

Stammgäste notwendig & übel

Vier Meinungen, ein Thema

Stammgäste kommen selten allein, Stammgäste bringen gerne Hunde, Kinder und andere Raufbolde mit, mit denen sie sich sonst nicht sehen lassen können. Stammgäste haben immer Sonderwünsche: Froschenkel bitte mit roten Stiletto und das Hühnerfrikassee besser ohne Huhn. Stammgäste sitzen meist an dem Tisch, von dem aus sie am besten den Service dirigieren können. Und möglichst nah an der Küche, damit sie bei Fragen und Korrekturen gleich an den Herd springen können. Stammgäste gehen nicht nur der Küche und dem Service auf die Nerven, sondern auch den anderen Gästen. Es müsste ein Lokal nur für Stammgäste geben.

Ludwig Fienhold



Gruß von den Köchen an alle Stammgäste in Restaurants: Wir brauchen Euch aber im Grunde genommen können wir Euch nicht leiden, denn Ihr seid die, die uns das Leben schwer machen. Ihr kommt mit Freunden und wollt gut dastehen, ein Sonderwunsch nach dem anderen, ne Beschwerde (ich hab es hier aber 10 Ma(h)l anders gegessen) und auf dem Weg zur Toilette noch mal in die Küche abgebogen und sich unterhalten wollen – bei uns hängen aber 10 Bons a sowieso an der Wand. Wenn Ihr

dem Restaurant schon so nah seid, stellt Euch doch mal zum Spaß zwei Tage als Praktikant in die Küche, um alles besser zu verstehen. Als Stammgast wird Euch das fasst jeder Küchenchef genehmigen.

Ihr erwartet alle Qualität, diese können wir liefern wenn wir im Voraus planen können. Mit Walk-Ins, Improvisation und Free Style kann das vorgegebene Level kaum eingehalten werden, sondern bleibt ein Zufallsprodukt, selbst wenn die besten Köche am Herd stehen. Dies schreibe ich als „Edelpraktikant“ der früher auch immer seinen „Auftritt“ genossen hat. Und an alle Vegetarier, Allergiker und Intoleranten – das wisst Ihr doch sicherlich schon bei der Reservierung und nicht erst nach dem 3. Gang?

Frank Schlindwein



Stammgäste brauchen viel Aufmerksamkeit

Frequenter sind eine üble Notwendigkeit. Pilsstuben hatten nur Stammgäste, doch die gibt es so gut wie nicht mehr. Ab wann ist man eigentlich ein Stammgast? Nach dem dritten Mal oder bei monatlichem Besuch? Auch Messegäste, die nur einmal im Jahr kommen, das aber kontinuierlich, sind Stammgäste, auf die man als Gastronom angewiesen ist. Man kann sich als Koch und Kellner auf seine Stammgäste einstimmen, denn man kennt ja die Macken. Wem diese zu viel werden, kann doch auch den Stammgast in seine Schranken weisen. Wo ist eigentlich das Problem? In

jedem Fall sollten Gastronomen und der Service Stammgäste nicht bevorzugt behandeln und stundenlang mit ihnen Schwätzchen halten. Ein solcher Umgang und die Einteilung in die 1. und 2. Klasse verärgern die anderen Gäste. Das ist das Problem!

Peter Lunas



Auch Mäuse können
Stammgäste sein

Ein Stammgast ist meist ein unangenehmer Mensch, weil er alles will und wenig gibt.

Charles Schumann