

Weshalb der moderne Service wieder auf die Tradition setzen muss



Christian Baur
Semesterleiter
Restauration an der
Schweizerischen
Hotelfachschule
Luzern

Wer im Service arbeitet, hat einen der schönsten Berufe der Welt, zumindest bis vor ein paar Jahren. Da durfte man noch flambieren, Tatar zubereiten oder ein Chateaubriand vor dem Gast tranchieren. Heute mache ich immer wieder die Erfahrung, dass selbst gelernte Restaurationsfachprofis diese Aufgaben nicht mehr

beherrschen. Meine Hoffnung beruhte auf der dreijährigen Lehre zum Restaurationsfachmann- oder -fachfrau. Doch der Fortschritt blieb aus. Zwar haben die jungen Berufsleute von heute ein hohes Wissen, doch die Praxis fehlt. Ganz nach dem Motto: Sie wissen viel und können nichts. Das darf nicht sein. Denn über den mangelnden Praxisbezug freut sich die Zulieferindustrie. Der Lachs wird fertig geschnitten angeliefert. Statt einem ganzen Poulet – weil der Service nicht mehr weiss, wie es auseinander genommen wird – werden «Chicken Nuggets» bestellt. Was bleibt,

sind hohe Warenkosten und der Verlust an Attraktivität unseres Berufes. Denn wer nur noch Teller trägt, kann nicht erwarten, dass die Gesellschaft eine hohe Meinung von seiner Arbeit hat. Dabei wäre der Gast sehr daran interessiert zu wissen, wie sein Gericht entstanden ist. Genau da bietet uns die Tradition eine einmalige Chance. Arbeiten wir doch wieder vermehrt vor dem Gast und entlasten damit auch die Küche. Einen ersten Versuch könnte man schon diese Woche starten. Zum Beispiel mit einem Tatar oder einem Crêpe Suzette. Probieren Sie es aus!