiben, aber zum Beispiel das Frühstücksbuffet sollte überdacht werden – der Gast wird deshalb nicht gleich verhungern, sondern verantwortungsvoll mit der Auswahl umgehen. Springen Sie – und wenn es über Ihren eigenen Schatten ist. **TH**