

Durch Zufall in der
Gastronomie gelandet:
Patrick Rüter



Steigende Betriebs-, Personal- und Energiekosten erhöhen den Druck im Gastgewerbe. Immer mehr Gastronomen geraten ins Straucheln und stellen außerdem fest, dass sich der bürokratische Aufwand in den letzten Jahren erhöht hat. Zum Beispiel, was die Dokumentationspflicht seit der Einführung des Mindestlohns oder die starre Regelung der täglichen Höchstarbeitszeit betrifft. Das größte Problem aber bleibt der mangelnde Nachwuchs an Fachkräften. Einer, der sich mit diesem Thema bestens auskennt, ist Patrick Rüter: Volljurist, Vorstandsvorsitzender vom Leaders Club, Mitinhaber von der Bullerei, dem Überquell und der Tellerrand Consulting GmbH. Auch das Alte Mädchen hat er mitbegründet. Wir haben mit ihm über die Hürden und Chancen im Gastgewerbe gesprochen. ●

? SZENE HAMBURG:
*Patrick, wie viele
Leute beschäftigt ihr
in der Bullerei?*

Patrick Rüter: Aktuell arbeiten 110 Mitarbeiter bei uns, davon circa 68 in Vollzeit und der Rest in Teilzeit oder als Aushilfe. Wir beschäftigen allein 20 Köche und sechs Kochazubis, daneben Service- und Barmitarbeiter, Mitarbeiter für die Reservierung,

Fachkräftemangel – ein hausgemachtes Problem?

Fehlender Nachwuchs Die Umsätze steigen, die Erträge sinken: Das Gastgewerbe in Hamburg steht heute vor großen Herausforderungen. Eine Branche ohne Zukunft?

► Interview: Jasmin Shamsi

den Eventverkauf, Empfangsmitarbeiter, einen Hausmeister und zwei Logistiker für die Warenannahme.

Wow, das ist eine Menge! Der Fachkräftemangel im Gastgewerbe ist momentan ein großes Thema. Welche Erfahrungen hast du gemacht?

Es ist heute wesentlich schwieriger, Personal zu finden. Vor allem Fachkräfte. Weil junge Menschen keine Lust mehr haben auf die lange Ausbildung und die schwierigen Arbeitszeiten. Der Fachkräftemangel ist in vielen Fällen aber auch ein hausgemachtes Problem: schlechte Arbeitsbedingungen – zum Beispiel Köche, die bei Neonlicht im Keller arbeiten müssen oder cholerische Chefs –, eine miserable Bezahlung, unprofessionelle Führung, zentrale Verteilung von Trinkgeldern – hat sich einer was eingesteckt? – tragen nicht gerade dazu bei, den Ruf der Branche zu verbessern.

Welche Lösungsansätze gibt es deiner Meinung nach?

Ich finde das Konzept der Refugee Canteen ziemlich clever, weil die Lehrzeit von Köchen und Servicekräften

auf eine Grundausbildung verkürzt wird. Die klassische Ausbildung an Hotelfachschulen ist teilweise einfach antiquiert und zielt an den Bedürfnissen vieler Betriebe vorbei: Man muss verschiedene Küchenposten oder Servier- und Anrichtemethoden lernen, die man heute in der Praxis meist gar nicht mehr braucht. Wer sich für einen Job in der Gastronomie interessiert, sollte einen schnellen und effizienten Einstieg finden. Auch Teilzeitmodelle sind sinnvoll, weil sie einen weiteren Anreiz bieten, zum Beispiel für junge Eltern.

Mit wem würdest du darüber gerne mal diskutieren?

Am liebsten mit jemandem aus der Wirtschaft, mit Hamburg Marketing zum Beispiel. Die Gastronomie ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Hamburg, das wird immer wieder übersehen. Wenn Hafenkonzerne ihre Mitarbeiter auf die Straße setzen, ist der Aufschrei groß und die Stadt bemüht sich, sie schnellstmöglich wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Geht eine Gastronomie pleite, interessiert das kein Schwein.



Von den Profis lernen in lockerer Atmosphäre: die Gastro Startup Sessions

Unsere Nachbarn machen es vor: In Kopenhagen kann man sehr schön beobachten, was passiert, wenn man die Gastro-Branche langfristigt fördert und wertschätzt. Die dänische Hauptstadt zählt mittlerweile zu den wichtigsten kulinarischen Hotspots weltweit.

Geld oder Sicherheit – was ist den Mitarbeitern von heute wichtiger?

Bei einigen meiner Mitarbeiter kann ich die typischen Merkmale der Generation Z beobachten: Die Work-Life-Balance ist wichtig, aber einen noch höheren Stellenwert hat die Bezahlung. Vielleicht hängt das damit zusammen, dass es in der Branche viele Quereinsteiger gibt, die ihre Zukunft in der Gastronomie nur übergangsweise planen. Da spielt Geld anfangs eine größere Rolle. Die über 25-Jährigen ticken da noch ein bisschen anders: Sie bringen sich ein, wollen Teil des Ganzen sein und arbeiten teamorientiert. Das versuchen wir nach Möglichkeit stark zu fördern. ●

● tellerand-consulting.com



Gastro Startup Sessions im Alten Mädchen

Gründer, Quereinsteiger, junge Gastronomen und Interessierte erhalten am 12. und 13. Februar die Möglichkeit, sich bei den „Gastro Startup Sessions“ über die kulinarischen Hotspots der Welt auszutauschen, gestandenen Profis aus der Branche auf Augenhöhe zu begegnen sowie konkrete Hilfe beim richtigen Umgang mit Personal(-Recruitment), Behörden und sozialen Medien zu erhalten. In Vorträgen, Panels und Workshops werden u. a. Tipps für Neugründungen gegeben sowie aktuelle Trends vorgestellt. Organisiert wird das Netzwerktreffen vom Leaders Club, durch das zweitägige Programm führen Tim Koch und Patrick Rüther.

Wo: Altes Mädchen, Lagerstraße 28b (St. Pauli)
Wann: 12. und 13. Februar
Infos: www.leadersclub.de/gsu-session



#FOODSZENE

Unsere Kollegin Jasmin Shamsi schlemmt sich für uns durch Hamburg. Als Foodredakteurin spürt sie die Geschichten über Macher und Marken auf und serviert sie uns brühwarm und immer neu gewürzt – in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG, online unter www.szene-hamburg.com und auf Facebook unter [@szenehamburg.essentrinken](https://www.facebook.com/szenehamburg.essentrinken)

● essen-trinken@vkfmi.de



Die Hidden Kitchen setzt auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln

Hanseatische Klassiker und vegane Knallergerichte

Hidden Kitchen Essen nach dem Baukastenprinzip: In der neuen Kiez-Location werden die Gerichte individuell zusammengestellt – Wohlfühlstimmung inklusive

Man läuft glatt dran vorbei, so unauffällig versteckt sich die Hidden Kitchen auf dem Kiez. „Kommt durchaus vor, dass Gäste anrufen und verzweifelt fragen: ‚Wo seid ihr denn?‘, lacht der Kellner, als ich ihn auf den Standort anspreche. Daher also der Name des lüthen Bistros, das seit knapp acht Monaten eröffnet ist. So gut getarnt, dass es bis heute ein Geheimtipp ist. Das Konzept: Die Verwendung von saisonalen, regionalen Produkten mit Fokus auf vegane Gerichte. Dahinter steckt ein junges kleines Unternehmen, das sich eine abwechslungsreiche Küche auf die Fahnen geschrieben hat. Es stellt sich dem Kampf gegen Plastikmüll, verzichtet möglichst auf unnötige Verpackungen und setzt dank der App „Too Good To Go“ auch ein Zeichen gegen die Nahrungsmittelverschwendung. Über diese wird von Restaurants überproduziertes am Ende des Tages vergünstigt an Kunden abgegeben.

In der Location zwischen Hans-Albers-Platz und Davidwache finden Gäste an drei großen Tischen für Gruppen sowie zwei Zweiertischen Platz.

Der schönste Ort ist der an der breiten Fensterfront. Auf einer Empore sitzt es sich hier etwas privater und man ist doch mitdendrin. Von der Decke hängen Lampen mit großen kugelförmigen Glühbirnen an einem dicken Tau, die den Raum in gedämpftes Licht tauchen und Hafencharme versprühen. Die Einrichtung ist wie der Laden selbst: unaufgeregt, simpel und gemütlich. Ein langer Flur erlaubt einen Blick in die offene Küche. Das Motto der Abendkarte: „Soulfood, hanseatische Klassiker und vegane Knallergerichte“. Alle Komponenten – Gerichte, Toppings, Dips – sind miteinander kombinierbar. Es gibt Salate aus Couscous, Linsen und asiatischen Wan Tans, Toppings in verschiedenen Varianten, klassische Rippchen oder auch ein in Bier gebadetes Backhähnchen, genannt „besoffener Hahn“.

Neben der Abendkarte gibt es noch eine Wochenkarte mit jeweils drei festen Gerichten. Ich wähle gebackenen Blumenkohl mit Kartoffelstampf, Rotkraut und Apfel-Chutney (9,90 Euro). Das hausgemachte „Dinkel-Würz-Brot“ ist leider aus, stattdessen empfiehlt mir der gut gelaunte Kellner geröstetes Graubrot mit dem Dip der Woche aus Avocado, Sauerrahm und Koriander. Dazu einen perligen Riesling. Letzterer kommt sehr unkonventionell in einem hohen Wasserglas daher, nun ja. Ein Weinglas wäre schöner. Gegen meine Bestellung ist nichts einzuwenden. Der Kartoffelbrei ist schön cremig, die Blumenkohlrischen auf den Punkt gebacken. Das Apfel-Chutney passt dazu hervorragend, es ist schön fruchtig und nicht zu süß. Platz für Nachtisch bleibt keiner mehr.

Inzwischen hat sich der Laden gefüllt, Freunde des Hauses kommen vorbei, man kennt sich. Die Stimmung ist erfrischend ungezwungen, man mopst sich schon mal eine Süßkartoffel-Pommes vom Nachbartisch. Ein Laden zum Runterkommen mitten auf dem trubeligen Kiez. Und für einen Verdauungsspaziergang ist die Elbe ganz nah. ● / Lilli Gavric

● Friedrichstraße 3 (St. Pauli),
Telefon 30 92 75 12; www.hidden-kitchen-hamburg.de

Bacchantisch tafeln in der Deichstraße

Vineyard Das Weinlokal in Eimsbüttel hat einen neuen Ableger, der norddeutsche Küche bietet

Zu den bekanntesten Hamburger Wein-Institutionen zählt das Vineyard Weinlokal in der Osterstraße. Dort gibt es zu den teils sehr guten und fair kalkulierten Weinen allerdings nur eine auf Kleinigkeiten beschränkte Speisenauswahl. Ganz anders stellt sich das im jüngsten Ableger dar: Im vielleicht schönsten Haus in der historischen Deichstraße findet der geneigte Genießer in rustikalem Ambiente ausgezeichnetes Essen, gepaart mit unschlagbar günstigen Spitzenweinen. Am aller moderatesten ist es mittags: Da kommen wöchentlich wechselnde Spezereien wie ein exzellent butterzart geschmortes Schaufelstück vom Rind mit hervorragendem Selleriepüree für um die zehn Euro auf die Teller. Abends wird kreative norddeutsche Küche der feineren Art zelebriert: Spitz-

kohlroulade mit Rahmpfifferlingen und Trüffel (14,90 Euro) Königsberger Klopse mit Kabeljau, Flusskrebs und Kapern (21,90 Euro) oder Sauerbraten von der Rehkeule mit Rosenkohl und Spätzle (24,90 Euro). Aber auch Flammkuchen (10,90 Euro) oder eine üppige, rustikale Abendbrotplatte (15,90 Euro p. P.) stehen zur Wahl.

Grandios ist das dazu angebotene Weinkonzept: Alle Weine aus der üppig bestückten Karte können inklusive einem Liter Wasser mit einem moderaten Korkgeld von 9,90 Euro auf den Verkaufspreis im Restaurant verzehrt werden – das gibt man woanders allein für das Wasser aus! So kann man deutsche Spitzenweine um die 20 Euro genießen, beispielsweise von Reichsgraf von Kesselstatt, sich an einer Flasche Crémant de Limoux delektieren (19,80 Euro) oder eine Flasche vom

guten Drappier Champagner hinter die Binde gießen (37,80 Euro). Richtig spannend wird das natürlich bei Weinen, die anderswo ein Vermögen kosten wie etwa der komplexe Cims de Porrera aus dem Priorat, hier für 33,80 Euro zu haben. Einen anständigen Barbaresco für 31,80 Euro findet man im Lokal auch nicht alle Tage – ganz zu schweigen von Philipp Kuhns grandiosem 2014 Spätburgunder Großes Gewächs „Steinbuckel“ für unter 50 Euro. Für ein unkompliziertes Zechgelage eignet sich ein solider Rioja Crianza für schlappe 19,40 Euro pro Pulle. Kurzum: ein echt gutes Konzept, und da die Herrschaften vor Ort nicht nur gut kochen, sondern auch ausnehmend freundlich und kompetent bedienen und beraten, kann man diese Stätte der Einkehr vinophilen Mitbürgern nur wärmstens an Herz und Gaumen schmiegen. ●

/ Gerd Rindchen

● Deichstraße 37 (Hamburg-Altstadt), Telefon 31 17 12 22; www.vineyard-deichstrasse.de



Ambiente,
Essen und
Weinkonzept –
insgesamt eine
runde Sache

Rindchen schlemmt



THE MAVERICKS
28.02. FABRIK



JOHN MAYALL
12.03. FABRIK



MOGLI
02.04. UEBEL
& GEFÄHRLICH



HELGI JONSSON
23.04. LAEISZHALLE (KL. SAAL)



JACK SAVORETTI
14.05. DOCKS

YOAV 12.02. NOCHTWACHE
GLASPERLENSPIEL 15.02. MEHRL THEATER
CLANNAD 18.02. FABRIK
HENRY JAMISON 10.03. NOCHTWACHE
SONATA ARTICA 16.03. FABRIK
BASTIAN BAKER 17.03. NOCHTWACHE
ROME 22.03. NOCHTSPEICHER
REBEKKA BAKKEN 23.03. MOJO
ALPHAVILLE 30.03. GRUENSPAN
HUGO HELMIG 02.04. NOCHTSPEICHER
MORITZ GARTH 08.04. NOCHTSPEICHER
ANNA AARON 23.04. NOCHTWACHE
EWERT AND THE TWO DRAGONS 24.04. NOCHTSPEICHER
TAMI NELSON 01.05. NOCHTSPEICHER
KLIFFS 03.05. NOCHTWACHE
BENJAMIN FRANCIS LEFTWICH 08.05. NOCHTWACHE
JENNIFFER KAE 21.05. NOCHTWACHE
SELINA MOUR 24.05. NOCHTSPEICHER
CHRIS ROBINSON BROTHERHOOD 26.07. FABRIK
TANITA TIKARAM 04.10. LAEISZHALLE (KL. SAAL)
TOM GAEBEL 13.10. LAEISZHALLE (GR. SAAL)
FISCHER-Z 23.10. GROSSE FREIHEIT 36
SNARKY PUPPY 26.10. GROSSE FREIHEIT 36
THE STRANGLERS 06.12. FABRIK
SILLY 07.12. LAEISZHALLE (GR. SAAL)

www.ticketmaster.de - Tickets 01805-2001

€0,14/Min. dt. Festnetz, Mobilfunk max. €0,42/Min.

a.s.s. concerts
& PROMOTION