

## Gast mit Herz



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

### *Trinkgeld und mancia*

*Wieviel soll ich als Gast im Restaurant oder Hotel geben? Das ist eine der vielen Fragen, die mir immer wieder gestellt werden, da ich, besonders auf meinen Reisen nach Italien, in dieser Hinsicht viele Erfahrungen sammeln konnte.*

*Es lohnt sich, in Sachen Trinkgeld die nationalen Gepflogenheiten und Traditionen zu kennen, wie sie in Reiseführern beschrieben sind. Genauso wichtig ist, auch auf die Sprache des Herzens zu hören, ob auf Reisen oder daheim. Um gleich hier am Anfang meine Meinung zum Thema zu sagen, ob Sie es lesen wollen oder nicht: Ein enger Geldbeutel ist für mich auch ein Zeichen eines engen Herzens! Schauen Sie erst einmal auf sich selbst, egal, wo die Reise Sie hinführt. Geben Sie gerne Trinkgeld, und wann und wieviel?*

*Vielleicht ist Ihnen schon einmal aufgefallen, dass Menschen, die selbst in der Gastronomie oder Hotellerie gearbeitet haben, als Gäste selbst die höchsten Trinkgelder geben. Sie wissen, dass gastronomische Betriebe unter wirtschaftlichem Druck stehen, wie gering die festen Löhne in dieser Branche sind und dass Trinkgelder ein von vorneherein kalkulierter Teil des Nettoeinkommens für die Mitarbeiter darstellen. Sie wissen auch, wie hart und anstrengend diese Arbeit ist und was es bedeutet, dass ein guter Teil der Arbeitszeit in der Nacht und an Sonn- und Feiertagen geleistet werden muss. Und sie haben, über den verdienstmäßigen Faktor hinaus, selbst die Erfahrung gemacht, dass Trinkgelder eine besondere Anerkennung und ein Zeichen des Respekts vor ihnen und dieser menschnahen und menschlichen Dienstleistung sind.*

*Geht es denn in der Gastronomie von heute überhaupt noch um Gastfreundschaft und Wohlfühlen? Natürlich, genau deshalb gehen wir in ein Lokal! Allerdings ist zu bemerken, dass wir immer weniger auf professionelles Können von gelernten Servicekräften treffen und immer mehr rasch eingelernte Aushilfen und Quereinsteiger uns am Tisch zu bedienen versuchen.*

*In der Gastronomie von heute gibt es mehr Betriebswirte als klassische Gastwirte. Die Gastro-Unternehmer von heute versuchen, den Mangel an persönlicher Gastfreundschaft durch Architektur, Inneneinrichtung, Musik und vorgegebene, genau geplante „Erlebnisgastronomie“ zu ersetzen. Das bedeutet eine wachsende Anonymisierung in der Gastronomie. Systemgastronomie ist keine*

*Menschengastronomie. Die Mitarbeiter sind in dieser Maschinerie ein fast beliebig austauschbares Rädchen eines festgelegten Systems. Sie werden dahinter kaum mehr als Individuen und eigene Persönlichkeiten sichtbar. In einer der großen Gastro-Ketten heißt ein Bewerbungsgespräch inzwischen auch „Casting“. Es ist schon verständlich, dass in diesen Gastro- und Hotel-Maschinen auch das Trinkgeld eine immer geringere Rolle spielt. Für was, und an wen gebe ich das überhaupt?*

*Trotz dieser Entwicklung schlage ich vor, dass, wenn sich ein Mitarbeiter besonders freundlich und hilfsbereit zeigt, wir das aufmerksam registrieren sollten. Wenn ein aufmerksamer und freundlicher Service uns einen schönen Abend oder Aufenthalt bereitet, sollten wir das als Zeichen unseres Danks durch ein ordentliches Trinkgeld erwidern.*

*Auch in Hotels beobachte ich, dass für das Zimmermädchen oder an der Rezeption kaum noch Trinkgeld gegeben wird, besonders von den jüngeren Geschäftsleuten. Sie zahlen für ihre Unterkunft den günstigen Preis, den eine oder mehrere Suchmaschinen für ihn im Vorfeld ermittelt haben, und verschwinden am nächsten Tag für immer. Nächste Reise, nächste Suchmaschine, nächstes Hotel.... innerhalb des vorgegeben Budgets, anonym in einer anderen anonymen Herberge.*

*Wer weiß schon, welcher Mitarbeiter oder welcher Dienstleiter im Hotel mein Zimmer aufräumt und reinigt? Abgesehen davon, dass ich gerne guten Häusern die Treue halte, überwinde ich die Anonymisierung von meiner Seite her. Gerne lasse ich ein paar Euro im Zimmer liegen und schreibe ein „Danke“ und meinen Namen dazu. Soll der Bedienstete wenigstens wissen, für wen er diese eigentlich sehr intime Arbeit, das Bett zu machen oder das Bad zu säubern, erledigt hat. Und ich fühle mich wohl, obwohl ich gar nicht weiß, wem ich diese Freude gemacht habe.*

*Zurück zu Italien und den dort üblichen Gepflogenheiten. Dort heißt Trinkgeld „mancia“. Der Italiener hat seinen besonderen Stolz und erwartet kein Trinkgeld. Das fängt beim Tankwart an – es gibt immer noch viele Tankstellen mit klassischem Service - geht über Parkwächter, Bademeister und Friseur und setzt sich in der Gastronomie fort. In den normalen Restaurants oder Trattorien ist das Geld für den Service schon im auf der Speisekarte und Rechnung verzeichneten „Pane e coperto“ enthalten. Wenn Sie in einem Lokal Trinkgeld geben wollen, dann kündigen Sie das nicht beim Bezahlen an (Stimmt so!), sondern lassen am Schluss etwas Kleingeld, von dem was der Kellner zurückgebracht hat, auf dem Tisch liegen.*

*Auch in der Bar gibt man kein Trinkgeld, egal, ob Sie direkt am „Banco“ (Tresen) stehen oder draußen Platz nehmen. Sie müssen nur eines vorher wissen: Am Bartresen sind die Preise für die Cappuccino & Co. durch die Region gebunden. Sobald Sie sich an einen Tisch, drinnen oder draußen setzen, ist der Wirt frei, alles von Ihnen zu verlangen, was der Markt hergibt. Jetzt verstehen Sie vielleicht, warum die Cafés am Markusplatz in Venedig keinen Tresen haben, an denen Sie im Stehen Ihren Espresso nehmen könnten... So oder so, Trinkgeld braucht es da keines.*

*Lediglich in Spitzenlokalen, die von internationalen Gästen geprägt sind, wird auch vom Service ein Trinkgeld erwartet. So auch in Hotels, wo die Portiers, Concierges und Zimmermädchen von den internationalen Gästen gewohnt sind, ein kleines Trinkgeld zu erhalten. Schließen Sie sich dieser Gepflogenheit an und lassen sie ein paar Euro auf dem Kopfkissen zurück. Ähnlich ist es bei Taxifahrern, die internationale Gäste gewohnt sind. Sie erwarten kein Trinkgeld, aber sie freuen sich darüber.*

*Wieder einmal schießt die einfache italienische Osteria oder Trattoria „semplice“ den Vogel ab. Wenn Sie dort essen, erwartet niemand ein Trinkgeld, ganz im Gegenteil: Wenn Sie in einer Trattoria guter Gast sind, dann wird Ihnen der Wirt sogar die Rechnung auf einen runden Betrag kürzen. Das ist echte Gastronomie und das Gegenteil von engem Herz. Trinkgeld für den Gast. Semplice.*