

OLLI GASTRONOMICUS RIEK



IST DAS GEMÜSE AUCH VEGAN?

DIE LUSTIGSTEN
RESTAURANT-ERLEBNISSE
EINES KELLNERS

acabus



Olli „Gastronomicus“ Riek

Ist das Gemüse auch vegan?

Oder: Die Leiden des jungen Waiters

Die lustigsten Restaurant-Erlebnisse eines Kellners



Riek, Olli : Ist das Gemüse auch vegan? Die lustigsten Restaurant-Erlebnisse eines Kellners. Hamburg, acabus Verlag 2020

4. Auflage

ISBN: 978-3-86282-602-5

Dieses Buch ist auch als eBook erhältlich und kann über den Handel oder den Verlag bezogen werden.

ePub-eBook: ISBN 978-3-86282-604-9

PDF-eBook: ISBN 978-3-86282-603-2

Lektorat: Lea Oussalah, acabus Verlag

Cover: © Annelie Lamers, acabus Verlag

Covermotiv: © Annelie Lamers, acabus Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Der acabus Verlag ist ein Imprint der Diplomica Verlag GmbH, Hermannstal 119k, 22119 Hamburg.

© acabus Verlag, Hamburg 2020

1. Auflage 2018, acabus Verlag Hamburg

Alle Rechte vorbehalten.

<http://www.acabus-verlag.de>

Printed in Europe

Meiner Familie

Inhalt

Vorwort.....	9
Setzen! Sechs! – Kulinarisches Unwissen von Gästen.....	11
Man kann sich nicht immer die Rosinen rauspicken – Der originelle Gast.....	27
So dreist kommt man nicht weit – Der unbequeme Gast.....	45
Warum einfach, wenn es auch kompliziert geht?.....	93
„Typisch“ Gast.....	121
Der gute Gast – Ein Schmaus für den Kellner.....	129
Wie werde ich ein guter Gast – Tipps und Tricks.....	139
Fast-Food-Wahnsinn.....	149
Spaß bei der Arbeit – Wie Humor dem Kellner helfen kann.....	157
Der Kellner – Beruf, Berufung und andere Besonderheiten.....	177
Der Gastronom ist nicht zu schön`n – Selbstreflexion und Eigenkritik eines Kellners.....	227
Empfehlung des Tages: Lyrik – frisch und knackig.....	237
Die Top 10 – Oder: Das Gelbe vom Ei.....	243
Nachtisch.....	263
Der Autor.....	266

Vorwort

Den Beruf des Bestatters wird es immer geben, weil immer gestorben wird. Den Beruf des Kellners wird es auch immer geben, weil es immer Menschen geben wird, die Hunger haben. Ich bin Kellner aus Leidenschaft. Seit Jahren bin ich in den verschiedensten, gastronomischen Systemen unterwegs. Mal im Hotel, mal im Sternerestaurant oder eben auch in „normalen“ Restaurants, die man aus der Nachbarschaft kennt. Eines aber haben sie gemein, egal ob Sternerestaurant oder der Grieche um die Ecke: Der Gast hat Hunger. Und wenn Menschen ein Bedürfnis haben, werden sie oft zu Tieren! In meinem bisherigen Jahrzehnt des gastronomischen Wirkens habe ich unglaublich viel erlebt. Lustiges, Kurioses, Groteskes, Trauriges. So verschieden die Menschen auch sein mögen: Im Restaurant wird jeder Mensch zum Gast und die Marotten der Gäste ähneln sich oft so stark, dass man sich fragt: „Sind die verwandt?“

Egal, ob nie vorher gesehene Menschen oder Weltstar: *Alle sind gleich und alle benehmen sich ähnlich!*

In der trügerischen Sicherheit als „König“ alles zu dürfen, ergeben sich die verrücktesten Geschichten. Geschichten, die ich als Erlebnisberichte im Folgenden niederschreibe.

Ich habe mich bewusst dazu entschieden, von „dem Gast“ zu sprechen. Zum einen wahrt es die berufliche Distanz zum „Menschen“, zum anderen will ich ebenso bewusst verallgemeinern. Denn jeder, der in der Gastronomie länger gearbeitet hat oder schon lange arbeitet,

kennt die sich überschneidenden Angewohnheiten „des Gastes“. Es ist also nicht diskriminierend gemeint, sondern dient vielmehr der Erleichterung.

Setzen! Sechs!

Kulinarisches Unwissen von Gästen

Womit Gäste absolut nicht rechnen können

„Wie groß ist bei Ihnen ein großes Bier?“

„0,5 l.“

„Haben Sie auch einen halben Liter?“

„Leider nein.“

„Gut, dann nehme ich 0,5 l.“

Du willst was bestellen? Dann drück dich deutlich aus!

„Sonntagsgäste“ nennen wir Gäste, welche durch wirklich dumme Fragen oder krasse Formulierungen auffallen:

„Einen Latte Mapedo.“ (*Latte Macchiato*)

„Einen Grigio.“ (*Genauso ausgesprochen, gemeint ist der Pinot Grigio*)

„Null Null?“ (*Wo ist die Toilette?*)

„Haben Sie einen schönen Tisch im Fenster?“ (*Nein, nur dahinter!*)

„Wie viele Speisekarten haben Sie?“

„Insgesamt 15 Stück!“

„Nein, wie viele unterschiedliche?!“

„Keine, sind alle gleich.“

„Ich meinte doch, ob Sie noch mehr zu Essen anbieten.“

„Dann sag das doch!“

„Haben Sie heute geöffnet?“ (*Nein, wir haben Tag der offenen Tür.*)

„Nehmen Sie Bargeld?“ (*WTF*)

Ein Mann spricht mich darauf an, dass auf dem Damenklo das Papier alle ist. (*Woher zum Teufel weiß der das?!*)

„Sind bei Ihnen Kinder erlaubt?“ (*Nein, nur Hunde.*)

Gästedeutsch und warum es nicht „Latte Matschikato“ heißt

Fremdwörter sorgen oft für großes Gelächter, wenn sie von Gästen falsch ausgesprochen werden. In der Gastronomie gibt es einige Klassiker, die ich Ihnen nicht vorenthalten will.

Latte Matschikato und Latte Machato

Gemeint ist der Trendkaffee aus Italien, spricht sich korrekt: Latte Makiato.

Knotschis, Notschis, Knoken

Gnocchis oder zu Deutsch: „Nocken“. Werden „Njokis“ ausgesprochen und sind, anders als die landläufige Aussprache es vermuten lässt, keine Computerhaustiere.

Schardonni, Schardönä, Schardo...ni

Chardonnay wird „Schardonee“ ausgesprochen.

Möt, Möt Schäiden, Möt Scheidong

Moët Chandon, korrekte Aussprache „Moe Schandon“, ist eine Champagnersorte, die in der gastronomischen Szene wegen der oft falschen und daher lustigen Aussprache legendär ist!

Kaipihind, Kaipirinda, Kaipi, Kaparinja

Caipirinha, ausgesprochen „Keipirinja“, ist das bekannteste brasilianische Getränk und eine der am falschesten ausgesprochenen Cocktailsorten überhaupt. Wer das

erleben will, sollte sich bei einem Volksfest vor einen solchen Stand stellen!

Klikott, Wöff, Fief Kliköö

Veuve Cliquot, ausgesprochen „Wief Kliko“, gehört ebenfalls zu den bekanntesten Champagnersorten mit exotischem Namen.

Espresso, Expressi, Expressos

Espresso, ausgesprochen wie geschrieben. Die korrekte, in Deutschland übliche Mehrzahl ist „Espressos“.

Wörschestersoße, Wösstersoße, Worstersoße

Worcestershiresauce/Worcestersauce, allgemein anerkannte deutsche Aussprache ist „Wusstersoße“.

Antischocken

Artischocken

Lupp de Mer, Lupp, Luppfisch

Loup de Mer, ausgesprochen „lu de Mär“, ist hierzulande auch als Wolfsbarsch bekannt, Loup de Mer klingt aber besser und dadurch lässt sich der Fisch gleich teurer verkaufen.

Zur krim, suur kriem, Sauer Kreme

Sour Cream, ausgesprochen „Suhr kriem“, ist saure Sahne, klingt als Anglizismus aber viel besser und vor allem: nicht verdorben!

Gast, lerne deinen Verstand zu benutzen

Manchmal sind Produkte nicht immer das, was man vermutet:

Montägliche Gastsituation

„Einmal Café Creme, bitte.“

Fünf Minuten später, beim Servieren: „Das habe ich nicht bestellt.“

Ich: „Doch, haben Sie.“

„Nein, ich wollte Café Creme und keinen Kaffee.“

„Café Creme ist doch Kaffee.“

„Nein, ich wollte eine Café Creme, sowas wie Mousse au Chocolat.“

„Eine Kaffee-Creme, ja ... ok.“

Seit wann stehen Desserts bei Heißgetränken?!

Keine Ahnung von Kaffee, aber große Klappe

„Darf ich Ihnen zum Abschluss noch einen Kaffee oder Tee anbieten?“

„Also, ich hätte gerne einen Espresso mit Milch.“

„Einen Cappuccino also.“

„Nein, nein, mit mehr Milch.“

„Ok, dann möchten Sie einen Café Latte?!“

„Nein, den meine ich auch nicht, also nicht mit so viel aufgeschäumter Milch.“

„Ok, eher in Richtung Milchkaffee?“

„Nein, ich will einen Espresso mit Milch, aber mit nicht so viel Milch, eher so zwischen Latte und Milchkaffee!“

„Ja, Cappuccino!“

„Nein!“

„DOCH, dazwischen gibt es nichts, es sei denn Sie erfinden da was oder ich bin zu wenig Italiener.“

„Na ja, wenn Sie Espresso mit Milch Cappuccino nennen und nichts anderes haben, nehme ich den.“

„Gut, also einen Cappuccino.“

„Mit was für Milch machen Sie den?“

„Also wir nehmen Kuhmilch. Ziege und Mutter sind gerade aus.“

„Das ist mir klar, aber wie viel Fettgehalt hat die Milch?“

„Wir haben 3,4 % und 1,5 %.“

„Neeeee, dann nehme ich lactosefreie Milch, ich habe es so mit dem Magen.“

„Gut, also einen Cappuccino mit lactosefreier Milch.“

„Wieviel Fett hat die denn?“

„3,8 %.“

„Also noch mehr als normale Vollmilch?! Das geht aber nicht, ich mache Diät. Haben Sie keine Alternative?“

„SOJAMILCH!!!!!!“

„Ja, gut, nehme ich!“

„Also ein Cappuccino mit Sojamilch.“

„Geht der auch koffeinfrei? Es ist ja schon recht spät!“

„... JA!!! Also einen koffeinfreien Cappuccino mit Sojamilch.“

„Gibt es dazu auch Gebäck?“

„Ja, natürlich.“

„Kann ich das bitte glut...“

Die Rohhackfrikadelle

Gestern Abend im Restaurant saßen Menschen. Der Hunger schien ihnen buchstäblich das Gehirn weggegessen zu haben, denn es trug sich zu, dass sie sich Tatar bestellten. Begleitet von einer miesen Vorahnung hackte ich die Bestellung in die Kasse ein, tat meinen Dienst, bis die Passglocke das nahe Unheil mit grellem „Bing“ ankündigte. Ich ging in die Küche, um das Tatar sogleich aufzunehmen und dem Gast zu servieren, der mich fragend ansah und folgender Dialog mir den Tag versüßte:

„Was ist denn das???“

„Ihr bestelltes Tatar.“

„Ich habe aber kein rohes Fleisch bestellt!“

„Aber Tatar ist immer roh.“

„Ja, wirklich? Ich dachte, das wäre gebraten.“

„Nein ... Tatar ist rohes Rinderfilet.“

„Ich wollte aber Rinderfilet gebraten!“

„Warum haben Sie dann kein Rinderfilet bestellt?“

„Weil ich dachte, dass Beef Tatar Rind ist!“

„Ist es doch auch, Beef ist Rind.“

„Ja, aber nicht roh!“

„Tatar ist immer roh!!!“

„Das steht aber nicht bei Ihnen in der Karte!“

„Dass Tatar roh ist?“

„Ja, woher soll ich wissen, dass es roh ist, wenn es in der Karte nicht steht?“

„Tatar ist immer roh, es ist der Name für ein rohes Rindfleischgericht.“

„Ja, aber nicht, dass es roh ist.“

„Beim Schnitzel steht auch nicht, dass es gebraten ist und dennoch ist es so. Wenn Sie sich nicht sicher sind, warum fragen Sie dann nicht vorher nach dem Garverfahren?“

„Weil da steht, dass es Beef Filet ist und ich dachte, dass es dann gebraten ist.“

„Sie würden also 17,50 Euro für eine Frikadelle bezahlen?“

„Nein, wieso sollte ich?!“

„Weil das der Preis des Tatars ist, wenn der Koch es zu einer Frikadelle abbrät!“

„Ich habe ja keine Frikadelle bestellt, sondern Rinderfilet!“

„Nein, Sie haben Tatar bestellt, Rinderfilet steht bei den Hauptgängen ganz unten, hat andere Beillagen und einen ganz anderen Preis!“

„Und was habe ich dann bestellt?“

„TATAR!!!!!!“

„Ich hätte es aber nicht bestellt, hätte ich gewusst, dass es rohes Rindfleisch ist.“

„Es heißt aber nun mal Tatar und ich gehe davon aus, dass Sie wissen, was Sie sich bestellen wollen!“

„Warum nennen Sie es denn nicht anders?“

„Wie ... soll ich es denn sonst nennen???“

„Zum Beispiel Rohhackfrikadelle ...“

„Ja, sehr gerne. Nehmen Sie es jetzt oder nicht?“

„Was, den neuen Namen?“

„DAS TATAR!!!!“

„Nein, ich möchte was Neues bestellen.“

„Dann muss ich das Tatar trotzdem berechnen.“

„Wieso denn das, ich habe es doch nicht gegessen!“

„Sie haben es aber bestellt, wollen es doch nicht und ich schmeiße es nun weg.“

„Wieso? Sie können es doch einem anderen Gast verkaufen!“

„Wenn ich es nicht in den nächsten paar Minuten an den Gast bringe, ist es nicht mehr anzubieten und Sie sind der einzige neue Gast gerade.“

„Tun Sie, was Sie nicht lassen können ... Ich nehme dann statt des Tatars den Matjes.“

„Also Matjes, gerne.“

„Ist der gebraten??“

„Nein, Matjes ist roh.“

„Roh? Kann ich den auch gebr...“

Qualität zum kleinen Preis oder wie man sich möglichst günstig „verarschen“ lässt

Es gibt eine Reihe gastronomischer Systeme, die wegen Warenunterschubung in die negative Presse gerieten. Da wird einem statt teurer Seezunge billigere Scholle untergejubelt, statt teurer Garnelen billigere Eismeershrims und billiger Wein wird teuer verkauft. Die Rechnung zahlt am Ende der Wirt, aber warum ist das so? Und wer ist eigentlich schuld an dem Betrug? Ganz klar: DER KONSUMENT! Wer es in einem guten Fischrestaurant nicht einsieht, für einen Hauptgang mit Seezunge um die 50 Euro zu zahlen, aber auch nicht verstehen will, dass gerade moderner, hoch überfischter Edelfisch sehr teuer ist, bringt den Wirt in eine Zwickmühle. Der Gast WILL Seezunge, aber den Endverbraucherpreis nicht zahlen? Dann eben billigeres Imitat als hochwertiges Original verkaufen!

Das ist kriminell und eine Straftat, aber aus meiner eigenen Erfahrung weiß ich, dass der Gast es im Grunde nicht merkt. Ob ich in meiner Vorspeise eine tiefgekühlte Zucht-Jakobsmuschel habe oder bretonischen Wildfang, der kurz vor der Verarbeitung getötet wurde, kann doch der ungeübte Gaumen nicht unterscheiden. Schuld daran sind das mangelnde Qualitätsbewusstsein und der Unwille, einen angemessenen Preis zu zahlen.

Es verwundert mich doch sehr, dass viele Menschen in Deutschland bereit sind, 1.000 Euro für ein Smartphone zu bezahlen, mehrere Tausend Euro in Fernseher oder Luxusautos zu investieren, bei den Lebensmitteln aber so geizig sind wie keine andere Gesellschaft in Europa. Ja, wir Deutschen geben im Schnitt so wenig für Lebens-

mittel aus wie sonst keiner in Europa. Das zeigte sich mir exemplarisch, als ich vor einiger Zeit an einem Aldi-Parkplatz vorbeiging. Ich blieb stehen und sah mir die Autos an. Mercedes S-Klasse, Audi Q7, BMW 6er und, und, und. Nicht, dass ich etwas gegen die Qualität der Aldiprodukte hätte, jedoch wunderte es mich und ich fragte mich insgeheim, wieso Menschen, die sich solche Autos leisten können, beim Discounter einkaufen gehen?

Ich erlebe es oft, dass wohlhabende Gäste im Restaurant am Essen geizen, doch gerade Essen ist elementar und beeinflusst unseren Körper. Ich würde also lieber an Luxusgütern sparen als an Lebensmitteln!

Wenn der Gast den Joke des Kellners nicht versteht

„Ich würde gerne Fisch essen.“

„Das tut mir leid, wir haben heute leider keinen da.“

„Überhaupt keinen Fisch?“

„Nein!“

„Können Sie mal nachsehen?“

„Sehr gerne.“*

2 Minuten später.

„Also wir haben noch Silberfische im Keller.“

„Hm ... ok ... dann nehme ich eine Portion. Mit was wird der serviert?“

„Mit Asselpüree und Schwarzsimmelkruste.“

„Was ist denn Asselpüree?“

„Das ist eine Krebstierzubereitung.“

„Gut, dann nehme ich es.“

„Sehr gerne.“**

*Nein heißt nein!

**Der Blick des Kochs war der Hammer.