



Spar-Systeme

„Sämtliche bei ihm abgegebene Kleidungsstücke erleichterte er nicht um das ganze Kleingeld, sondern nur um einige wenige Münzen. Sonst würde es ja auffallen.“

Treslong-Hillegom. Johnny war ein fescher Kerl, so um die zwanzig, sympathisch und hatte blitzblanke Zähne, welche er mit seinem Dauerlächeln selbstbewusst gerne herzeigte. Mit seinem Charme und Humor wäre er der perfekte Gastronomie-Fachmann. Daher, auf den ersten Blick, nicht ganz nachvollziehbar, weshalb er die Garderobe über hatte. Wir hatten einen gigantischen Betrieb mit vielen Veranstaltungen. Jeden Donnerstag kamen hunderte Blumenzweibel-Züchter und handelten mit Handschlag nach einem abgeschlossenen Geschäft, was einen enormen Lärm im Saal verursachte. Pro Geschäft waren fünf, sechs oder sieben Handschläge anscheinend unbedingt notwendig, weshalb für uns Getränkebestellungen der Züchter nur bei Angriff unserer Hose oder Jacke erkennbar waren. Sonntags war Tanz mit Orchestermusik. Zweifelsohne eine enorme Erfolgsgeschichte und da war die Warteliste für das Restaurant groß. Mittwoch war unbegrenzt Brathähnchen essen. Manche schafften bis zu sieben halbe Hähnchen, manche nicht mal zwei halbe, womit die Kalkulation wieder stimmte. Treslong war berühmt für seine Fernsehübertragungen mit Lou van Burg und anderen bekannten Entertainern. Rudi Carell ließ für seinen Montreux-Beitrag mit Esther Ofraim eigens einen der Säle unter Wasser setzen, da sonst die gewünschte Insel nicht realistisch genug erschien. Und fast alle mussten bei Johnny vorbeil! Johnny hatte hervorragende Augen und er verpasste weder Gast, Künstler noch Reisegruppe. Jeder Mantel oder jede Jacke war bei ihm abzugeben. Eines Tages kam er

mit einem nagelneuen knallroten Motorrad zur Arbeit, inklusive eines selbst gebastelten Aufklebers: „Wer später bremst, lebt länger.“ Er war, so wie immer, happy und bestens aufgelegt. „Das habe ich mir angespart“ meinte er stolz. Im Vertrauen erklärte er mir später, wie sein „Garderoben-Sparsystem“ funktionierte. Sämtliche bei ihm abgegebene Kleidungsstücke erleichterte er nicht um das ganze Kleingeld, sondern nur um wenige Münzen. Sonst würde es ja auffallen. Genf, Winter 1967-68, Nachtrestaurant „Le Chandelier“.

Es war ein kleines Restaurant mit sechs Tischen im Parterre und sieben Tischen im ersten Stock. Klein und fein. Mise en place um 19 Uhr, Personalesse um 19.30 Uhr und ab 20 Uhr war geöffnet bis zwei oder drei Uhr früh. Wegen der für Künstler und Schauspieler angenehmen Öffnungszeiten kamen Leute wie Jean Marais, Alain Délon und Marianne Faithfull, inklusive ihren Filmcrews. Spezialitäten waren Steaks und Fondue Bourguignonne. Der Service war erstklassig, sogar die Mais - Hühnchen wurden am Tisch tranchiert. Gérard, der Franzose, hatte das Parterre-Restaurant über und fand irgendwie immer einen Parkplatz in der Genfer Altstadt. Sein Citroen 2CV hatte ein französisches Nummernschild. Nach der Arbeit wurde er via Willkommens-Gruß an seiner Windschutzscheibe, von der Genfer Behörde, immer und immer wieder, herzlich für sein Besuch in Genf bedankt, mit der

Bitte, sein Auto beim nächsten Besuch doch dort zu parken, wo das erlaubt sei. Ricardo aus Mailand hatte den Service im ersten Stock über. Ricardo war, wie die meisten Italiener, nicht all zu groß, hatte ein breites Lächeln in seinem immer braun gebrannten Gesicht und war ein geborener „Entertainer“. Da wir aus Platzgründen ohne Buffet arbeiteten, hatten sowohl Gérard im Parterre, als auch Ricardo im 1. Stock die

„Sein Kaffee bestand aus einem Drittel bereits gebrauchtem Kaffee, vermengt mit zwei Dritteln frischem Kaffee“

Spirituosen auf „Stand“ und jeder eine eigene Espresso-Maschine zur Verfügung. Stand und Kaffee mussten beim Patron gekauft werden. Ricardos Kaffee-Kreation war, so meinte er, „fantastico“ und bestand aus einem Drittel bereits gebrauchtem und zuhause auf seinem Balkon getrocknetem Kaffee, vermengt mit zwei Dritteln frischem Kaffee aus dem Bestand vom Patron. Ricardos „Kaffee-Sparsystem“ war nicht ganz optimal, da er erstens gutes Wetter brauchte und zweitens er nach einer bestimmte Zeit wieder bei Null anzufangen hatte, ansonsten die Mischung nicht mehr ganz ideal war. 🐦

best wishes & take care

drink about it!