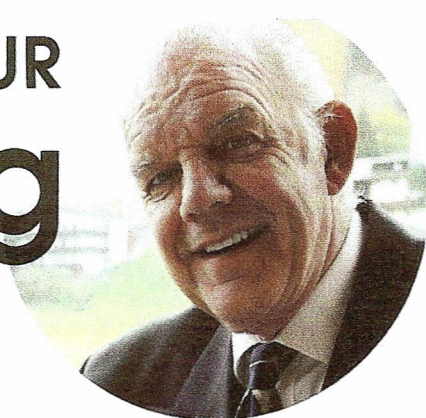


KULTURBAR / BARKULTUR BeWERTung

Text: Mr. Alexander Weller



Meine erste Berufsbewertung erlebte ich als Kochlehrling in Holland. Als Entremétier eingeteilt, erhielt ich nach der Zimmerstunde von meinem Küchenchef eine Anerkennung für meinen „vorbildlichen Einsatz“. Mit „das ist doch nicht notwendig, Herr Chef“, aber doch voller Stolz und freudiger Erwartung, entpuppte sich das von meinem Chef feierlich eingepackte Geschenk als die von mir im Rohr vergessene und total verkohlte Teigkomposition. Diese Bewertung war zwar nicht schriftlich „schwarz auf weiß“, dennoch schwarz verkohlt genug, mir zeitlebens zu merken, nicht außer Haus zu gehen, ohne den Herd auszuschalten.

Das war Anfang der Sechziger und Restaurantkritiker waren noch weitgehend unbekannt. Die Bewertung erfolgte durch Mundpropaganda, weshalb mein Küchenchef seine „Entenleberpastete“ in der Zimmerstunde produzierte oder uns aus der Küche schickte, damit wir ja nicht mitbekamen, was er da zusammenbastelte und sein „pâté“ somit einzigartig blieb.

Um möglichst viele Erfahrungen zu sammeln, pflegte ich meine Arbeitsstellen jedes halbe Jahr zu wechseln. Anhand eines Europa-Atlas fand ich heraus, wo ich am liebsten arbeiten möchte und in weiterer Folge schaute ich im jährlich neu erscheinenden „Guide Michelin“. Die Hotels wurden beschrieben und die Wichtigsten auch bewertet. Um Zeitverlusten zu entgehen, schrieb ich rechtzeitig drei Hotels an und erhielt zumeist drei Zusagen.

In „Bewertung“ ist das Wort „Wert“ enthalten. Das fängt an bei „Wert - voll“ und endet bei „Wert - los“. Die Anfänge der Restaurantbewertungen Mitte der Achtziger mit Hauben, Sternen, Besteck und Servietten brachten die ganze Branche in höhere Sphären. Küche, Service und die ganze Branche stachelten sich gegenseitig an und vollbrachten Höchstleistungen. Die neuen jährlichen Bücheraufgaben wurden teils mit Freude, teils aber auch mit Angst erwartet. Es entstanden Zufriedenheit, aber auch Verzweiflung, Missstimmung und Streit. Ein Teil der Gastronomen fühlte sich unberechtigt schlecht bewertet und gab

den Kritikern Lokalverbot. Die Herausgeber fühlten sich am längeren Hebel, bewerteten schlecht - wenn z.B. ohne Vorbestellung kein Tisch vorhanden war - und versuchten sogar, Exemplare telefonisch anzubringen, „ansonsten die Bewertung dieses Jahr nicht so gut ausfällt“. Die meisten Kritiker waren selbstverständlich seriös, kamen anonym und bewerteten durch eine andere Person noch einmal, falls beim ersten Mal eine zu gute oder zu schlechte Bewertung vorlag. Insgesamt wurde das Niveau der Küche erheblich gesteigert, die Erwartungshaltung der Gäste allerdings ebenfalls. Ein Gastronom, welcher seine erste Haube erlang, sagte zu mir: „Das war damals der schönste Tag meines Lebens. Jetzt, zurückblickend, war es der schlimmste Tag meines Lebens“.

An erste Stelle wurde die Küche bewertet und das Service lief zwangsmäßig irgendwie mit. Nachdem es noch kaum American Bars gab, fehlten auch die Barkritiker. Meine immerwährende Hochachtung bezieht sich auf einen einzigen mutigen „Don Quichotte“, welcher in dieser Branche zu dieser Zeit unterwegs und tätig war. Den meisten Bartendern unbekannt, vermutete man durch diesen Don mit der ledernen Schultasche gleich einen Besuch vom Finanzamt. Unverfroren bestellte der neue Gast klassische Drinks, meist „before dinners“. Bedingt durch seine geheimnisvolle Unbekanntheit, inklusive bedrohlich wirkende Schultasche, fand - zumindest beim Erstbesuch - kaum eine Konversation statt und schon gar keine fachliche Diskussion. Angestachelt durch Nichtbeachtung, konzentriert auf sämtliche Fehler, besuchte der Don „aus dem Finanzamt“ noch etliche Bars in der Stadt, wo er sich gerade befand und beendete seinen Arbeitstag in seinem Hotelzimmer und spitzte dann vergnügt seinen Bleistift.

Seine fachliche Empfehlung über Cocktail Bars in Innsbruck bestand darin, auf der Autobahn vor Innsbruck ausreichend Gas zu geben und die Autobahnausfahrt zu ignorieren. Andererseits war er ein wenig freundlicher und befand (Bewertung im Standard vom 5. April 1992), „dass die Olympiastadt nicht gerade ein Eldorado der Ausgegessellschaft ist“, oder dass aus

der einen oder anderen Bar „etwas werden konnte, wenn der Keeper einen Barkurs macht“. Der Sparkling Bar am Inn: „eine echte American Bar für den reifen Connaisseur. Hier steht Fritz Schaller, Doyen der Österreichischen Barkeeper-schaft, Abend für Abend vor seinem stufenförmigen Spirituosenaltar und mixt persönlich die Drinks, die die große Welt nicht einfach markieren, sondern tatsächlich sind.“

Inzwischen hat sich das Niveau der Bars - trotz fehlender fachlicher Beobachter - verbessert, obwohl es sicher nicht schaden würde, wenn die Gastronomie-Fachzeitschriften sich mal weniger mit Küche beschäftigen und auch mal über Bars berichten würden. Wenn in der gleichen Ausgabe der x-te Koch die Wachtelbrust mit Beluga- oder mit Lachskaviar verfeinert, kann es durchaus sein, dass das die Leser nicht mehr besonders interessiert.

Wenn man als Titelbezeichnung das Wort „Gastronomie“ spazieren führt, so sollte man bedenken, dass die Gastronomie nicht nur aus Küche besteht. Oscar's ist löblicherweise - nach jahrelanger Reportage - Abstinenz der übrigen Gastronomie-Ressorts - seit Kurzem auf gastronomische Entdeckungsreise ausserhalb der Küche gegangen und beschäftigt sich unter anderem auch mit Empfang, Rezeption, Zimmermädchen, Abwäschern und Commis. Vielleicht macht sich die eine oder andere Gastronomie-Redaktion in diese Richtung ebenfalls Gedanken und bewegt sich einmal auch außerhalb der Küche.

Berichte und seriöse Bewertungen der Bars, egal ob diese positiv oder negativ ausfallen, wären ABSOLUT wünschenswert. Es würde die Bar-Branche beleben, die Barkultur heben und somit die Bars - zur Freude der Gäste - zu besseren Leistungen anspornen, das Niveau heben und das Geschäft intensivieren.

I hope they'll

Drink about it