

Coke Zero Auf ein ~~Bier~~ mit... Frank Oehler

FRANK OEHLER IST **ANGEPISST**. NEIN, NICHT WEIL VOR EIN PAAR MONATEN SEINE SPEISEMEISTEREI **PLEITE-GEGANGEN** IST. VIEL EHER AUF DIE **AKTUELLEN ZUSTÄNDE** IN DER **GASTRONOMIE** UND VOR ALLEM AUF DIE **POLITIK**.

Interview: Andrea Böhm, Fotos: Monika Reiter

OFFEN GESAGT

Frank Oehler ist nicht nur ein Handwerker, sondern auch ein Mundwerker. Ersteres hat er von der Pike auf gelernt und in vier Jahrzehnten seiner Schaffenskarriere verfeinert. So hat er zum Beispiel in vier verschiedenen Betrieben je einen Stern erkocht. Sein Können stellt er auch bei der Sendung „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ zur Schau, doch zuletzt geriet er durch die Pleite seines Sternerestaurants Speisemeisterei in die Medien. Uns erzählt er, wie es dazu kam und warum er es auch seinen Kollegen wünschen würde.

Im Mai wurde bekannt, dass Sie mit Ihrer Speisemeisterei Insolvenz angemeldet haben. Was war der Auslöser?

Frank Oehler: Das Problem war, dass eine Großrechnung mit 70.000 Euro ausstand. Diese wurde nicht überwiesen, das Zahlungsziel war drei Monate. Wir konnten die Gehälter nicht bezahlen. Wir sind eine GmbH, haben das Lokal gepachtet vom Finanzministerium. Dann war es eben so, dass einer von uns Geschäftsführern ins Amtsgericht gehen musste und Insolvenz anmeldete, weil sonst kommst du ins Gefängnis wegen Insolvenzverschlep-

pung. In Deutschland bist du dem großen Gesetzesapparat ausgeliefert. Jeder zweite Koch bzw. Gastronom steht mit einem Fuß im Gefängnis, weil er die Dinge nicht so versteht. Das Thema „Ehrlich währt am längsten“ ging sich nicht aus, weil ehrlich geht als Erster. Weil wir nicht Schwarzgeld generieren konnten, wir uns an die neun Stunden halten mussten, wir offizieller Vorbildbetrieb waren und wir an unserer Vorbildlichkeit gescheitert sind.

Wie überall hat auch bei euch der Fachkräftemangel zugeschlagen. Wie groß war der Schaden?

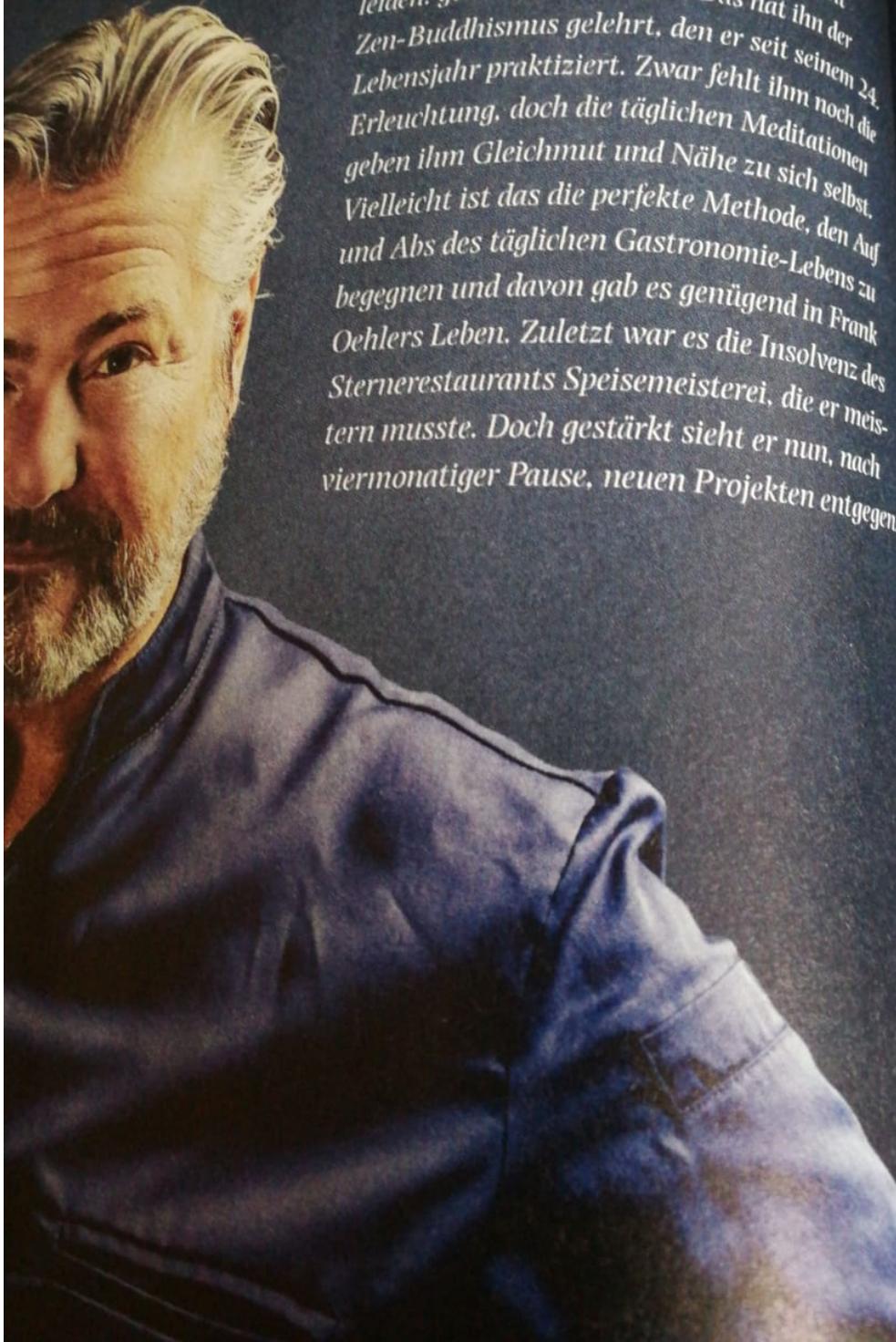
Oehler: Wir haben seit zwei Jahren gesucht und hatten kaum Bewerbungen. Und es wird auch nicht besser. Es ist ein politisches Problem, die SPD hat uns das größte Ei gelegt. Wir sind eigentlich nicht gescheitert, wir haben die Stecker gezogen. Die Speisemeisterei war so ein Wachkoma-Patient und der war auch nicht mehr am Leben zu erhalten, nicht unter diesen Konditionen, nicht unter diesen Prämissen und nicht unter dieser Philosophie. Und daher ist es auch Zeit, einmal Pause zu machen und darüber nachzudenken, was kann man ändern, wo ist das Problem. Und dann eben schauen, was kann man Neues an den Start bringen. ▶

Die Gastro-
nomen haben
jetzt Ver-
sagensängste
und finanzielle
Ängste. Und
das ist alles
ein Produkt
falscher Politik

Frank Oehler sagt, was Sache ist

IN DER MITTE

Zwei Tage im Jahr kann Frank Oehler nicht leiden: gestern und morgen. Das hat ihn der Zen-Buddhismus gelehrt, den er seit seinem 24. Lebensjahr praktiziert. Zwar fehlt ihm noch die Erleuchtung, doch die täglichen Meditationen geben ihm Gleichmut und Nähe zu sich selbst. Vielleicht ist das die perfekte Methode, den Auf und Abs des täglichen Gastronomie-Lebens zu begegnen und davon gab es genügend in Frank Oehlers Leben. Zuletzt war es die Insolvenz des Sternrestaurants Speisemeister, die er meistern musste. Doch gestärkt sieht er nun, nach viermonatiger Pause, neuen Projekten entgegen.



Ein Volk, das gerne isst, ist einfach viel entspannter, die haben mehr Wurzeln, mehr Tiefe, mehr Zugang zur Schöpfung.

Frank Oehler, Fan südlicher Länder

Hättet ihr – im Nachhinein betrachtet – bei der Mitarbeiterpolitik selbst etwas besser machen können?

Oehler: Wir haben Mitarbeiter eingebunden, Coachings gemacht, Gespräche geführt, weit über das Maß hinaus bezahlt, aber immer wieder musstest du sie neu zurückholen. Und irgendwann gibst du auf und sagst: Ich kann nicht mehr. Ich bin jetzt auch mit meinen Ressourcen am Ende, ich habe alles gegeben, das hatte keine Nachhaltigkeit mehr. Es kommt der Nächste um die Ecke, zahlt 100 Euro mehr, dann sind die weg. Alles, was du aufgebaut hast, hängt immer am seidenen Faden. Und das geht aufs Nervenkostüm. Und bevor du durchdrehst und mit Burn-out in der Nervenklinik landest, ist es schlauer zu sagen, ich muss jetzt reagieren. Alle warten ab und warten auf Selbstregulierung. Ich glaube nicht, dass es Selbstregulierung in der Gastro gibt. „Schau ma mal“, wie der Beckenbauer sagt. Aber auch wenn's kollabiert, dann wäre es ein Neuanfang. Also man muss sich neu sortieren. Wir brauchen Bildung, wir brauchen Zusammenhänge, wir brauchen Intelligenz, wir müssen mehr denken.

Was wäre Ihr Rezept, die Branche wieder schmackhaft zu machen?

Oehler: Wir brauchen mehr Easy-Going, wie es die Franzosen machen, die Spanier, die Italiener. Da sitzen alle am Tisch, keiner am Handy, da isst man drei Stunden gemeinsam. Im Kindergarten in Frankreich geht es schon los mit drei Gängen. Bei uns isst man zwischen Tür und Angel und da muss man sich allgemein auch einmal mit der Politik zusammensetzen. Denn das, was wir essen, hat ja auch mit Bildung zu tun. Was man isst, das ist man und wir essen richtig viel Schmarrn in uns hinein. Nichts kommt dir so nah wie Essen. Es geht einmal durch dich durch. Was Schüler essen, das wird auch ein fataler

Schaden für die AOK am Schluss. Deswegen ist das wichtigste Bildung.

Interessant. Bildung soll also die Lösung sein?

Oehler: Ja, es wäre mein großer Wunsch, dass Deutschland schlauer wird. Wir haben es mit Lebensmitteln zu tun, wir haben es mit Respekt zu tun. Die Leute kaufen sich die teuersten Grills und hauen irgendwelche Brutzler drauf, das ist doch völlig absurd. Die geben für Haustiere ein Vermögen aus und kaufen das billigste Schweinefleisch. Das muss ja alles nicht sein, wenn man es versteht. Dann muss man sich neu aufstellen. Keiner hat mehr Zeit, weil der Alltag so stressig ist. Das Essen geht halt unter, das war bei uns noch nie wichtig. Der Deutsche gibt, glaube ich, acht Prozent seines Gehalt für Essen aus, der Italiener 25 Prozent. Da ist auch atmosphärisch viel drinnen. Ein Volk, das gerne isst, ist einfach viel entspannter, die haben mehr Wurzeln, mehr Tiefe, mehr Zugang zur Schöpfung.

Die Zahlungsunfähigkeit der Speisemeisterei ist kein Einzelfall. Immer wieder hört man von Insolvenzen in der Sternegastronomie. Warum macht man es trotzdem?

Oehler: Sterneküche macht ja Spaß, weil sie lecker ist, weil sie durchdacht ist, weil sie die Gäste erobert. Dass sie heute nicht mehr tragfähig ist, ist halt so, da muss man umdenken. Wir haben nur angefangen, da kommen viele Kollegen nach, weil ich weiß, dass die Hälfte finanziell genauso in den Zahlen hängt wie die Speisemeisterei. Aber ich habe meine Freiheit wieder und die würde ich jedem Kollegen von Herzen gönnen. Diese Freiheit, neu zu denken, sich neu zu sortieren, sich neu aufzustellen. Das ist verloren gegangen durch die Zwänge. Die Fantasie, das Neugierige ist alles er- ▶



Wir haben zu viel Bildungslosigkeit da draußen, zu viel Toleranz gegenüber weichen Abläufen. Eigentlich ist jedem alles wurscht. Das haben wir von der Politik gelernt, die schiebt alles vor sich her.

Frank Oehler ist für Aktionismus

setzt worden durch Ängste. Die Gastronomen haben jetzt Versagensängste und finanzielle Ängste. Und das ist alles ein Produkt falscher Politik.

Christian Rach hat gemeint, eine Branchenrevolution wäre gut. Wie sehen Sie das?

Oehler: Wir hätten ganz viel Macht. Die Gastronomie hat 700.000 Arbeitsplätze in Deutschland. Wenn alle Gastronomen – zum Beispiel die guten – sagen würden: lasst uns gemeinsam einen Gesetzkatalog entwerfen, wo's langgeht. Die Jeunes Restaurateurs machen das zum Beispiel ganz gut, doch die sind auch noch zu klein, die haben zu wenig Einfluss. Die können die große Masse nicht dazu bringen, mit uns zu kooperieren. Von diesen 700.000 Leuten in der Gastronomie sind vielleicht fünf Prozent in der Lage, etwas zu verhindern. Und auch die kommunizieren zu wenig.

Warum ist das so?

Oehler: Eigentlich ist jedem alles wurscht. Das haben wir von der Politik gelernt, die schiebt alles vor sich her. Auch wir schieben alles vor uns her und die Speisemeisteri habe ich auch zwei drei Jahre finanziell vor mir hergeschoben, es hat sich aber nichts mehr geändert. Auch wenn große Kollegen wie der Bühner mit Sponsor die Knie gehen, dann ist es einfach mein gutes Recht, die Stecker zu ziehen.



VIDEO:

Wenn Frank Oehler in F
ist, ist er kaum zu bre
Warum, erfährst du hier
www.rollingpin.com/2