



Die Parade der 30 Kellner vor der abendlichen Saalschlacht in einem Luxus-Hotel in St. Moritz. Jeder von diesen Kellnern hat nur einen einzigen Tisch zu bedienen. Je feiner ein Lokal ist, um so weniger Gäste hat auf der ganzen Welt der einzelne Ober unter sich. Um so mehr hat er sich allerdings auch um die kleinen und kleinsten Wünsche der ihm anvertrauten Gäste zu kümmern.

„Deutsche Kellner“ sind in der ganzen Welt beliebt

Deutschland hat den Ruf, den Standard-Typ des internationalen Kellners zu liefern. Trotz der Konkurrenz seitens ausländischer Kollegen wird der deutsche Kellner immer gesucht bleiben. Er hat mehrere ausgeprägte Eigenschaften, die dem Deutschen mit in die Wiege gegeben sind und ihm zugute kommen: Groß, blond, gesund, sauber,

ist er eine repräsentable Erscheinung. Hinzu kommt ein Sprachen-Interesse und Sprachtalent, dessen sich weder der französische noch der englische Kellner rühmen kann, und dieses Talent ist erst ein Teil einer für den internationalen Kellner ausschlaggebenden Eigenschaft, der leichten Anpassungsfähigkeit, Weitgereiste werden wissen,



Prof. Eisenstadt

Der Ober von Tisch



Kellner erzählen Interessantes aus ihrem Beruf



Prof. Maurer

Der Ober von Tisch 17

Nach der letzten Statistik gibt es in Deutschland fast 100000 Angehörige des Kellnerberufes, wovon 29% weiblich sind, 6% als Stewards und 1% in Konditoreien beschäftigt sind. Der Mindestlohn eines Kellners in Deutschland schwankt je nach der Art des Betriebes, in dem er arbeitet: zwischen 175 und 210 Mark in einem Weinrestaurant, 150 und 175 Mark in einem Gartenrestaurant. Anshillkellner erhalten meist eine tägliche Mindestgarantie von 5,75 Mark. In vielen Lokalen werden die aus den 10% Aufschlag stammenden Verdienste gesammelt und dann gleichmäßig unter alle verteilt.