



2021/28 Thema

<https://shop.jungle.world/artikel/2021/28/mehr-als-essen>

Sind Restaurants in ihrer heutigen Form erhaltenswert?

Mehr als Essen

Von **Fabian Sänger Paul Simon**

Glücklich strömen viele Menschen in die wiedereröffneten Restaurants. Deren pandemiebedingte Schließung hatten viele beklagt, denn beim Restaurantbesuch geht es nicht nur ums Essen.

Nichts für Beamtenschadel

Restaurants sind Orte der Gastfreundlichkeit und des Genusses. Der gemeine deutsche Linke hat dafür kaum einen Sinn.

Von Fabian Sänger

Essen kann man überall, im Restaurant geht es um mehr. So bieten Restaurants kulinarische Genüsse aus aller Welt, die man sonst vielleicht nie kennenlernen würde, erst recht nicht, wenn Fernreisen künftig klimatechnisch tabu sein sollten. Wer auf mäßigem Niveau selbst kocht, weiß, zu welcher unfassbarer Langeweile und zu welchem Konservatismus man am eigenen Herd neigt. Restaurants sind also ein wichtiges Tor zur kulturellen und geschmacklichen Vielfalt der Welt.

Aber ein Restaurant heißt Restaurant, weil man dort nicht nur isst, sondern sich auch restauriert, das heißt: sich erholt, stärkt, erquickt; sich erneuert, wiederherstellt. Man ehrt in Gesellschaft den Genuss, taucht in eine andere Welt ab, in der man sich um nichts zu kümmern braucht, und lässt sich verwöhnen. Man muss nicht einkaufen, nicht kochen, nicht abspülen und erhält dennoch etwas zu essen, und zwar hoffentlich etwas Besseres, als man es zu Hause hinbekommen hätte.

Im Restaurant wird aus Nahrungsaufnahme Kultur, durch unnötige Rituale, durch das nicht überflüssige, das Zelebrieren des Essens.

Früher nannte man Restaurants auch »Gasthäuser«, weil man dort Gastfreundlichkeit praktizierte. Das ist in Deutschland nicht selbstverständlich. Ohne gewerbliche Gastfreundlichkeit, also Hotels und Restaurants, gäbe es sie hier gar nicht. Selbstverständlich ist die Freundlichkeit des Wirts oder Kellners eine erkaufte, aber die Alternative wäre ja nicht authentische Freundlichkeit, sondern keine. Zu essen bekäme man trotzdem.

Es gibt McDonald's, wo man sein Essen in einer Papiertüte über den Tresen geschoben bekommt; es gibt Imbissstuben, wo man sich seinen Döner »für zum Mitnehmen« einpacken lassen kann; es gibt Lieferdienste, die einem eine kalte Pizza an die Tür bringen; es gibt Küfas, bei denen ein Soli-Euro an Geflüchtete geht – alles schön und gut, aber Gastfreundlichkeit, wenn auch gegen Geld, gibt es nur im Restaurant.

Es ist natürlich auch ein Spiel: kleine Portionen, dafür fünf Gänge. Vorher den bestellten Wein probieren – als ob man ihn jemals zurückgehen lassen würde! Der Koch erkundigt sich, ob es geschmeckt hat – ja, was soll man da sagen? Die Rechnung auf einem Silbertablett serviert – lachhaft. Aber genau so wird aus Nahrungsaufnahme Kultur, durch unnötige Rituale, durch das Überflüssige, das Zelebrieren des Essens und des Genusses. Das kann man auch zu Hause am Tisch nachspielen, klar, auch dort sind Rituale sehr beliebt. Doch in Deutschland sind diese Rituale vor allem Tischmanieren. Und den Rest macht Mutti, also Einkaufen, Kochen, Spülen und so weiter. Papi hilft auch mal, wir leben ja nicht mehr im 20. Jahrhundert.

Eine wichtige Tätigkeit, die Restaurants auszeichnet und sie von anderen Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme unterscheidet, ist das Servieren. Manche finden es anstößig, sich bedienen zu lassen. Aber das liegt eben daran, dass der deutsche Linke und Protestant »servieren« nicht von »bedienen« unterscheiden kann, so wie er Kultur mit Disziplin verwechselt. Servicekräfte sind für ihn Diener, oder, um es modern zu sagen: Dienstleister. Dass Essen zuzubereiten, schön anzurichten und zu kredenzen kein Dienst ist, sondern Kultur, so wie ein Musikstück aufzuführen, das geht in den deutschen Beamtenhäuslein nicht hinein.

Ehrlicherweise muss man zugeben, dass auch in anderen Ländern der Welt Dienen als kulturelle Leistung missverstanden wird und Servicekräfte häufig als rangniedere Personen angesehen und entsprechend behandelt werden. Aber das ist kein Naturgesetz. Entscheidend ist doch, dass eine Gesellschaft so konzipiert ist, dass sich auch die Servicekraft den Service leisten kann, sich also ebenso verwöhnen lassen kann, wie sie andere verwöhnt. Das ist dann eine gute Gesellschaft.

Eine schlechte Gesellschaft ist eine, in der Komfort und Kultur einigen wenigen vorbehalten bleiben. Aber eine schlechte Gesellschaft ist auch eine, die allen Komfort und alles Unnötige, alles nicht Notwendige, also alles Kulturelle abschafft, damit am Ende jeder bei McDonald's sitzt. Und wie viele Köche und Kellner in durchschnittlichen Restaurants würden wirklich mit einem McDonald's- oder Dönerbudenmitarbeiter, einem Pizzalieferanten oder einem Bratwurstverkäufer, der seinen Grill vor den Bauch geschnallt durch die City trägt, tauschen wollen?

Stress im Kleinbetrieb

Geschmackvolle Restaurants sind längst nichts Elitäres mehr, sondern ein wachsendes Segment des Dienstleistungssektors mit miesen Arbeitsbedingungen.

Von Paul Simon

Die Bedeutung von Restaurants für lebensstilbewusste Großstädter kann man kaum überschätzen. Ob eine Gegend angesagt ist oder nicht, sieht man sofort an Qualität und Vielfalt

des gastronomischen Angebots. Bedauerndwert dagegen die Menschen, die ohne neapolitanische Pizzeria und Pho-Restaurant an jeder Ecke leben müssen.

»In diesem Land ist jede weitere Filiale der McDonald-Hamburger-Kette eine neue Insel der Gastfreundschaft und eine erfreuliche Bereicherung der Esskultur«, schrieb vor vielen Jahren Wolfgang Pohrt vor dem Hintergrund des gastronomischen Elends in Deutschland. Das ist längst Vergangenheit, auch zu McDonald's muss niemand mehr gehen, stattdessen hat man die Wahl zwischen Thai, Vietnamesisch und Kebab. Die provinzielle Attitüde, mit der man früher vom »Stammitaliener« sprach, ist längst einer entspannten Weltläufigkeit gewichen, gewisse Männer können über Olivenölqualitäten und Hartkäsesorten fachsimpeln wie andere über Autos oder Computer.

Manchmal träumt man doch davon, sein Essen von den gastfreundlichen Mitarbeitern der Kantinekooperativen der Zukunft serviert zu bekommen.

Der Markt für verfeinerte Lebensmittel wächst und differenziert sich immer weiter aus, mit den foodies hat er sich seine eigene Connoisseur-Klasse geschaffen wie die Kulturindustrie ihre Fans. Man kann sich über vieles im heutigen Kapitalismus beschweren, aber das Essen, wenn man es sich denn leisten kann, ist entgegen eines typisch deutschen Vorurteils besser denn je. Ähnlich ist es mit der Unterhaltungselektronik. Dass die meisten Menschen immer noch das Gefühl haben, in einer fortschrittlichen Gesellschaft zu leben, hat sicher zu einem großen Teil damit zu tun, dass zu ihren Lebzeiten die Plasmabildschirme sehr viel größer und das Essenssortiment im Supermarkt und im Kiez um einiges hochwertiger und vielfältiger geworden ist.

Wie jede Dienstleistungsbranche ist die Gastronomie stratifiziert, es gibt das Luxussegment ebenso wie die Billigbuden. Aber die gesamte Branche beruht auf viel Handarbeit sowie physischer Präsenz und damit niedrigen Löhnen, ebenso wie das Hotelgewerbe und der Tourismus. Die Gastronomiearbeiter Deutschlands sind meist Teil des seit Jahrzehnten stetig anwachsenden Dienstleistungsprekariats. Alle Schattenseiten dessen Daseins finden sich auch hier: Minijobs, Schwarzarbeit, unzuverlässige, hyperflexible oder saisonabhängige Beschäftigung, Bezahlung ohne Tarifbindung, oft sogar unterhalb des Mindestlohns, und das Ausnutzen von migrantischen Arbeitern.

Dass Deutschlands Gastronomie mittlerweile so wunderbar divers ist, liegt auch daran, dass das Eröffnen eines Restaurants für Migranten oft eine der wenigen Möglichkeiten darstellt, sich mangels anderer Jobaussichten irgendwie zu etablieren. Die Branche befördert intensive Selbstaussbeutung als Kleinst- oder, noch schlimmer, Familienbetrieb. Nur halb stimmt das Vorurteil, die Branche ziehe gastfreundliche Charaktere an, ebenso oft gibt es gerade bei Besitzern den Typ cholischer Kontrollfreak, und auch Sexismus scheint irgendwie zum Berufsbild zu gehören.

In der Küche zu arbeiten, ist monoton und anstrengend, aber wenigstens ist man dabei für sich. Wer bedient, muss mit der Kontrolle durch Chefs und Gäste leben und dazu noch all den Stress und auch Demütigungen stets weglächeln. Diese permanente Emotionsarbeit zu leisten, kann nur ertragen, wer hinter ihrem Rücken über alle Gäste hemmungslos lästert und spottet, was, da sollte sich der Gast nichts vormachen, wirklich alle Kellner tun, weil sie so das Gefühl von Freiheit vor jenen zurückgewinnen, denen sie sonst buchstäblich zu Diensten sein müssen, nicht zuletzt, weil sie das Trinkgeld brauchen.

Westdeutsche hegten lange Vorurteile gegen die Gastronomie der DDR, wenn nicht gar Entsetzen darüber. Wie die Taz 1990 die Wahrnehmung der Westdeutschen beschrieb, herrschte dort »planwirtschaftlich gesteuerte Verödung und Gleichschaltung selbst der Speisekarten«, und, welch Horror, hätten die Kellner die »Tagesmahlzeiten mit Sättigungsbeilagen dem Gast meist widerwillig, statt freiwillig zu Tisch getragen«. Der Grund für dieses Elend liegt auf der Hand: Es gab weder Arbeitslosigkeit noch Hartz IV, stattdessen, so die Taz: »Gehalt fast garantiert, Konkurrenz nicht vorhanden, Arbeitsplatz ist sicher, Leistungsmotivation gleich null.« Sicher hat die high performance-Gastroindustrie mit ihren ständig neuen Angeboten und harten Konkurrenzkämpfen um maximale Authentizität und Qualität mehr zu bieten als die DDR-Küche, aber manchmal träumt man doch davon, in lieblosem Ambiente nur irgendwie durchschnittliches Essen von phlegmatischen, unkündbaren Kellnern serviert zu bekommen. Oder, besser noch, von den gastfreundlichen Mitarbeitern der Kantinenkooperativen der Zukunft.