

wie selten bei ausländischer Bedienung all diese Eigenschaften beisammen zu finden sind, — und dann steckt hinter dem perfekt französisch-englisch-arabisch-sprechenden Kellner plötzlich ein Münchner, Berliner, Wiener verborgen — wer hätte das gedacht.

Die vielfachen Anforderungen an den Kellner werden nicht genug gewürdigt

Des Volkes Stimme ist auf den Kellner durchaus nicht so gut zu sprechen. „Kellner ist kein solides Handwerk“, sagt der Handwerker, „Kellnerieren kann jeder, das braucht nicht erst gelernt zu sein; jeder Handlanger schafft bleibende Werte mit der Hände Arbeit, geht aufrecht und braucht vor niemand Diener zu machen.“

Das ist ein Rest zünftlerischen Gildenhochmuts. Aber auch ein Pikkolo hat eine mehrjährige Lehrzeit zu machen. Das ist noch nicht genug, der Beruf muß mit Takt und Charme, Fixigkeit, Menschenkenntnis, Geistesgegenwart, Geschmeidigkeit ausgeübt werden. Anständig servieren muß jeder können, es kommt aber auch auf das „Drum und Dran“, das „Wie“ an. Nachlässige Bedienung oder nur sachliche „Abfertigung“ können einem Gast, der auf das Gasthaus angewiesen ist, den ganzen Appetit verderben. Der Gast will Zuverlässigkeit, ein freundliches Gesicht, die liebenswürdige persönliche Note, Ersatz für Häuslichkeit, damit ihm das Essen schmeckt. Und hat es ihm geschmeckt, hat er sich wohlgeföhlt, dankt er auch gern auf persönliche Art durch ein kleines



Wie lange wird ein Ober von einem Gast in Anspruch genommen? Durchschnittlich bleibt ein Gast — darin stimmen alle Kellner überein — in einer Stehbarhalle: „solange er stehen kann“, in einem gutbürgerlichen Eßlokal: „ca. 1½ Stunden“, in einem Café: „bis der letzte Strohhalm zu Häcksel zerhissen ist“, in einem Tasulokal: „eine halbe Stunde vor Eröffnung bis Schluß“, in einem guten Nachlokal: „bis kein Kredit mehr da ist“.

„Extra-Trinkgeld“ außerhalb der Prozente. Dieses ist dann wirklich Trinkgeld aus gutem Herzen, Extraleistung gegen Extraleistung.

Der Kellner darf nicht „sichtbar“ schwitzen

Die höchsten Anforderungen an den Großstadtkellner stellen jene vielstöckigen Weinhäuser mit zahlreichen Sälen, die jeder seinen Namen haben: Brauner Saal, Rheinsaal, Muschelsaal u. a., deren Kellnernummern in die Hunderte, deren Tischnummern in die Tausende gehen. Hier ist in den Stunden des Höchstbetriebs schon das Hin- und Hertragen des Geschirrs von sechs Tischen, die man zu bedienen hat, eine körperliche Anstrengung, die man sich nicht anmerken lassen darf. „Ein Kellner darf nicht schwitzen“, heißt ein schöner Spruch aus der Branche. Aber für den richtigen Kellner ist solch ein Hochbetrieb gradezu ein Sport: er gerät in einen „Rausch der Bewegung“, der für das echte Kellnerblut typisch ist.



Der Ober in St. Moritz ist ein viel beneideter Kollege: Während der Ober auf dem Eise sich bei seiner Arbeit in guter Luft auch etwas erholen kann, antwortet der Stadt auf die Frage nach Erholung und Ausnutzen der Freizeit nur mit dem einen Wort:

sein Kollege aus Schluden!!!

Fot. Eisenstadt