



Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.

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

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

Erst das Business, dann das Gefühl

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 Weihnachtsfest

Ich bin weit davon entfernt, mich in den Kreis der Sonntagsfeuilletonisten einzureihen, die genauso regelmäßig wie der Weihnachtsstress kommen und mit ihrem intellektuellen Zeigefinger auf das »dumme« Volk zeigen, das nun schon seit Oktober wieder Opfer der Machenschaften habgieriger Kaufleute wird. Glauben denn diese Damen und Herren wirklich, dass in Zeiten der Scanner-Kassen auch nur ein halber Regalmeter auf seine Drehgeschwindigkeit ungeprüft bleibt? Auch Stollen, Vanillekipferl und Spekulatius sind in erster Linie Business und erst dann »Gefühl«. Die ersten Hochrechnungen – passend zum ersten Advent – erteilten uns ja via TV-Nachrichten, als der Sprecher des Einzelhandelsverbandes die Prognose über die Umsätze des »Geschäftes mit dem Kinde« verkündete, das, je nach Lesart, vor mehr als 2000 Jahren in einem von Besatzern beherrschten, zerrissenen, armen Land geboren wurde.

Komisch, kein Mensch regt sich darüber auf, wenn die Sommermode bereits im Frühjahr ausverkauft ist und im August die neue Ski-Mode in den Anzeigenfluten angepriesen wird. Oder, um es gastronomisch zu sagen: Was heißt hier eigentlich »Saison«? Bei uns auf der Karte gibt es doch auch – fast immer – alles. Oder?

»Zum Fest« herrschen eben andere Maßstäbe. Da wird jede Lüge – Verzeihung, jede Illusion – mit freudiger Dankbarkeit entgegengenommen. Und alle Verheißungen zielen auf unser Herz. Die romantische Schlittenfahrt findet statt auf schamhaft versteckten Ballonreifen. Der knisternde Kamin, vor dem wir den nach Großmutter Rezept hausgemachten Glühwein schlürfen und der nach dem Toben im Schnee so gut tut – alles potemkinsche Dörfer.

Der Kamin: Nur noch in Ausnahmefällen mit Holz geheizt. Der Glühwein: längst Fabrikware aus dem Zweieinhalb-Liter-Plastikkanister. Und der Schnee: Der hat sich angesichts des uns gelungenen Klimawandels wahrscheinlich für immer aus den Mittelgebirgen verabschiedet. Aber keine Bange, die Tannengrün-Plastikgirlanden mit den heimeligen LED-



Foto: istockphoto

Alle Jahre wieder ist Weihnachten Stress pur, sorgt aber nicht selten auch für mehr Toleranz

Leuchten werden unsere Gäste schon einstimmen auf die Schlemmerorgie aus kalorienüberfrachteten Menüs der Weihnachtsklasse.

Und die Bremsspur der Wirtschaftskrise auf dem Parkett des Restaurants, der Hotelhalle und in den Auftrags- und Reservierungsbüchern für die Weihnachtsfeiern? Keine Sorge – die lächeln wir weg. Denn wir wollen uns doch das schönste Fest im Jahr nicht verderben lassen – oder? Holen wir ihn also raus: den Tischschmuck mit den lustigen Nikoläusen, die von innen beleuchteten Rentiere und die von der chemischen Industrie hergestellten, rotbackigen Äpfel! Werfen wir sie an, die Gänsegrillstation, und hoffen wir auf ein gutes Weihnachtsgeschäft. Schließlich leben wir und unsere Mitarbeiter davon.

Entschuldigen Sie bitte, es tut mir leid. Eigentlich wollte ich ja gar nicht lästern, denn das, wie eingangs ausgeführt, gehört ins Feuilleton und nicht in eine Fachzeit-

schrift. Gestatten Sie mir deshalb eine Schussbemerkung.

Weihnachten hat vielleicht doch einen positiven Aspekt. Ist Ihnen schon einmal aufgefallen, dass Sie sich in dieser Zeit hin und wieder bemühen, ein bisschen freundlicher, ein bisschen toleranter, ein bisschen verständnisvoller zu sein? Ist Ihnen nicht aufgefallen? Mir schon.

Schön, dass Weihnachten trotz allem seit über 2000 Jahren immer wieder seinen Zweck erfüllt. In diesem Sinne wünschen Ihnen die Gastronomische Akademie und ich frohe Weihnachtstage, die möglichst lange vorhalten mögen.

TH



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