



Ein sehr emotionaler Ort: Am Roulettetisch müssen vor allem die Croupiers Nerven bewahren.

Fotos Cornelia Slick

Spielerisch am Spieltisch

Der Beruf des Croupiers ist aus der Mode gekommen. David Wünschel hat in Wiesbaden nachgefragt

Direkt in der ersten Hand des Abends geht es zur Sache. Mehr als 500 Euro liegen in der Mitte. Full House gegen Straße. Ein älterer Herr mit rotem Sweater und schütterem Haar freut sich über den Jeton-Haufen, der nun ihm gehört. Zwei weiße im Gegenwert von vier Euro lässt er liegen. Der Croupier steckt sie in den Schlitz für das Trinkgeld und lässt die Karten wieder über den Tisch fliegen.

Wie viel Übung hinter den scheinbar spielerischen Bewegungen steckt, weiß

Mike Moisiadis. Kurze Haare, frisch rasiert und natürlich im Smoking: Der 32 Jahre alte Wiesbadener arbeitet seit 13 Jahren in der Spielbank. Zunächst als Croupier, mittlerweile auch als Ausbilder. „Wer zwei linke Hände hat, ist hier falsch“, sagt Moisiadis. Ein wenig Fingerfertigkeit brauche es schon, um Croupier zu werden, außerdem ein gepflegtes Aussehen, seriöses und höfliches Auftreten und ein Talent für Zahlen. Bei Poker, Black Jack und Roulette müssen Geldbeträge schließlich zügig addiert oder mul-

tipliziert werden. Viele junge Leute fühlen sich von diesen Anforderungen anscheinend abgeschreckt. Denn obwohl nach einer dreimonatigen Ausbildung schon ein Festvertrag und ein Nettogehalt von etwa 1300 Euro winken, sucht die Spielbank ständig Nachwuchs. Von denen, die die Ausbildung antreten, besteht in der Regel nicht einmal die Hälfte die Abschlussprüfung.

„Manche jungen Leute denken, weil sie gerne Poker spielen, können sie direkt als Croupier anfangen“, sagt Saalchef Friedrich Becker. „Aber dazwischen liegt ein himmelweiter Unterschied.“ Er selbst durchlief die Ausbildung bei der Spielbank vor 40 Jahren. Damals galt Croupier bei jungen Männern noch als Traumberuf. Die Reichen zockten gerne, die Trinkgelder waren üppig. Der Spielsaal mit Kronleuchtern, schicker Holzvertäfelung und edler Einrichtung zog selbst saudische Ölscheichs an. Becker erinnert sich an Abende, als Gäste Millionenbeträge gewonnen und verloren. Doch das war zu D-Mark-Zeiten. Die Ölscheichs kommen nicht mehr, und die Konkurrenz ist gewachsen. Viele frühere Kunden zocken heute lieber im Internet.

Trotzdem fehlen der Spielbank Croupiers. Anderen deutschen Casinos geht es ähnlich. Die Bezahlung könne kein Grund sein, sagt Becker, schließlich gebe es ein vernünftiges Einstiegsgehalt und gute Aufstiegsmöglichkeiten. Ausbilder Moisiadis bekommt mittlerweile ein Nettogehalt von rund 3000 Euro. „Vielleicht mögen die jungen Leute die Arbeitszeiten nicht“, sagt Becker, denn ein Croupier arbeitet oft spät und am Wochenende. Eine von vielen Parallelen zur Gastronomie: „Wer sich entscheidet, Croupier zu werden, der könnte eigentlich auch als Kellner tätig sein“, sagt Becker. „Nur hier muss er keine Teller tragen, sondern Jetons durch die Gegend balancieren.“

Am Pokertisch wird es plötzlich laut. Der ältere Herr, der den ersten Pot gewonnen hatte, fühlt sich benachteiligt. „So geht das aber nicht!“, ruft er in den Saal. Der Croupier hatte versehentlich eine Fünf und eine Sieben aufgedeckt.

Beide Karten sind nun aus dem Spiel, zum Nachteil des älteren Herrn, der mit einem Paar Fünfer auf der Hand 20 Euro gesetzt hatte. Diesen Einsatz will er nun wieder zurücknehmen. Der Croupier reibt seine Hände und weiß nicht, was er machen soll. Hinter der Hornbrille blicken zwei bange Augen hervor. „Tut mir leid“, sagt der junge Mann. Ein Saalchef kommt und entscheidet: Der Einsatz gilt. Der ältere Herr ist seine 20 Euro los und geht verärgert vom Tisch.

„Bei einem emotionalen Spiel wie Poker ist es ganz normal, dass es auch mal laut wird“, sagt Becker. Immerhin habe der Croupier nach seinem Faupas richtig reagiert und sich entschuldigt. Um solche umstrittenen Situationen aufzulösen, gibt es in der Spielbank Videokameras und Saalchefs wie Becker, die auf den korrekten Spielablauf achten und sich um Probleme kümmern.

Weil sich seine Aufgabenfelder im Laufe der Zeit verschoben haben, sitzt Becker in Wiesbaden nicht mehr als Croupier an den Tischen. Hin und wieder besucht er andere Spielbanken, um sich dort dem Glücksspiel zu widmen. Das rät er auch seinen Kollegen: „Wer schon einmal Geld verloren hat, der

weiß, wie sich das anfühlt, und kann sich besser in den Gast hineinversetzen.“ Spielsucht sei unter den Mitarbeitern jedoch kein Thema. Wer gerne viel spielt, werde schließlich nicht Croupier.

Auch Mike Moisiadis sagt, dass er keine spielsüchtigen Croupiers kenne. Er selbst gehe nur äußerst selten in andere Casinos. Dafür habe er in der Spielbank Wiesbaden schon vieles erlebt, besonders am Roulette-Tisch. Einmal habe ihm ein Gast ein Trinkgeld von 6000 Euro gegeben. Für sich allein behalten durfte er es nicht: Alle Trinkgelder wandern in einen Topf und werden am Monatsende unter den Croupiers aufgeteilt.

Bis tief in die Nacht hat die Spielbank Wiesbaden geöffnet. Als Ausgleich für die ungewohnten Arbeitszeiten wechseln die Croupiers sich im Vier-zwei-Rhythmus ab: vier Tage Schicht, zwei Tage Freizeit. Rund 100 Croupiers sind in der Spielbank angestellt, von denen etwa jeder achte weiblich und jeder dritte unter 30 ist. Für die Ausbildung zum Croupier kann sich jeder anmelden, der glaubt, die Anforderungen zu erfüllen.

„Wenn alles passt, nehmen wir auch Leute mit Hauptschulabschluss“, sagt Becker. Fremdsprachenkenntnisse sind zwar von Vorteil, aber keine Pflicht. Besonders wichtig sei die Bereitschaft für einen guten Dienstleistung, sagt Becker. Dazu gehöre auch ein gepflegter Auftritt. Dreitagebart ist okay, lange Haare bei Männern aber tabu. „Das passt nicht zur äußeren Darstellung des Hauses“, sagt Becker. „Auch wenn manche Gäste natürlich so rumlaufen.“

So ist an diesem Abend zwischen vielen Anzugträgern auch der ein oder andere Besucher im Kapuzenpullover zu sehen. „Man kommt in die Spielbank und weiß nie, wer einen erwartet“, sagt Moisiadis. Die Abwechslung sei einer der Gründe, weshalb er sein Berufsleben lang Croupier und Ausbilder bleiben wolle. Arme Schlucker spielen hier neben Millionären, auch einige Berühmtheiten seien schon da gewesen. Wer denn genau? „Schweigepflicht“, sagt Moisiadis. Das ein oder andere Geheimnis muss die Spielbank schließlich wahren.

GESCHMACKSACHE

Macarons ins Nest!

Von Jacqueline Vogt



Von außen fast unscheinbar, innen von zweckmäßiger, praktischer Eleganz ist der Frankfurter Verkaufsort der Patisseriewaren von Florian und Sandra

Köller. Er liegt auf der Freßgass, ist gut zu erreichen, wenn man zu Fuß in der Innenstadt unterwegs ist; Autofahrer steuern Parkhäuser in unmittelbarer Nähe an. Oder fahren, am frühen Vormittag, auch schon mal bis fast vors Geschäft, was nicht wirklich legal, aber auch nachvollziehbar ist. Sie haben bei „L'Art Sucré“ entweder so viel bestellt, dass es unhandlich zu tragen ist. Oder sie wollen einfach schnell sein, mit gutem Grund. Wer zu spät kommt, den struft der Süßhunger der anderen. Die Törtchen und Eclairs und Petit Fours und mehr sind schnell weg, auch weil man alles auch in einem kleinen Cafébereich im Laden verzehren kann.

Die besten Macarons, die man kaufen kann, wenn man nicht in Paris, sondern in Wiesbaden, Bad Homburg oder eben Frankfurt unterwegs ist, gibt es in den „L'Art Sucré“-Läden in diesen drei Städten, schon der Anblick der regenbogenbunten doppelwandigen Baisergebäck-Taler mit Cremefüllung ist ein Genuss. Die Macarons schmecken durchweg hervorragend, glasklar und üppig in der Aromatik. Sie breiten sich sanft und nachhaltig am Gaumen und in der Nase aus, in Kombinationen, die wirken wie füreinander gemacht, sizilianische Zitronen und konfierter Ingwer etwa oder Pistazie und eingelegte Sauerkirchse. Ein kleines Kistchen Macarons jemandem ins Osternest getan: ein gutes Werk. Für denselben Zweck empfehlenswert: die Schokoladen und Nüsse, die Köller ebenfalls im Programm hat, namentlich die karamellisierten Macadamia-Nüsse mit Macadamia-Macadamia und Fleur de Sel und die Piemonteser Haselnüsse mit weißer Schokolade, von den Tafel-schokoladen die Milchschokolade gefüllt mit Nougat von gerösteten Macadamianüssen (80-Gramm-Tafeln bis etwa sieben Euro).

„L'Art Sucré“, Große Bockenheimer Straße 25 in Frankfurt. Öffnungszeiten: montags bis freitags von 10 bis 19 Uhr, samstags bis 18 Uhr, sonntags von 11 Uhr an. Online-Shop: www.lartsucree.com.

Apfelwein am Ostersonntag

FRANKFURT. Zu einer ganztägigen Veranstaltung rund um Apfelweine und Äpfel und auch Traubenweine lädt für nächsten Samstag, 15. April, Andreas Schneider auf den Obsthof seines Namens nach Nieder-Erlenbach ein. Während dieser „Osterprobe“ können die Erzeugnisse Schneiders verkostet und gekauft werden, außerdem dabei ist der Schweizer Jacques Perritz mit sortenreinen Apfel- und Birnencidres und das Weingut Hans Lang aus Hattenheim.

Zum Rahmenprogramm des Tages gehören nachmittags Konzerte der Sängervereinigung Nieder-Erlenbach (15 Uhr) und der „Misfits“ (16 Uhr) und eine Apfelsorten-Ausstellung, die der Landesverband Hessen des Deutschen Pomologenvereins zeigt (11 bis 18 Uhr, Am Steinberg 24, in Frankfurt, weitere Informationen im Internet unter www.obsthof-am-steinberg.de).

Pralinen im Schokoatelier

FRANKFURT. Süße Trüffel, als gefüllte Hohlkörper oder handgerollt, selbst gemacht, verziert und verpackt, die Rezepte gibt es oben drauf: eines der Seminare, die der Chocolatier Benjamin Schreiber in den nächsten Wochen in seiner Pralinenwerkstatt in Frankfurt-Bornheim anbietet. Der Pralinen-Kursus findet am 20. Mai, um 10 Uhr statt („Michis Schokoatelier“, Sandweg 60). Weitere Informationen telefonisch unter 0 69/40 89 80 66 (dienstags bis freitags von 11 bis 17 Uhr), im Internet unter www.michis-schokoatelier.de.

IMMOBILIEN

Petra genießt den Garten

Ihre nagelneue 3-Zimmer-Wohnung, inmitten der schönen Stadt Niederrhein, hat einen perfekt gelösten Grundriss. Auch der eigene Garten, in dem im nächsten Frühjahr Ihre bunten Blumen blühen, kann sich sehen lassen. Nur wenige Schritte sind es in die Stadtmitte und zum S-Bahnhof. In kurzer Zeit erreichen Sie Wiesbaden und Frankfurt. In der Wohnung dominieren Tageslicht, eine ganz nach Ihrem Geschmack gewählte Innenausstattung und der offene Kamin. Die beiden gut einzurichtenden Schlafzimmer und vor allem das riesige

E-Komm. E-Bedarf 48 kWh/m², Kl. A, Erdgas + Solar B, 2017
Wohnzimmer werden Ihnen gefallen. Für € 282.400 ziehen Sie in die Wiesbadener Straße. Rufen Sie an.

Dietmar Bücher
Schlüsselertiges Bauen
65510 Idstein
www.dietmar-buecher.de
☎ 0 61 26 / 5 88 - 1 20

Viel Freude

Ihre nagelneue 5-Zimmer-Penthouse-Wohnung in Hattersheim ist der Hammer. Mit dem Aufzug fahren Sie bequem direkt in Ihr neues Zuhause. Bis zu vier Meter hohe Decken erwarten Sie im alleine 42 m² großen Wohnzimmer. Das prasselnde Feuer im offenen Kamin sorgt für eine tolle Stimmung. Durch das große Schiebeelement gelangen Sie auf die geräumige Dachterrasse, wo viele uningeschränkte Sonnenstunden auf Sie warten. Die Innenausstattung des Wohntraumes legen Sie zusammen mit unserem Architekten fest. Zwei wunderschöne Tageslichtbäder warten auf eine exklusive Gestaltung. Für € 725.200

E-Komm. E-Bedarf 66,5 kWh/m², Kl. B, Erdgas, B, 2016
gehört die Wohnung im Main-Taunus-Ring Ihnen. Rufen Sie an und besichtigen Sie noch heute.

Dietmar Bücher
Schlüsselertiges Bauen
65510 Idstein
www.dietmar-buecher.de
☎ 0 61 26 / 5 88 - 1 20

SENIORENWOHNUNGEN

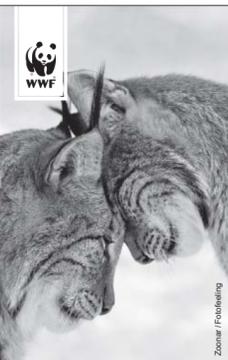
Service-Wohnen 55 plus

Neubau-Erstbezug, komfortable, helle 2+3 Zi. Service-ETW's, große Sonnenbalkone, KP ab 215.000 € (ab 3.250€/m²), DRK Betreuung im Haus, barrierearm, Lift, Gemeinschaftsräume (u.a. Fitness-, Werkraum), parkähnlicher, sonniger Innenhof mit Bouleplatz, E-Tankstelle, (EnEV B, 37 kWh/m²a, Gas, Bj. 2016) provisionsfrei.
☎ 02661/1385
info@hsb-bautraeger.de

MIETANGEBOTE SENIorenWOHNUNGEN

Service-Wohnen 55 plus

Bezauberndes Idstein
Neubau-Erstbezug, komfortable, helle 2 Zi. Service-ETW, großer Sonnenbalkon, incl. Küchenzeile, Parkett, barrierearm, Stellplatz, DRK Betreuung im Haus, Lift, Gemeinschaftsräume (u.a. Fitness-, Werkraum), parkähnlicher, sonniger Innenhof mit Bouleplatz, E-Tankstelle, (EnEV B, 37 kWh/m²a, Gas, Bj. 2016), ca. 66,4 m², 770,00 € + NK
Tel. 02661/1385
info@hsb-bautraeger.de



Zooner Fotobildung

IHRE STIFTUNG FÜR EINE LEBENDIGE ERDE!

Das WWF Stiftungszentrum bietet Ihnen an, eine eigene Stiftung für den Natur- und Umweltschutz zu gründen – ganz nach Ihren Wünschen.

Oberstes Ziel des WWF ist die Bewahrung der biologischen Vielfalt – ein lebendiger Planet für uns und unsere Kinder.

Für weitere Informationen und kostenloses Informationsmaterial zu unseren Angeboten wenden Sie sich bitte an:
Gaby Groeneveld
WWF Deutschland
Reinhardtstr. 18 | 10117 Berlin
Telefon 030 311 777-730
wwf.de/stiftung

Siegel für die Schulkost

Forscher aus Fulda prüfen Menüs auf Qualität und Geschmack

FULDA (Ihe). Mit einem neuen Markenzeichen soll künftig schneller erkennbar sein, welche Lebensmittelprodukte sich besonders gut für die Schulpflege eignen. Entwickelt hat es die Hochschule Fulda unter dem Namen: „whatsEAT – Gute Schul-Catering-Produkte“. Es ist das bundesweit erste Markenzeichen seiner Art, wie die Forscher am wissenschaftlichen Zentrum für Catering, Management und Kulinaristik (ZCMK) mitteilen. Welche vorbereiteten Lebensmittel sich eignen und welche nicht, soll damit künftig leichter zu überschauen sein.

Das Label für gute Schul-Catering-Produkte basiere auf den Erkenntnissen mehrjähriger Forschungsarbeit des ZCMK, heißt es seitens der Hochschule. Es soll Mensabetreibern und Schul-Caterern die Auswahl aus der Fülle an Convenience-Produkten erleichtern.

Da nicht jede Schule eine Frischküche anbieten kann, wird viel mit vorgefertig-



Will nichts anderes mehr machen: Der Wiesbadener Mike Moisiadis

ten Lebensmitteln gearbeitet, die nur noch zubereitet werden, zum Beispiel nur noch erhitzt werden müssen. Dazu zählen etwa Gemüselasagne, Züricher Geschnetzeltes oder Tomaten-Kräuter-Sugo. Es gibt aber auch komplette Menüs wie Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Süßkartoffeln und Ananas oder einzelnen Komponenten, die miteinander kombinierbar sind.

Die Leiterin des ZCMK, Stephanie Hagspiel, sagt: „Für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es eine breite Palette hochwertiger Lebensmittelzubereitungen, doch nicht alles trifft den Geschmack von Kindern und Jugendlichen.“ Aufgrund der steigenden Zahl an Ganztagschulen und zahlreicher Unterrichts- und Betreuungsangebote am Nachmittag nähmen immer mehr Schüler ihr Mittagessen in der Schule ein. „Vor diesem Hintergrund werde es zunehmend wichtiger, eine qualitativ hochwertige Gemein-