



Iktatószám

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

Tárgy

640.241

Hely

Idő

"1913"

Személy

Forrás:

Neues Polit. Volksblatt

Helvszám

Bp.

(Hely)

1913 11/2

(Idő)

(Köt. v. füz.)

Oldalsz.

Die neue Kellnerschule.

Der erste Lehrkurs der „Piccolos“.

Budapest hat sich in den letzten Jahren zur Kaffeehausstadt par excellence entwickelt. Das ist eine Tatsache, die nicht bestritten werden kann, und die Fremden, die hierher kommen, konstatieren mit Erstaunen, daß die Budapester Kaffeehäuser an Größe und Eleganz die Cafés der übrigen Großstädte übertreffen. Wir Einheimischen vermögen es am besten zu beurteilen, in welchem Maße die Zahl unserer Kaffeehäuser zugenommen hat, und heute gibt es in der Hauptstadt keine verkehrsreiche Straße, in der nicht mehr oder minder elegant eingerichtete Cafés zu finden wären. Namentlich auf der Andrássystraße, auf dem Ring und auf dem Donaucorso ist die Zahl der Kaffeehäuser auffallend groß, denn diese Gegenden sind am meisten frequentiert und für die Cafés die besten „Posten“. Für ein in diesen Vierteln gelegenes Kaffeehaus werden gerne 300.000 bis 400.000 Kronen — in vielen Fällen auch mehr — bezahlt, ein Preis, der dem Laien horrend, dem Fachmann aber durchaus acceptabel erscheint, denn das Erträgnis eines solchen Kaffeehauses entspricht in jeder Beziehung dem investierten Kapital. In den letzten Monaten wurde in den hauptstädtischen Cafés eine Neuerung eingebürgert, die sich im Auslande sehr gut bewährt und auch hier den Beifall des Publikums gefunden hat: die Verabreichung warmer Speisen, die der Kaffeehausbesucher bisher entbehren mußte, so daß er gezwungen war, mit kalten Speisen vorlieb zu nehmen, wenn er zum Beispiel nach dem Theater kein Restaurant besuchen wollte. Diese Neuerung, die seinerzeit Anlaß zu verschiedenen Reibereien zwischen den Restaurateuren und den Cafétiers gegeben hat, ist heute fast in allen größeren Kaffeehäusern eingeführt, und daß sie einem Mangel abgeholfen hat, geht am überzeu-

gendsten wohl daraus hervor, daß namentlich an Sonn- und Feiertagen in den Abend- und Nachtstunden die Cafés überfüllt sind.

Die Entwicklung unseres Kaffeehauslebens hatte zur Folge, daß das Publikum an das Café erhöhte Ansprüche stellt, nicht nur was Bequemlichkeit und Eleganz betrifft, sondern auch in Bezug auf die Qualität der Speisen und die prompte, tadellose Bedienung. Mit dem letzteren Umstande hat die Gewerkekorporation der Budapester Cafétiers gerechnet, als sie den Plan in Erwägung zog, in der Hauptstadt eine Schule für Kaffeehauskellner, beziehungsweise für „Piccolos“ ins Leben zu rufen. Man beobachte einmal den Piccolo eines großen Cafés, der erst vor kurzem seinen neuen Posten angetreten hat, und an seiner Ungeschicklichkeit und Unbeholfenheit wird man gewahr, daß der kleine Mann niemals fachgemäßen Unterricht genossen hat. Das ist nun anders geworden, denn die „Piccoloschule“, die vor einigen Wochen in den im Hause Große Nufzbaumgasse 3 gelegenen Lokalitäten der Gewerkekorporation der Budapester Cafétiers eröffnet und ihrer Bestimmung übergeben worden ist, hat sich die fachgemäße Ausbildung der zukünftigen Kellnergeneration zur Aufgabe gemacht, und schon die bisher erreichten Resultate beweisen, daß die Schule ihrer Aufgabe in jeder Beziehung gewachsen ist. Hier werden die Piccolos in erster Reihe im Serviren unterrichtet, wobei man bemüht ist, ihnen die Regeln des guten Anstandes heizubringen. Das Amt des Lehrers üben vier geschulte Kellner aus, die in hiesigen Hotels ersten Ranges thätig sind. Außerdem wird den frequentanten der Schule in ungarischer, deutscher und französischer Sprache, sowie in der schweren Kunst des Rechnens und der Rechtschreibung Unterricht erteilt, so daß ein Piccolo nach Absolvierung des drei Jahre währenden Lehrkurses im Stande ist, eine Speisekarte in den erwähnten drei Sprachen

abzufassen. Trotzdem die Schule erst seit kurzem besteht, ist sie sehr gut besucht; mehr als hundert Piccolos haben sich zur Aufnahme gemeldet und sind von dem redlichen Bemühen erfüllt, ihre Lehrer und das Publikum zufrieden zu stellen. Es ist zu hoffen, daß die Schule, die auf Anregung des Präsidenten der Gewerkekorporation, des Cafétiers Ignaz Weiberner, gegründet worden ist und unter der Leitung des Direktors Walter steht, auf dem Gebiete der Ausbildung der Kellner noch Ersprießliches leisten wird. In den nächsten Wochen wird in der Hauptstadt eine zweite Institution ins Leben gerufen werden, die ebenfalls mit der Entwicklung des modernen Kaffeehauses in Verbindung steht und bezweckt, einem fühlbaren Mangel abzuhelpen. Es

ist dies die zu errichtende Schule der Kaffeesieder, die schon in den nächsten Wochen ihre Thätigkeit aufnehmen wird. Diese Schule, eine Schöpfung der Fachsektion der Kaffeesieder, hat den Zweck, die Kaffeesieder — die Ausübung dieses Erwerbszweiges ist an keine Qualifikation gebunden — einer gründlichen Ausbildung theilhaftig werden zu lassen, die es ermöglicht, sämtliche warme Speisen, Gefrorenes usw. in tadelloser Weise in der Kaffeehausküche zu bereiten. Bisher war es, namentlich in den kleineren Cafés, der Fall, daß die warmen Speisen in der Wohnung des Cafétiers zubereitet wurden, wodurch den sanitären Anforderungen nur zum Theile Genüge geleistet wurde. In der Zukunft wird nun jeder Cafétier einen ausgebildeten Kaffeesieder anstellen können, dem er die Zubereitung der warmen Speisen wird anvertrauen können. Die Errichtung dieser Schule ist demnach nicht nur ein Interesse der Kaffeesieder, sondern auch der Cafétiers, die in der Zukunft geschultes und tüchtiges Küchenpersonal erhalten werden. Die Schule, die unter der Leitung Moriz Erdélyi's steht — um ihr Zustandekommen hat sich Sekretär Johann Giróssik verdient gemacht — wurde nach dem Muster der Wiener und Berliner Schule organisiert.

j. m.