INTERVIEW

Verzweifelte Suche: Auch im Münchner Landkreis kämpfen die Gastronomen mit Personalproblemen. FOTO: STEFAN SAUER/DPA

Kein einfacher, aber ein kreativer Job mit Perspektive: Das Bild, das viele vom Beruf des Kochs haben, ist falsch, sagt Andreas Geitl. FOTO: PAUL ZINKEN/DPA

„Die Ursache liegt am schlechten Image“

Küchenchef und TV-Koch Andreas Geitl aus Oberhaching über den Fachkräftemangel in der Gastronomie

Oberhaching – Wie schwer es ist, Fachkräfte in der Gastronomie zu bekommen, davon weiß Andreas Geitl aus Oberhaching ein Lied zu singen. Der ehemalige Koch im Forsthaus Wörnbrunn und am Münchner Nockherberg berät mit seiner Consultingfirma Wirte in München und hielt vor Kurzem einen Vortrag vor Wirten der Münchner Innenstadt zum Thema Fachkräftemangel. Ein Problem, das auch die Wirte im Landkreis plagt. Woran das liegt, erklärt Andreas Geitl im Interview mit dem *Münchner Merkur*.

Gibt es ein Patentrezept gegen den Nachwuchsschwund?

Die Betriebe haben alle das gleiche Problem. Jeder jammert. Meine persönliche Diagnose lautet: Die Ursache liegt am falschen Image. Das Bild, das vom Koch gezeichnet wird, ist stark veraltet. Es entspricht nicht mehr den heutigen Gegebenheiten. Beispiel: Ein junger Mann oder eine junge Frau entdeckt die Passion zum Kochen in der Schulzeit und möchte eine Karriere starten. Dann erzählt sie der Mama davon. Antwort: Das bitte nicht. Da musst du am Wochenende und nachts arbeiten, die Küchenchefs spinnen alle. Du hast eine Arbeit mit schweren Töpfen, Gestank und Lärm. So war es auch vor 30, 40 Jahren. Aber heute nicht mehr.

Wie sieht es heute aus?

Die Technik ist fortgeschritten. Wir haben auch Küchenchefs, die nicht mehr mit Pfannen durch die Gegend werfen. Aber das Klischee hält sich leider ganz, ganz tapfer. Es mag sein, dass es in Ausnahmefällen immer noch Wilde gibt, aber die gibt es auch bei der Pilotenvereinigung, bei den Busfahrern und bei den Maurern. Stichwort

Andreas Geitl sitzt auch im Prüfungsausschuss für Köche und Küchenmeister bei der IHK in München. FOTO: MONIKA WRBA/FKN

Arbeitszeiten. Wie viele Menschen haben heute noch eine geregelte Arbeitszeit von 8 bis 16 Uhr? Flexible Arbeitszeiten dürften heute 40 bis 50 Prozent ausmachen. Aber der Koch steht immer vorne dran als Speerspitze, als vermeintlicher Vertreter einer schlechten Arbeitszeitperspektive.

Liegt nicht auch ein Grund für den Fachkräftemangel darin, dass die Gastronomie wächst und deshalb zu wenige Auszubildende zur Verfügung stehen?

Das ist sicherlich ein Faktor, aber nicht die Wurzel des Problems. Ich sitze im Prüfungsausschuss für Köche und Küchenmeister bei der IHK in München. Früher gab es zehn erste Klassen in den Berufsschulen, heute sind es noch drei. Den guten Leuten, die den Beruf von Herzen gern machen würden, denen wird er vermiest.

Was bleibt da übrig?

Ich sage es mal so: die weniger Begabten. Einige hast du dann in der Schule sitzen. Von diesen hört dann auch noch die Hälfte auf. Es wächst einfach überhaupt nichts nach. Das Bild des heutigen Kochs müsste man in der Öffentlichkeit besser darstellen. Ich gebe ihnen noch ein Beispiel. Vor zwei bis drei Jahren habe ich mir einen jungen Mann im Vorstellungsgespräch angeschaut. Er wollte Koch werden. Aus Landshut kam er. Der Vater Handwerker, der Sohn ein kerniger netter Bursche. Ich habe der Familie den Betrieb gezeigt. Dann sitzen wir am Tisch, ich schaue mir das Zeugnis an. Eine Fünf in Mathe. Die Mutter sagt: Ja, als Koch braucht man doch kein Mathe. Das sagt viel aus. Koch ist nämlich kein leichter Beruf. Da wird sehr viel Kreativität und Kopfarbeit verlangt. Mit Perspektiven, die – aus meiner Sicht – gigantisch sind. Aber das wird nicht transportiert.

Jetzt könnte man einwenden: Wenn das Finanzielle stimme würde...

... das Finanzielle stimmt. Es gehört in die Klischeekiste, dass ein Koch per se schlecht verdient. Aber die Branche kriegt es nicht hin, ein anständiges Marketing zu machen. Der Beruf hat sich weiterentwickelt. Bezahlung, Arbeitszeiten und Sozialleistungen sind besser geworden. Und die Technik hat einen Quantensprung gemacht. Aber das weiß kaum einer. Wer sich nicht auskennt, glaubt – überspitzt gesagt –, dass man in der Früh im Ofen das Holz schürt. Das Bild muss geändert werden, sonst haben wir in der Branche bald überhaupt niemanden mehr.

Wie gehen die Wirte mit der Situation um?

Man tut sehr viel, um zu Recht zu kommen. Aber es geht durch den Fachkräftemangel mit der Zeit viel Know-how verloren. Gleichzeitig wächst der Anspruch der Gäste.

Das heißt, die gastronomische Grundversorgung geht langsam verloren?

Ja, das kann man so sagen.

Interview: **Marc Oliver Schreib.**

BRIEF AN DIE REDAKTION

Lieber handeln statt jammern

Zum Artikel „Isar erstickt im Müll“, Münchner Merkur vom 24./25. August:

Seit Jahrzehnten ist die Isar Anziehungspunkt für alle Menschen, die Spaß und Freude an der Natur haben wollen. Und das ist gut so und soll so bleiben. Zu verurteilen sind all diejenigen, die ihren Spaß auf Kosten der Natur und damit von uns allen austragen. Der Müll gehört mitgenommen und ordentlich entsorgt. Da aber auch Politiker wissen sollten, dass das nicht alle so machen und wieder einmal eine Minderheit viele anständige Menschen in Misskredit bringt, muss man da nicht jammern. Wir haben Politiker, dazu gehören auch Bürgermeister, gewählt, damit sie Herausforderungen annehmen und Lösungen entwickeln. Das Problem ist überall vorhanden, ob an Autobahnen, Rastplätzen oder an Seen oder Stadtparks. Die Isar ist ein Teil des Ganzen. Liebe Bürgermeister, werdet kreativ und seid den Umweltsündern einen Schritt voraus. Und wenn es das Aufstellen von Containern ist, das ist aber nur eine Idee von vielen Möglichen. Und noch ein gut gemeinter Tipp: Hütet euch vor Verboten, die haben wir schon genug. Und allen Isar-Rowdys sei gesagt: Lebt mit der Natur und nicht gegen sie.

Stefan Bruckner
Hohenbrunn

Reden Sie mit!

Wir legen Wert auf Ihre Meinung. Leserbriefe sind keine redaktionellen Meinungsäußerungen.

Schreiben Sie uns:
Münchner Merkur
Landkreis Süd
lk-sued@merkur.de

AKTUELLES IN KÜRZE

GRÜNWALD

Percussion-Profi interpretiert Bach

Der mehrfach preisgekrönte italienische Percussionist Simone Rubino ist am Donnerstag, 20. September, erstmals im August Everding Saal in Grünwald zu Gast und kombiniert Johann Sebastian Bach mit neuer Musik. Er trennt die sechs Sätze von Bachs Cello-Suite BWV 1009 voneinander und durchsetzt sie mit Stücken, die sich auf den Altmeister beziehen oder bei deren Urhebern Rubino eine innere Verbindung zu Bachs Geisteswelt ausmacht. Rubino, der 2014 den ARD-Musikwettbewerb sowie 2015 den Crédit Suisse Young Artists Award gewonnen hat, läutet eine neue Ära von Schlagzeugern ein, die sich mittlerweile als Solisten im klassischen Konzertbetrieb etabliert haben. Er spielte Konzerte unter anderem mit den Wiener Philharmonikern, dem Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks, dem Deutschen Symphonie-Orchester Berlin und den Münchner Philharmonikern. Der Vorverkauf beginnt am Donnerstag, 6. September. Karten zum Preis von 22 Euro, 18 Euro und 15 Euro gibt es bei der Buchhandlung Horn, Schloßstraße 14c, und unter Tel. 089/641 04 71. mm

UNTERHACHING

Flohmarkt für Kindersachen

Einen XXL-Flohmarkt für Baby- und Kindersachen veranstaltet der Verein „Zwergerl & Partner“ zusammen mit dem Kindergarten „Villa Farbenfroh“ am Freitag, 28. September, in Unterhaching. Von 17 bis 19 Uhr kann hier gestöbert werden. Über 30 Verkäufer können in der Biberger Straße 24, auf mehrere Stockwerke verteilt, ihre Flohmarktschnäppchen anbieten. Bei schönem Wetter steht auch der Garten als Verkaufsfläche zur Verfügung. Die Standgebühr beträgt fünf Euro pro Tisch. Der Aufbau ist ab 16 Uhr möglich. Die Platzvergabe erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldung und ist ab sofort möglich per E-Mail an office@zwergerlundpartner.de. mm

Flohmärkte
in München und dem Umland

Jeden Donnerstag neu!
Anzeigenschluss: Dienstag, 15.00 Uhr

Bestellcoupon für eine private Flohmarkt-Anzeige

Bitte deutlich ausfüllen. Pro Kästchen ein Buchstabe, auch für Punkt, Komma und Wortzwischenräume.
Eine Anzeige kostet nur € 18,- (vier Zeilen inklusive). Jede weiteren vier Zeilen für € 10,-. Foto für nur € 7,50.

Veranstaltungsort:

Text:

Alle Preise inkl. MwSt.! Kleinanzeigen nur gegen **Barzahlung** oder **Abbuchung**, keine Rechnungsstellung.
Der Betrag von € EURO , CENT soll abgebucht werden.

Veröffentlichen Sie Ihren Flohmarkt-Termin im Münchner Merkur, seinen Heimatzeitungen und in der tz.

☐ 706 München ☐ 705 Umland

Erscheinungstermin(e) donnerstags:
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

Auftraggeber:

Vor- und Zuname:

Straße/Hausnummer: **PLZ/Ort:**

Rechnungsbetrag abbuchen bei (Bank):

IBAN: **BIC:**

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige die Münchener Zeitungs-Verlag GmbH & Co. KG, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Münchener Zeitungs-Verlag GmbH & Co. KG gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen. Ich bin damit einverstanden, dass zur Erleichterung des Zahlungsverkehrs die Frist für die Vorankündigun der Basis-Lastschrift bis auf 1 Tag vor Belastung verkürzt werden kann.

Telefonnummer (bei Rückfragen): **Datum/Unterschrift:**

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass mich der Münchner Merkur und die tz wegen eines kostenlosen und unverbindlichen Probelesens anrufen. ☐ Nein, ich möchte nicht angerufen werden.

Münchner Merkur / tz, Kleinanzeigen, Hans-Pinsel-Str. 9b, 85540 Haar | Tel. 089 / 53 06 222 | Fax 089 / 53 06 316 | www.merkurtz.de

Hinweise zum Umgang mit personenbezogenen Daten sind online abrufbar unter www.merkur.de/ueber-uns/datenschutz