

Mit Leib und Seele Gastgeber

Felix Grem und Oliver Rackl sind Beispiel, dass Arbeit in der Gastronomie nicht abschreckend sein muss. Mit dem Abschluss in der Tasche klettern sie auf der Karriereleiter

Von Monika Schneider-Straninger

Felix Grem (20) und Oliver Rackl (22) haben ganz frisch ihren Abschluss als Restaurantfachmann in der Tasche. Notendurchschnitt 1,0. Mit Abschluss der dreijährigen Ausbildung im Hotel Asam haben sich die beiden Freunde und Kollegen eine mehrwöchige Auszeit genommen. Nicht etwa, um so richtig auf der faulen Haut zu liegen. Sie haben in Regensburg auf der Dult Bierzeltkellner-Erfahrung gesammelt und gerade eben auf dem Gäubodenvolksfest im Festzelt Lechner. Einen Tag später haben wir die beiden getroffen, ehe sie jetzt wirklich ein paar Tage Urlaub machen. Der eine in Italien, der andere in Portugal. Wir haben mit ihnen über einen Beruf gesprochen, von dem es vor allem heißt, er habe unbequeme Arbeitszeiten und sei schon deshalb nicht auf der Wunschliste nicht nur von Berufsanfängern.

Fit, bester Laune und wie aus dem Ei gepellt sind die beiden – am Tag nach dem Gäubodenvolksfest. Als könnten sie morgen ins nächste Gastronomie-Abenteuer starten. „Die Stimme ist ein bisschen angeschlagen, aber sonst könnte es weitergehen“, sagt Felix Grem und lacht. Sie haben die elf Tage am Hagen gut überstanden. Es hat ihnen gefallen, es sei „was ganz anderes gewesen“, sagt er. „Ein anderer Zeitdruck und schweißtreibend bei den Temperaturen.“ Aber es war für beide „super schön“, weil „ein Heimspiel“ und es hat nebenbei ihre Urlaubskasse aufgebeßert. Und am Ende gehe es – ob Restaurant oder Festzelt – bei allen Unterschieden um genau dasselbe, ergänzt Oliver Rackl, „dass der Gast zufrieden ist“.

Auch im Bierzelt ein eingespieltes Team

Auch im Bierzelt sind sie ein eingespieltes Duo. Felix Grem schleppt den Schlitten (das übergroße Tablett) mit dem Essen (schon mal 15 Hendl auf einen Streich) und Oliver Rackl liefert die Getränke.

Kennengelernt haben sich beide im Hotel Asam. „Wir ergänzen uns perfekt“, sagt Felix Grem, „Olli ist der Ruhigere, Überlegere, ich bin der, der schon mal mit dem Kopf durch die Wand will“. Heraus komme dabei immer eine schnelle Lö-



Haben allen Grund zum Feiern (v.l.): Asam Hotel-Chef Florian Medek, die frischgebackenen Restaurant-Fachmänner Felix Grem und Oliver Rackl mit Markus Kerscher, Gastronomieleiter und Ausbilder.

Foto: Asam

sung. „Wir verstehen uns blind.“ „Wir sind so geworden, weil wir eine gute Ausbildung bekommen haben“, versichern die beiden unisono. „Und wurden auch in der Prüfungsvorbereitung unterstützt.“

Der Reiz: Jeder Tag ist anders

2020 haben sie im Hotel Asam ihre Ausbildung angetreten, waren aber schon seit 2017 als Minijobber an Bord. Oliver Rackl, der das Bruckner-Gymnasium nach der Mittleren Reife verlassen hat, hatte

zunächst ein Schnupperpraktikum absolviert. Und es hat ihm gefallen. Obwohl er gastronomisch im Gegensatz zu Felix Grem überhaupt nicht vorbelastet ist. Die Eltern sind Lehrer, sagt er mit einem Augenzwinkern. Er sei aber schon früher immer gern in Hotels und Restaurants gewesen. Der Reiz: „Jeder Tag ist anders. Man hat mit ganz unterschiedlichen Menschen zu tun. Und es ist einfach toll, wenn Gäste nach einem schönen Abend heimgehen und es ihnen gefallen hat und sie einem das auch sagen“, sagt er. Und wenn das Team wie eine große Fa-

milie ist, dann noch mehr. Da ist er mit Felix Grem völlig einer Meinung. Dessen Vater ist Restaurantleiter im Hotel Asam. „Ich bin mit der Gastronomie groß geworden“, sagt er. Es sei für ihn nichts anderes in Frage gekommen, als er die Sandtner-Realschule mit der Mittleren Reife verließ. „Und wenn ich diesen Beruf lernen will, dann im besten Haus“, schickt er hinterher und lacht.

Beide haben an der Ausbildung den Wechsel von Schule (einmal wöchentlich in Landshut) und „Arbeit am Gast“ geschätzt. Sie hätten in

Trinkgeld obendrauf

Florian Medek, Geschäftsführer des Hotel Asam, moniert, dass im Zusammenhang mit Fachkräftemangel immer und zu allererst die Gastronomie genannt wird. Zugeben, da werde es für jedermann offenkundig, schließlich ist jeder mal Gast und merkt, dass Lokale ihre Öffnungszeiten verändern oder zusätzlich einen Ruhetag einführen oder die Küche eher schließt. Aber Fachkräftemangel gebe es in vielen Branchen. Im „Asam“ sei man rela-

tiv gut aufgestellt, wenn jemand kündige, werde es aber auch eng, bis sich das kompensieren lasse und die Last wieder auf mehr Schultern verteilt sei. Der Kunde erwarte, dass zu jeder Zeit ein Taxi kommt, dass er fast bis Mitternacht im Bierzelt eine Maß Bier bekommt und bis 4 Uhr früh Bars geöffnet haben, sagt Medek. Die Folge: Es gebe nun mal Jobs, die nicht von 9 bis 17 Uhr getan sind. Die Löhne in der Gastronomie seien die vergangenen Jahr

durchaus gestiegen, „jeder bemüht sich, vernünftig zu bezahlen“. Aber man müsse das erst mal erwirtschaften, „es sind schwierige Zeiten“.

Und eine Work-Life-Balance mit vier Tage-Woche – ob das die Zukunft sei? Jedenfalls, gibt er zu bedenken, müsse man auch ans Trinkgeld denken, das verbessere das Einkommen von Servicekräften. Freundlichkeit lohne sich auch in barer Münze. -mon-

vielen Bereichen Erfahrung sammeln können, von „ein bisschen kochen“, schließlich müssen sie Gerichte empfehlen und erklären können, bis hin zu Weinkunde, um Wein passend zum Essen raten zu können. Das Spektrum gehe noch weiter bis zu Einkauf und Kalkulation. Hochzeits- und Geburtstagsfeiern und Tagungen planen. Wichtige Ereignisse und besondere Tage für Andere zu gestalten und zu begleiten, aber auch die Arbeit abends im Biergarten, das finden beide unheimlich befriedigend.

Wochenend-Arbeit? Hat die beiden nie gestört

Dass man in der Gastronomie auch abends und an Wochenenden arbeitet, war beiden immer bewusst. Es hat sie nicht gestört. „Dafür haben wir ja während der Woche freie Tage“, sagt Felix Grem. „Das haben andere nicht.“ Da lasse sich manches unternehmen – ohne Schlangestehen, weil werktags. Die Freunde stünden dahinter, versichern beide. „Dann komme ich halt mal später zu einer Geburtstagsfeier oder wir holen eine Verabredung an einem anderen Tag nach.“

Ab September geht es für beide im Hotel Asam weiter. Beide bleiben – aus Überzeugung – und klettern auf Anheb der Karriereleiter hoch. Felix Grem wird Junior-Restaurantleiter und Oliver Rackl Assistent des Gastronomieleiters, im Fachjargon F&B-Manager (Food and Beverage Manager). Dass sie in so jungen Jahren verantwortungsvolle Positionen bekommen, ist für Geschäftsführer Florian Medek Ausdruck ihrer Zuverlässigkeit. Das habe nichts mit dem Alter zu tun, sondern mit Engagement und Interesse. Im Fall der beiden Nachwuchskräfte spiegele sich das in den erzielten Noten – in Theorie wie Praxis. Beide freuen sich auf die neue Herausforderung, „wir müssen noch viel lernen“, sagt Oliver Rackl. „Man hat sowieso nie ausgelernt“, sagt Felix Grem. Es gebe noch viel zu entdecken, schon das unendliche Thema Wein, Cocktails, Einkauf, Lagerhaltung... Eines ist sicher, wer Felix Grem oder Oliver Rackl als Gastgeber hat, weiß schon beim Platznehmen, dass das ein Aufenthalt mit sympathischem Service und damit gelungene Stunden werden.

30 000 Bücher suchen neue Besitzer – Für den guten Zweck

Der nächste Bücherflohmarkt am Samstag, 30. September, von 9 bis 16 Uhr, bei Möbel Wanninger heißt nach drei Jahren Pause eine paradisiische Auswahl. Bürger aus Stadt und Land haben auf Aufrufe reagiert, ihre Bücherregale und -schränke durchforstet und an den Abgabeterminen angeliefert. Insgesamt über 30 000 Bücher wurden gespendet und warten jetzt auf neue Besitzer. 15 große Wagen randvoll mit Büchern warten auf Abnehmer. 20 Tonnen Gewicht sind das. Fleißige Helfer vom Freiwilligenzentrum haben die Bücher angenommen und gesichtet. Angeboten werden am 30. September Bücher in drei Kategorien: Kinderbücher, Sachbücher und Romane. Die Karmelitenbrauerei unterstützt mit Bierbänken. Media Markt stellt Taschen bereit. Für Speis und Trank steht das Möbelhaus Wanninger zur Verfügung. Verkauft wird jedes Taschenbuch für einen Euro, gebundene Bücher für zwei Euro. Eine Tasche (groß, vom Media Markt, randvoll gefüllt) gibt es für 30 Euro. Der gesamte Erlös kommt ohne Abzug der Benefiz-Aktion „Freude durch Helfen“ der Mediengruppe Attenkofer sowie dem Freiwilligen Zentrum zugute.

-mon-/Foto: Claudia Karl-Fischer

