

Story`s von der Fleischtheke

**> Wer nichts wird, der wird Wirt <
„Wenn aus dummen Gänsen Besen werden!“**

„Wie war`s in Deutschland ehemals vor Eurozeiten wunderschön!“

Der Euro Falle erlegen, kämpft so mancher Gastwirt ja in heutigen Zeiten ums Überleben und um seine Gäste. Da jedoch und in mancher Gastwirtschaft die Gäste ausbleiben, kann es ab und an auch zu einem sinnlosen Kampf und gegen Windmühlen werden. Wenn dann jedoch der Kampf statt ums Überleben, rein nur um den Gast und dann auch noch ausschließlich um den Inhalt seiner Geldbörse geht, dann kann der Schuss auch schon einmal nach hinten los gehen. Geschäftstüchtigkeit und Raffgier gehen hier manchmal einen sehr engen Grad. Das Problem, welches die Euroumstellung mit sich brachte, sollte fatale Folgen haben, denn nur 2 Brangen schienen nicht mit bekommen zu haben, dass sich außer der Münzen und Scheine auch die Werte der neuen Währung änderte. Die Gastronomie und Aldi tauschten 1:1, bei Aldi allerdings recht belanglos. Ob man nun Bauernschläue oder die Politik als schuldig ansieht, man merkt es tatsächlich in der Gastronomie ganz deutlich, dass man aus der Mark nur den Euro machte, was jedoch hinsichtlich neu zu druckender Speisekarten als Ersparnis und weniger zeitaufwändig gewesen zu sein schien. Schade ist nur, dass der Gast sehr schnell merkte, welch übles Spiel getrieben wurde. Die 2. Brange, die nur die Münzen tauschte, dass war halt Aldi, denn plötzlich kostete der Einkaufswagen auf den Parkplätzen nicht mehr 1 Mark, sondern dann 1 Euro. Hier ist es nicht problematisch, denn den Einkaufswagen gibt man schließlich zurück und erhält den doppelten Preis, jedoch ohne abzügliche Leihgebühr wieder anstandslos zurück erstattet.

Jeder Gast jedoch, der bei der Rückgabe von Tellern in einer Gaststätte darauf hofft, dass man ihm das verauslagte Geld auch nur teilweise zurück erstattet, der fühlt sich heutzutage schnell gekniffen. Aus der Mark wurde der Euro und zurückdenken sollten wir als Gäste nicht, wenn ein Schnitzel zu heutigen Zeiten halt 20 Mark kostet. Dafür gibt`s halt ein Rumpsteak im Schnitt für 16 Euro, doch umrechnen sollten wir nicht, auch wenn wir mit den heutigen Preisen sogar Teile einer Gaststätte zu kaufen glauben. Nun sollte man jedoch Mitgefühl für die gebeutelte und krisenerwischte Gastronomie entwickeln, denn nach schnell sinkenden Gästezahlen mussten Umsätze kompensiert werden, was schnell oder zeitgleich erledigt war, denn die Hälfte aller bisherigen Gäste reichte, um gleichbleibende Umsätze zu erzielen. Betriebswirtschaftlich schlaue hätte man dann jedoch zeitgleich die Personalkosten hälftig zurück fahren sollen, doch soweit reichte halt manche bewirtende Bauernschläue nicht. Dumm gelaufen, doch der Kunde oder Gast sollte halt nicht für dumm verkauft werden. Viele Gaststätten taten sich jedoch rein gar keinen Gefallen mit der eigentlichen Volksverlade und kämpfen heute um ihr Dasein. Um 2 Zeitgenossen, die den Kampf in wahrer Form angesagt haben, soll sich die diese Geschichte drehen.

Im Jahr 2009 sollte eine ungeahnte Welle von Krekels Inhaber Seminaren über die Bundesrepublik einher gehen und ich mich auf so mancher Großveranstaltung wieder finden. Zwangsläufig und je nach Teilnehmerzahl, sollte ich also in Räumlichkeiten auftreten, die je nach Innungsgröße dann auch in Gastwirtschaften angemietet wurden oder werden mussten. Meine Tätigkeit für die Innungen sehe ich als eine Art Gast der jeweiligen Innung an und nicht als Star der Brange, der ich nicht sein möchte, auch wenn der Ruf mir bekanntlich voraus eilt. Sicherlich handelt es sich bei den in der folgenden Geschichte betroffenen „Geldgeiern“ um Ausnahmen, die jeder Leser auch nicht als

Maßstab für einen gesamten Berufszweig ansetzen sollte. Doch jeder Leser hat sicherlich schon einmal erlebt, dass gerade schwarze Schafe unter den Gastwirten auch manchmal gerne die Striche auf den Bierdeckeln mit Gabeln machen, statt mit einem einfachen Stift. Da ich ich nur als geladener Gast einer Innung auftrete, bitte ich jeden Veranstalter im Vorfeld darum, doch dafür zu sorgen, dass ungestörte Tagungs- oder Seminarräume gesucht werden, wo die erforderlichen Getränke bereits auf den Tischen eingedeckt sein sollten und etwaige Störungen der Veranstaltungen durch lautstarke Kellner oder diverses Teller Geklimpere gestört werden.

Diese Seminare, von Zündstoff geladen, erfordern schon ein großes Maß an Konzentration und wie bereits in meiner Geschichte „Liebe geht durch den Magen“ ausgiebig erläutert, ist es für mich ausgesprochen schwer die Konzentration zu wahren, wenn Kellner durch die Räumlichkeit laufen und gegen klappernde Teller, schabendes Besteck anzureden, das ist sehr schwer. Vorsorglich und nach dem besagten Seminar der seinerzeit „Essenden“, bitte ich seither jeden Veranstalter ein konzentriert explosives Seminar anzuberaumen und keinen bunten Abend zu erwarten. In 97 % aller Fälle wird dieser Bitte entsprochen. Um die bisher 3% der Ausreißerseminare, darum geht es in der heutigen Geschichte. Eigentlich geht es nur um 2 Seminare, denn aus dem Ersten hatte ich ja bereits gelernt, womit klar sein sollte, dass auch ich hinzu lerne und zwar gerne.

Viele Brangen und besonders die Gastronomie leben von Weiterempfehlungen. Dass ich diese 2 Lokalitäten nicht weiter empfehle und sicherlich auch nie wieder aufsuchen werde, dass dürfte auf beiden Seiten zur Genugtuung werden, denn man sah mich und meine Seminare als eine Art Geschäftsschädigung an. Das man sich selber schadete, dass dürfte in angeborener Dummheit gelagert sein. Die 2 eigentlich wunderschönen Orte und Örtlichkeiten im Süden Deutschlands sind seither in meiner Navigation als weiße Flächen und somit unauffindbar und strikt zu meiden eingegeben, was zwar nicht geht, doch in meinem Kopf, der nur schwerlich seine Meinung ändert, verankert ist. Es gibt 2 Orte, die mich seither zum Umfahren animieren und im fiktiven Löschstaus meiner Navigation befinden sich folglich bisher die Orte Spalt-Steigmühle und Emmering. Bevor nun jedoch eine endlose Geschichte entsteht, bitte ich bezüglich der Emmeringer Geschichte um Geduld, denn der dort praktizierende Berufsverfehlen, dem werde ich eine gesonderte Geschichte widmen. An diesen beiden Orten oder in den betreffenden Lokalen, werde ich sicherlich nie wieder referieren, obschon ich mit den dortigen Innungen, welche in diese Touristenfallen einluden, sicherlich gerne und weiterhin kooperieren würde.

Unter dem Oberbegriff: Wenn aus dummen Gänsen wahre Besen werden, sollte mich die folgende Abzocker Höhle willkommen heißen. Eine Innung im Frankenland rief also und im Rahmen der bundesdeutschen Kerkels Welle nach einem Seminar und das sollte mich dann laut Einladungsschreiben auch in ein schön gelegenes Gasthaus mit außergewöhnlichen Räumlichkeiten führen. Was sich jedoch hinter dem ersten Eindruck verbergen sollte, sollte ich später spüren oder zu spüren bekommen. Von sehr nettem Servicepersonal freundlich empfangen wurden wir, also mein Mitarbeiter Sascha und ich, in den Seminarraum geleitet. Beim Betreten des Raumes und in der Tür sollte mir bereits der 1. Getränkewunsch entlockt werden. Nicht einmal im Raum angekommen wurde ich also bereits gefragt, was ich denn trinken möge. Man hätte mir auf dem Parkplatz auch die Autotür öffnen können, mit einem Notizblock in der Hand und auf dem Weg zum Lokal bereits die erste Bestellung entreißen können. Naiv und abwartend wie ich halt bin, dachte ich mir noch nichts bei der Getränke Zuteilungsaktion oder dem obligatorischen Pflichtgedeck. Trotz vielleicht hoch geschraubter Erwartungen blieb es bei einem spröden Wasser, was sicherlich nicht zu Sympathien führen sollte. Der später bestellte Kaffee sollte dann jedoch beschwichtigen. Die gebuchte Räumlichkeit war recht groß, was mich auf eine hohe Teilnehmerzahl schließen ließ. Im Vorfeld stimmte mich jedoch bereits bedenklich, dass kahle Tische im Raum standen und keinerlei Getränke auf den

Tischen standen auf Tischdecken oder ähnliche Dinge hatte man auch bereits vorsorglich verzichtet und einen reinen Bierabend, den schien man zu erwarten. Da es sich jedoch um eine Fleischerinnung handelte, die die Räumlichkeit belegen sollte, war man wohlweislich davon ausgegangen, dass Metzger ein etwas robusteres Volk zu sein scheinen. Ob man mit den fehlenden Tischdecken oder Platz Arrangements auch auf Art und Benehmen von Metzgern anspielen wollte, dass überließ ich meiner Fantasie. Kahle Tische, zumal ich jedoch auch nicht auf Blumendekorationen stehe, dass fand ich jedoch etwas befremdlich, doch so ist die Gastronomie, gebeutelt und der Kosten bewusst. Da ich jedoch nur als Gast gerufen werde und nicht der Veranstalter bin, kann und darf ich hierauf allerdings keinen Einfluss nehmen. Auch die Tatsache, dass ich mich noch nicht einmal im Raum befand, als ich nach einem Getränkewunsch befragt wurde, stimmte mich nicht sonderlich nachdenklich, abwartend wie ich halt bin. Man konnte es schließlich als sehr aufmerksam und gastfreundlich werten. Bevor ich zur Räumlichkeit etwas sagte entschloss ich, dass es besser sein würde, auf den Veranstalter, also den Obermeister zu warten, was ich auch tat. Allerdings fragte ich den geschäftstüchtigen Kellner, den Absolventen eines aktiven und mit Erfolg verlaufenen Umsatztrainings, warum keine Getränke auf den Tischen ständen und ob das nicht so abgesprochen sei. Der Kellner machte sich bei seiner weisungsbefugten Chefin schlau, was ich aus der Entfernung mit bekam. Den Satz der Gastwirtin, die entschieden hatte selber die Seminarverläufe zu bestimmen, diesen Satz hatte ich allerdings bereits vernommen, als sie zu ihren Kellnern sagte, dass es sich hier nicht um ein Seminarzentrum handele, sondern um ein Gasthaus und man vom Verkauf und Getränkeausschank lebe, incl. dem dazugehörigen Service. Ich ahnte Böses und die anfänglich recht attraktiv und nett wirkende Chefin sollte schnell zum abzockenden, hyper geschäftstüchtigen „Besen“ avancieren. Ohne viele Worte waren unsere gegenseitigen Sympathien bereits geklärt, zumal Blicke bekanntlich sprechen können, ich jedoch weiterhin abwartend im Verhalten. Unwohlsein kam allerdings auf und mein Instinkt verlässt mich recht selten. Sascha begann mit den Vorbereitungen und platzierte die Seminarunterlagen auf den kahlen Tischen und die jeweilig vorgesehenen Plätze, während ich mich auf mein Seminar vorbereitete und die entsprechenden Unterlagen sortierte. Mit unseren Seminarunterlagen, bedingt dekoriert, sahen die Tische dann doch nicht mehr aus wie bei der Arbeiterwohlfahrt oder der Bahnhofsmision. Die kurzen Vorbereitungen wurden bedingt unterbrochen, als man auf einem Servierwagen diverse Berge von Büchern in den Raum fuhr. Ob man die richtige Veranstaltung plante, dass war mir noch unklar, denn ich hatte ein Inhaberseminar geplant und keine Vorlesung. Es handelte sich bei den Büchern nicht um fachliche Lektüre, sondern um dutzende von Speisekarten, in denen die Leckereien aus Pfanne und Topf aufgelistet sein sollten, doch zum Dinner war ja auch nicht geladen. Die Speisekarten wurden alsdann auf unsere Unterlagen platziert, womit die Tische dann bedingt und schließlich doppelt dekoriert waren, man sah von meinen Seminarunterlagen jedoch nichts mehr. Ich informierte den Kellner darüber, dass darum gebeten werde, Essen im Anschluss zu reichen und die Speisekarten von den Tischen zu nehmen. Noch war die Idylle in Ordnung, was sich schlagartig änderte. Die Rahmenbedingungen, also die Räumlichkeiten waren zwar stimmig, doch die unterschiedlichen Auffassungsgaben zwischen der geschäftstüchtigen und hyperaktiven Gastwirtin oder diesem mittlerweile von einer naiven Gans zum wirtenden „Besen“ mutierenden Geldgeierin, einem Raubvogel gleich und mir als zielstrebigem Referenten, diese unterschiedlichen Auffassungsgaben rissen zeitgleich Kluften auf und sollten eine bleibende Feinschicht mit traumatischen Dauerschäden verursachen. Soviel war auch mir mittlerweile klar, als die Gastwirtin zum 1. Mal ihr Gesicht wechselte. Fee oder Bestie, die Schöne und das Biest, eine einmalig, schier unendliche Geschichte konnte und sollte beginnen. Inzwischen war auch der zuständige Veranstalter des Seminars erschienen und ich hoffte, dass diverse Missverständnisse schnell aus dem Weg zu räumen wären, wovon es hier bereits in reichlichem Maße gab. Was bei der Reservierung des Raumes abgesprochen worden war, dass konnte ich nicht wissen, ging mich jedoch auch nichts an. Die anfänglich reizende Gestalt oder Gastwirtin sollte schnell zur Furie werden.

Heftige Diskussionen sollten folgen, denn ich bestand auf Entfernung der ausliegenden Küchenlektüren. Die Küchenöffnungszeiten stellten jedoch das nächste Problem dar, bevor die Dame, in deren Augen oder Pupillen ich die Dollarzeichen nun langsam erkennen konnte, mich anfuhr, dass die Küche nicht bis 21:00 Uhr, also meinem Vortragsende, warten könnte und man vom Verkauf lebe. Wie dumm die Dame eigentlich war, dass konnte ich ihr unmöglich mitteilen, denn ohne mein Seminar wären auch die geladenen Zuhörer nicht hier und vor Ort gewesen. Dem Gast zum Wohle war man natürlich in der Küche nicht bereit mein Vortragsende abzuwarten. Nun muss ich allerdings einräumen, dass ich keinerlei Ahnung von tariflichen Bestimmungen in der Gastronomie habe und die vielleicht gewerkschaftlich organisierte Küchenbesetzung nicht kennen lernen wollte. Naja dachte ich mir, dass haben bereits die Türken, Chinesen, Italiener und andere ausländische Restaurantbetreiber erkannt, bei denen es Döner und ähnliche Dinge zu allen denkbaren Zeiten gibt, doch der deutsche Gastronom lebt noch in einer Welt, wo sich die Gäste an die Küchenzeiten halten müssen. Es wäre schon einen Gedanken wert, darüber nachzudenken, ob es nur rein an der falsch erkannten Eurochance liegt, dass die deutsche Gastronomie mancherorts derart am Boden liegt. Hier kamen weitere Ursachen ins Spiel, doch die Gastronomie ist nicht mein Gebiet. Ich beschränke mich weiterhin auf das Fleischergewerbe, denn hier habe ich genug zu tun. Bevor ich mich jedoch, zumal als Gast im Haus und zwar Gast der veranstaltenden Innung, nicht der Wirtin, mit derartigen Gepflogenheiten und mangelnder Kindestube auseinandersetze, hielt ich es dann für besser den Obermeister der Innung die Modalitäten regeln zu lassen oder nach zu verhandeln, was wohl nötig zu sein schien. Im Handumdrehen war jedoch das nicht vorhandene Missverständnis geklärt, die Speisekarten wurden von den Tischen entfernt und Servierwagenweise wurden alsdann Getränke in den Raum gefahren. Flaschen so weit das Auge reichte standen bereits auf den Tischen, als mir auffiel, dass es allesamt nur Getränke waren, die eher für einen Kindergeburtstag geeignet gewesen wären. Die Hinterlist der Dame oder des dämlichen „Besens“, die mich fortan keines Blickes mehr würdigte, doch damit kann ich leben, also die und ihre Hinterlist kam zum Tragen. Die mindestens 50 Speisekarten, schnell von den Tischen entfernt, womit auch meine Seminarunterlagen wieder zum Vorschein kamen, diese Speisekarten blieben auch in greifbarer Nähe und wurden direkt hinter der Tür platziert, was mich nicht sonderlich misstrauisch stimmte. Hier lag der Fehler, denn die emsige Geldeintreiberin hatte einen Plan „B“ bereits im Hinterkopf und schien Erfahrungen zu haben, wie man aus einem spröden Seminar einen Wirtshausabend machen könnte. Der Pro Kopf Umsatz pro Stuhl und der Durchschnittumsatz je Gast prägte ihr Schalten und Walten. Schnell kam ich jedoch hinter die Taktik des bewirtenden „Besens“, zu dem sie mittlerweile mutierte. Fortan nur noch an mir vorbei schießend und keines weiteren Blickes würdigend, hatte Sie zum Angriff geblasen. Die Nächste Falle tat sich auf, als anfänglich für über 50 Leute nur eine Servicekraft im Raum herum lief. Gemessen an den auf den Tischen stehenden Brausen und Limonaden, war ihr anscheinend klar, dass die mittlerweile eintreffenden Seminarteilnehmer auch Sonderwünsche haben würden. Doch mit einer Servicekraft, konnte die Grundversorgung recht lange dauern. Sicherlich lag die Hoffnung darin, dass aufgrund der langen Wartezeiten auch Hungergefühle aufkommen sollten. Die auf den Tischen stehenden Kindergetränke sollten schließlich nicht oder nur ganz bedingt angenommen werden, auch wenn Metzger auf Süßes stehen. Da es einem Metzger nach getaner Arbeit nach einem kühlen Bier gelüftet, dass war auch ihr klar, weshalb der Kellner im Raum von Nöten war. Das ein Kellner für 50 Personen nicht ausreicht, dass wusste sie anscheinend, was die permanente Anwesenheit eben diese Kellners im Raum zu Grunde legen sollte. Hierdurch war nun auch klar, dass der Seminarbeginn sich um mindestens 20 Minuten nach hinten verzögern würde. Die Tatsache, dass die ersten Durstigen ihre Gläser bereits leer hatten, als die letzten ihre Gläser bekamen, ließ auf die Tücke der Dame schließen, als ich wiederum und nochmals den Obermeister einschalten musste. Es wurde nun allgemein darum gebeten, dass ein Sammeldurchgang gemacht würde, was die vor Wut bereits schnaubende Gastwirtin zwangsläufig akzeptieren

musste. Wie hergezaubert tauchten dann doch plötzlich mehrere Servicekräfte auf und trugen die vollen Tablettts in den Raum. Nun sollten jedoch auch die in greifbarer Nähe befindlichen Speisekarten wider zum Tragen kommen, denn die Dame hatte und zwar schnell kombinierend angeordnet, dass jeder Kellner, der mit einem vollen Tablett in den Raum kam, auch einen Stapel Speisekarten unter dem Arm geklemmt tragen müsse, die fortan zu jedem Bier gereicht wurden oder unter der Hand verteilt wurden. Da lagen sie nun doch wieder auf den Tischen, die Leseunterlagen der Gastwirtschaft, begleitet von der Ankündigung, dass die Küche nur zu streng vorgegebenen Zeiten koche. Nun muss man sich einen Metzger vorstellen, der den ganzen Tag gearbeitet hat, sich bereits auf sein Bier freut und nun auch noch eine Speisekarte vor sich liegen hat. Wer kann dazu schon „Nein“ sagen. Die geplant länger andauernde Essensauswahl sollte weitere Zeit verschlingen. Der Seminarbeginn verzögerte sich weiter, als die Dame erkannte, dass doch einige Seminarteilnehmer umsatzwillig und scheinbar hungrig waren. Fast schon tat mir der Innungsoberrmeister leid, denn nach einer heftigen Diskussion war klar: Die Essensbestellungen müssten sofort aufgegeben werden, bevor die Küche schließe. Wieder musste sich der Obermeister einschalten und er tat es. Vereinzelt Bestellungen wurden aufgenommen und zeitgleich klar gemacht, dass das Essen nach Seminarende gereicht würde. Erneut darum gebeten, sich mit Getränken für die Veranstaltung einzudecken, wurden also die Tische mit trinkbaren Dingen befüllt, die Bierdeckelränder umsatzfreudig beschrieben und die oder weitere Essenbestellungen aufgenommen. Das Seminar konnte schließlich mit gut 30 minütiger Verspätung beginnen. Ich war am Ziel, wenn auch verspätet, doch die Wirtin hatte auch die Zielgerade angesteuert. Ausgleichende Gerechtigkeit sollte halt praktiziert werden. Ich durfte nun also beginnen und zwangsläufig, wenn auch widerwillig, beugte sich die umsatzgierige Inhaberin dem Wunsch des Veranstalters, womit der Gast doch noch zum König werden sollte, zwar nicht für lange Zeit, doch dennoch. Die ersten 2 Drittel meines Vortrages sollten wider erwarten ungestört bleiben. Inmitten meines Vortrages, kam der bedienende „Besen“, anders konnte die Dame nicht mehr bezeichnet werden, an mir vorbei geschossen und platzte dann selber in den Vortrag. Die Spannung knisterte im Raum und die Dame folgte zielsicher dem Drang weitere Getränkebestellungen aufzunehmen. Weitere Speisekarten hatte sie auch bereits bei sich. Dass die Gäste jedoch zu diesem Zeitpunkt nichts trinken wollten, dass schien ihre Kampfeslust zu schüren und so zog sie mit einer einzigen Bestellung von dannen. Nach aussen hin freundlich wirkend, drehte sich ihr Lächeln bei meinem Anblick ins Gegenteil um und die Zähne schienen sich nach aussen zu drehen. Ob ihre Sehschärfe reichte, dass weiß ich nicht, denn fortan ging sie selber an der gläsernen Seitenwand auf und ab, um zu sehen, ob ein einzelnes Glas sich leerte. Einem Kettenhund gleich schritt sie an der Fensterfront auf und ab, wobei ich innig hoffte, dass jeder Seminarteilnehmer einen Anstandsrest im Glas lassen würde. Meine Hoffnungen wurden nicht erfüllt! Ein Gast hatte sein Glas geleert und schon schoss mein bissig grinsender „Besen“ wieder an mir vorbei. Mein Vortrag war im letzten Drittel angelangt, als ich selber Böses ahnte. Akrobatisch einwandfrei postierten sich bereits alle aufzubietenden Servicekräfte und mit Tellern ausgerüstet vor der Tür, denn das im Vorfeld bestellte Essen schien bereits fertig zu sein, was eigentlich jedoch erst nach Seminarende gereicht werden sollte. Waren es nun die Küchenöffnungszeiten oder die Lokalöffnungszeiten, was zur neuerlichen Störung meines Vortrages beitrug? Die Dame öffnete die Tür selber, um die mittlerweile bemitleidenswerten Kellner in den Raum zu scheuchen, als ich dann sehr bestimmend und lautstark darum bat, mit dem Service zu warten. Die mehr als patzig angebrachte Tatsache, dass das Essen kalt würde, ignorierte ich und musste leider erneut auf den Veranstalter, also den Obermeister verweisen. Wutschnaubend gingen die Suppenteller zurück in die Küche. Auch ich schien am Ziel zu sein, denn der Rest meines Vortrages blieb wider Erwarten ungestört. Ich muss schon ehrlich sagen, dass auch ich mittlerweile Hunger hatte und gerne etwas im Nachhinein gegessen hätte, doch in diesem Lokal auch nur einen einzigen Cent zu lassen, davon sah ich ab. Bekanntlich richten ausländische Gastwirte sich nach ihren Gästen und so aßen Sascha und ich im Nachbarort dann später einen Döner.

Dieses Flegelhafte und umsatzgierige Verhalten der besagten Gastwirtin sollte für mich zur Folge haben, dass ich fortan jeden Veranstalter noch eindringlicher darum bitte, dass weder Kellner ein Seminar stören dürfen, noch Essen gereicht wird. Meine Bitte wird weitgehend erhört, doch immer wieder gibt es Ausreißer. Der Volksmund sagt bekanntlich:

„Wer nichts wird, der wird Wirt! Ist ihm Dieses nicht gelungen, dann geht man zu Versicherungen!“

Ich hoffe doch, dass die Dame in Ihrer Gastwirtschaft bleibt, denn bei Versicherungen hätte sie zwar auch Zukunftsaussichten, doch nur in ganz brutalen Drückerkolonnen.

Liebe Leser!

Sicherlich handelte es sich um eine wahre Ausnahme werden Sie glauben, doch freuen Sie sich bereits auf die Fortsetzung, denn die Geschichte des bisher 2. Und in meiner Navigation ausradierten Ortes, also Emmering, die folgt in Kürze.