

## Rezension

NIERHAUS Pierre, PLONER Jean-Georges: Reich in der Gastronomie. Strategien für die Zukunft. 3. überarb. Aufl. Matthaes, Stuttgart 2010

**Doris SCHATZL**

*Wer nichts wird, wird Wirt* sagt der Volksmund. Tatsächlich bestätigen Lehrende von Hauswirtschafts- und Hotelfachschulen, dass ihre Absolventen nicht in dem zu erwartendem Ausmaß in der Gastronomie tätig werden, sondern in anderen Branchen landen. Wer betreibt also die vielen Gaststätten, Bistros, Wirtshäuser und Pubs, die in allen europäischen Städten beinahe täglich aus dem Boden schießen? Und oft genauso schnell wieder verschwinden.

Ein Blick in die Gastronomielandschaft zeigt, dass der Traum vom eigenen Lokal sowohl von bekannten Schauspielern und Stars, aber auch von Enthusiasten und Quereinsteigern geträumt wird, die aus völlig anderen Branchen kommen. Allen gemeinsam ist jedoch der Gedanke, der dem Buch von Nierhaus/Ploner den Titel gibt: „Reich in der Gastronomie.“ Pierre Nierhaus sieht sich selbst als Gastro-Coach und Strategieberater, der als Experte für Trends und internationale Gastronomie tätig ist. Sein Co-Autor Jean-Georges Ploner hat ebenfalls in der Hospitality Consulting sein Betätigungsfeld gefunden. Zwei „alte Hasen“, die im vorliegenden Band jenen unter die Arme greifen möchten, die in der Gastronomie groß rauskommen möchten.

„Reich in der Gastronomie“ erscheint 2010 in der 3. überarbeiteten Auflage im Matthaes Verlag und ist ein Ratgeber amerikanischen Stils. Die Gestaltung des Buches ist optisch ansprechend, farblich abwechslungsreich und mit Fotos und Grafiken ausgewogen bestückt. Der freundschaftliche, zwar im Imperativ gehaltene Sprachstil, entspricht durchaus einem Ratgeber. Das vertikale Verhältnis, das sich dadurch zwischen Autor und Leser entwickelt, wird noch verstärkt durch Merksätze, Aufzählungen und Hervorhebungen.

Auf 271 Seiten finden sich äußerst kurze Kapitel, hervorgehobene Leitsätze in farbigen Kästen und Zitate, wohin das Auge reicht. Dabei wurde kaum ein Unterschied gemacht zwischen den Kontexten, aus denen diese Zitate stammen: Winston Churchill, Beate Uhse, Madame Curie, Mahatma Gandhi, Jürgen Klinsmann, um nur einige zu nennen, bei denen die Autoren fündig wurden, wenn es darum ging, die eigenen Empfehlungen zu unterstreichen.

Die Anleitung zum Erfolg als Gastronom durchläuft nach der Nennung von 15 Erfolgsfaktoren alle klassischen Unternehmensbereiche, vom Konzept zum Management über Marketing bis hin zur Umsetzung. Die Autoren gehen dabei manchmal stark ins Detail, z.B. bei der Beschreibung, wie man sich ein Netzwerk bildet, und belegen dies mit persönlichen Erfahrungen. Daneben werden Tolstoi und Nierhaus selbst zitiert. Persönliche Details aus der Erfahrungswelt

der Autoren machen das Buch zwar kollegial und locker, andererseits stellt sich aber doch die Frage, was man mit so viel Einblick in das Leben von Herrn Nierhaus anfangen soll. Darüber hinaus finden sich zahlreiche Fotos der Autoren mit Personen des öffentlichen Lebens an verschiedenen Orten in und außerhalb Deutschlands, was die persönliche Expertise wohl nochmals in den Vordergrund rückt.

Empfehlenswert ist dieser Ratgeber für gastronomisch Ratlose auf jeden Fall, wer allerdings schon Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt hat und Grundkenntnisse eines Handwerks, sei es als Koch oder Kellner, besitzt, der sollte sich zusätzlich im Bereich Marketing und Management fortbilden, um sein Lokal erfolgreich führen zu können. Denn die Quintessenz einer erfolgreichen Gastronomie wurde von Nierhaus und Ploner treffend erkannt: immer sind es eine Vielzahl an Faktoren, die ausschlaggebend sind für Erfolg oder Misserfolg!