

Serie: Außergewöhnliche Dienstleistungen

Die echten Rachs

Mit fast 90 000 Unternehmen gehört die Dienstleistungsbranche zu den größten und vielseitigsten Wirtschaftszweigen der Stadt. In lockerer Folge stellt die **hamburger wirtschaft** einige „Exoten“ der Branche vor. In dieser Ausgabe: Restauranttester.

Wenn Christian Rach für seine Fernsehshow „Rach, der Restauranttester“ Gastbetriebe in ganz Deutschland aufsucht, kommt alles auf den Prüfstein. Nicht selten sieht sich der Spitzenkoch dabei mit heruntergewirtschafteten Restaurants konfrontiert, denen er eine neue Menükarte, eine modernere Einrichtung, ein optimiertes Marketingkonzept oder auch mal einen „keckeren“ Namen verordnet.

Doch sieht so die Realität eines Restauranttesters aus? Einige wenige Anbieter in Hamburg haben in dieser speziellen Dienstleistung ihre Berufung gefunden. Wie in Christian Rachs TV-Show begutachten sie Restaurants und Hotels unter verschiedenen Gesichtspunkten, zumeist allerdings in standardisierter Form. „Rund 150 Fragen umfasst ein Bewertungsbogen für einen Restauranttest, für Hotels sind es sogar 600 bis 1 500 Fragen“, sagt Bettina Siesté, die unter dem Firmennamen „Bettina Siesté Hotellösungen“ Restaurants und Hotels unter die Lupe nimmt. „Im Unterschied zum Fernsehen treten Gastronomiekritiker im realen Leben allerdings anonym auf.“ Bestellt ein Restaurantbetreiber einen Tester, weiß er nur, dass in den

nächsten Monaten jemand vorbeikommen wird, den genauen Zeitpunkt jedoch kennt er nicht. Zudem ist ihm weder der Name noch das Aussehen des Kritikers bekannt. Bewertet werden können daher nur Aspekte, die der Gast auch zu beurteilen vermag. Dazu ge-

hören Service, Toilettenhygiene und Sauberkeit des Geschirrs ebenso wie Preis-Leistungs-Verhältnis und Fachkompetenz des Personals. Begutachtet werden natürlich auch Speisen und Getränke. Während der TV-Restauranttester Einblick in die Buchhaltung erhält sowie Inhaber, Angestellte und Gäste interviewt, verhält sich der reale Gastronomiekritiker wie ein „normaler“ Gast. Er agiert nicht wie Christian Rach als Unternehmensberater und überarbeitet daher auch nicht die gesamte Firmenphilosophie. Neben den Tests, denen ein konkreter Auftrag zugrunde liegt, gibt es zahlreiche Gastronomieführer, die ebenfalls Restauranttests durchführen – „Gault Millau“ und „Guide Michelin“ gehören international zu den bekanntesten. Die Gourmets von Michelin gaben kürzlich bekannt, dass sich im Jahr 2012 gleich sieben Hamburger Restaurants mit einem Michelin-Stern schmücken dürfen, zwei gar mit zwei Sternen. Aber auch auf lokaler Ebene gibt es Verlage, die anonyme Gastronomietests durchführen. „Unsere 70 Tester bewerten jedes Jahr rund 350 Restaurants“, sagt Lisa Scheide, Chefredakteurin von „Szene Hamburg Essen & Trinken“. „Bewertet werden neben dem Geschmack und der Qualität der Speisen auch Service und Ambiente. Für den Griechen ‚um die Ecke‘ und Szenelokale gelten dabei jedoch andere Maßstäbe als für Gourmetrestaurants.“

Eine Berufsbeschränkung für Restauranttester gibt es übrigens nicht. In vielen Internetforen zum Beispiel können Gäste individuelle Restaurantbewertungen abgeben. Auch wenn diese oft nicht mit den fundierten Einschätzungen professioneller Gastronomiekritiker zu vergleichen sind, geben sie doch zahlreichen Verbrauchern wichtige Hinweise und Entscheidungshilfen für den nächsten Restaurantbesuch. Und wer von uns hat nicht auch schon einmal einen bestimmten Italiener empfohlen oder von einem anderen abgeraten? ■

Torben Breuker
torben.breuker@hk24.de
Telefon 36138-273

Er weiß, was schmeckt: Für seine Fernsehshow nimmt Christian Rach Gastbetriebe in ganz Deutschland unter die Lupe

Foto: Steven Habeland / photosektion