a3GAST-EXPERTENFORUM

GESETZ UND GENUSS

Beim ersten a3GAST-Expertenforum, gemeinsam organisiert mit dem F & B Manager Club Vienna, standen zwei völlig unterschiedliche Themen am Programm: Zum Auftakt gab es einen Vortrag zum Thema EU-Dienstleistungsrichtlinien, als süßen Abschluss die Verkostung eines Eisbüffets und diverser Dessert-Kreationen.

TEXT: GERALD ZEMANN

ALLE FOTOS: CMS-VIENNA.COM

Den Auftakt der Veranstaltung machte Experte Alfred Gajdosik mit seinem Fachvortrag

Konditormeister Franz Burner von Nestlé Schöller war die Ruhe in Person. Und dies, obwohl er für einen der Höhepunkte des Abends verantwortlich war. Immerhin sollte er zu einem bestimmten Zeitpunkt ein Gala-Eisbüffet dem Fachpublikum im Wiener Seminarhotel Parkschlössl präsentieren. Die kalte Köstlichkeit ist bekanntlich wie eine Diva. Wenn man sie warten lässt, zeigt sie sich garantiert nicht mehr von ihrer besten Seite. Da sich der Ablauf des Abends durch eine lange Diskussion verzögerte, bangte man um das Eis. Burner hatte die Situation im Griff, exakt zum richtigen, wenn auch verspäteten Zeitpunkt präsentierte er seine Kreation, die Übung gelang, das Eis sah nicht nur köstlich aus, es schmeckte hervorragend.

DIE TEILNEHMER

Mitglieder des F & B Manager Clubs: Judith Stalder, Daniela Lehner, Petra Kaufmann, Gerhard Schweigl, Ronald Heberling, Erich Pultz, Martin Grabner, Helmut Losbichler, Wolfgang Diewok, Erich Wandl, Fritz Draxler, Ferdinand Höppe, Mark Lewis, Engelbert Eibensteiner, Thomas Schlögl, Michael Seiwald, Brad Knowles, Thomas Eder, Lazhar Nafati und Michael Graf. Weiters die von a3GAST geladenen Experten Elisabeth Hubeny (Grand Hotel Sauerhof, Baden), Lea-Maria Widén (Frederik's Catering), Kathi Spellitz (Brok-Catering), Jörg Potreck (Direktor Hilton Vienna Danube).

Der Grund für die Verspätung: die EU-Dienstleistungsrichtlinien und das Abwandern von Arbeitskräften aus dem Bereich Gastgewerbe. Alfred Gajdosik, Betriebsrat des Hotel Marriott, hoher Gewerkschaftsfunktionär und ehemaliger langjähriger Vize-Präsident der Arbeiterkammer Wien *(siehe „Zur Person")* berichtete vom aktuellen Stand der Verhandlungen über die EU-Dienstleistungsrichtlinien und deren Auswirkungen. Dieses Thema wurde bisher von der Branche, um es vorsichtig auszudrücken, „übersehen". Würden die EU-Richtlinien so in Kraft treten, wie ursprünglich angedacht, hatte dies auch für die österreichischen Gastronomie- und Hotelbetriebe unübersehbare, teilweise sogar dramatische, Folgen gehabt *(s. Kasten S. 14)*. Die Politiker der EU-Länder sind nun vom sogenannten Herkunftslandprinzip abgekommen, über die Details der künftig geltenden Richtlinien wird jedoch noch verhandelt. Sicher ist, dass bestimmte Bereiche, wie etwa jene, die die Infrastruktur und die Grundversorgung eines Landes betreffen, von den Regelungen ausgenommen sein werden.

Die Teilnehmer bei der durchaus angenehmen Aufgabe des Verkostens

Nach diesem Thema folgte sofort der Wechsel Richtung Situation am Arbeitsmarkt des Gastgewerbes. Die Teilnehmer der Veranstaltung, die Mitglieder des F & B Manager Clubs Vienna und weitere Experten der Branche, wie etwa Jörg Potreck, Direktor des Hilton Vienna Danube, oder Elisabeth Hubeny vom Grand Hotel Sauerhof in Baden, diskutierten ausführlich über die Probleme und versuchten, Lösungen zu erarbeiten. Der Hintergrund: In vielen Bereichen fehlen die Arbeitskräfte. Man bildet zwar laufend aus, doch der Berufsnachwuchs bleibt nicht lange in der Branche. In Zahlen: Rund 90 Prozent jener jungen Menschen, die im Tourismus eine Ausbildung absolvierten (egal ob Lehre oder Fachschule), wechseln innerhalb von zehn Jahren in einen anderen Wirtschaftsbereich.

Franz Burner und seine gelungene Eiskreation

„WIR MÜSSEN MEHR AUSBILDEN"

Lohnt es sich also überhaupt noch, einen Berufsnachwuchs anzulernen? Alfred Gajdosik warnte seine Kollegen: „Wir müssen mehr und besser ausbilden, sonst gehen uns ab dem Jahr 2010 die Fachkräfte aus. Es ist ein Irrtum zu glauben, dass etwa die künftigen EU-Dienstleistungsrichtlinien die Personalprobleme der Branche lösen könnten." Einig war man sich, dass man möglichst schnell das Image der Berufe in der Gastronomie zu heben hat. Ein weiterer, sehr konkreter und einfach durchführbarer Lösungsvorschlag: Jeder junge Berufseinsteiger sollte im Betrieb einen Mentor zugewiesen bekommen, der ihn einerseits betreut, über die beruflichen Möglichkeiten aufklärt und andererseits als großes Vorbild dienen soll. Und: Es sollen nicht immer nur die Nachteile der Berufe im Gastgewerbe in den Vordergrund gerückt werden, sondern auch deren positive Seiten, wie etwa die Chance auf eine internationale Karriere bis hinauf ins Top-Management von Konzernen.

Nach der Fachdiskussion stand der Genuss im Vordergrund. Im Wintergarten des Seminarhotels Parkschlössl hatte der Hausherr und engagierte Gastgeber des Abends, Direktor Ferdinand Höppe, ein Büffet bereitgestellt. An den Tischen wurde trotzdem über das Thema Arbeitsmarkt weiterhin diskutiert, bis Franz Burner seinen Auftritt hatte, der,

ZUR PERSON: ALFRED GAJDOSIK

Geboren 1950 in Mödling, NÖ, absolvierte Alfred Gajdosik die Kellner-Lehre, 1978 bestand er die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe. Von 1964 bis 1984 arbeitete er im Wiener Hotel Sacher, wo er vom Kellner bis zum Chef de Rang und Abteilungsleiter aufstieg. Weiters leitete er von 1981 bis 1984 die Konditorei Oberlaa.

Seit 1985 ist Alfred Gajdosik Mitarbeiter und Betriebsrat des Vienna Marriott Hotel. Zum Betriebsrat wurde er erstmals 1971, noch im Hotel Sacher, gewählt.

Er gehört der Fraktion Christlicher Gewerkschafter an und ist seit vielen Jahren stellvertretender Vorsitzender der Gewerkschaft Hotellerie, Gastronomie, Persönlicher Dienst (HGPD) sowie hoher Funktionär der Arbeiterkammer Wien. Seine politischen Vorbilder sind Alois Mock und Leopold Figl.

Fachgespräch: Ferdinand Höppe, Jörg Potreck und Mark Lewis

Der wunderschöne Wintergarten im Parkschlössl

Großer Ansturm am Dessert-Büffet

wie eingangs erwähnt, sehr gelungen war.

Dass er nicht nur Eis an diesem Abend präsentierte, sondern auch eine feine Auswahl an Desserts, war das so oft zitierte i-Tüpfelchen des Abends, die perfekte Abrundung.

Ursprünglich war angedacht, die einzelnen Dessertkreationen von den Teilnehmern des Abends bewerten zu lassen. Wie sich in der Praxis dann zeigte, wäre dies nur sehr schwer möglich gewesen, die Auswahl war schlicht und einfach zu groß. Etliche Experten strengten sich zwar sichtlich an, so viel wie möglich zu probieren, doch auch ihnen gelang es nicht, wirklich alle Produkte zu verkosten. Die Bewertung der Desserts ging dann höchst einfach über die Bühne: es gab viele Komplimente für Franz Burner und einen wirklich kräftigen Schlussapplaus.

a3GAST wird künftig laufend Expertenforen zu verschiedenen Fachthemen organisieren.

Informationen über Termine und Programme: p.payer@a3verlag.com

EU-DIENSTLEISTUNGSRICHTLINIEN

Bereits seit dem EU-Gründungsvertrag gibt es das Recht auf „Freien Dienstleistungsverkehr." Es gibt jedoch nach wie vor Beschränkungen für den grenzüberschreitenden Dienstleistungsverkehr. Diese Beschränkungen sollten weitgehend fallen, so der fromme Wunsch der EU-Politiker vor rund zwei Jahren. Sämtliche Hindernisse würde man aus dem Weg räumen. Konkret: Nach der Deregulierung hätten alle in der Europäischen Union ansässigen Unternehmen ihre Dienstleistungen gemeinschaftsweit anbieten und erbringen können, ohne die spezifischen gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Mitgliedstaates erfüllen zu müssen. Weiters hieß es: „Die Mitgliedstaaten haben dafür Sorge zu tragen, dass Dienstleistungserbringer lediglich den Bestimmungen ihres Herkunftslandes unterfallen. Der Herkunftsmitgliedstaat ist dafür verantwortlich, den Dienstleistungserbringer und die von ihm erbrachten Dienstleistungen zu kontrollieren, auch wenn er diese in einem anderen Mitgliedstaat erbringt."

So wurde ernsthaft angedacht, dieses „Herkunftslandprinzip" durchzuboxen. Die Folgen wären, speziell für die kleinen und mittleren Unternehmen, für die Konsumenten und für die Arbeitskräfte schlicht und einfach dramatisch gewesen. Es hätte dann in jedem Land (!) Dienstleistungen nach den komplett unterschiedlichen Bestimmungen von 25 Ländern erbracht werden dürfen. Jene Unternehmer, die in ihrem Herkunftsland die lockersten Bestimmungen haben, würden sofort jene vom Markt drängen, die an strengere Auflagen gebunden sind. Eine Kontrolle der Betriebe durch die Behörden des Herkunftslandes wäre in der Praxis wohl unmöglich gewesen.

Es bedurfte vieler Interventionen und Sitzungen, bis sich die EU-Länder einigten, das „Herkunftslandprinzip" fallen zu lassen, verständlicherweise nicht unbedingt zur Freude einiger Staaten, deren Unternehmen davon profitieren würden.

Nun hat man Richtung „Ziellandprinzip" eingeschwenkt, es sollen weiterhin jene Bestimmungen wie Arbeitsrecht, Garantieleistungen usw. des Landes gelten, in dem die Leistung erbracht wird.

Konditormeister Franz Burner bei der Präsentation und Erklärung der vielen Produkte

ES WURDE VERKOSTET:

Eisplatte Jameika: Mövenpick-Eissorten Créme Vanilla, Strawberry Cream, Cioccolata Stracciatella, Maple Walnuts, Créme Pistache. Garnierung: Eis-Canapés, Schokofächer, Obers, karamellisierte Walnüsse, Eis-Konfekt, Himbeeren, halbe Ananas.

Mousse-Törtchen Erdbeer: Mini-Törtchen auf Mürbteigboden, gefüllt mit Topfen-Obers-Füllung, bedeckt mit Erdbeer-Stückchen, in einem roten Tortenguss.

Mousse-Törtchen Waldfrucht: Joghurtobers, üppig belegt mit Waldbeeren, auf einem dünnen Mürbteigboden.

Mousse-Törtchen Latte Macchiatto: Kräftiges Kaffee-Obers mit Schokoladenstückchen auf einem Mürbteigboden, gekrönt von Vanille-Oberscreme, fein bestäubt mit Kakaopulver.

Mousse-Törtchen Karamell: Mousse aus französischem Frischkäse (fromage blanc) auf Mürbteigboden, dekoriert mit Karamellguss und Schokoladenstreifen.

Streifendessert aus dem Mischkarton: drei verschiedene Streifendesserts, in den Geschmacksrichtungen Karamell, Schoko-Crisp und Cassis-Heidelbeer.

Mousse Panna Cotta Orange: Grundbasis dieses klassischen Mousse bildet eine Pfirsich-Ananas-Orangen-Zubereitung, die mit Vanille-Obers verstrudelt ist. Abgerundet wird dieses Mousse mit einem Dekor aus frischen Orangenscheiben.

Mousse Schokolade: Helles Vanillemousse in dunklem Schokoladenmousse verstrudelt. Bedeckt ist dieses Mousse mit hellen und dunklen gehobelten Schokospänen und abgestäubt mit Kakaopulver.

Mousse Tiramisu: Ein lockerer Biskuitbogen mit mascarponehaltigem Obers bilden die Basis für diese italienische Spezialität. Bestreut ist dieses Mousse mit fein geriebenem Kakaopulver.

Alle Produkte von: Nestlé Schöller

INTERVIEW
KONDITORMEISTER FRANZ BURNER

a3GAST: *Wie lange dauerte die Vorbereitungszeit für die Eisplatte, die Sie heute Abend präsentierten?*
Franz Burner: Knapp eine Stunde.

a3GAST: *Was sind die Standardfehler, die bei der Kreation eines Eisbüffets passieren können?*
Burner: Wenn der Aufbau zu schnell gemacht wird. Wir empfehlen, schichtweise die Eissorten aufzutragen. Sehr wichtig bei der Präsentation ist, dass eine Servicekraft dann den Gästen die jeweiligen Eissorten erklärt und ihnen das gewünschte Eis vorlegt. Wenn Gäste sich selbst bedienen, dann kann es durchaus vorkommen, dass eine wunderschöne Eisplatte innerhalb von wenigen Minuten verwüstet wird.

a3GAST: *Bieten Sie diesbezügliche Schulungen an?*
Burner: Ja, wir von Nestlé Schöller machen laufend Schulungen, zum Beispiel auch in den Hotelfachschulen. Bei Anfragen seitens der Hotellerie oder Gastronomie stehen wir gerne zur Verfügung.

a3GAST: *Wie hoch war heute der Wareneinsatz für das Eis, das sie uns präsentierten?*
Burner: Rund 90 Euro, und es war reichlich für 35 bis 40 Personen ausgelegt.

a3GAST: *Was war Ihr größtes Eisbüffet, das Sie jemals kreierten?*
Burner: Es war für 500 Personen, anlässlich einer Modeschau. Ich habe dort mit Eis das Titelblatt der Kronen-Zeitung nachgemacht. Insgesamt waren wir damals zehn Personen im Einsatz.