

# lässig essen – um jeden preis?

Wenn Lockerheit weltstädtisches Flair verbreiten soll – versteckt sich dahinter oft nur mangelnde Professionalität

TEXT THOMAS ASKAN VIERICH / FOTO ROLAND FERRIGATO

DIE ZEITEN, ALS IN EINEM anspruchsvollen Restaurant erwartet wurde, dass der Gast mit dem Kellner französisch parliert, sind Gott sei Dank vorbei. Bald wird hoffentlich auch die Unsitte abgeschafft, dass man unter den strengen Augen des Sommeliers innerhalb von Sekundenbruchteilen anhand einer kleinen Pfütze im Glas entscheiden muss, ob der Wein Kork hat oder nicht. Der Sommelier ist der Fachmann, soll der schnuppern und vorkosten. Dafür wird er bezahlt.

Aber wie das so ist mit Ritualen – sie sind schwer auszurotten. Und manchmal hängt man auch dran. Wenn jegliche Etikette fällt, macht das Essengehen auch keinen Spaß mehr. Wie jüngst in einem Lokal im 4. Bezirk. Ein durchaus gehobenes, angesagtes Lokal. Erfreulicherweise nicht von oben bis unten durchdesignt. Wenn man es betritt, wird man zwangsgeduzt. Auch wenn man die Vierzig leicht überschritten hat. Auch wenn man zurücksieht. Na gut, man isst in einem „Szenebezirk“, das ist die neue Lockerheit, schön, dass die auch in Wien endlich Einzug hält.

Doch die neue Lockerheit nimmt kein Ende: Der auffallend junge Koch erscheint am Tisch und möchte einen bei der Zusammenstellung des Menüs beraten. Er tut dies in Jeans und Turnschuhen. Das hat er sich wahrscheinlich von den berühmten „Turnschuhköchen“ in England abgeschaut. Man parliert übers Essen. Dann fällt der Blick des Kochs auf die weite Bluse der Begleiterin. „Na, wann ist es denn soweit?“ fragt er. Ratlose Blicke. „Wann kommt das Baby?“ – „Nein, nein, ich bin nicht schwanger!“ wiegelt die durchaus schlanke Begleiterin ab.

Wir kommen zum Wein – da kennt er sich offenbar ebenfalls aus. Es stehen einige heimische Gewächse zur Auswahl. Bevor man den Koch nach dem Unterschied zwischen dem angebotenen Veltliner aus der Wachau und einem aus dem nördlichen Weinviertel befragen kann, fängt der an, über Grünen Veltliner an sich Belehrungen von sich zu geben. Es hilft nichts, anzudeuten, dass man durchaus schon einige Liter Veltliner in seinem Leben getrunken hat und weiß, was eine Steinfeder ist. Er geht davon aus, dass jeder Gast, der nicht mit österreichischem Akzent spricht, ein Tourist ist. Und Touristen haben grundsätzlich keine Ahnung vom österreichischen Wein. Das Gespräch bewegt sich jetzt auf surrealem Niveau. Man redet gezielt aneinander vorbei und wünscht sich heimlich, einen ausgebildeten Kellner vor sich stehen zu haben, der so



Café Engländer: Hier wird noch die gute alte mitteleuropäische Gastroschule gepflegt. Eine Wohltat angesichts des grassierenden rotierenden

viel Berufserfahrung hat, dass er erkennt, wie viel Wissen der Gast mitbringt.

Zum Schluss kündigt der Turnschuhkoch an, sich für den Zwischengang „etwas ganz Besonderes ausdenken, eine Überraschung“. Leicht beunruhigt harrt man der Dinge, die sich dann als eine viel zu große, viel zu pampige Portion Gnocchi herausstellen, die weder zum leichten ersten Gang noch zum folgenden, durchaus ansprechenden Hauptgang mit Fisch passen, auf den man dann gar keinen Appetit mehr hat.

AN EINEM ANDEREN ABEND dürfen wir miterleben, wie man in einem brandneuen, sich als hip präsentierenden Lokal am Lugeck bei panasiatischer Küche zu gehobenen Preisen in durchdesigntem Interieur so ungefähr alles im Service falsch macht, was man nur falsch machen kann: Der Wein, den man zur Vorspeise bestellt hat, wird zum Hauptgang serviert. Vor den

Augen und Ohren der Gäste wird lautstark über die Essensausgabe und andere missglückende Organisationsabläufe diskutiert. Man muss dreimal den Kellner nach der Rechnung fragen, als sie dann endlich vor einem liegt, ist es die vom Nachbartisch.

Aber die durchwegs hübschen und jungen Kellnerinnen und Kellner sind trotzdem locker drauf. Und offenbar schlecht bis gar nicht auf die Computerkasse eingeschult worden. Was der Unterschied zwischen einer California Roll und einer Dragon Roll ist, wissen sie auch nicht.

Leicht enerviert ziehen wir anschließend durch die Gassen hinter dem Stephansdom auf der Suche nach einem Absacker. Das Alt-Wien ist übervoll, dito zwei andere etablierte Gasthäuser. Am Ende landen wir im Café Engländer. Auch hier alle Tische besetzt, bis auf einen, auf dem steht ein „Reserviert“-Schild. Wir wollen schon aufgeben und den Heimweg antreten, als der



Stillstands in all den neuen geleckten Szene-Lokalen, wo mehr Wert auf Design als auf Service und Essen gelegt wird

Kellner uns aufhält: „Wie viele Personen?“ – „Zwei.“ – „Essen?“ – „Nein, nur trinken, wenn das möglich ist.“ – „Aber natürlich, natürlich!“ ruft er, mit leicht osteuropäischem Einschlag in der Stimme, wischt mit geübter Handbewegung das „Reserviert“-Schild vom Tisch und bringt uns innerhalb weniger Minuten, um nicht zu sagen: Sekunden, die gewünschten Getränke.

Als diese zur Neige gehen, erspart er uns die andernorts übliche Mühe, gestenreich und mit erhobener Stimme auf diesen Tatbestand hinzuweisen, sondern fragt von sich aus, ob wir noch etwas trinken möchten. Das ist eine weitere grassierende Unsitte bei überwiegend studentischem Personal: mit gesenktem Blick durchs Lokal eilen, immer in Hektik, mal mit einem Aschenbecher in der Hand, mal mit einem Glas Bier. Bei rotierendem Stillstand sitzen die genervten Gäste vor leergegessenen, unabgeräumten Tellern und traurig-leeren Gläsern.

Nicht so im „Engländer“. Wir wissen nicht, ob hier der Service am Umsatz beteiligt ist. Wir wissen aber, dass hier der Kellner, der übrigens aus Ungarn stammt, seinem Beruf mit Freude nachgeht. Und nicht nur so tut, um sein Trinkgeld zu erhöhen. „Hi, ich bin die

### Der Koch erscheint in Jeans und Turnschuhen am Tisch, um das Menü zu erklären

Jane, wie fühlen Sie sich?“ Diese Ansage von unterbezahlten Kellnerinnen in durchorganisierten Restaurantsbetrieben in den USA kann einem auch auf den Geist gehen – da sei der Wiener Grant vor, dass das bei uns Einzug hält. Die geleckte System-Szene-Gastronomie ist in vielen neu eröffneten Lokalitäten leider bereits auf dem Vormarsch.

Da loben wir uns (ausnahmsweise) die alte mitteleuropäische Schule. Wie im „Engländer“, das im Übrigen kein exponiert altmodisches Lokal ist, ganz im Gegenteil. Unserem ungarischen, seit Urzeiten in Wien lebenden k. u. k. Kellner merkt man einfach an, dass er sein Handwerk gelernt hat und dass er Freude an diesem hat. Er scherzt mit seinen Gästen, aber nicht auf deren Kosten. Er weiß, wann eine Frau schwanger ist und wann sie nur ein bequemes Oberteil trägt. Er versichert uns glaubhaft, als wir ihm zu seiner Berufsauffassung gratulieren: „Gast ist König!“ – „Und wenn sich der König wie ein Bauer aufführt?“ – „Ist er immer noch König“, lächelt er.

Beschwingt verlassen wir das Café Engländer, wieder einmal versöhnt mit der örtlichen Gastronomie. Es ist immer wieder angenehm, fast schon erleichternd, sich in die Hand von echten Profis zu begeben. Lockerheit kann auch Spaß machen. ●