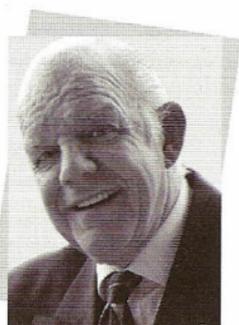


Black & White

Black & White Whisky ist ein Musterbeispiel, wie ein Produkt ohne Werbung, Aktionen und Promotions á longue am Markt nicht überlebensfähig und nur noch selten oder gar nicht mehr vorhanden ist. Bei Black (Service) & White (Küche) ist genau das Gegenteil der Fall. Es harmoniert oder es kracht. Dieses Verhältnis wird immer am Markt bestehen bleiben und es knistert meistens. In Holland gibt es in der Gastronomie ein Sprichwort: „Schwarz und Weiß vertragen sich nicht.“ Zu meiner Zeit als Kochlehrling bekräftigte sich diese Weisheit das erste Mal, als der Oberkellner das Schiebetür vom Annonce-Fenster aufmachte und das von ihm bestellte Hauptgericht für Tisch 7 urgierte. Hierzu musste er sich ein wenig bücken, sodass wir in der Küche nicht nur seine Brust und Taille sahen, sondern auch sein Gesicht. Der Küchenchef reagierte schnell! Allerdings anders, als es sich der Oberkellner erwartet hatte. Er warf das Küchenmesser, welches er gerade in seiner Hand hatte, wie ein professioneller Zirkus-Messerwerfer in Richtung Oberkellner und arbeitete an seiner Stroganoff-Sauce weiter, als ob nichts gewesen wäre. Der Oberkellner erstarrte. Es zog ihm nicht die Füße weg, wohl aber das Blut aus seinem Gesicht und wurde leicht grünlich. Erst als das Küchenmesser im Holz 20 Zentimeter oberhalb der Öffnung vom Annonce-Fenster nicht mehr vibrierte, da verschwand er. Ohne Hauptgericht. Ab dort hat er weder Suppe, noch Entrée und schon gar kein Rôti mehr urgiert. Zürich, Winter 1964/65, Hotel Carlton Elite. Der Küchenchef fühlte sich mit seinen zirka 120 Kilo und fast zwei Metern Größe sichtlich unwohl in seiner Haut. Die Küche im Keller, schlechte Lüftung, heiß, stickig und nicht allzu hell beleuchtet. Die Basis seiner Arbeitsbedingungen war also nicht besonders ideal. Verständlich, dass er ohne Anlass immerzu nur schrie, auf alles, was sich bewegte. Auch auf Sachen, die sich nicht bewegten. Wir hatten schwere, silberne Fleischschalen und Gemüse-Schüsseln. Ganz was nobles, aber damals üblich und nichts Außergewöhnliches. Trotzdem geht dieser noble „touch“ verloren, wenn die ursprünglichen Modelle eine andere Form erhalten. Nachdem alle Respekt für ihn hegten, war keiner in der Lage, den bulligen Küchenchef bei seinen Wutanfällen aufzuhalten, wenn er das Silbergeschirr durch die Küche schleuderte. Und wir im Service schämten uns ein wenig bei den Gästen, mit verbeultem Material arbeiten zu müssen, aber es war, in Vergleich mit Holland, doch eine wesentliche Verbesserung zu erkennen, warf er doch nicht mit Messern. Einfallsreich - heute würde man das als „innovativ“ bezeichnen - war mein Küchenchef in Italien, Jesolo: Nach tropischen Regenfällen sammelte er, mit sichtlich großer Freude, im Hotelgarten Schnecken. Nach erfolgreicher Ernte gab er eine halbe Handvoll Salz darüber und im Ofen hatte er das Personalesen dann baldigst fertig. Ohne Beilagen. Manchmal gab es sogar gekochte Knochen, woran das Personal genüsslich(!?) knabberte. Das Verhältnis Küchenchef zum Service ist leicht messbar an der Qualität des Personalesens. Ist das Essen halbwegs in Ordnung, so kann man vernünftig und kollegial zusammenarbeiten. Wenn zweimal wöchentlich lauwarmer Polenta mit verdünnter Tomatensauce aus der Dose als Hauptmahlzeit zubereitet wird, so kann man davon ausgehen, dass der Küchenchef mit dem Service ein Problem hat oder herbeisehnt. Selten habe ich erlebt, dass der Patron oder Hoteldirektor das Personalesen kontrolliert, sich dazugesellt oder gar mitisst! Hier einer Anregung für alle Patrons, GM's und Hoteldirektoren: Lassen Sie sich mal nicht im Restaurant bedienen und essen Sie unangemeldet gemeinsam mit dem Personal das Personalesen mit! Das bringt eine Menge persönliche Pluspunkte und motiviert die Angestellten ungemein! 🍷



drink about it!

kulturbar/barkultur von alexander weller