

Der Herr der Tische

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591

Die Majestät bröckelt; der Oberkellner empfängt zu letzten Besuchen.

Frau Schneider habe wohl kein Vertrauen in die Garderobe des Ambassadors gehabt. Ungenügend sei ihr die Garderobe erschienen, »zu geringfügig versichert für den Schleifpelz einer Diva«. Herr Hagemann, Alexander Hagemann, »Erster Oberkellner im Ruhestand« und an jenem Abend zuständig für die Betreuung Romy Schneiders und ihres damaligen Ehemannes, dem Schauspieler und Regisseur Harry Meyen, kann einen leisen Tadel nicht unterdrücken. Ein kurzes Räuspern ist es, eine winzige Unterbrechung der Schilderung jenes »Zwischenfalls«, die keinen Zweifel lässt. Zudem Herr Meyen ein Bier trinken wollte. Herr Hagemann schüttelt sachte den Kopf. »Wir hatten kein Bier«, erklärt er und erinnert an die Zeiten als das Ambassador in der Bayreuther Straße im West-Berlin der 60er, 70er Jahre noch das »echte Ambassador« war, »eine Hochburg« nämlich, und das hauseigene Restaurant eine Festung der Gourmets. Bier war schlicht nicht vorgesehen. »Höchstens ein Pilsener Urquell«, räumt Herr Hagemann ein, »dann aber nur im Silberbecher.« Herr Meyen wollte keinen Silberbecher. Und auch Frau Schneider mochte sich nicht abfinden mit den Gepflogenheiten des Ambassador. Ein Glas Wein habe sie bestellt, keine Karaffe. Als ob man wie in irgendeiner beliebigen Kneipe auf jede Förmlichkeit verzichten könnte. Es kam zur Entscheidung. Herr Hagemann zitiert Frau Schneider: »Wenn das auch nicht geht, muss ich gehen.«

Frau Schneider ging. Niemand hinderte sie. Auch der herbei gerufene Hoteldirektor nicht. Der Silberbecher war wichtiger. Die Kristallkaraffe, die alte Dame an der Garderobe, die nicht vergeblich auf die schweren Mäntel der Gäste zu achten haben sollte. Auch ein bewunderter Weltstar dürfe, dem Verständnis Herrn Hagemanns nach, die schöne Ordnung nicht stören.

So viel zur Geschichte. Perdu und vorbei. Heute könnte Frau Schneider auf den Tisch kotzen, und der Hoteldirektor würde ihr herzlich dafür danken. Prominenz heiligt alles. Aber das ist eine persönliche Meinung, und rein nebenbei gesagt. Herr Hagemann, ein Mann von 68 Lebens- und 45 Berufsjahren würde so niemals reden. Er fände es »unpassend«. Außerdem korrigiert er gerade einen kleinen Kaffeelöffel. Aus der instabilen Randlage rückt er ihn in den Winkel alerter Gastlichkeit: »45 Grad«, sagt er mit einer Art zärtlichem Trost für das Kaffeegedeck. »So haben wir das gelernt.« Die Kellnerin des Bistro schaut verwundert auf ihren Gast.

Herr Hagemann setzt fort. Zu Mittag habe er mit seiner Frau Renate »ein Minestrone-Süppchen« gegessen, ein »kleiner Blumenschmuck« ziere jederzeit den Esstisch. Ohne »diese Aufmerksamkeitsmomente« möchte er nicht sein, gesteht Herr Hagemann. »Nach einem Leben in den ersten Häusern.« – »Ich möchte es sehr, sehr perfekt«, sagt er, und dass sie dort draußen leider mehr und mehr verloren ginge: diese köstliche Liebe zur Form.

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591

Im Lehrbuch des Restaurantfachs ist sie noch verzeichnet. Als Grundbegriff aller Eleganz und Leichtigkeit. Mis en place. Gemeint ist die weise Vorausschau, die jede Anstrengung schwinden lässt. Die griffbereiten Suppenteller auf der Anrichte, die gelüftete Karaffe für den Rotwein, das einzelne Minzblatt auf einem Extrateller, das der Barkeeper sogleich für die Garnitur eines Grashoppers benötigen wird. Mis en place. Alles ist bereit.

Herr Hagemann muss auch die zweite Tasse Kaffee korrigieren. Seinen Schwiegervater habe er einmal zu beeindrucken versucht, erzählt er. »Mit Berichten von tranchiertem Hummer.« Herr Hagemann lacht spöttisch. »Junger Mann« habe der Schwiegervater geantwortet, der 1922 in Venedig im schwarzen Frack servierte, »das war uns alles längst bekannt.«

Eine Kombination aus Talent und Erfahrung, gewürzt mit einer Prise Verachtung machte ihn zur Diva. Zu einer Figur, die gegen Ende des 19., am beginnenden 20. Jahrhundert, in den Grand Hotels der Côte d'Azur, der Schweiz, der italienischen Riviera ihre Glanzzeit hatte. Wenig hatte jener Oberkellner, der sich dem Wortsinn nach aus dem lateinischen cellarius, dem mittelhochdeutschen kēlnære ableitet und ursprünglich als ein Verwalter der Vorratswirtschaft großer Güter, als Wächter über die alten Klosterkeller zu sehen ist, mit einem gewöhnlichen Kellner gemein. Mit dem Bierkellner der Dorf- und Zollschänken des 18. Jahrhunderts etwa, oder mit den rechtlosen Kellnerinnen in den Eckkneipen der Elendsquartiere der späten Kaiserzeit. Am ehesten noch existiert eine Verbindung zu jenen Kellnerlehrlingen, um deren gesetzmäßigen Arbeits- und Ruhezeiten sich in Deutschland erstmals eine Gesetzesverordnung vom 23. Januar 1902 gekümmert hatte, und deren Beaufsichtigung, und Erziehung klassischerweise eine der Aufgaben eines Oberkellners war.

Er selbst gehörte niemals ganz dazu. Er war ein Kellner, und er war es nicht. Der Oberkellner bezeichnet einen Titel, einen Stand. Er war der Maître, der Maître d'hôtel, und an der Seite der zumeist adligen Reisenden der Belle Époque erreichte er Weltruhm. Die Herrschaften wünschten den Luxus, den sie gewohnt waren oder gewohnt zu sein vorgaben, und er konnte ihn garantieren, ihn verkörpern. Er war die Eminenz, oder: der »Herr der Tische«, wie ihn Thomas Mann in seinen Bekenntnissen des Hochstaplers Felix Krull nennt. Niemand würde diesen Meister der Servierkunst übersehen. Er würde selbst dafür sorgen. Das Gästebuch unter dem Arm würde er den Speisesaal durchschreiten, Bestellungen aufnehmen, wenn es ihm angemessen schiene. Ausschließlich er dürfte mit den Gästen ungefragt scherzen. »Missgriffe und Ungeschicklichkeiten des Personals« dagegen würde er »im Vorbeigehen« rügen, »so böse

Der Herr der Tische

Der Tagesspiegel
11. Juli 2009

Seite 2/6

wie beiläufig«. Eine solche Autorität war unantastbar, und geräumig genug, dass selbst der Stellvertreter des Maître, wenn nicht ein Erster und leitender, so doch auch ein Oberkellner, ein Premier garçon gerufen wurde. Es folgte der Chef de Rang, der Demi-Chef der Rang, zuletzt der Commis de Rang, auch er ein ausgebildeter Kellner.

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591

Die Rolle der Commis spielen heute die Lehrlinge. Und der Oberkellner-Gott? Er ist abgestiegen zum Chef de Rang, zum Stationskellner. Was bleibt sind Geschichten. Die kleinen Prahlereien, die Melancholie. Der Schwiegervater Herrn Hagemanns etwa könnte einen wie den Maître Machatschek durchaus noch gekannt haben. Die Kette der Nachrichten aus dem Olymp der Servierkunst wäre nicht abgerissen. Und mag sein, es geht so weiter: Irgendjemand kennt immer irgendjemanden, der Maître Machatschek noch hätte treffen können.

Vielleicht auch nicht. Vielleicht verkörpern diese Damen und Herren des Verbandes der Serviermeister, allesamt im Alter zwischen 60 und 70 Jahren, wie sie sich zusammen mit einer Gruppe von jungen Auszubildenden des Restaurantfachs regelmäßig mittwochs, spät am Nachmittag vor einem kleinen Hotel am Kurfürstendamm versammeln, tatsächlich ein letztes Aufbäumen, einen letzten Versuch, den Ruhm des Oberkellners zu retten.

Herr Kikstein, Burkhard Kikstein ist jedenfalls wild entschlossen. Von wegen Melancholie. »Meine Kinder!« Vor die Kunst hat der liebe Gott das Handwerk gesetzt, und das will gelernt sein. Herr Kikstein, Vorsitzender der Serviermeister und seit seiner Ausreise aus der DDR im Jahr 1981 beim Westberliner Hotel Kempinski, davon den weitaus größten Teil als Leitender Oberkellner des Banketts beschäftigt, ist auf Mission. Er trainiert den Nachwuchs, für heute im Fach Cocktails & Bar.

Der Nachwuchs kommt freiwillig. Die Angst vor der Abschlussprüfung treibt. Herr Kikstein beruhigt. Alles kann man lernen. Außerdem machen die Anderen auch Fehler. Ein sogenannter Spitzenkoch habe neulich ein Weißweinglas mit der Hand durch ein Fernsehstudio getragen. Vom Stuhl sei er fast gefallen. »Wo bitte war das Tablett?«- »Eine Weißweinglas mit der Hand zu tragen?«- »Mit der fünfgliedrigen Krake!« - »Allergisch« sei er dagegen. Herr Kikstein windet sich vor Entsetzen, und der Kollege Rolf Scheibler lächelt wissend.

An die Bar gelehnt, während die »jungen Leute« sich nacheinander und zum ersten Mal in ihrem Leben um die fachgerechte Herstellung eines Manhattan bemühen, erinnert sich Herr Scheibler, dessen Herz für Anfänger eher nicht schlägt, lieber an die Königin von England. Und wenn er schon dabei ist, auch gleich noch an den alten Adenauer, und an Richard Burton und Liz Taylor, wie sie zusammen mit Roy Scheider im Hotel Atlantik in Hamburg auftauchten und wie man für Richard Burton immer noch eine zweite Flasche Whiskey unter dem Tisch habe deponieren müssen. Die Bar habe ihn nie gereizt, sagt Herr Scheibler. Außerdem hätten

Herr Kikstein und er durchaus verschiedene Vorstellungen über die richtige Position von Rotwein-, Weißwein- und Wassergläsern.

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591

Stellt man es in eine Reihe, steht das Wasserglas vorn, stellt man es zur Traube steht das Wasserglas hinten. Das jedenfalls sei die Meinung des werten Kollegen. »Unmöglich«, meint dagegen der 69jährige Routinier: »Was trinkt ein Gast zuerst? - »Eben.« - »Er trinkt das Wasser zuerst.« - Der Gast, der ankommende zumal, habe Durst und keine Lust, das Glas aus der hinteren Position zu fischen.

Auch die Königin hatte Durst. Und auch ihren Durst hatte man an jenem Nachmittag im Mai 1965 versäumt einzuplanen. »Eine Katastrophe!« Herr Scheibler, 25jährig im Grand Hotel Petersberg beschäftigt, hatte aus dem Stehgreif ein paar Erfrischungen zu organisieren. »Her Majesty.« Eine Verbeugung, ein Zittern im ganzen Körper. Das Weitergehen. »Prinz Philipp trank ein Mineralwasser«, ergänzt Herr Scheibler, der, vor die Wahl gestellt, was das Wichtigste und Schönste seines beruflichen Lebens war, keine Sekunde zögert. »Die Königin«, sagt er, und wiederholt: »Die Königin.« Sie ist ein früher, leuchtender Punkt in seiner Geschichte. Einer Geschichte, in der an keiner Stelle das Verb »dienen« vorkommt. »Man betreut einen Gast«, sagt Herr Scheibler, »man ist ihm behilflich«.

Vorausgesetzt man habe die Chance dazu. Ein Oberkellner ist nichts ohne sein Publikum. Ohne einen Spielplan von Größe. Was soll er zum Beispiel ausrichten in einem Schnellrestaurant? Soll er die Papier-Sets wechseln, auf denen die Preise für das größte Schnitzel der Stadt verzeichnet stehen? Soll er zusehen, wie die Gäste den Kaffee in Papierbechern auf die Straße tragen, geduldig hinnehmen, dass man Telefongespräche beginnt, während er anhebt, die Bestellung zu notieren oder feierlich eine Crêpes Suzette in Grand Marnier zu flambieren? Er passt nicht mehr ins Bild. Ein wenig umständlich erscheint er, zögerlich fast. Wohin soll er sich wenden außer in die Vergangenheit?

Herr Scheibler senkt seine Stimme. Kein Zweifel. Es war eine »eine Niederlage«, jene Sache, damals im La Tour. Er gesteht es ein. Wenn auch nicht leicht. Ein Schauspieler spricht ungern über die eigenen Patzer. Nicht vor Fremden. Nicht vor Leuten, die nicht zum Theater gehören.

23 Jahre war er alt, und obwohl er nach seiner 1956 begonnen Lehrzeit in einem »kleinen und gutbürgerlichen Restaurant in Kiel« bereits in einem englischen Country Club John Wayne ein frühes Abendessen gebracht hatte, seien die Anforderungen im La Tour d'Argent in Paris, einem der allerersten Restaurants der Welt nicht nur für einen Oberkellner, sondern auch für den Demi-Chef de Rang, also für den Stellvertreter des Stellvertreters des Oberkellners die äußersten gewesen. »Alles«, erinnert sich Herr Scheibler, »fertigten sie dort am Tisch.« Will sagen: »Sogar die Ente«, die ausschließlich im La Tour à la press und am Tisch zubereitet wurde. Der junge Demi-Chef hielt zwei Monate stand. »Eine Demütigung« sei der Abschied gewesen.

Der Herr der Tische
Der Tagesspiegel
11. Juli 2009

Seite 4/6

Herr Scheibler machte sie wett. Er stieg auf, wurde mit Anfang 30 zum Oberkellner ernannt und erreichte schließlich den nördlichen Schwarzwald – die einsame Spitze des Schlosshotels auf der Bühlerhöhe. »Allerdings«, sagt Herr Scheibler und in seinem Lachen zeichnet sich die Gelassenheit früherer Berufswege ab, »war ich da schon um die 50.«

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591

Heute ist kaum Zeit für die Reise. Günstig wäre eine Ankuft mit Mitte 20. Spätestens. Mandy hält sich strikt an den Fahrplan. Sie ist 21. Ihre Lehre im Intercontinental Berlin ist noch gar nicht beendet, da befindet sie sich schon, wie sie es sagt, »auf der Wettbewerbsschiene«. Amtierende Berliner Jugendmeisterin im Restaurantfach ist sie bereits, ihr Traum sei der Deutsche Titel der Profis.

Mag sein, der Vorsprung verdankt sich früher Förderung, mag sein, es liegt »in der Familie«. Als zwölfjährige nahm sie bereits – zum Beispiel »auf Omis Geburtstag« - die Wünsche der Gäste entgegen. Zu Zeiten ihres Abiturs arbeitete sie in einem Vier-Sterne-Hotel, eine Flasche Wein konnte sie schon damals »ganz gut« dekantieren. Also: Wie entfernt man die Kapsel einer Rotweinflasche? Wie die einer Weißweinflasche? Wie die beim Rosé? An einem Mittwochnachmittag muss Herr Kikstein die Antworten dazu wieder einmal selbst erteilen. Er habe es folgendermaßen gelernt: Für den Rotwein setzt man das Kellnermesser unterhalb des Flaschenwulstes an, für den Weißwein oberhalb, beim Rosé ansatzlos in der Mitte. Es ist die schwierigste der Varianten. »Der Einfachheit halber«, sagt Herr Kikstein, »schneiden wir heute alles am unteren Rand.« Auch das spart Zeit. Und auch das macht die feinen Unterschiede klar. Für Mandy, die sich »irgendwann« und »eventuell« selbständig machen möchte mit einer Eventagentur, ist das Schwierigste gerade gut genug. Sie öffnet alle Flaschen wie einen Rosé.

»Eine Ausnahmeerscheinung.« So nennen sie auch den jungen Mathias Schlosser, der vor dem Mittwochstraining noch eine Zigarette raucht. Vielleicht, dass er etwas hinüberrette von der Würde des Berufs. Die alten Oberkellner hoffen es. Nein, Herr Scheibler, Herr Kikstein sind sich sicher, und auch Brigitte Lichtenberg, ehemalige gastronomische Leiterin auf dem Berliner Fernsehturm und Herr Steckert, der einstige Oberkellner im Clubhaus des Kommunistischen Zentral Komitees in Friedrichshagen, lassen keinen Zweifel am Talent des Kollegen. Die Titel sprechen für sich. Ein Vizemeister bei den Deutschen, ein Vizemeister bei den World Flambé Meisterschaften. Um 0,73 Punkte geschlagen in der Kategorie Hauptgang. Bleibt der Titel des mit 23 Jahren jüngsten Serviermeisters Deutschlands.

Herr Schlosser selbst ist müde. »Die Arbeit«, sagt er, und dass er sich an eine Pause schwer erinnern könne. Herr Schlosser bedauert, es sagen zu müssen: »Die Majestät des Oberkellners existiert nicht mehr.« In Einzelteile habe man sie zerlegt. »Man behält, was ins Konzept passt.« Ins Servicekonzept. Die Gastgeberfunktion sei noch übrig vom alten Glanz. Die Arbeit selbst lege das Management in die Hände der Jugend. Schnell genug müsse es gehen, effizient genug müsse es sein. »Es ist eine Sache des Geldes«, sagt Herr

Schlosser, dessen Oberkellnerleben mit 23 Jahren bereits hinter ihm liegt. »Ich war Oberkellner«, sagt er, »jetzt werde ich stellvertretender Restaurantchef bei Sarah Wiener.« Finanziell sei es ein Rückschritt. „1100 netto.“ Er werde auch erst einmal seltener zum Training erscheinen können, befürchtet Herr Schlosser während sein Blick auf den Koffer neben Herrn Kikstein fällt. „Was ist eigentlich heute dran?“ - „Hasenrücken“, antwortet Herr Kikstein.

Elisabeth Wagner,
freie Journalistin

www.elisabethwagner.net
mail@elisabethwagner.net
+49-160-9772 5591