

# ZEHN PROZENT RESPEKT

Frisst die Inflation die Bereitschaft der Menschen auf, Trinkgeld zu geben? Ein Besuch in Potsdamer Kneipen und Cafés stimmt eher zuversichtlich: Es gibt sogar eine neue Großzügigkeit



Lena Frenkel, Chef in der Theaterklausen in Potsdam. FOTO: B. GARTENSLÄGER

Von Heinrich Jakunin und Lena Köpsell

**W**er in der Potsdamer Theaterklausen für ein Glas Wein ein Trinkgeld auf den Tresen legt, füttert auf indirektem Weg ein rosa Sparschwein mit Schlappohren. Es versteckt sich hinter der Bar. Wenn es im Schweinebauch scheppert, wissen alle Bediensteten: Ein Bruchteil der Summe wird bei ihnen landen. Einmal im Vierteljahr verteilt Geschäftsführerin Lena Frenkel den Inhalt des Sparschweins an die 54-köpfige Belegschaft – von den Kellnerinnen bis zur Küchenhilfe. 250 Euro pro Person sind das alle drei Monate.

Rund 60.000 Menschen sind nach Angaben des Hotellerie- und Gastronomieverbands Dehoga in Brandenburger Hotels, Restaurants, Bars, Cafés, Kneipen und Clubs angestellt. Sie leben oft von geringen Löhnen, Trinkgeld ist ein wichtiger Bestandteil ihres Einkommens.

Doch geben Kunden überhaupt noch Trinkgeld, wenn der Hauptgang schon mehr als 20 Euro kostet und selbst ein Kebab für fünf, sechs Euro über den Tresen geht? Zehn Prozent Inflation hat das Statistische Bundesamt gerade vermeldet, das ist der höchste Wert seit dem Zweiten Weltkrieg. Sind Restaurantkunden angesichts dieses Geldwertverlusts geneigt, an der freiwilligen Abgabe am Ende eines Abendessens zu sparen? Wie ist es überhaupt um die Trinkgeldkultur bestellt in Zeiten, in denen das Bargeld verschwindet und Restaurantrechnungen vermehrt mit EC-Karte oder Paypal beglichen werden? Die MAZ hat sich in Potsdamer Etablissements umgehört.

In der Potsdamer Theaterklausen ist noch nicht viel los am Vormittag. In der Küche laufen die Vorbereitungen fürs Mittagessen. Die Küchenvitrine ist bestückt mit Obst und Käsekuchen, frische Brezeln liegen auf einem Teller, der Kessel der Siebträger-Kaffeemaschine steht unter Druck.

Betreiberin Lena Frenkel hat das Lokal vor fünf Jahren eröffnet. Einen krisenbedingten Trinkgeld-Egoismus hat sie bislang nicht feststellen können.

Ihre Kunden wüssten den Service trotz Krise immer noch zu schätzen – bei großen Rechnungen von 1000



Angemessen: zehn Prozent Trinkgeld..

FOTO: KAI REMMERS/DPA



Dehoga-Chef Schöpe: kein Geiz erkennbar. FOTO: PATRICK PLEUL/DPA



Benimmtrainerin Romy Wassermann.

FOTO: HEINRICH JAKUNIN

„Es ist völlig in Ordnung kein Trinkgeld zu geben, wenn man mit einer Leistung unzufrieden war.“

Jan-Hendrik Wassermann, Benimm-Trainer

Euro für eine Abendgesellschaft seien durchaus 100 Euro Trinkgeld drin. „Ich weiß, wie anstrengend ein Job in der Gastronomie ist. Die Leute verdienen oft nicht so wahnsinnig toll, deshalb sollte man als Gast gute Leistung honorieren“, sagt die Theaterklausen-Chefin. Lena Frenkel sollte Trinkgeld aber nicht mehr sein als ein Dankeschön für den Service. Wichtig sei, dass ihr Personal auch ohne Trinkgeld angemessen verdiene.

Was Trinkgeld laut Frenkel allerdings nicht sein sollte: Eine Art Überzeugungshilfe, um das Personal dem Gast gefügig zu stimmen. Einmal kam ein Gast nach Ladenschluss zu ihr und wollte sich für ein Trinkgeld von 200 Euro einen weiteren Wein kaufen. „Das Trinkgeld habe ich ihm dann zurückgegeben. Trinkgeld ist für mich eine Zugabe und kein Mittel zum Abpressen von Leistungen.“

In der Sportsbar „Zum Löwen“ in Babelsberg bereitet Barmann Frank gerade alles für die Öffnung am Nachmittag vor. Der 62-Jährige spült Gläser. Bisher könne er nicht beobachten, dass seine Gäste weniger daliefern als sonst, sagt der Bar-Veteran. Verlassen könne er sich aber nicht auf das Trinkgeld, dafür komme es zu unregelmäßig: „Die ganz Besoffenen lassen selten was da. Genauso die Leute, die mit Karte bezahlen“, sagt Frank. Er betont die Bedeutung des freiwilligen Obolus für die Kneipiers: „Natürlich sehen wir das Trinkgeld immer gerne, in

der Gastro lebst du davon“, sagt er. Glaubt man einer deutschlandweiten Studie, die der Kräuterschnaps-Hersteller Jägermeister in Auftrag gegeben hat, hält nur knapp die Hälfte aller Gäste Trinkgeld für eine Selbstverständlichkeit – 44 Prozent der Befragten gaben an, dass beim Trinkgeldgeben nur die Geste zählt und nicht die Summe. Für die Umfrage hat der Spirituosenhersteller 1196 Konsumenten, 106 Barkeeper, 116 Gastronomen und 68 Taxifahrer befragt.

Barkeeper bewerteten Trinkgeld völlig anders: 73 Prozent von ihnen gaben an, dass das zusätzliche Geld wichtig für ihre wirtschaftliche Situation sei.

Clubbesucher geben der Umfrage zufolge am wenigsten Trinkgeld, in Kneipen gibt jeder zweite Gast etwas dazu. Nur in Restaurants scheint das Trinkgeldgeben üblich zu sein – 92 Prozent der Befragten gaben an, grundsätzlich aufzurunden.

Wie hoch sollte aber ein anständiges Trinkgeld sein? Generell solle man sich an der zehn-Prozent-Marke orientieren, sagt Benimmtrainerin Romy Wassermann, die mit ihrem Mann Jan-Hendrik die Beratungsfirma „tramendo“ betreibt und von Potsdam aus Coachings für Gastronomie- und Hotelbetriebe anbietet. Guter Service habe seinen Preis. Trinkgeld drücke aus: Man wertschätzt die Arbeit des Personals. Das heißt auch: Die Extra-Zahlung ist kein Automatismus. „Es ist

völlig in Ordnung kein Trinkgeld zu geben, wenn man mit einer Leistung unzufrieden war“, sagt Jan-Hendrik Wassermann. „Genauso würde ich aber auch mehr als zehn Prozent geben, wenn ich besonders zufrieden war.“ In den Augen des Benimm-Trainers sollte die derzeitige Krise aber kein Anlass dafür sein, mit dem Trinkgeld zu knausern: „Die Energiekrise trifft uns alle, also auch die Kellner. Wenn ich jetzt im Restaurant statt dem 50-Euro-Menü das für 30 Euro bestelle, erhält die Bedienung bei zehn Prozent Trinkgeld ohnehin schon zwei Euro weniger als zuvor“, rechnet Wassermann vor.

Es könnte sogar sein, dass die Mehrfachkrise aus Corona, Inflation und Fachkräftemangel sogar einen gegenläufigen Trend befördert: eine neue Freigiebigkeit. „Nach den Corona-Lockdowns waren die Gäste besonders großzügig, weil sie die Dienstleistungen nach der langen Pause mehr geschätzt haben“, sagt Olaf Schöpe, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Brandenburg (Dehoga).

Schöpe geht allerdings davon aus, dass die Menschen, um Geld zu sparen, zukünftig generell weniger für Urlaube machen oder sich die Restaurantbesuche sparen werden. Das merke er schon an den ersten Weihnachtsfeiern, die jetzt bereits storniert werden. „Damit werden wir bald alle mehr zu kämpfen haben. Aber eine Auswirkung auf das

Trinkgeld wird das nicht haben: Wer ausgeht, wird auch weiterhin die Rechnung aufrunden“, ist sich der Hotelbesitzer aus Peitz (Spree-Neiße) sicher.

Rose (24) und Ali (30) stehen in der „Alten Rösterei“ in Babelsberg an der Kaffeemaschine. Rose arbeitet noch nicht so lange dort und Ali erklärt ihr, wo man das Kaffeepulver hineinschütten muss und wie man Milch für einen Cappuccino aufschäumt. Die Studentin hofft, dass die Brandenburger spendabel bleiben: „Gerade als Minijobberin, die jetzt keinen Mindestlohn verdient, bin ich natürlich froh über jeden Euro mehr auf dem Konto. Außerdem weiß ich so auch, ob ich meinen Job gut gemacht habe.“

Wie anders die Trinkgeldkultur in anderen Ländern ist, davon kann Ali berichten. Er stammt aus Pakistan. In seiner alten Heimat lieben Restaurantbesucher oft das doppelte des Menüpreises da, weil sie wüssten, dass das Personal oft sehr prekär lebe – ohne soziale Absicherung.

Auch in Brandenburg zeigen Restaurantbesucher Herz, erzählt die Wirtin der Theaterklausen in Potsdam. Im Februar bot Lena Frenkel einen kostenlosen Mittagstisch für Menschen an, die vor dem russischen Angriffskrieg auf die Ukraine geflüchtet waren. „Wir hatten damals eine Spendenbox. Unsere Gäste haben neben dem Trinkgeld richtig viel Geld für die Ukraineflüchtlinge dagelassen.“