

Falsch reisen

PANNEN UND TRIUMPHE
DER PROFIS

Von der hektischen Dauertätigkeit des Servierpersonals.

✦ VON MARTIN AMANSHAUSER

Es gibt ein schönes österreichisches Verbum für die Untätigkeit von Kellnern, die gedankenverloren an der Bar lehnen und in die Luft schauen: „lanzeln“. Die Problematik des Lanzelns aus Sicht des Personals besteht darin, dass es durch eine Bestellung jäh unterbrochen werden kann, daher lanzeln Routiniers, so das baulich möglich ist, außerhalb des Blickbereichs ihrer Gäste. Fortgeschrittenen gelingt es auch, unsichtbar zu wirken.

In vielen Ländern gehört Lanzeln zum Arbeitsrecht – Extrembeispiel Indien. In Touristenlokalen arbeiten oft bis zu fünfzehn Livrierte, deren gepflegtes Nichtstun unabdingbarer Bestandteil ihres Arbeitstages ist. Selbst wenn jede Bestellung schriftlich aufgenommen, gestempelt, freigegeben und buchhalterisch behandelt wird, gibt es nicht unendlich viel zu tun: daher lanzeln die Inder. Das Gegenteil davon wird in den USA praktiziert, wo das Lanzeln völlig ausgerottet wurde.

Die Manie, dem Personal das Nichtstun auszutreiben, führte leider auch in der Top-End-Gastronomie dazu, dass Kellnerinnen und Kellner von gnadenlosen Optimierungsstrategen animiert oder genötigt werden, ihre Gäste durch hektische Dauertätigkeit zu verärgern. Neulich wollte mir jemand den Teller vom Frühstücksbuffet an den Tisch tragen! Stühle werden mir in die Kniekehlen geschoben, Servietten mit mütterlichem Eifer auf dem Schoß ausgebreitet, und kaum nehme ich einen Schluck Wein, eilt ein Wahnsinniger mit Flasche herbei und schenkt die exakt gleiche Menge nach.

Dazu kommt das quasi hysterische Sofort-Abservieren des Tellers, wenn man den Mund noch voll hat. Ich wünsche mir das gute alte Lanzeln zurück! ///

✉ Blog: www.amanshauser.at

Nächste Woche verreist Timo Völker.