

## **Frankreichs toxische Küchenkultur wird weltweit hinterfragt**

Frankreichs toxische Küchenkultur hat weltweit Fuß gefasst. Ein umfassender Bericht beleuchtet nun die Missstände der Branche und fordert ein Umdenken im Restaurantwesen.



Jedes Jahr, nachdem der Michelin-Führer seine Auswahl an mit Sternen ausgezeichneten Restaurants in Frankreich veröffentlicht, erhält die Journalistin Nora Bouazzouni eine Flut wütender und verbitterter Nachrichten. Dies ist eine unerwartete Folge ihres wachsenden Rufs als eine der einflussreichsten Whistleblowerinnen der französischen Restaurantbranche.

### **Toxische Küchenkultur enthüllt**

Die Nachrichten stammen von verzweifelten Restaurantmitarbeitern, die verärgert darüber sind, dass

abusive, toxische Küchenchefs, die ihr Leben zur Hölle gemacht haben, mit einer der höchsten Auszeichnungen der Branche belohnt wurden. „Es ist wirklich der berühmte Tropfen, der das Fass zum Überlaufen bringt“, erklärt Bouazzouni im Interview. Seit 2017 berichtet die französische Food-Journalistin über die toxische Restaurantkultur in Küchen in ganz Frankreich. Ihr neuestes Buch **„Gewalt in der Küche“**, das im Mai veröffentlicht wurde, hat die Thematik aufgedeckt und die Ausmaße körperlicher, emotionaler und psychologischer Misshandlungen in französischen Küchen enthüllt – offene Geheimnisse, die der breiten Öffentlichkeit weitgehend unbekannt sind.

## **Unangebrachte Verhaltensweisen in der Gastronomie**

In dem Buch werden Schilderungen von Mitarbeitern wiedergegeben, die von Chefs mit gewalttätigen Wutausbrüchen konfrontiert werden, die Mitarbeiter absichtlich verbrennen oder Töpfe nach ihnen werfen, wenn sie während des Services einen Fehler machen. Für Menschen mit Migrationshintergrund bedeutet das, Rassismus und Ausbeutung zu erdulden. Frauen hingegen sehen sich häufig sexuellen Belästigungen ausgesetzt – sei es durch unerwünschte Berührungen oder anstößige Bemerkungen zu ihrem Aussehen. In manchen schwerwiegenden Fällen sogar durch sexuellen Übergriff in Kühlräumen durch Kollegen. **Im Grunde genommen bleibt kaum jemand ohne Narben zurück.**

## **Gesellschaftliche Konsequenzen und gesetzgeberische Reaktionen**

„Die Berichte, die mich am meisten berührt haben, waren die, die sehr schnell darauf abzielten, die Menschen in der Küche zu entmenschlichen“, meint Bouazzouni. „Denn nur durch die Entmenschlichung der Küche kann man die Menschen ausbeuten.“ Die toxische Küchenkultur ist jedoch nicht nur ein

Phänomen in Frankreich; sie wird seit Jahren auch in anderen englisch- und europäischsprachigen Ländern aufgedeckt und angeprangert. Bouazzounis Arbeit hat dazu beigetragen, ein nationales Bewusstsein in Frankreich zu schaffen, das auch die Ohren der führenden Gesetzgeber erreicht hat: Am 7. Juli wurde im französischen Nationalrat ein Antrag auf Bildung einer **Kommission für einheimische Gewalt in Küchen** eingereicht.

## **Das System der Küchenbrigade**

„Hinter den glatten und idealisierten Bildern des Berufs, wie sie in verschiedenen Unterhaltungsprogrammen präsentiert werden, verbirgt sich eine rigide, fast militärische und brutale hierarchische Organisation“, liest man in dem Antrag. Diese Erwähnung der „militärischen und brutalen hierarchischen Organisation“ ist bemerkenswert, denn sie bezieht sich auf das von dem französischen Koch und Schriftsteller August Escoffier im späten 19. Jahrhundert kodifizierte System. Inspiriert durch seine Zeit im Militär wurde die Küchenbrigade, wie man sie kennt, nach dem Militär modelliert, in dem der Rang die Befehlsstruktur bestimmt. An der Spitze stehen der Küchenchef und der Sous-Chef, gefolgt von den Chefs de Partie, die für spezifische Stationen (Saucen, Meeresfrüchte, kalte Gerichte usw.) verantwortlich sind, sowie von den Koch-Azubis und Lehrlingen.

## **Weltweite Auswirkungen der französischen Gastronomie**

Das von Escoffier inspirierte System wird in der französischen Kultur verehrt. Doch in vielerlei Hinsicht ist genau diese von oben nach unten ausgerichtete Organisation die Ursache für die toxische Küchenkultur, die es Chefs ermöglicht, ihr Personal ohne Konsequenzen zu misshandeln. Darüber hinaus wurde das Küchenbrigade-System in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie weltweit exportiert und vervielfältigt von den

Legionen internationaler Köche, die im Laufe der Jahrzehnte in der Geburtsstätte der Haute Cuisine ausgebildet wurden. „Wenn ausländische Köche nach Frankreich kommen, um zu lernen – sei es in Schulen oder während Praktika – kehren sie in ihre Heimatländer zurück und setzen diese Arbeitsweise fort“, erklärt Bouazzouni. Mit anderen Worten: Es handelt sich um einen Teufelskreis.

## **Änderungen im Gastronomiesektor**

Obwohl männlich dominierte Küchen und stressige Situationen seit langem bekannt dafür sind, toxische Arbeitsumgebungen zu fördern, bot eine **Studie aus dem Jahr 2021** eine einfache, aber einprägsame Lösung: Schaffung offener Küchen. Für die Studie stellten Forscher der Cardiff University fest, dass die einzigartige Arbeitsumgebung in der gehobenen Gastronomie – isolierte, geschlossene und versteckte Räume, fernab des öffentlichen Blicks – mit einem Gefühl der Freiheit von Überwachung einhergeht, in dem die normalen Regeln nicht gelten. „Was uns in unserer Studie überraschte, war die Bedeutung des Arbeitsplatzes der Köche im Kontext von Mobbing, Gewalt und Aggression“, berichtete der leitende Forscher Robin Burrow.

## **Geplante Veränderungen zur Verbesserung des Arbeitsklimas**

Die Kult der Starköche in Frankreich hat ebenfalls zur Stille beigetragen, die die Opfer lange Zeit zum Schweigen brachte. Topköche werden oft in langen, schwärmerischen Porträts, Dokumentationen und Kochshows glorifiziert, was sie „unantastbar“ macht, fügt Bouazzouni hinzu. Die Medien tragen in großem Maße zur Förderung dieser „Mythologie“ der französischen Gastronomie bei. Doch in den letzten fünf Jahren hat die Welt nach der Pandemie das Skript umgedreht. Auch Frankreich bleibt von dem Arbeitskräftemangel und dem „Great Resignation“-Phänomen nicht verschont, das von

überarbeiteten, unzufriedenen Mitarbeitern und jüngeren Generationen in den westlichen englischsprachigen Ländern getrieben wird. Heute sind in Frankreich 300.000 Stellen in der Gastronomie und Hotellerie unbesetzt, informiert Thierry Marx, Präsident der Union der Hotel- und Restaurantberufe (UMIH).

Marx, der 10 gehobene Restaurants in Japan und Frankreich betreibt, darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete **Onor**, sowie das **Restaurant Madame Brasserie** im Eiffelturm, erklärt, dass das Brigadensystem notwendig ist, um Aufgaben zu delegieren und die Effizienz in stressigen, hochdruckbetonten Umgebungen zu maximieren. Er erkennt jedoch auch an, dass das System Mängel aufweisen kann, wobei er betont, dass die besten Köche nicht unbedingt die besten Führungskräfte sind. „Wir müssen Managementkurse hinzufügen und anerkennen, dass fachliche Kompetenz nicht unbedingt mit Führungskompetenz einhergeht“, betont Marx.

## **Veränderungen auf dem Weg zu sicheren Küchen**

In den letzten Jahren hat die Emergenz der #metoo-Bewegung im Bereich Film sowie das Aufkommen jüngerer Generationen, die eher bereit sind, sich gegen Missbrauch zu wehren, den Diskurs über die Schaffung sicherer Küchen in Frankreich gefördert. Seit 2021 hat die gemeinnützige Organisation Bondir.e, die von französischen Köchinnen gegründet wurde, Gewaltpräventionsseminare in kulinarischen und gastgewerblichen Schulen organisiert, um frühzeitig das Bewusstsein zu schärfen und den Kreislauf der Gewalt zu durchbrechen. In Frankreich können Schüler bereits mit 15 Jahren eine Berufsausbildung beginnen, ein Alter, in dem Teenager noch stark beeinflussbar sind.

„Mit 15 ist man immer noch ein Kind“, sagt die Sprecherin der Bondir.e, Vittoria Nardone. „Man weiß nicht, was Arbeit ist, wird aber mit Gewalt konfrontiert, bei der strenge Regeln auferlegt werden. Man wird gelehrt, dass Leiden normal und ein

notwendiger Teil des Erfolgs ist. Wenn man erst 15 Jahre alt ist und das das einzige Beispiel ist, an dem man sich orientieren kann, dann ist es leicht, das zu akzeptieren.“

## **Praktische Ansätze zur Verbesserung**

Die Gruppe hat außerdem eine Hotline eingerichtet, um Opfer von Gewalt in der Küche zu unterstützen, und bietet Fachkurse für Kommunikation und Management an. Sowohl Nardone als auch Bouazzouni betonen, dass, während schutzbedürftige Individuen und Minderheiten leichte Ziele sind, Gewalt und Missbrauch von Männern und Frauen jeden Alters und aus allen Rängen verübt werden können.

Einer der Gründungsköche der Gruppe, Manon Fleury, 34, hat inzwischen ihr eigenes Restaurant, **Datil**, in Paris eröffnet, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Als Chefin bemüht sich Fleury, ihr Restaurant anders zu führen als ihre Vorgänger: Das Restaurant schließt an Wochenenden, um eine ausgewogene Work-Life-Balance zu fördern. Alle neuen Mitarbeiter erhalten eine Verhaltensrichtlinie, die gegenseitigen Respekt und Zusammenarbeit betont, und Führungstraining wird für Manager angeboten. Kommunikation ist ebenfalls ein zentraler Bestandteil des Arbeitsumfelds, mit Vor- und Nachbesprechungen sowie monatlichen Einzelgesprächen. Das Restaurant wird zudem von Frauen geleitet.

„Als ich mein Restaurant eröffnet habe, wollte ich Frauen in Führungspositionen bringen. Mein Ziel war es, ein Beispiel zu setzen und zu zeigen, dass Frauen diese Positionen einnehmen können und wollen“, erklärte Fleury in einer Stellungnahme. „...In Datil gibt es Männer im Restaurant und in der Küche, aber alle Führungspositionen sind mit Frauen besetzt.“

Marx erkennt an, dass sich die Zeiten geändert haben: Die Mitarbeiter haben mehr Einfluss und verschiedene Einstellungen zur Arbeit. „Schlechte Führung ist ein Reflex der Angst“, sagt er. „Auf die Schwächsten zu drücken, funktioniert nicht mehr.“

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**