



Der Gast ist König

Ob es der Gast oder der Kunde ist, der die Rolle des Königs einnimmt – beide haben Verantwortung zu übernehmen, dass es allen Geschöpfen im Land möglichst gut geht. Als Schnäppchenjäger werden sie dieser Rolle nicht gerecht. Von **Luka Lübke**.



Die Gastronomie ist einmal für Reisende entstanden, die fern vom familiären Herd durchs Land zogen und eine Rast brauchten: ein Bett, einen Schoppen und eine warme Mahlzeit. Nicht umsonst lautet die Definition der Sterne-Wertung des weltweit renommiertesten Restaurantführers wie folgt: ★ = besonders gute Küche ★ ★ = verdient einen Umweg und ★ ★ ★ = eine Reise wert.

Spätestens Ende März dieses Jahres ist uns allen aufgefallen: Wir sind niemals essen gegangen, weil wir nicht kochen können und wir sind niemals in die Kneipe gegangen, weil wir vergessen hatten, Bier zu kaufen. Erst als Bars, Kneipen und Restaurants geschlossen hatten, wurde uns bewusst: Es ist die Geselligkeit, die uns fehlt, das Umsorgtwerden – der dritte Ort nach dem Arbeitsplatz und unseren

eigenen vier Wänden ist es, den wir vermissen.

Nun, wenige Monate später stehen wir da, vor den ersten für immer geschlossenen Türen unserer Lieblingsgastwirte, bei denen wir viele

schöne Stunden unseres Lebens verbracht haben und wissen: Wir haben keinen Hunger gelitten. Wir sind trotzdem irgendwie betrunken geworden, auch über soziale Medien kann man sich untereinander austauschen – und dennoch ist nichts, wie es war.

Die Gastronomie, ein »Geschäft mit der Einsamkeit« nannte es mal ein Freund, der sich mit beidem bestens auskannte, ist am Boden – ob geöffnet oder nicht. Es gibt da noch eine weitere, noch ältere Branche, die mit der Einsamkeit Geschäfte macht, die nun ähnlich brach liegt wie die unsere. Auch hier geht es um Nähe, um die schönen Dinge, die man unterwegs vermisst oder auch – und das vereint beide Gewerbe – zu Hause nicht immer bekommt, nämlich eine Königin oder ein König zu sein. Das fühlt sich gut an: Andere Menschen laufen für mich, kochen für mich, tanzen für mich – nur für mich. Ich zahle meinen Taler, aber das tue ich gern. Auch zwei – wenn das Vergnügen stimmt.

Auch wenn ich in der einen Branche mehr zu Hause bin als in der anderen, auch wenn »Der Kunde ist König« ein Satz geworden ist, der sich anwenden ließe, wenn ich ein Autohaus oder ein Sanitätswarengeschäft hätte, weiß ich eines: Der Job eines Königs ist es, sein Volk so zu regieren, dass es allen Geschöpfen im Land und ihren Folgegenerationen möglichst gut geht. Das ist Verantwortung – und die trägst Du, König Kunde!

Aber was wärest Du für ein König ohne Dein Volk? Ohne die, die alles machen? Die kochen, backen und ausschenken, die säen und ernten, die für Dich singen oder Tiere töten und die, die alles herumkutschieren über die Erde, auf der wir täglich umherspazieren wie Könige. Damit es all diesen Beteiligten gut geht, müssen sie die Verantwortung mittragen. Wir Chef Alliance Köche sehen uns gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden und Erzeugerbetrieben in der Pflicht, unsere Arbeit nach März 2020 nicht mehr unter Wert zu verkaufen, denn wir schulden unserem König Gast diejenige Transparenz, die es ihm ermöglicht, gerecht zu konsumieren – sonst wird er kein guter König sein können. Die Gastronomie als empfindliches soziokulturelles Gebilde ist darum systemrelevant, weil Essen und Trinken mehr als Nahrungsaufnahme ist. Wenn wir unsere Branche in all ihrer Diversität erhalten wollen, müssen wir aufhören, uns als Untergebene zu sehen und unser Licht unter den Scheffel zu stellen, indem wir bescheiden und still in den alten Einkaufs-, Angebots und Preisstrukturen verharren – denn sie sind nicht mehr zeitgemäß, das spüren nun viele von uns am eigenen Leib.

Klimawandel, Massentierhaltung und die Ausbeutung von Fremdarbeitern sind keine Phänomene, die es erst seit diesem Jahrhundert gibt. Aber nun fällt ein Scheinwerferlicht darauf. Wir alle im Netzwerk haben gerade jetzt die Chance, dieses Licht gemeinsam und selbstbewusst auf diejenigen Gastronomen unter uns zu richten, die es besser machen wollen, nämlich gut, sauber und fair in der gesamten Wertschöpfungskette. ●

Mehr über die Slow Food Chef Alliance:

www.slowfood.de/was-wir-tun/slow_food_chef_alliance

»Wir Chef Alliance Köche sehen uns in der Pflicht, unsere Arbeit nicht mehr unter Wert zu verkaufen.«

Foto: Marta Urbanelis



Luka Lübke ist Gründungsmitglied der Slow Food Chef Alliance Deutschland. Sie arbeitet als Event-Köchin, Gestalterin und gastronomische Beraterin zugleich. In ihrem Blog APOKALUEBKE – Küche gegen den Weltuntergang schreibt sie Ess- und Trinkgeschichten, die zum Kochen, aber auch zum Nachdenken anregen.

→ apokaluebke.com

