Zwischen Glanz und Gewalt

INNSBRUCK In der Küche des Luxushotels Interalpen wurden Lehrlinge misshandelt. Welche düstere Realität verbirgt sich hinter dem Schick der Spitzengastronomie? Eine Sterneköchin, eine Restaurantleiterin und eine Arbeitspsychologin ordnen ein.

Von Nicole Strozzi und Benedikt Mair

Der engste Kreis um den hochdekorierten Chefkoch des Luxushotels Interalpen hatte offenbar ein bizarres Faible für Dildos. Die Gummipenisse standen auf einer Waage, klebten auf dem ausgedruckten Foto eines Mitarbeiters, hingen an ein Kabel gebunden von der Decke. So zeigen es Aufnahmen aus der Küche des Telfer Fünf-Sterne-Hauses, die das Magazin *Dossier* unlängst veröffentlicht hat. Eine groteske Szenerie, aber nur eines von vielen verstörenden Details eines Falles, der seit Kurzem österreichweit für Empörung sorgt.

Ehemalige Lehrlinge berichten, von leitenden Angestellten sexuell belästigt, körperlich angegriffen, rassistisch beleidigt oder erniedrigt worden zu sein. Das Hotel hat inzwischen reagiert, die Verantwortlichen entlassen. Ist die Sache damit erledigt? Oder weist sie darauf hin, dass sich hinter der schicken Fassade der Spitzengastronomie ganz grundsätzlich eine düstere Realität verbirgt?



Die 30-jährige Verena Stattman ist Sterneköchin und leitet in Obergurgl ein 18-köpfiges Team. Foto: Tobias Kaser Photography

„Mit uns Mitarbeitern wurde umgegangen, als wären wir nichts wert."

Verena Stattmann
Sterneköchin

Ein Michelin-Stern, vier Gault-Millaut-Hauben – Verena Stattmann wurde vielfach ausgezeichnet. Die 30-Jährige arbeitet als Chef de Cuisine im Restaurant Austria Stuben in Obergurgl, leitet dort ein 18-köpfiges Team. Sie kennt die Schattenseiten der Branche. „Ich habe solche Missstände selbst in einem Vier-Sterne-Haus mit À-la-carte-Restaurant erlebt", sagt Stattmann. „Mit uns Mitarbeitern wurde umgegangen, als wären wird nichts wert. Jene, die ganz unten in der Hierarchie standen, traf es am ärgsten. Es war im Jahr 2018, ich war damals 22 Jahre alt."

In den Küchen mancher Spitzenrestaurants herrschen raue Sitten. Das ist bekannt. Immer wieder gehen Betroffene mit ihren Erfahrungen an die Öffentlichkeit, berichten von einem System, das Menschen aufreibt, sie an ihre Grenzen bringt und verheizt. Die Geschehnisse im Interalpen sind das aktuelle Beispiel.

„Als ‚Loser' beschimpft"

Sterneköchin Stattmann kennt solche Strukturen. „Leute haben am Limit gearbeitet, sind mit der Arbeit nicht mehr nachgekommen, wurden benutzt, als Loser oder Schlappschwanz beschimpft", sagt sie. „Uns wurde gesagt, wir wären nichts wert, wir wurden schamlos ausgenutzt. Es gab sexuelle Anspielungen gegenüber Frauen." Und den Männern sei gesagt worden, dass sie gar keine echten Männer seien.



In den Küchen mancher Spitzen-

Demütigungen. Ein Machtgebaren der Vorgesetzten oder Kollegen, das darauf abzielt, andere niederzutrampeln, um besser dazustehen? Möglich, meint die 30-Jährige. „Es waren interessanterweise genau jene, die was draufhatten, die von Leuten, die selbst nicht mehr weitergekommen sind, herabgewürdigt wurden."

Stattmann ertrug die Missstände, eine Saison lang. Ein halbes Jahr, das seine Spuren hinterlassen hat. „Das macht etwas mit deiner



restaurants herrschen raue Sitten. Der Fall Interalpen ist dennoch beispiellos. Foto: iStockPhotos

Der Fall Interalpen

Missstände: Mehrere Vorgesetzte sollen im Fünf-Sterne-Haus Interalpen in Telfs eine Reihe junger Küchenlehrlinge sexuell belästigt, rassistisch beschimpft, erniedrigt und körperlich angegriffen haben. Vom Chefkoch sollen die Zustände zumindest toleriert worden sein.

Auszeichnung: Während der Küchen-Nachwuchs offenbar Schlimmes erleiden musste, trug das Luxushotel das unter anderem vom Land Tirol ausgestellte Prädikat eines „Ausgezeichneten Lehrbetriebes". Nach Bekanntwerden der Vorfälle wurde der Ruf nach einer Reform der Kriterien dieses Qualitätssiegels laut.

Folgen: Bereits vor Bekanntwerden der Vorfälle hat die Geschäftsführung des Interalpen das Arbeitsverhältnis mit vier leitenden Angestellten beendet. Der Küchenchef blieb vorerst im Amt. Inzwischen wurde auch sein Vertrag aufgelöst.



Foto: Maaß

„Manche Küchenchefs sind wie Götter. Niemand will ihnen widersprechen."

Anna Maaß
Arbeitspsychologin

Psyche, du hinterfragst deinen eigenen Wert", erzählt sie. „Das zieht sich ins Private, wirkt sich auf Beziehungen und Freundschaften aus, man kann das nicht mehr kompensieren. Um alles zu schaffen, greifen einige zu Alkohol und Drogen. Ich hab mir geschworen: Sollte ich je auf diese Schiene kommen, dann lasse ich es."

Episoden wie diese musste Katrin Steindl persönlich nie erleben. „Es gibt aber immer wieder junge Menschen, die von schlechten Erfahrungen in ihrer Praktikums-Zeit berichten", sagt sie. Steindl leitet gemeinsam mit ihrer Schwester den Familienbetrieb „Der Unterwirt", ein Gourmethotel und -restaurant in Ebbs. Und



Foto: Jörg Lehmann

„Hierarchie heißt nicht Unterdrückung, sondern Arbeiten auf Niveau."

Katrin Steindl
„Der Unterwirt" in Ebbs

findet es furchtbar, wenn der Nachwuchs in manchen Betrieben so behandelt wird. „Dann darf man sich nicht wundern, wenn Leute ihren Berufswunsch überdenken." Eine gewisse Hierarchie sei zwar „normal und nichts Verwerfliches, eine Struktur gibt es in allen Berufsgruppen, aber Hierarchie heißt nicht Unterdrückung, sondern Arbeiten auf Niveau."

Die Vorkommnisse im Interalpen seien ein mahnendes Beispiel, sagt Steindl. „Es tut mir sehr leid für die jungen Menschen, die dies erleben mussten. Die Grundvoraussetzung für unseren Job ist, dass man Menschen mag. Und man muss Rahmenbedingungen herstellen, damit MitarbeiterInnen in einem psychisch guten Zustand arbeiten können. Ein körperlich und mental so fordernder Job funktioniert nur, wenn du gesund bist."

Dem gesunden Unternehmensklima hat sich auch Anna Maaß verschrieben. Die Arbeitspsychologin ist selbst in einem Gastronomiebetrieb aufgewachsen, kennt den harten Umgangston, der dort manchmal herrscht. Was im Interalpen vorgefallen sei, habe sie dennoch zutiefst schockiert, sagt Maaß. „Rein theoretisch kann so etwas immer passieren, besonders in geschlossenen Strukturen, wie sie auch in der Spitzengastronomie manchmal existieren. Starre Konstrukte, wo es viel Stress gibt, viel gearbeitet wird. Manche Küchenchefs sind wie Götter. Niemand will ihnen widersprechen, niemand traut sich, ihnen zu widersprechen. Das Ausmaß, das da zu Tage trat, die Intensität, die toleriert wurde, ist aber schon sehr krass."

Den Betroffenen glauben

Die Psychologin glaubt, dass die Missstände im Fünf-Sterne-Haus in Telfs ein Weckruf für die Spitzengastronomie sein könnten. „Verantwortungsträger müssen genauer hinschauen, den Betroffenen glauben." Besonders bei Frauen und Lehrlingen sei das oft nicht so, deren Bedenken würden weggewischt – mit einem „Stell dich nicht so an" oder „Das ist halt so". „Das ist aber nicht mehr so", sagt Maaß. „Es darf nicht mehr sein."

Ähnlich sieht es auch Sterneköchin Verena Stattmann. „Wenn du einen solchen Umgangston in der Lehre gelernt hast, besteht die Gefahr, dass du es später so weitergibst, weil du es nicht anders kennst", sagt sie. „Wenn ich solche Dinge wie aus dem Interalpen höre, verstehe ich, warum keiner mehr in die Gastro will. Gerade in einer schwierigen Zeit – in der Pubertät – wirst du durch solche Vorfälle gebrochen."