

„Viele Menschen werden es sich nicht mehr leisten können“

MONTAGSINTERVIEW Madjid Djamegari und Ricky Saward über Corona, Personalmangel und gestiegene Kosten in der Gastronomie

Bald ist es wieder so weit: Dann wird der „Gastro Trend Award“ an junge Köche, Pâtisseries und Barkeeper verliehen. Anlässlich des Wettbewerbs hat Redakteurin Julia Lorenz mit Madjid Djamegari vom Vorstand der Initiative Gastronomie Frankfurt und Ricky Saward, Küchenchef im Sterne-Restaurant „Seven Swans“, über die Sorgen und Nöte in der Gastronomie, den Fachkräftemangel und Nachwuchsmangel sowie die steigenden Kosten gesprochen.

Zum vierten Mal sucht die Initiative Gastronomie Frankfurt Nachwuchstalente. Was wollen Sie mit dem Gastro Trend Award erreichen?

MADJID DJAMEGARI: Wir haben schon seit Jahren Nachwuchsprobleme in der Gastronomie, nicht erst seit der Corona-Pandemie. Innerhalb der vergangenen zehn Jahre hat die Anzahl der Koch-Azubis um 90 Prozent abgenommen. Deshalb wollen wir mit dem Gastro Trend Award den Nachwuchs fördern, ihm eine Bühne geben. Wir wollen, dass die Menschen den Beruf mit Stolz ausführen wie in anderen Ländern auch. In Spanien, Italien, Frankreich ist Kellner oder Koch ein angesehener Beruf, hierzulande sucht man immer Entschuldigungen, warum man gerade kellnert. Das wollen wir ändern.

Warum sollten sich die jungen Talente bewerben? Was ist der Anreiz?

DJAMEGARI: Der Anreiz ist zunächst einmal die Auszeichnung. Wir stiften für den Gewinner die Kosten für die Meisterschule. Viel wichtiger aber ist eigentlich, ein Echo zu bekommen auf das eigene Talent, im Wettbewerb zu stehen und dazuzulernen. Das bringt junge Menschen voran.

RICKY SAWARD: Es lohnt sich. Egal, welchen Platz man belegt. Die Erfahrung, die man da mitnimmt, den Spaß, die Leute, die man kennenlernen. All das ist ziemlich wichtig.

Herr Saward, Sie haben 2017 selbst an dem Wettbewerb teilgenommen. Wie bereitet man sich darauf am besten vor?

SAWARD: Es ist natürlich schwierig, sich für den Wettbewerb Zeit freizuschaffen, wenn man in einem Restaurant arbeitet. Ich habe damals Nachtschichten eingelegt, haben zwischen 23 und 4 Uhr morgens die Sachen vorbereitet. Aber es hat sich gelohnt.

Sie sind damals zum Koch-Talent gekürt worden. Mittlerweile sind Sie Küchenchef im Sterne-Restaurant „Seven Swans“. Ist der Award ein Sprungbrett?

SAWARD: Er kann ein Sprungbrett sein, wenn man es richtig angeht, wenn man danach die richtigen Schritte geht. Bei mir war natürlich auch ein bisschen Glück dabei.

DJAMEGARI: Am Ende des Tages ist es nicht der Oscar, der da verliehen wird. Der Gewinn, aber auch allein die Teilnahme, sind ein wichtiges Signal an die Branche, dass man Ambitionen hat. Das ist wichtig. Und wenn dann mal ein Stuhl frei wird, auf den man aufrücken könnte, ist der Name vielleicht mit im Gespräch.

Was macht denn einen guten Koch, einen guten Pâtissier und einen guten Barkeeper

aus? Welche Fähigkeiten müssen sie mitbringen?

DJAMEGARI: Das Wichtigste ist: Das alles sind Handwerke, die neben Kreativität auch sehr viel Präzision erfordern. Bei Pâtisseries und Barkeeper geht es wirklich um Milligramm und Zentimeter, die abgewogen werden müssen. Es geht aber auch um die Einstellung. Ist der Beruf wirklich Berufung? Will ich eine Duftmarke hinterlassen? Wer etwas kann und hart arbeitet, kann weltweit Anerkennung bekommen.

SAWARD: In allererster Linie muss man aber Spaß mitbringen.

Schon vor der Corona-Pandemie war der Personalmangel ein Thema in der Branche, der sich jetzt aber noch mal verschärft hat, weil sich viele Mitarbeiter umorientiert haben. Hinzu kommt, dass sich immer weniger junge Menschen für eine Ausbildung in der Gastronomie entscheiden. Woran liegt das?

DJAMEGARI: Natürlich geht es in erster Linie um die Bezahlung und die Arbeitszeiten – am Abend, an den Wochenenden und Feiertage. Es ist generell ein Trend, dass Berufe mit solchen Arbeitsbedingungen nicht mehr oben auf der Beliebtheitsliste stehen.

SAWARD: Die Berufe in der Gastronomie sind aber auch körperlich nicht zu unterschätzen. Die Arbeit geht auf den Rücken, den Körper und die Psyche.

DJAMEGARI: Was uns aber wirklich geschadet hat, ist Corona. Die Mitarbeiter sind in Kurzarbeit geschickt worden, waren lange Zeit zu Hause. Allein in Hessen haben etwa 30 Prozent der Mitarbeiter die Branche verlassen und sind nicht wieder zurückgekehrt. Was nicht verwunderlich ist: Wenn man zwei Jahre am Samstagabend zu Hause ist, fällt es schwer, am Wochenende wieder in der Küche oder Diskothek zu arbeiten. Deshalb müssen wir dringend Mittel und Wege finden, um die Branche wieder attraktiv zu machen.

Wir haben schon seit Jahren Nachwuchsprobleme in der Gastronomie, nicht erst seit der Corona-Pandemie.

Madjid Djamegari

Und wie?

DJAMEGARI: Wir müssen die Berufe aufwerten, auch finanziell. Das geht dann natürlich mit



Redakteurin Julia Lorenz im Gespräch mit Ricky Saward und Madjid Djamegari (v.l.).



Zu den Personen

Madjid Djamegari (rechts), Jahrgang 1968, ist seit mehr als 20 Jahren in der Frankfurter Szene- und Nightlife-Gastronomie tätig. 1999 war er Gründungsgesellschafter der King Kamehameha Gruppe, seit 2012 betreibt er mit Partnern an der Frankfurter Zeil den Club Gibson. Erst vor kurzem eröffnete die Gruppe in der Stiftstraße das mexikanische Restaurant „Club Social Mexicano“ mit der dazugehörigen „Taqueria La Original“. Djamegari ist seit 2016 im Vorstand der Initiative Gastronomie Frankfurt und seit 2018 im Landesvorstand des Dehoga Hessen. Ricky Saward, Jahrgang 1989, ist gelernter Koch und gewann 2017 bei den Gastro Trend Award in der Kategorie „Kochtalent des Jahres“. Nach seiner Ausbildung sammelte er Erfahrungen im Ausland, darunter in Wien und im australischen Sydney, wo er im „Glass Brasserie by Luke Mangan“ tätig war. Von 2017 bis 2018 kochte er im Frankfurter Sterne-Restaurant „Villa Merton“, danach wechselte er als Küchenchef in das „Seven Swans“ und setzte mit seiner Küche neue Maßstäbe: Als erstes veganes Restaurant weltweit erhielt es 2020 einen Michelin-Stern sowie den ersten Nachhaltigkeitspreis vom Guide Michelin (heute grüner Stern). Bis heute ist das „Seven Swans“ das einzige vegane Restaurant in Deutschland.

JO/FOTO: RAINER RÜFFER

Mehrkosten einher, es wird aber nicht anders gehen. Wir müssen Perspektiven schaffen.

SAWARD: Das Problem ist aber doch auch, dass den jungen Menschen der Biss, der Ehrgeiz, hart zu arbeiten, fehlt. Als junger Kerl würde ich mich aber auch fragen, warum ich 14 Stunden bei 50 Grad Raumtemperatur in der Küche schwitzen und ein paar Teller anrichten sollte, wenn ich stattdessen zwei Mal die Woche ein Tiktok-Video im Internet hochladen kann und damit 2000 Euro im Monat verdiene. Das ist eine verzerrte Welt.

DJAMEGARI: Meiner Meinung nach ist eine Marktberichtigung auch notwendig. Es kann nicht sein, dass jeder alles aufmachen kann, überall. Wir brauchen eine gewisse Reglementierung.

Warum?

DJAMEGARI: Es gibt in unserer Branche keinen fairen Wettbe-

werb. Viele Menschen werden immer noch zum Teil nicht offiziell angemeldet, nicht korrekt abgerechnet. Das hilft der Branche nicht. Es schadet ihr. Deshalb müssen wir uns mit Spielregeln beschäftigen, damit es allen besser geht. Und wir müssen davon wegkommen, die Gastronomie als Allheilmittel anzusehen.

Wie meinen Sie das?

DJAMEGARI: Klar, wir brauchen auch gastronomische Angebote, um eine Stadt attraktiv zu machen. Aber man kann nicht jedes Geschäft, das schließt, mit Gastronomie ersetzen. Das funktioniert nicht und in Zukunft schon gar nicht. Ich denke, man wird vielerorts künftig auch gastronomische Betriebe subventionieren müssen ähnlich wie Kantinen.

Warum?

DJAMEGARI: Es wird niemand mehr das Risiko eingehen kön-

nen oder wollen, das es braucht, eine Art von Individualgastronomie betreiben zu können.

Die letzten zwei Jahre waren wegen der Corona-Pandemie ziemlich hart für die Gastronomie. Wie blicken Sie dem Herbst entgegen?

DJAMEGARI: Mit Blick auf das derzeitige Infektionsgeschehen glaube ich nicht, dass Corona das zentrale Thema im Herbst werden wird. Zumindest, wenn die Krankenhäuser nicht an ihre Grenzen kommen und die Gefahr besteht, dass das Gesundheitssystem kollabiert. Wir haben in diesen Herbst/Winter ganz andere Probleme.

Richtig. Die Preise für Lebensmittel steigen. Gas wird immer teurer. Bereitet Ihnen das Sorgen?

SAWARD: Im „Seven Swans“ haben wir die Preise schon erhöht.

Das Menü ist jetzt 20 Euro teurer, die Weine zehn Euro. Ansonsten hätte sich das nicht mehr gerechnet. Das wird perspektivisch aber nicht reichen, denn auch die Energiepreise und Kosten für Lebensmittel werden weiter steigen.

Aber wer kann sich das dann noch leisten?

SAWARD: Das ist eine gute Frage. Aber wir sind gezwungen dazu. Wir müssen ja auch die Gehälter erhöhen, ansonsten finden wir überhaupt kein Personal mehr.

DJAMEGARI: De facto wird es so sein, dass viele Menschen sich den Luxus des Ausgehens nicht mehr werden leisten können. Und zwar nicht nur im gehobenen Segment, sondern auch im Bereich der Pizzerien und Dönerbuden, weil auch der Student plötzlich 150 Euro Mehrkosten hat in seinem Warenkorb. Der geht dann nur noch ein Mal im Monat Pizza essen und nicht

mehr vier Mal.

Wie können Sie dem entgegenwirken?

DJAMEGARI: Ich gehe davon aus, dass wir perspektivisch andere Produkte einsetzen müssen, günstigere. Dann gibt es eben nicht mehr das Fleisch aus den USA, sondern aus Deutschland oder Irland.

SAWARD: Es ist aber die Frage, ob der Gast das mitmacht und dafür Verständnis hat.

Machen sich die Preissteigerungen denn schon bemerkbar? Bleiben die Gäste schon weg?

DJAMEGARI: Wir sehen erste Auswirkungen und beobachten das mit Sorge.

Sie sprachen davon, dass Sie zur Kostendeckung die Preise auf den Speisekarten erhöht haben. Gibt es noch andere Ideen, um die gestiegenen Kosten zu decken? In Nordrhein-Westfalen gibt's zum Beispiel Restaurants, die Eintrittsgelder verlangen. Andersorts wird über Tisch-Pauschalen nach dem Vorbild der italienischen Gedecksteuer „corperto“ nachgedacht.

SAWARD: Für unser Restaurant kann ich mir das nicht vorstellen. Uns bleibt eigentlich nur die Option, aufs Menü aufzuschlagen. Ich sehe da aber noch ein ganz anderes Problem: Das Trinkgeld für die Kellner und Köche, die zum Teil davon leben, ist jetzt schon in den vergangenen Monaten extrem zurückgegangen, fast um 80 Prozent. Ich fürchte, wenn wir die Preise noch weiter erhöhen, gibt es gar kein Trinkgeld mehr.

DJAMEGARI: Ich halte von Eintrittsgeldern und Gedecksteuern nichts. Das Wichtigste ist Transparenz und Kommunikation mit dem Gast. Es liegt an uns, die Speisekarte so umzugestalten, dass der Gast trotzdem etwas findet für seinen Geldbeutel.

Das klingt alles ziemlich düster. Wie blicken Sie in die Zukunft?

SAWARD: Ich gehe davon aus, dass die Sterne-Gastronomie brachial weniger werden wird. Diejenigen, die durch die Zeit kommen wollen, müssen kreativ bleiben und an den Preisen schrauben.

DJAMEGARI: Das Schöne ist doch: Es gibt immer eine Zukunft. Unsere Branche wird sich neu erfinden und weitermachen. Bei Gastronomie geht es doch schon lange nicht mehr nur um Nahrungsaufnahme. Wir bieten Entertainment, und in Krisenzeiten ist man froh um jede Ablenkung. Deshalb wird es auch wieder fröhlichere Tage für die Branche geben.

Der Gastro Trend Award

Zum vierten Mal können junge Talente aus der Gastronomie ihr Können unter Beweis stellen: Die Initiative Gastronomie Frankfurt (IGF) zeichnet bei der Verleihung der Gastro Trend Awards Talente aus dem Rhein-Main-Gebiet aus. Gesucht werden das Koch-Talent, das Pâtisserie-Talent und das Bar-Talent. Zudem wird das Newcomer-Gastro-Konzept des Jahres gekürt. Die Preisverleihung findet am 31. Oktober im Gesellschaftshaus im Palmengarten statt. Wer am Wettbewerb teilnehmen möchte, muss eine abgeschlossene Ausbildung zum

Koch, zum Pâtissier oder zum Konditor haben und darf zum Zeitpunkt des Wettbewerbs nicht älter als 29 Jahre alt sein. Für die Bewerbung um den Titel des Koch-Talents 2022 müssen junge Köchinnen und Köche zwei Gerichte vorschlagen. Bewerber für das Pâtissier-Talent kreieren ein Free-Style-Dessert. Aus allen eingereichten Bewerbungen wählt eine Jury am 3. Oktober die Finalisten aus, deren Gerichte am Finalabend 250 Gästen bei einem Fünf-Gänge-Menü serviert werden. Jury-Mitglieder sind unter anderem

Ricky Saward, Küchenchef im Sterne-Restaurant Seven Swans, und Daniel Rebert, Pâtissier und Chocolatier, von der Pâtisserie Rebert in Wissembourg. Einsendeschluss für Bewerbungen ist der kommende Montag, 26. September. Bewerber mailen ihre Vorschläge für die beiden Gerichte beziehungsweise den Vorschlag für das Dessert zusammen mit einem kurzen Lebenslauf, Kontaktdaten und Angabe des Geburtsdatums an kochtalent@mimg.de. Weitere Infos gibt es online unter www.gastrotrendawards.de. jlo

Grüne stellen sich für die OB-Wahl auf

Frankfurt – Sechs Frauen und ein Mann werden darüber befinden, wer für die Grünen bei der OB-Wahl antreten soll. Die Kreismitgliederversammlung hat am Freitagabend über die drei noch offenen Posten in der Findungskommission entschieden. Die Basis wählte Liisa Pärssinen, Alexander Mitsch und die Ortsvorsteherin im Nordend, Karin Guder, in das siebenköpfige Gremium. Bereits vorher stand fest, dass sich Parteichefin Julia Frank, Stadträtin Anna Grundel, Stadtverordnete Martina Düwel und Leah Luwisch für die Grüne Jugend auf die Suche nach einem Kandidaten oder einer Kandidatin machen werden. In den kommenden Wochen soll die Gruppe Gespräche mit Bewerbern führen. Sollte Amtsinhaber

Peter Feldmann (SPD) am 6. November abgewählt werden, muss die Kommission wenige Tage später mindestens eine Kandidatin oder einen Kandidaten präsentieren. Wobei die Basis, die die Entscheidung über die OB-Bewerbung trifft, am Freitag deutlich machte, dass sie gerne die Wahl zwischen mehreren Personen hätte. Sollte Feldmann im Amt bleiben, muss die Kommission bis Frühjahr 2023 Ergebnisse liefern.

Als Konsequenz aus dem Skandal um einen ihrer früheren Vortzenden beschlossen die Grünen zudem einen Antrag, der sich mit Sexismus in der Partei befasst. Er sieht für Mitglieder in wichtigen Positionen verpflichtende Weiterbildung im Einsatz gegen Sexismus vor. ge0

Frankfurt – Mehr Biodiversität in der Stadt ermöglichen. Dafür loben Goethe-Universität, Palmengarten, Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung, Umweltdezernat der Stadt und die Frankfurter Sparkasse einen Ideenwettbewerb aus. Noch bis 15. November können sich Einzelpersonen, Schulklassen, Projektgruppen oder Vereine mit Ideen bewerben.

Die Sparkasse stiftet das Geld für drei Preise: 15.000, 10.000 und 5.000 Euro gibt es zu gewinnen. Gesucht werden realisierbare Projektideen, die modellhaft, kreativ und wirkungsvoll die städtische Biodiversität in Frankfurt erhalten und fördern und dabei das Gemeinwohl der Stadtgesellschaft im Blick haben. Die Konzepte können an bereits bestehende

Projekte andocken oder ganz neue Ideen einbringen.

Die Jury ist hochkarätig besetzt. Enrico Schleiff, Präsident der Goethe-Universität, ist dabei, Julia Krohmer von der Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung, Palmengartenleiterin Katja Heubach, Frankfurts Umweltdezernentin Rosemarie Heilig (Grüne) und Bernd Jenne, Sprecher der Frankfurter Sparkasse. Sie wählen zehn Beiträge für eine Shortlist aus.

Wer die Vorauswahl übersteht, darf ein detailliertes Konzept für sein Projekt entwerfen. Dafür stellen die auslobenden Institutionen Paten zur Verfügung, die beider Ideen anknüpfen könnten. Den Reichtum der Arten erhalten, das geht nämlich auch in der Stadt.



Auch das ist Frankfurt: Ein Garten in der Grünen Lunge mit Wildgemüse. FOTO: MICHAEL SCHICK

besten Konzepte prämiert. Das Arten- und Biotopkonzept der Stadt Frankfurt beschreibt bereits Handlungsfelder, an die Projektideen anknüpfen könnten. Den Reichtum der Arten erhalten, das geht nämlich auch in der Stadt.

Man könnte urbane Waldgärten anlegen, mit geschlossenem Baumbestand.

Hilfreich ist es auch, unversiegelte Flächen so zu belassen und zuvor versiegelte Flächen neu zu bepflanzen. Ebenso: Grünflächen

zu vernetzen, urbane Gemüsegärten auf vorherigen Grünstreifen anzulegen, Pflanzen zu setzen, die hochspezialisierten Arten als Nahrung dienen, sowie neue Lebensräume zu schaffen wie Wasserflächen und Totholzhaufen.

Tipps finden sich auch bei der Europäischen Kommission: Aufbaumaktionen in der Nachbarschaft, Lichtverschmutzung eindämmen, regionale, am besten Bio-Produkte einkaufen oder private Gärten mit verschiedenen Pflanzen versehen.

GEORGE GRODENSKY

Bewerbungen
Info und Bewerbung sind möglich auf der Internetseite: www.ideen-biodiversitaet-frankfurt.de