



Ein kleines Tor trennt die Terrasse vom Biergarten: Bis zu 600 Gäste können auf den Biergarten sitzen und zu Radler und Brezen die Aussicht auf den Ammersee genießen. Im Restaurant gibt es gehobene Küche. Auf Bestellung werden auch mal Flusskrebse serviert.



## Die einen genießen die Ruhe und das gute Essen. Die anderen rennen sich die Hacken ab. Im Gasthaus kollidieren Freizeit und harte Arbeit. Was man als Bedienung alles erlebt? Unsere Autorin wollte es wissen – und hat einige Kilometer gemacht.



Von Felicitas Lachmayr

Mit einem Ruck öffnet Christoph Zauner den Deckel der Styroporkiste. Ich schreke zurück. Fühler spitzeln über den Kistenrand. Augen starren. Es wuselt in diesem Meer aus orangefarbenen Scheren und Panzern. „Zehn Kilo Flusskrebse. Die servieren wir heute Abend“, sagt Christoph und fischt ein Schalentier aus der Box. Ob ich schon mal einen gegessen habe. „Nein, noch nie.“ Shrimps, Muscheln, Garnelen, ja. Aber Flusskrebse? „Dann wird's Zeit“, sagt Christoph, inspiziert das Tierchen und setzt es zurück zu seinen Artgenossen. „Sieht gut aus, alle lebendig. Sie landen später direkt von der Box im Topf.“

Weiter geht der Rundgang am neuen Arbeitsplatz. Vom Kühlraum im Keller führt mich Christoph in die Küche. Schonungslos schlägt mir die Hitze zwischen Ofen und Grillplatte entgegen. Ich denke an die Flusskrebse und ihr Schicksal. Es glüht, zischt und dampft. Ein Wirrwarr aus Gerüchen und Geräuschen. „Hier wird das Fleisch zubereitet, auf der anderen Seite die Beilagen“, sagt Christoph. „Da drüben ist die Spülküche, daneben die Salattheke.“ Wie viele Essen täglich über den Tresen gehen? Doch die Antwort muss warten. Der kleine Drucker über der Anrichte hat neue Bestellungen ausgespuckt. „Spinatknödel, Krustenbraten, Saibling“, röhrt Christoph durch die Küche und alle legen los. Messer raus, Pfannen auf den Herd, Kartoffeln schälen. Die Zeit läuft. Die Gäste warten.

Jetzt bloß nicht im Weg stehen und schnell raus auf die Terrasse. Denn die ist mein eigentlicher Arbeitsplatz: ein Tag als Bedienung im Schreyegg in Stegen. Das Gasthaus liegt direkt am Ammersee. Von der Terrasse eröffnet sich ein bezaubernder Blick in Richtung Alpen. Doch von der Urlaubsidylle werde ich an diesem Sonn-

tag wenig mitbekommen. Denn für Gespräche und Pausen bleibt kaum Zeit. Der Betrieb steht nie still.

Hier draußen unter den Kastanien kollidieren Freizeit und harte Arbeit. Während die Gäste ihr Essen genießen, rennen sich Helmut, Luzi, Stefan und Sabrina die Hacken ab. Zu viert bedienen sie die rund 35 Tische. Jeder hat seinen eigenen Bereich. Helmut übernimmt den größten. Zehn Tische reihen sich rund um das Besteckhäuschen auf. Auch die Flusskrebse sollen hier später an einer großen Tafel serviert werden. „Da muss ich wieder laufen heute“, scherzt Helmut und ist schon unterwegs in Richtung Küche. Die Essensglocke hat geklingelt.

Neben den vier Servicekräften sind zwei weitere Helfer im Einsatz, die Tische abräumen und Essen servieren. Und dann ist da noch Christian. Langer Bart, breite Statur. Typ Türsteher, aber gelernter Hotelfachmann. Seit zwölf Jahren arbeitet er im Schreyegg, empfängt die Gäste, weist ihnen die Plätze zu und behält die Reservierungen im Blick. Kurz: Er ist der Herr über die Tische. „Bei bis zu 250 Plätzen muss ja irgendwer den Überblick be...“ Das Telefon klingelt. „Vier Personen um 14 Uhr?“ Christian wirft einen Blick auf das iPad. „Kein Problem, das passt.“ Rund 130 Reservierungen sind im System hinterlegt. „Relativ ruhig“, nennt Christian das und erklärt die Grundregeln der Tischvergabe: Je größer der Tisch, desto länger sitzen die Gäste. Für kleinere Tische kalkuliert er zwei Stunden ein, dann kann er sie wieder besetzen. „Man muss immer abwägen und planen.“ Überschneidungen oder Zeitdruck sollte es nicht geben. Aber eins ist auch klar: Je öfter ein Tisch vergeben wird, desto höher ist der Umsatz am Ende des Tages.

Wieder klingelt das Telefon. „Heute Abend? Tut mir leid, da sind wir schon voll.“ Das Gespräch ist kaum beendet, da

läuft ein Gast in Richtung Empfangstresen. „Typischer Toilettenblick“, flüstert Christian und weist dem Mann den Weg. Später werde ich auch die Zigarettenautomatenmiene, die Pfeffermühlengeste, den Parkplatzsuchblick und die kunstvolle Sonnenschirmaufklappmimik kennenlernen. Ich rücke meine Schürze mit dem aufgesteckten Gasthaus-Logo zurecht, da läuft Helmut mit einem vollen Tablett vorbei. „Kannst du mir mal Brot bringen und Tisch 210 abräumen?“ Klar. Kein Problem. Ich laufe los. Erstkontakt zum Gast.

„Hat's geschmeckt bei ihnen?“ „Sehr lecker, vielen Dank.“ Ich will mich gerade mit den Vorspeisetellern umdrehen, da bittet die Dame um eine Rinderbrühe. Ohne Einlage. Ach, und ein Glas Weißwein. Und der Hauptgang möge sich bitte etwas verzögern. Ihre Worte rauschen durch meinen Kopf, bis ich Helmut am Besteckhäuschen entdecke und alles runterrattert. Die Dame dort vorn. Rinderbrühe.

### Wer ergattert den besten Platz? Im Restaurant am See wollen alle in der ersten Reihe sitzen.

Ohne Einlage. Weißwein. Hauptgang später. Hastig tippt Helmut die Bestellung in sein Gerät. „Kannst du gleich noch die 108 eindecken?“ Ratloser Blick. „Der Tisch da vorn direkt am Wasser, der ist gleich reserviert.“

Stimmt. Die erste Reihe. Christian hatte erwähnt, dass sie anders als im Kino ständig ausgebucht ist. Verständlich angesichts der traumhaften Aussicht. Am Horizont zeichnen sich die Alpen ab. Ein Dampfboot tut, Segelboote ziehen vorbei. Auf dem Steg nebenan sonnen sich ein paar Badegäste. Kurz in den See hüpfen, das wär's jetzt! So langsam wird's echt heiß in der schwarzen Arbeitskluft und bei gefühlten 30 Grad im Schatten. Oder vielleicht noch mal Flusskrebse gucken, im Kühlraum war's so schön eisig.

„Ist der noch frei?“ Die Frage reißt mich aus meinen Abkühlungsfantasien zurück auf die Terrasse. „Leider nein, aber der

dort hinten ist noch zu haben.“ Mit enttäuschem Blick nehmen die drei Gäste in der zweiten Reihe Platz. Ich reiche ihnen die Karte und sammle die Teller vom Nachbartisch ein. Meine Stapelmanöver werden offenbar immer gewagter. „Die Teller sind teuer. Wenn's scheppert, schimpft der Chef. Aber wir haben es bisher alle überlebt“, ruft mir Helmut zu, während ich den wackeligen Turm in die Küche balanciere.

Eine Grundregel aus meiner Studienzeit, die ich mir als Bedienung finanziert hatte, schießt mir durch den Kopf: Nie leer laufen. Also Essen servieren und auf dem Rückweg ein paar Gläser einsammeln. Das spart Kilometer. Und von denen mache ich an diesem Sonntag einige. Ein ständiges Hin und Her. Von der Theke zum Tisch, vom Empfangstresen zur Essensausgabe. Liefere eine Tracking-App mit, würden sich dutzende Striche auf denselben Wegen abzeichnen. Doch das Linien-Wirrwarr wäre nichts im Vergleich zu dem abstrakten Gemälde, das die anderen vier hinterlassen. Denn während ich noch mit dem Salat in der Hand dastehe und überlege, wo Tisch 206 steht, ist Helmut längst mit Saibling und Krustenbraten vorbeigezogen und nimmt die nächste Bestellung auf. „Dort hinten, zur Dame im grünen Kleid“, ruft mir Luki zu und trägt Helmut die anderen Essen hinterher.

Sie sind ein eingespieltes Team. Jeder hat seinen Bereich, aber alle arbeiten zusammen. Wenn die Küchenglocke bimmelt, wird das Essen weggebracht, egal an welchen Tisch. Steht das Bier auf dem Tablett, wird es serviert, bevor der Schaum zusammenfällt. Wie ein riesiges Uhrwerk, in dem alle Rädchen ineinandergreifen. Als Gast scheint es selbstverständlich, dass der Kellner die Getränke rechtzeitig bringt, den Extrawunsch nicht vergisst und das Essen schnell serviert. Dabei sind unzählige Handgriffe und Arbeitsschritte notwendig, damit alles reibungslos läuft. Der Stress in der Küche, der Lärmpegel, das enorme Arbeitstempo, die Anspannung vor den Stoßzeiten, die erlaufene Kilometer und schmerzenden Füßen am Ende der Schicht – davon bekommen die Gäste nichts mit, im besten Fall.

Die Corona-Pandemie hat die Arbeit in der Gastronomie nicht einfacher gemacht.



Seit 2003 führen Christoph und Michael Zauner (unten) das Seehaus Schreyegg in Stegen. 27 Festangestellte helfen bei der Bewirtung. Viele von ihnen arbeiten schon lange im Gasthaus. Auch Helmut (oben rechts) ist seit sechs Jahren dabei. Fotos: Felicitas Lachmayr



Dem Statistischen Bundesamt zufolge brachen die Umsätze in Restaurants und Gaststätten 2021 um 40 Prozent gegenüber dem Vorkrisenjahr ein. Mit den massiven Einbußen sank auch die Zahl der Beschäftigten: Verglichen mit 2019 verlor die Gastronomie zwischen Januar und Oktober 2021 fast ein Viertel des Personals. Laut einer Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA klagen fast 60 Prozent der Betriebe über fehlende Mitarbeitende.

Das zeigt sich auch beim Selbstversuch. Die erste Hürde: Einen Biergarten finden, in dem ich für einen Tag mitarbeiten kann. Dass ich Erfahrung habe, beeindruckt am Telefon niemanden. Die Antwort der Wirte ist immer die gleiche: zu stressig, zu zeitaufwendig. Es fehle an Mitarbeitenden und die, die da sind, wolle man nicht zusätzlich belasten. Und überhaupt. Ohne Gesundheitszeugnis. Corona. Zu riskant. Nach der fünften Absage kommen mir Zweifel. Doch lieber auf einem Festival oder Campingplatz aushelfen?

Aber erst mal zur Lebensmittellehrung. Chancen erhöhen. Im Gesundheitsamt gibt es schnell einen Termin. Gegen eine Unterschrift und 14 Euro darf ich an einer halbstündigen Unterweisung teilnehmen – zusammen mit rund 20 Schülerinnen und Studenten, die wirklich einen Ferienjob suchen. Der aktuelle Mindestlohn: 10,45 Euro brutto. Als Aushilfe in der Gastronomie kommt meist noch Trinkgeld oben drauf. Wir lernen, dass wir die Hände waschen, nicht ins Essen husten und zu Hause bleiben sollen, wenn wir uns krank fühlen. Nach einem Appell an unsere Eigenverantwortlichkeit werden wir samt Zeugnis entlassen.

Einen Tag und zwei erfolglose Telefonate später dann die Zusage: Ich darf im Schreyegg mithelfen. Die wichtigste Frage vorab: Gibt's einen Dresscode? Womöglich Dirndl? Das hatte ich zum letzten Mal an, als ich zur Schützenkönigin gekürt durch Heimatdorf marschiert bin. Umso erleichterter bin ich über die Antwort des Chefs: „Schwarze Hose und Turnschuhe. Schürze und T-Shirt bekommst du von uns.“

So stehe ich dann also pünktlich um halb zwölf am Sonntag am Empfangstresen. Drei Stunden und hunderte Schritte später ist es Zeit fürs Mittagessen. Nicht

gemeinsam, sondern im Wechsel. Die Gäste wollen weiter bedient werden. Helmut, Luki und Christian starten als Erste in die Pause. Mit Schnitzel und Kartoffelsalat sitzen wir im Biergarten. Sitzen. Allein das ist eine Wohltat. „Tun euch auch die Füße weh?“ Helmut schüttelt den Kopf. „Na, ich merk nichts. Aber wenn du's nicht gewohnt bist, musst du dich erst einlaufen. Ich kann dafür nicht mehr ruhig sitzen.“

Seit mehr als 40 Jahren arbeitet er als Kellner. „Ich wusste nie so recht, was ich machen will. Mein Bruder war Koch, so bin ich in der Gastro gelandet.“ Restaurants, Hotels, Biergärten – er hat schon an vielen Orten gekellnert. Selbst zur Saisonarbeit in Ischgl. „Da erlebst du Sodom und Gomorra“, sagt Helmut. Kein Vergleich zum jetzigen Job. Seit sechs Jahren ist er im Gasthaus am Ammersee. Zeitweise hatte es ihn in die Computerbranche verschlagen, doch er kehrte zurück. „Es ist schon eine Art Berufung“, sagt Helmut, während

### „Das Fett aus der Fritteuse, die Zugspitze am Horizont – das nehme ich nicht mehr wahr.“

er den restlichen Kartoffelsalat vom Teller gabelt. „Und jeder zufriedene Gast gibt Trinkgeld, das ist auch ein Ansporn“, fügt er lachend hinzu und springt auf.

Seine Pause ist vorbei. Die Tische für die Abendschicht müssen eingedeckt, Servietten gefaltet, Besteck poliert werden. Doch bevor ich in den Trubel auf der Terrasse zurückkehre, will ich Wolfgang kennenlernen. „Eine Legende am See“, wie Christian ihn nennt. Ich spaziere durch das kleine Tor, das die Restaurant-Terrasse vom Biergarten trennt. Es wirkt wie die Pforte zu einer anderen Welt. Denn hier im Biergarten thronen die Gäste nicht auf gepolsterten Stühlen und bekommen das Essen serviert. Hier sitzen alle auf orangefarbenen Biertschgarnituren und müssen sich Schnitzel und Pommes selbst abholen. Bei Wolfgang. Graue Haare. Spindeldürr. Seit 28 Jahren steht er an der Ausgabe des Schreyegg-Biergartens. „Jedes Jahr

will ich aufhören und mache doch weiter“, sagt er und zieht an seiner filterlosen Zigarette. Die Gewohnheit, das nette Umfeld. Das halte ihn, auch wenn es manchmal stressig ist. „Ich kann nicht daheim rum-sitzen, das langweilt mich“, sagt der 74-Jährige. Da schiebe er lieber Brezen und Bierkrüge über den Tresen. 40 Curry-Würste waren es heute. „Gar nicht so viele“, sagt der gelernte Elektriker. Das Fett aus der Fritteuse, die Zugspitze am Horizont, das nehme er nicht mehr wahr.

Mit manchen Gästen muss er nicht viel reden, um zu wissen, was sie wollen. Ein Ehepaar komme seit Jahren. Sie trinkt Weinschorle, er ein dunkles Bier. „Ihr Menü“, sagt Wolfgang. Ein kleines Geheimnis unter dreien. Zwei Euro Trinkgeld, ein Geschenk zu Ostern. „Solche Gesten und Begegnungen machen den Job schön“, sagt der 74-Jährige. Er kennt die meisten Gäste und viele ihrer Geschichten. „Es bleibt zwar immer nur Zeit für ein paar Sätze, aber über die Jahre kommt auch was zusammen“, sagt er. Normalerweise dauert die Biergartensaison von März bis Ende Oktober. Er sei aber auch schon an einem warmen Weihnachten hinterm Tresen gestanden. Früher setzte er sich nach Thailand ab, wenn der Biergarten dicht war. „Aber das ist mir inzwischen zu stressig“, sagt er und drückt seine Zigarette aus.

Im Biergarten wird es langsam ruhiger. Auf der Restaurant-Terrasse sind dagegen fast alle Tische besetzt. „Kannst du schnell die 308 abräumen, da kommen gleich die nächsten Gäste“, sagt Helmut. Er hat alle Hände voll zu tun, um die schweren Töpfe mit den Flusskrebsen an die Tafel zu tragen. In Windeseile klaube ich die Stoffservietten vom Tisch, räume die Gläser auf Tablett und laufe zur Theke. „Immer mit der Ruhe“, ruft Christoph aus der Küche. „Mit Hektik werden wir auch nicht schneller.“ Ich schalte einen Gang runter und werfe die Stoffserviette in den riesigen Wäschebehälter. Wie in Zeitraffer hat er sich fast bis zum Rand gefüllt.

Kurze Pause am Empfangstresen, bevor ich Helmut beim Abräumen der Flusskrebse helfe. Eine ältere Dame wünscht mir im Rausgehen einen baldigen Feierabend und gibt mir in breitem Bayerisch noch einen Rat mit auf den Weg: „Langweilig werd erna ja ned. Schau'n's de

Leit an, dann ham's gnuaug zum Sehn.“ Als die Flusskrebse verspeist und alle Gäste versorgt sind, steht auch Helmut kurz am Empfangstresen. „Du wolltest doch eine Anekdote hören. Als Lehrling sollte ich meinem Chef mal einen Champagner kredenzen. Ich habe gedreht und gedrückt, aber die Flasche ging nicht auf. Plötzlich schoss der Korken raus und haarscharf am Kopf meines Chefs vorbei gegen die Wand. Dort ist er abgeprallt und direkt in meine Hand zurückgefliegen. Das war verrückt.“

Und dann kommen auch Christoph Zauner und sein Bruder Michael aus der Küche. Seit 2003 führen sie das Gasthaus am Ammersee. Bis zu 180.000 Gäste bewirten sie im Jahr. „Wir sind ein Betrieb der alten Schule“, sagt Christoph. „Alle ziehen an einem Strang, hängen sich rein und arbeiten.“ Das habe sich heute wieder gezeigt. 27 Festangestellte und acht Teilzeitkräfte und Aushilfen beschäftigten sie – viele davon seit Jahren. „Ich kann mich auf sie verlassen“, sagt Christoph. „Selbst nach sieben Monaten Lockdown kamen alle zurück und wollten arbeiten“, sagt er. Das sei nicht selbstverständlich. Doch auch an ihnen ist die Pandemie nicht spurlos vorbeigezogen. Die Unsicherheit, die finanzielle Belastung – auf einen Teil der Überbrückungshilfe warten sie bis heute. „Da überlegst du schon, wie du den Betrieb optimieren kannst“, sagt der 50-Jährige. Langfristig wollen sie mehr Teilzeitkräfte einstellen, um das Kernteam zu entlasten. Das Frühstück haben sie gestrichen, um Zeit und Kosten zu sparen.

Doch am Grundkonzept hat sich nichts geändert. Alle zwei bis drei Wochen wechselt die Karte. Angeboten werden vor allem saisonale Speisen. Dreieinhalb Tonnen Spargel und 800 Kilogramm Pfifferlinge seien heuer über den Tresen gegangen. „Wenn ein Gast rechtzeitig vorbestellt, servieren wir auch Kaviar oder Hummer“, sagt Christoph. Oder wie an diesem Abend frische Flusskrebse.

„Apropos, komm mal mit“, sagt Christoph, führt mich in die Küche und reicht mir eine weiße Schüssel. Zwei Flusskrebse starren mich an. „Du musst den Schwanz abbrennen und sie dann mittig aufknacken“, sagt Christoph und macht es vor. Nach kurzem Gepule ist das Fleisch aus der Schale befreit und mit einem Löffel

vom zitronigen Gemüsesud verspeist. Absolut köstlich! Und dann setzt Bruder Michael noch einen drauf. Weil ich zu seiner Verwunderung noch nie Champagner getrunken habe, kredenz er mir ein Gläschen. Was für ein Selbstversuch, nicht nur angesichts dieses feinen Moments.

Jetzt also die Abrechnung: Ein Paar Schuhe heißgelaufen. Fünf Teller auf einmal gestapelt. Zig nette Gespräche geführt (auch mit dem Mann, der den Wickeltisch gesucht hat). 30 Grad im Schatten weggesteckt. Einen Wespenstich verarztet (nicht ich). Drei Teller am Boden (auch nicht ich, zum Glück). Zwei Männer oben ohne im Biergarten sitzen gesehen. Drei doppelte Espresso serviert. Tisch 210 abgeräumt, Tisch 208 eingedeckt (zum Glück waren nicht alle 250 Plätze auf einmal besetzt). Einmal gegen ein Regal gerempelt. 30 Servietten mit Messern und Gabeln bestückt. Mindestens 20 lustige Sprüche gehört. Ein Tag Muskelkater vorprogrammiert. Zwei Flusskrebse und ein Glas Champagner zum Feierabend probiert. Wie sagt der Gast: Passt so.