

»Lächle mehr als andere« ist die Zauberformel

Was guter Service heutzutage bedeutet: Ulrich Lochar führt Freunde der Esskultur bei ProHoGa durch ein umfassendes Seminar

Von Babette Staiger

Schwarzwald-Baar-Kreis. Von welcher Seite serviert man dem Gast die Speisen? Was macht eine gute Weinpräsentation aus? Wieso tranchiert man ein Filet von links nach rechts?

Antworten auf diese Fragen gab Ulrich Lochar, Urgestein der Gastronomie-Lehre aus Villingen-Schwenningen, im Rahmen eines von der ProHoGa organisierten Seminars in Schwenningen, das sich seit Ende Mai jeweils einmal wöchentlich an Kursteilnehmer richtete, die entweder schon langjährige Erfahrung im Gastronomie-Service hatten oder als Neu- und Quereinsteiger mehr über die Materie lernen wollten. Gekommen waren 15 Interessierte, aus dem Ortenaukreis, dem Konstanz Raum, aus Tuttlingen, Schramberg-Sulgen und aus unserem Kreisgebiet.

Unter ihnen fanden sich auch zwei Brasilianerinnen, Akademikerinnen, die es aus Liebe in den Schwarzwald verschlagen hatte, und die auf die originale Idee gekommen waren, über die reiche, badische Esskultur nicht nur ihr Deutsch zu perfektionieren, sondern auch die deutsche Kultur und



Die richtigen Handgriffe, elegant vor dem Auge des Gastes vorgeführt. Uli Lochar weicht seine Kursteilnehmer in die Kunst des Lachs-Filetierens ein. Foto: Staiger

Sprache besser verstehen zu lernen. Am vergangenen Dienstag

fand der Lehrgang seinen genussvollen Abschluss beim Servieren eines selbst kreierten Menüs.

Carlina Bigott und Michely Kaltenbacher haben beide je-

weils ein abgeschlossenes Studium im Personalmanagement und in brasilianisch-portugiesischer Literatur und Grammatik, und trotzdem arbeiten beide aus Leidenschaft aushilfsweise bei benachbarten Gastronomen im Service. »Die Idee, uns beide beim ProHoGa Seminar in Schwenningen anzumelden, hatte Carlina von ihrem Chef, der die Seminareinladung von der ProHoGa geschickt bekommen hatte«, erinnert sich Michely, die selbst in einem Kulturcafé bei Waldkirch arbeitet.

Am Abschlusstag servierte man sich gegenseitig die Menügänge und sprach dabei noch einmal das Gelernte durch. »Ich will hier nicht an meinen früheren Unterricht an der Hotelfachschule anknüpfen, sondern meinen Kursteilnehmern vermitteln, wie man Gutes gut verkauft«, schildert Uli Lochar, der jahrzehntelang als Serviermeister im Bereich Gastronomie der Hotelfachschule Villingen lehrte, warum er seit 15 Jahren dem Ruf der ProHoGa Inhaber-Familie Laufer-Pronnet folgt und sein Wissen weiter gibt.

»Halt - hat jemand gesehen was die junge Dame gerade falsch gemacht hat beim Wein-Einschenken?« - Auch beim Interview hat Lochar seine Augen noch überall. Natürlich: Ein Wein muss ordentlich präsentiert werden. Zum filetierten Lachs dürfen die »Versuchsgäste« einen tro-

ckenen Rosé, Kabinett, Jahrgang 2009 probieren. Ein Genuss aus Pfirsicharomen, ohne rosé-typische Härten, weil er knapp zwei Jahre lagerte, so dass sich ein Großteil der Säure bereits abgebaut hat. Es braucht natürlich viel Erfahrung, um einem Gast derart aus dem Stegreif den Mund wässrig zu machen.

»Lächle mehr als andere«, lautet die Zauberformel, die Lochar während des Abschlusseminars nicht müde wurde, seinen Schützlingen ans Herz zu legen. Diese hatten eine gute Gelegenheit, im Selbstverständnis eines »Wohlfühlmanagers« das Tranchieren und Filetieren vor dem Gast zu üben, am perfekten Eindecken eines Tisches zu feilen und dabei Erfahrungen zu teilen.

