

## Beruf vs. Berufung

Burn-Out ist in unserer heutigen Zeit nicht nur – wie so oft – eine Erweiterung unserer Anglizismen, aber auch eine moderne Krankheit. Modern, nicht weil sie „erfunden“, sondern vielmehr, weil sie geschaffen wurde. Ich persönlich kann von Schicksalsschlägen berichten aus meinem persönlichem Umfeld. Was ich erlebe, ist, dass Menschen sich entweder überfordert oder wie Maschinen fühlen. „Arbeiten, wie am Fließband“, „eine Kostenstelle mit zwei Ohren sein“, sind da die Aussagen. Meint, dass man dazu da ist, Aufgaben zu erfüllen, die „von oben“ gegeben werden. Es geht um Verbote, Gebote, Standards. Aber was hat das mit meinem Ausflug zu tun?

Wir schreiben das Datum 28. September 2014: Vor dem Laptop sitze ich gerade in Feierabendstimmung in meinem chambre des charme-Hotels von Claude Darroze. Das Haus ist sehr überschaubar mit seinen 23 Zimmern. Es gibt hier W-Lan, kostenfreie Parkplätze, Frühstück und eine Bar direkt neben einer süßen, kleinen Rezeption. Das Hotel ist sehr alt. Seit den 70er Jahren gehört es Claude Darroze. Er, Mitglied einer großen und bekannten



Familiendynastie, berühmter Spitzenkoch von Bordeaux mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, hat eine Nichte Hélène Darroze, Chef de cuisine im Connaught Hotel in London,



welche auch ihr eigenes Restaurant in Paris besitzt, was - naturellement - ihren Namen trägt. Seit 2012 gehört Sie sogar zu den Chevaliers (Ordre national de la Légion d'honneur) aus Frankreich. Die Familie ist sehr bekannt. Wenn man in Langon von der Polizei angehalten wird, weil man draußen sein Bier trinkt (welches nur bis Mitternacht gekauft werden darf) und man gefragt wird, wer man ist, dann



antwortet man, dass man für Darroze arbeitet – nachdem die Exekutive stotternd zu antworten versucht, ist das Thema gegessen. Man kommt sich ein bisschen vor wie bei „Der Pate“. Das Hotel & Restaurant Claude Darroze wird geführt von seinem Sohn Jean-Charles Darroze und seiner Frau Annelie. Auch, wenn nicht alle verwandt sind - es ist familiär. Man kennt sich. Auch seine Gäste. In dieser Stadt ist eben alles klein und bequem. Langon, die aquitanische Stadt mit nicht mehr als 8.000 Einwohnern ist ruhig. Hier *lebt* man. Weil man es kann. Das Wetter ist perfekt – zumindest für den Weinanbau. Was ich nur aus dem Urlaub kenne, ist hier Wirklichkeit: kleine Gassen, enge Straßen, Zweietagenhäuser und eine Brücke die uns nach Bergerac führt. Ja, es ist eine Stadt am Fluss. Der Hafen der Garonne ist von Bedeutung, weil hier die Teile der A 380 von und nach Toulouse transportiert werden.



Und so, wie man es liest, lebt es sich hier. Man arbeitet und man genießt. Am besten beides zur selben Zeit. Das heißt, es gibt hier Menschen, die sicherlich nicht arbeiten müssen (Menschen, die ihr Geld bei uns lassen). Aber die arbeitende Bevölkerung hier lässt es sich auch gut gehen. Es soll nicht heißen, dass es nicht stressig ist. Es ist jedoch nicht wie bei uns in Berlin in unseren Stätten. Wir alle kennen die stressigen Momente in unseren Hotels und Restaurants. Wir alle kennen diese Momente, bei denen man zum Beispiel im Bankett nach einer sechsstündigen Veranstaltung auch noch Gläser polieren muss für das Frühstück am nächsten Morgen und dann auch noch Frühdienst hat am folgenden Arbeitstag! Es ist hier nicht mehr oder nicht weniger. Aber es ist anders. Man begegnet sich auf Augenhöhe, was die Sachlage erleichtert. Unter Kollegen sowieso. Was ich meine ist die Begegnung mit dem Gast. Wir



sind Partner, wir sind Freunde. Der Freund will Qualität sehen, die *ich* produzieren *will*. So was habe ich persönlich noch nicht erleben können. Bisher war es immer nur die zu abfertigende Masse, die die Situation erschwert

jeden Gast (bei 600 PAX beispielsweise) individuell behandeln zu wollen.

Um meinen beginnenden Gedanken zu Ende zu bringen: Der Aufenthalt hat mir gezeigt, was es bedeutet zu arbeiten. Was es heißt, eine Leidenschaft für sich gewonnen zu haben. Gastgeber zu sein. Nicht die Corporate Identity, nicht die Philosophie, die auf großen Tafeln oder auf Internetseiten eines großen Hotels von Marketingabteilung niedergeschrieben wird, sondern la vie à Darroze ist der direkte Erschaffer meines neuen „Berufsgefühls“. Es ist so einfach sich, eines Konzerns angehörig, in der Theorie etwas auszudenken und für die dazugehörigen Betriebe als Festsetzung, festzulegen. Es geht meines Erachtens aber um den Gast, um das Individuum, dessen Wohlergehen uns doch am Herzen liegt, weil wir es wollen und nicht sollen. Es ist, als ob man erst hier und jetzt begreift worum es eigentlich wirklich geht. Wir haben bei Claude Darroze Gäste, denen die Chef de rangs und maitre d'hôtels mit Küsschen links und Küsschen rechts begrüßen, mit denen man smalltalkt und denen man jedoch gleichzeitig auf höchstem Niveau den Respekt zollt, welchen der Gast sich scheinbar wünscht: Service & Qualität. Vom Eindecken der Platzteller, über Weindegustationen am Tisch, Dekantieren am Guéridon über die Brotauswahl als russischen Service zu tätigen bis hin zum obligatorische Verzicht auf Buffetservice bei einer Hochzeitsfeier. Gediogene Klasse. Simple.



Es ist faszinierend, wie einfach die Synthese von Freund und Gast hier funktioniert und gelebt wird. Man muss dabei sein, um nachvollziehen zu können, was ich meine. Wenn es um das Lernen in der Schule geht, ist es nicht schwierig. Es geht nicht um das Verstehen, wie auf der Schulbank, sondern um das Begreifen. Das kommt von „etwas greifbar machen“. Etwas selber in der Hand zu haben. Ob es die lebendige Languste ist, die kurz vor dem Tötungsakt zubereitet wird, oder der Wein, dessen Lese ich live auf den Chateaus nebenan miterleben kann (man kann einfach zum Chateau fahren und wird herzlich aufgenommen und bekommt neben den englisch-französischen Erklärungen auch noch eine Verkostung gratis dazu!). Man wird sich dessen bewusst. Man wird selbstbewusst, also „sich seiner Selbst bewusst“. Was esse und trinke ich, wie verhält es sich in Bezug auf mein Dasein, was macht es mit mir? Es geht nicht darum auf etwas zu verzichten, sondern darum etwas zu genießen und zu wissen, dass es Leben gab, welches dem Wesen genommen wurde. Es geht um das Würdigen einer Sache. In jedem Detail. Auch das Verhalten am Gast. Es hat nichts Diplomatisches, nichts Strategisches, nichts Taktisches, wie man es aus Schulungen kennt und einem zum Beispiel bei einer Gastkontaktschulung eingetrichtert wird. All die Seminare für Upsellings - und wie sich solche Kurse schimpfen – brauch es nicht. Es geht nicht um Handel oder den immer steigenden Verkauf, nicht um Umsatzoptimierung. Es gibt natürlich Regeln, Muster, Ideale die man selber verwirklicht, weil man es will. Es geschieht jedoch auf Augenhöhe. Es geht auch nicht darum Leuten etwas zu schenken. Es ist ein auf gleicher Ebene stattfindender Deal mit dem Produkt und dem Gast - mit uns als Mediator. Kurzum und was ich eigentlich sagen will: Wir leben eine Idee. Als Künstler, dessen Dasein gewürdigt wird.



20. September 2014: Begonnen hat die Fahrt mit der Ankunft in Bordeaux, von wo wir nach Arcachon mit einem eigenen Bus gefahren wurden. Die Unterkunft war sehr schön und einfach. Direkt am Meer. Es ist eine Herberge für Kinderlose, die des Öfteren auch

Jugendliche auf ihre Durchreise aufnimmt – aus aller Herren Länder. Während wir dort übernachteten, haben wir neben den unendlich vielen Eindrücken, die wir gewinnen durften, auch eine Austernschulung mit praktischem Bezug bekommen. Dafür sind wir nach Arcachon an die Atlantik gefahren, was west-südwestlich von Bordeaux liegt. Im dort gelegenen Museum haben wir was über die Zucht und das Angeln gelernt. Es ist ein sehr komplexer und zeitintensiver Prozess, der auch da wieder einem klar macht, dass die Auster nicht einfach gegessen wird – beim Schlürfen einer Auster kommen neben der glibbschigen Masse, die von einem Muskel zusammengehalten wird, einem noch ganz andere Bilder in den Sinn: die der Arbeit, die der Vorbereitung, sowie Nachbereitung, die der Ernte und die der körperlichen Anstrengungen, die die Austernzüchter auf sich nehmen mussten. Und: die Bilder der Zeit und Geduld, wohlwissend, dass der Prozess, der bis zu drei Jahre andauern kann, womöglich umsonst gewesen ist. Umsonst gewesen ist zumindest nicht unsere Fahrt dorthin. Es war zu dem Zeitpunkt Tideniedrigwasser und hatte was von einer stillen Unendlichkeit, in die man hineingeblickt hatte, wenn man auf dem Steg bis zum Ende gepilgert ist und vergebens versuchte überhaupt etwas zu erblicken. Die Gezeiten bekamen wir auch übrigens vor unserem Heim zu spüren. Innerhalb kurzer Zeit wurden wir Zeuge von Ebbe und Flut – und das mitten im Geschehen.



Nachdem wir in Saint-Émilion waren, was ich persönlich nicht so sehr interessant fand und wir uns da – was für eine Überraschung – auch mit dem Wein beschäftigt hatten (Weinkellerbesichtigung, Weinverkostung etc.) sind wir dann in unserer Poleposition angelangt: Bergerac. Das ist



unser Dreh- und Angelpunkt gewesen, auch, wenn es sehr gemütlich und überschaubar ist. Bergerac, eine Stadt, die sehr wenig (aber mehr als Langon) Einwohner zu haben scheint, ist durch seine Geschichte geprägt und eine Stadt, die durch ihre Tradition strotzen kann und es auch tut. Das eigene Weinanbaugebiet, Bergerac, ist vielleicht nicht so populär, zumindest nicht auf internationaler Ebene, wie die Weine aus Bordeaux, weshalb sie auch nicht so teuer verkauft werden. Die Qualität ist jedoch konkurrenzreif. Getrunken wird hier, wie wir das bei einer professionellen Verkostung erleben konnten, gerne süß. Der Monbazillac, ist hier dem Sauternes, auch einem Dessertwein, jedoch aus Bordeaux, sehr ähnlich – nicht so aromatisch, nicht so intensiv. Aber sehr voluminös mit einer lang anhaltenden Ausdrucksstärke.



Zurück zum Hotel. Trotz der in Frankreich von Jospin eingeführten 35-Stunden-Woche (Ausnahmen gibt es mit 39 Stunden u.a. in der Hotellerie), hält man sich nicht dran. Es ist auch in meinen Augen in einer Dienstleistungsbranche nicht möglich, so etwas durchzusetzen. Allein der Versuch dies zu wollen, würde doch bedeuten, dass man seinen Beruf verfehlt hat oder nicht ganz verstanden hat, wofür es geht. Klar gibt es den Flair bei den Franzosen (ich erlebe es live!): Kurz eine Mittagspause machen mit drei Gängen und einem korrespondierenden Wein, dazu Dessert und noch ein Café (bei uns würde man Espresso sagen). Das kostet nicht nur Geld, sondern auch richtig Zeit. Und die nehmen sie sich, die Franzosen. Als Büro-Mitarbeiter stört es auch keinen, wenn der Aktenordner liegen bleibt und halt zwei Stunden später verschoben wird. Das ist bei Hotelmitarbeitern anders. Köche essen in der Küche, Barkeeper im Stehen und der Service setzt sich auf die Treppe, die zum Keller führt. Bei uns im Hotel-Restaurant-Darroze regelt man dies anders: Wir essen



alle zusammen, decken den Tisch, trinken Wein, dazu gibt es dann Käse, Aufschnitt, Brot und Wasser. Vielleicht gibt es noch ein Dessert. Auch die Dienstplanung ist sehr human. Es ist so, dass man miteinander spricht und immer eine Lösung findet, wenn Termine „im Weg sind“ oder man ein Wunschfrei hat – arbeiten tut man hier halt sehr viel. Ob man frei bekommen möchte oder an einem Tag pünktlich raus muss, weil man einen Arzttermin hat - „das ist kein Problem“, sagt die Chefin. Kollegialität wird hier sehr groß geschrieben – das ist mir aufgefallen.

Es gibt bei dem ganzen Austausch selbstverständlich noch einen weiteren Aspekt: die persönliche Komponente, die unweigerlich an die fachliche anknüpft. Es hat während des gesamten Roadtrips immer engen und zwischenmenschlichen Kontakt gegeben. Ob es ein Zimmer ist, welches man sich teilt, man zusammen arbeitet, zusammen einen Dienst beginnt, miteinander spricht, um sich auszutauschen, sich gemeinsam einen Wagen leiht oder um voneinander zu lernen. Letzteres war nicht immer einfach. Wir sind alle Auszubildende, die sich ein und denselben Status teilen. Das ist uns gemein. Aber natürlich gibt es messbare Unterschiede (verschiedene Jahrgangsstufen, diverse Betriebsarten, sprachliche Voraussetzungen etc.) und persönliche Diskrepanzen (Humor, Interessen, Umgang mit etwas oder jemandem etc.), die uns dann leider doch verschieden machen. Das wichtigste Prinzip, welches ich hier lernen konnte ist „fair“ zu bleiben. Es ist mir nicht immer gelungen. Man hätte denken können, dass einem das alles eh egal ist, weil die Zeit kurz, die wir zusammen verbringen und das Ende absehbar ist. Nur sind die

Erfahrungen einzigartig und nicht so oft wiederholbar (um nicht zu sagen, gar nicht wiederholbar). Es ist also, und das wird auch immer so sein, an der Zeit gewesen sich mit sich selbst auseinander zu setzen und sich einer Sachlage zu stellen. Einem Streit, einer Situation, einer Tat aus dem Weg zu gehen, um nicht Teil dessen sein zu müssen, war bisher meine Art, meine Probleme bei mir zu lassen und mich nicht von jemandem oder etwas beherrschen zu lassen. Dieses Mal ging dieser Versuch, Gott sei Dank, schief. Wir sind alle *zusammen* stark – so unterschiedlich, wie wir sind – mit allen Ecken und Kanten. Diese Prämisse ist das, was man Leben nennen kann und als Chance wahrnehmen sollte, um sich weiterzuentwickeln. Was hier nicht perfekt gelaufen ist, läuft beim nächsten Mal halt besser.



**In bester Erinnerung und à bientôt**

Michel Brzozowski

Langon, vers la fin septembre, début octobre 2014

*Ein verpflichtender Bericht über den Austausch & Bildungsurlaub mit Bergerac vom 20. September 2014 bis einschließlich 11. Oktober 2014*