

Der „gute“ und der „schlechte“ Kellner

Von welchem soll ich zuerst berichten? Vom guten oder vom schlechten?

Ich weiß gar nicht, ob der Gute gut ist und der Schlechte schlecht. Rein menschlich könnte auch der Schlechte ein guter Mensch sein, obwohl die Wahrscheinlichkeit nicht dafür spricht. Der Schlechte war vielmehr unhöflicher als der Gute. Der Gute nahm auf Sonderbestellungen Rücksicht. Da wir den Schlechten vorher kennenlernten und den Guten am Abend vor der Abreise, möchte ich auch in derselben Reihenfolge wie wir sie erlebten berichten. Auch ist ein Happy End besser. Für ein Happy End sorgte der Gute. Er ließ unseren gemeinsamen Urlaub gut ausklingen.

Der Schlechte

war der Besitzer einer Trattoria in der Nähe der Kirche San Croce in Florenz. Allein seine Umgebung ließ ihn schlecht werden. Obwohl San Croce zu einem touristischen Hauptanziehungspunkt zählt, sind in ihrer Umgebung keine Restaurants. Die Kirche ist von 12 bis 3 Uhr geschlossen. Viele Besucher, die vor verschlossenen Toren stehen, wollen die Zeit nützen und dem Körper Mittagsnahrung zuführen. Viele Kunstbegeisterte merken erst bei versperrter Kultur, daß der Körper neben geistiger auch materielle Werte benötigt. Sie suchen dann nach einem Mittagstisch, finden in nächster Umgebung aber nichts. Nur die Trattoria unseres „schlechten Obers“ in einer Seitengasse zum Kirchenplatzes. Es ist ein kleines Lokal. Viele Leute warten auf einen frei werdenden Platz. Hat man dann einen, so bekommt nicht jeder eine Speisekarte zum Aussuchen, sondern jeweils zwei zusammen. Die Bitte nach einer weiteren Karte wird abgeschlagen. Zum ersten Mal wird man mit der Schlechtheit des Schlechten konfrontiert. Bei der Bestellung schlägt er mit seinen Charaktereigenschaften wieder zu: wir wollten getrennt bestellen, was er als völlig ausgeschlossen bezeichnet. Eine Bestellung kann er nur pro Tisch aufnehmen. Auch kann er pro Tisch nur eine Rechnung schreiben. Indirekt gibt er zu verstehen, daß wir ja gehen könnten. Andere warten an der Tür auf freie Sitzplätze. Vielleicht würden sie auch mehr konsumieren als wir.

Wir wissen aber bereits, daß in nächster Umgebung kein weiteres Lokal ist und unterwerfen uns seinen Schikanen und bestellen nach Vorschrift im „Familienmix“, den wir nachher selbst auseinander rechnen werden.

Das Essen bringt er nicht für alle gleichzeitig. Die einen sind bereits fertig und die anderen erst bei der Vorspeise. Aber wir haben ja bereits resigniert und nehmen es zur Kenntnis.

Sein Lokal spiegelt seinen Charakter wieder. Für über 50 Restaurantplätze gibt es nur eine Toilette und die für Damen und Herren gemeinsam. Absicht? Sparsamkeit? Mn interpretiert vielleicht auch mehr hinein.

Der Gute

Am letzten Abend in Florenz wollten wir nicht mehr mit dem Auto fahren. Am nächsten Tag wollten wir früh aufstehen, um rechtzeitig heimzukommen. Es sollte also auch nicht zu spät werden, damit wir ausgeschlafen sind.

Wir suchten ein Restaurant in der Nähe unseres Hotels. Noch beim Spaziergehen sagte ich zu Dieter: „Eigentlich sollten wir einen Einheimischen nach einem Tip fragen, denn die guten Restaurants, in die Einheimischen gehen, finden wir selbst nicht und wenn, dann würde man nie hinein gehen.“ Aus meiner Dienstzeit bei einer italienischen Firma weiß ich noch, daß diese Restaurants sehr klein sind, einen kleinen unscheinbaren Eingang haben und vorne etwas schmutzlig ausschauen.

Erst in einem Hinterzimmer öffnet sich der gute und gepflegte - von der Straße nicht erkennbare - Speisesaal. „So etwas werden wir aber nicht finden“ sagte ich zu Dieter, während wir an, mit Markisen überdachten Straßenrestaurants am Piazza Santa Maria Novella vorbeigingen. „All diese hier sind bereits von Touristen verdorben“. Kaum habe ich dies gesagt, sehen wir in einer kleinen Nebenstraße das Schild „Trattori“ und steuern darauf zu. Es stehen bereits Leute auf der Straße und warten auf freie Plätze. Ich gehe hinein und treffe ihn (ohne es zu wissen): den „guten Ober“. Auf die Frage nach einem Tisch für vier Personen bekomme ich sofort einen Platz zugewiesen. Rasch räumt er das Geschirr der Vorgängergäste weg, legt ein neues Tischtuch auf und nimmt die Bestellung auf. Jeweils nur den jeweiligen Gang: die Vorspeisen vor der Vorspeise, die Hauptspeisen vor der Hauptspeise etc. Zum Trinken empfiehlt er roten Chiantti. Obwohl wir nur einen Liter bestellt haben, bringt er eine schöne 1 ½ Literflasche. Wir wollen schon reklamieren, er aber kommt uns entgegen: „Sie zahlen nur die Menge, die sie konsumieren“. Das Essen ist sehr gut. Er erklärt alles. Schwitzend bringt er rasch das Gewünschte und lächelt. Ja er ist immer freundlich und lustig. Die Arbeit scheint ihm Spaß zu machen. Zum Schluß fotografieren wir uns noch mit ihm an der Bar. Glücklich gehen wir zurück in unser Hotel. Gerne haben wir ihm ein Trinkgeld gegeben und werden auch noch zu Hause an ihn und diesen Abend denken.