



»Gut gemeint ...«

Unter dem Stichwort »GAD kontrovers« widmet sich die Gastronomische Akademie Deutschlands in loser Folge Themen und Stimmungen, die bewegen oder polarisieren – Leserreaktionen erwünscht. Zum Jahresende macht sich Frank Hornberg Gedanken über gute Taten

Nun ist sie wieder da – die Zeit, die vor »guten, fröhlichen und besinnlichen« Wünschen nur so trieft. Mehr »Parole« als wirklich persönlich gemeinte Hinwendung. Ist doch wahr – unterschreiben Sie einmal von Hand mehr als hundert solcher Karten! Wie dem auch sei. Bestimmt aber ist es eine *Zeit, in der man in einer stillen Stunde* – so es sie denn gibt – überlegen sollte, was denn in Richtung positiver Gedanken, zündender Ideen und guter Vorsätze alles an einem vorbeigerauscht ist.

Spontan fällt mir da die Idee von der »Verringerung der Lebensmittelabfälle« ein. Wie war das nochmal? Welche Ziele wurden formuliert? Verringerung der Abfälle um die Hälfte bis 2015. Agenturen erfanden Hochglanzbroschüren. Das Gastgewerbe sollte über den Dehoga eingebunden werden. Eine gute, respektable Idee. Doch was ist daraus geworden, zumindest in unserer Branche? Haben Sie eine Ahnung? Gut, auf der Branchenveranstaltung hat ein Staatssekretär gesprochen und ansonsten steht alles im Internet. Haben Sie davon auch etwas umgesetzt?

Die – ich unterstelle – gut bezahlte Agentur und alle Ministerialmitarbeiter haben für die Aktion »Zu gut für die Tonne« über ein Dutzend Pressemeldungen im abgelaufenen Jahr versendet und über einige Aktionen berichtet. Komisch, mich hat keine erreicht. Sie? Dann gibt es ja Hoffnung, dass die Aktion vielleicht doch nicht für die Tonne ist und die Steuermittel einen ganz eigenen kleinen Nutzen haben. Nun denn ...

Aber eine andere Aktion geht mir durch den Kopf. Sie hat zumindest zurzeit keine ministerielle Unterstützung: die Tafel (von nicht informierten, arroganten Spöttern auch »Secondhand«-Mahlzeit genannt). Sie ist eine historische Einrichtung, auch wenn



Foto: Die Tafel / Wolfgang Börs

Unterstützenswert: Die Tafel versorgt rund 1,5 Millionen Bedürftige in Deutschland, davon sind 30 Prozent Kinder

sie inzwischen einem Paradigmenwechsel unterzogen wurde. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts gab es kaum gute Restaurants und eine Einkehr für den Bürger war nahezu unerschwinglich. Deshalb konnten gehobene Bürger nicht genutzte Speisen aus adeligen Häusern oder – um es auf die Spitze zu treiben – von königlichen Palästen erwerben, um so auch einmal von der »Tafel der Reichen« zu zehren und in den Genuss der Genüsse zu kommen. Es entstanden die ersten »sozialen Netze zwischen denen da oben und uns hier unten« (Slow-Food-Magazin).

Folgt man einer Beschreibung dieser Fakten in »L'estomac de Paris« von 1887, dann ernährte sich mindestens ein Drittel der Bürger von Versailles von den kulinarischen Meisterwerken der königlichen Köche. Gegen Geld natürlich. Zu kaufen gab es fast alles und die Händler der Köstlichkeiten hatten die Reviere unter sich aufgeteilt wie die Pfandflaschensammler in New York heute ihre Sammelbezirke.

Apropos heute: Ist eine dpa-Meldung von Oktober richtig, so versorgt die Tafel rund 1,5 Millionen Bedürftige, davon sind 30 Prozent Kinder. 50.000 Menschen im Ehrenamt kümmern sich in über 900 Tafelorganisationen tagtäglich um ihre »Gäste«. Das ist gelebter Bürgersinn, der nicht zuerst nach Steuergeldern greift. Mehr möchte ich dazu eigentlich nicht sagen, außer vielleicht: Könnten Sie und Ihre Mitarbeiter mal darüber nachdenken, ob an Ihrer Tafel noch Platz ist für diese Hilfe?

P.S.: So ganz kann ich es doch nicht lassen, deshalb an dieser Stelle von der GAD und mir frohe Weihnachten und eine reich gedeckte Tafel, in der Hoffnung, eventuell doch in diesem Jahr etwas Gutes getan zu haben.

TH



Autor **Frank Hornberg** ist GAD-Mitglied und Inhaber Brückenforum FH und Partner, Osterrieder Hof.