



# BROT & die Beatles

**W**ir schreiben den 5. Juni 1964. Veranstaltungszentrum „Treslong – Hillegom“. Die Beatles kommen! Die 30 Kilometer Autobahn, vom Flughafen Schiphol bis Treslong, waren beidseitig voller hysterischer Fans. Wir hatten für so einen Ansturm von Presse und Fans zu wenig Personal. Daher wurde mir mein freier Tag gestrichen und ich mit der Betreuung der Beatles beauftragt. Ihr Umkleideraum war ein Abstellraum, wo wir einen Tisch zum Essen hinein geschoben hatten. Diner im Restaurant wäre ja undenkbar. Verschiedene Gegenstände verhiinderten die volle Beleuchtung des Raumes. Bei ihrer Ankunft wollten die Beatles zuerst essen, mussten aber auf Anweisung von Manager Brian Epstein zuerst proben. Die Jungs hatten echt Hunger, durften aber weiterhin, auch in den Probe-Pausen, nichts zu sich nehmen. John Lennon war hier nicht ganz einverstanden, frohlockte aber süßsauer zu mir: „Do you have some bread?“. Schließlich servierte ich den Beatles im halbdunkeln Raum ein Steak. Sie waren jetzt gut drauf, richtig happy und ulkten wie Schulbuben miteinander. Warum die Proben so wichtig waren, ist nicht nachvollziehbar, da am Abend dann Playback gespielt wurde und lustigerweise durch irgendeinen Defekt, mitten in einem Song, die Musik abrupt aufhörte.

## Frühstücks-Genießer

Niederländer sind übrigens nicht alle „Holländer“. Die Niederlande bestehen aus zwölf „provincies“, wovon nur zwei als „Holland“ bezeichnet werden. Es gibt das Bundesland „Noord Holland“ mit Amsterdam als Hauptstadt und „Zuid Holland“ mit Den Haag als Landeshauptstadt. Einwohner aus anderen Bundesländern als „Holländer“ zu betiteln ist schlichtweg falsch. Niederländer sind weltweit unterwegs und regen sich aber nicht mehr auf, als „Holländer“ angesprochen zu werden, das wäre ja wie ein Kampf gegen die eigenen Windmühlen. Nachdem Niederländer zu Mittag nur ein Kleinigkeit konsumieren und abends ihre warme Hauptmahlzeit einnehmen, ist das Frühstück besonders ausgiebig und abwechslungsreich. Es gibt Weiß-, Braun-, Vollkorn-, Knäcke- und Rosinenbrot. Toast, Zwieback, „Beschuit“ - eine Art Zwieback - und „Peperkoek“ (Honigkuchen). Eierspeis, Erdnussbutter, verschiedene Wurst-, Käse-, Marmeladen- und Honigsorten und nicht zu vergessen – „Hagelslag“. Die beliebteste Sorte Streusel ist die aus Schokolade. Gewöhnungsbedürftig ist das Brot schon, es ist schwammig-luftig und sättigt nicht besonders, weshalb auf das Butterbrot auch gerne Marmelade auf Käse aufgetragen wird, oder Honig auf Erdnussbutter. 1. Juli 1964, Ascona am schönen Lago Maggiore,

mein erstes Auslandfrühstück als Arbeitnehmer. Ich war mit dem Nachtzug angekommen und wurde vom Bahnhof sogar abgeholt! Eine nette Überraschung. Im Personal-Frühstücksraum befanden sich einige meiner neuen Kollegen und Kolleginnen. Am Tisch standen Kaffee, heiße Milch, Weißbrot und Marmelade. Ich wunderte mich, dass die Anwesenden beim Essen waren, fehlte doch das Frühstück. Also wartete ich. Bis mir erklärt wurde, dass dies das Frühstück sei. Eine eher ungewöhnliche Überraschung. Beim Frühstück in unserer deutschsprachigen Hotellerie wird „all you can eat“ oftmals verwechselt mit „all you can eat AND take away“! Ausreichende Papierserviettentürme laden ja zum Einpacken ein! Hier wird noch schnell eine Wurstsemmel eingepackt, dort ein Lachsbrot und, ach ja, dieser „apricot cake was so fantastic“. Hier wird einiges verschenkt! Ja, es stimmt schon: wir sind tatsächlich GASTfreundlich! Wäre es nicht empfehlenswert die Gäste ein wenig zu erziehen? Denkbar wäre doch, einfach und effizient mit Tischkarten in zwei Sprachen zu arbeiten: „Werter Gast, frühstücken Sie von unserem reichhaltigem FRÜHSTÜCKS - Buffet, so viel sie möchten. Für Ihr Mittagessen können wir Ihnen gerne ein Lunchpaket zubereiten.“

best wishes &

*Eat about it!*