

*Für Brigitte,  
die bei der Gestaltung des Buches- Beeindruckendes  
geleistet hat.  
Ohne sie gäbe es dieses Buch so nicht.*

© 2016 Harry Trummer

Autor: Harry Trummer

Umschlaggestaltung: Harry Trummer

Illustration: Reinhold Trummer, Horcher Madrid Grand Hotel, Stockholm,  
Hotel Jacobs Hamburg

Lektorat, Korrektorat: Prof. Dr. GW. und Prof. Dr. WK.

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien

[www.buchschmiede.at](http://www.buchschmiede.at)

ISBN: 978-3-99049-977-1 (Paperback)

ISBN: 978-3-99049-978-8 (Hardcover)

ISBN: 978-3-99049-979-5 (e-Book)

Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Die autobiographischen Geschichten in diesem Buch sind aus meiner Erinnerung erzählt. Wie es mit Erinnerungen so ist, stellen sie oft eine Melange aus den tatsächlichen Abläufen dar, die sich im Laufe der Zeit beim Erzählen in die Erinnerungen einschleichen. Diese Änderungen dienen dem Schutz und der Sicherheit beziehungsweise der Privatsphäre beteiligter Personen des Autors.

**Besonders danken  
möchte ich den Sponsoren  
SCHLUMBERGER  
STEIRERKREN  
WEINBAU ENGEL  
WEINBAU TRUMMER**







KREN<sup>s</sup>genial

**Steirer Kren**  
Das Original



Nur im  
**KÜHLREGAL**

✓ ANBAU  
✓ VERÄRBEITUNG  
✓ ABFÜLLUNG  
in der Steiermark

Steiermark

Würzige Schärfe, lange Haltbarkeit und immer wie frisch gerieben – einfach krensgenial.  
Das Original aus echt steirischem Kren bringt auch ohne aufzureiben Würze ins Leben.  
Erhältlich im Kühlregal in allen gut sortierten Lebensmittelmärkten.

Steirischer Kren g.g.A. – Scharfe Rezepte unter: [www.steirerkren.at](http://www.steirerkren.at)





## **VORWORT VON ADI WERNER**

### **VOM PICCOLO ZUM RESTAURANTFACHMANN**

Harry Trummer, aus dem südoststeirischen Vulkanland hat es geschafft, in internationalen Luxushotels und exklusiven Restaurants tätig zu sein. In diesem Buch lässt er uns hinter die Kulissen einiger legendärer Hotels der Welt blicken, die seinen Karriereweg säumten.

Er kann aus eigener Erfahrung berichten, wie man reagiert, wenn eine Kaiserin einmal ganz privat zu Gast ist, oder wenn eine Königin den steirischen Slibowitz höflich ablehnt, oder wie Prinzessinnen auf Situationen reagieren, die anderen die Schamesröte ins Gesicht treiben würde.

Nach dem Motto: „Nichts hören, nichts sehen und schon gar nicht darüber reden.“ „Vielleicht nur darüber schreiben.“ „Gastgeber zu sein, ist, wofür man berufen sein soll und was man von der Pike auf zu lernen hat“.

Diese Berufserfahrungen und die Liebe zum Beruf sowie zur Selbständigkeit wurden von ihm auch vielen Studenten und Schülern auf der ganzen Welt weitergegeben.

Gastgeber zu sein, zählt sich aus und ich bin mir sicher, dass dieses Buch vielen jungen Menschen Lust macht, die wundervolle Welt der Gastronomie zu entdecken.

**ADI WERNER**

Seit 50 Jahren Wirt im HOSPIZ in St. Christoph am Arlberg.



**WEINVERKOSTUNG IM  
HOSPIZ in ST. CHRISTOPH AM ARLBERG  
Links ADI WERNER  
Rechts WALTER SCHEEL,  
DEUTSCHER BUNDESPRÄSIDENT a.D.**

# Inhalt

1.	Berufswahl .....	15
2.	Frühstücksservice bei Frau Kommerzialrätin .....	19
3.	Mein erster Schultag als Lehrer .....	22
4.	Mein erster Job im Ausland.....	24
5.	Dinner- und Barservice im „Hotel Aberfeldy“ .....	27
6.	Schah Reza Pahlevi und Kaiserin Farah Diba .....	31
7.	Ein Jahr in Muscat/Oman.....	37
8.	Mein Freund Heli aus Hermagor.....	42
9.	Mein Vater Josef Trummer .....	45
10.	Die Internationale Schwedische Messe .....	48
11.	Staubsaugen will gelernt sein .....	52
12.	„Grand Hotel“ – Stockholm – Schweden.....	54
13.	Der Großglockner.....	58
14.	Stein Toni und die Love Story .....	61
15.	„Restaurante Horcher“,.....	63
16.	Auf zur „SS Rotterdam“ .....	68
17.	Die Weltreise „In 80 Tagen um die Welt“ .....	72
18.	AH und die China Connection.....	76
19.	„Sheraton München“ .....	82
20.	Reiseleiter.....	86
21.	Balmoral Club, Cable Beach.....	90
22.	Mutters Apfelstrudel in Nassau .....	94

23.	<b>“Hotel Louis C. Jacobs” Hamburg.....</b>	<b>96</b>
24.	<b>Steirische Gastlichkeit contra russischen Borschtsch ...</b>	<b>99</b>
25.	<b>Sommelier – Sommeliere – Weinkellner.....</b>	<b>102</b>
26.	<b>Genuss aus gesunder und gepflegter Landschaft .....</b>	<b>104</b>

## Wie es zu diesem Buch kam

Seit Jahren plane ich ein Buch zu schreiben. Schließlich erlebte ich so einiges und kann so manche Geschichte erzählen.

Meine Freunde hörten sie auch immer wieder gerne, einige besonders gerne und ich konnte sie gar nicht oft genug erzählen, manches Mal gleich zwei Mal hintereinander ein und dieselbe. Meine Freunde sind in verschiedene Gruppierungen einzuteilen. Täglich treffen wir uns in der Neuner-Runde im STADTHOTEL CSEJTEI (uralter ungarischer Adel).

Hier werden die aktuellen Themen von allen Seiten beleuchtet und diskutiert, gesellschaftliche, wer mit wem, politische, auch da wer mit wem, lokale Ereignisse aus der Vulkanstadt Feldbach, überregional aus der Steiermark, national und international. Wir werden auch als männliche Klatschtanten bezeichnet und wir würden sogar das Gras wachsen hören...

Dann sind da noch die Runde der Kartenspieler, die Sportlichen wie die Freitag-Turner-Runde, meine Tennisfreunde, Golfer und meine Schüler, von denen auch viele zu Freunden wurden.

Mit dem Buch endlich zu beginnen, animierte mich mein Freund Billy Csejtei, wo sich im Frühstücksraum seines Stadthotels im Zentrum von Feldbach die Neuner-Runde trifft und wo er die vielen Geschichten mithörte. Er selbst ist ja auch ein Geschichtenerzähler und Berufskollege, so gibt es einen Aufsteller in seinem Gastgarten mit der Aufforderung „trink zwei – zahl drei“ oder „hier gibt es Frühstück bis 16:02 Uhr“ oder für besondere Gäste ein „Peitschenzimmer, das gerade besetzt ist“.

Wie sollte ich das denn machen? Mich hinzusetzen und zu schreiben ist gar nicht mein Ding, mein Ding ist zu erzählen.

Irgendwann meinte meine Lebensgefährtin Brigitte Fink, wir fangen einfach an und sehen was daraus wird.



**MEIN FREUND BILLY CSEJTEI**

**(im Bild rechts)**

**„Wer ist unser größter Feind?“**

**Antwort der Stammgäste**

**„Der Gast !“**

## 1. Berufswahl

In meiner Jugendzeit war die Schul- und Berufswahl selten den Jugendlichen selbst überlassen. Gewählt und ausgesucht wurde von den Eltern. So war es auch bei mir: ich wurde nicht gefragt, denn meine Berufswünsche wären Pilot und an zweiter Stelle Journalist gewesen.

Für meinen Vater waren dies zwei unmögliche Dinge, als Sohn des „Gasthofes zur Post“ in Feldbach. Nicht einmal für meine Sportbegeisterung hatte mein Vater Verständnis. Kam ich von der Schule nach Hause und wollte anschließend zum Turnverein oder zur Leichtathletik, sollte ich zuerst noch das Besteck polieren, das mich bereits in einem großen Eimer erwartete. Gott sei Dank hatte meine Mutter Verständnis und Einsehen für meine jugendlichen Ambitionen und half mir über das Klofenster auszusteigen und der Besteckwischerei zu entkommen.

Er selbst verbrachte seine Schulzeit im Benediktinerstift St. Lambrecht im Thajagraben bei Murau und das wollte er auch für mich. Gott sei Dank wurde ich zu spät angemeldet und es gab keinen freien Platz mehr im Gymnasium für meinen Jahrgang. Damit war natürlich auch die Laufbahn zum Piloten oder Journalisten in die Ferne gerückt.

Rückblickend wäre das sicher eine mehr als harte Zeit für mich als Freigeist gewesen. Ob ich mich den Patres hätte unterordnen und in die strengen Abläufe eingliedern hätte können, bezweifle ich heute sehr stark. Entweder wäre es mit sehr vielen Strafen und Hieben, wie es damals noch üblich war, oder gar mit einem Rausschmiss verbunden gewesen.

So blieb ich in Feldbach, in der Hauptschule, mit meinen Klassenkameraden von früher und danach sollte ich die Kellnerlehre beginnen. Geplant war diese in Wien im „Hotel de France“.

Damals gab es für Lehrlinge aus der Provinz keine Unterkunft im Hotel. Bei der großen Verwandtschaft und Bekanntschaft in Wien, wo vorher immer wieder die Bereitschaft da war mich unterzubringen, gab es aber partout zu diesem Zeitpunkt aus den verschiedensten Gründen gerade keinen Platz, also umdisponieren. In der Landeshauptstadt Graz war das „Grand Hotel Steirerhof“ eines der ersten Hotels und dieses wurde anschließend von meinem Vater für mich ausgesucht. Das Hotel befand sich am Jakominiplatz 12, vorher stand dort das „Haus zur Stadt Triest“ und heute ist dort ein großes Einkaufszentrum. Es gab im Hotelbetrieb auch ein Bett für mich, in einem Zimmer im 4. Stock, gemeinsam mit zwei anderen Lehrlingen, einer kam aus Kapfenberg, der andere aus dem Burgenland.

Frau Leeb, die gnädige Frau Kommerzialrätin, wie sie von allen Bediensteten (das Wort „Mitarbeiter“ war noch nicht üblich) genannt wurde, war eine sehr strenge Chefin, eine gestrenge Lehrherrin. Von vielen Gästen wurde sie sogar als Frau Sacher von Graz betitelt. Weil ich körperlich nicht der „Größte“, sondern feingliedrig und zart war, kam ich zu meinem ersten Berufstitel: „Piccolo“. Mit der Zeit kam auch Liebe und Freude zum Beruf. Dazu beigetragen haben die beiden Oberkellner Herr Otto Neuböck und Herr Hans Stoisser, die es mit viel Geduld und guten Ratschlägen, aber auch entsprechendem Nachdruck verstanden, die nötigen Geh- und Trageübungen zu vermitteln. Es begann mit dem Gehen, gerade Gehen, dann schnell Gehen – aber nicht Laufen.

Die Hierarchie der Kellnerlaufbahn begann als Piccolo mit der Durchführung einfacher Tätigkeiten wie Abservieren der benützten Teller und Gläser und die Reinigung der Gläser, das Waschen und Polieren, Gläserspülmaschinen waren nicht an der Tagesordnung. Konnte man die Teller schon sicher tragen, kam Stufe zwei: das Getränkeservice mit einem runden Tablett, das Kennenlernen der verschiedenen Gläser zum jeweiligen Getränk, das Wasser-, Bier-



oder Weinglas. Das Tablett war schon um einiges schwerer als leere Teller und musste ganz gerade zum Gästetisch gebracht werden, ohne zu schwanken und auszuschütten. Die Gläser neben die dazugehörige Flasche oder den Krug an den vorgesehenen Platz oberhalb des Bestecks zum richtigen Gast zu stellen, manchmal vorher auch noch den Bierdeckel hinzulegen, das dauerte schon einige Zeit bis Kenntnis und Sicherheit kamen und es gab dabei auch einige Scherben. Später kam die Position des Suppenträgers, danach Speisenträgers, er trug - wie der Name sagt - die Speisen auf, hierbei gab es einige Varianten: Entweder wurde das Tablett auf einem Beistelltisch abgesetzt und von dort die Teller, Platten und Saucieren einzeln auf den Tisch zum Gast gestellt. Oder manchmal wurde auch von den Platten auf die Teller mit einem Vorlegebesteck ausgeteilt, das war schon schwieriger und bedurfte viel Geschick, um von der Platte ohne zu tropfen oder zu patzen auf den Teller zu gelangen. Die schwierigste Art des Service war, wenn die Gerichte auf einem großen Tablett, das auch Schlitten genannt und auf der linken Hand in der Höhe des Halses gehalten wurde, zum Tisch gebracht wurden. Der Schlitten wurde dort nicht abgestellt, er blieb immer auf der Hand und in Höhe der Hüfte. Von dieser Position aus wurden die Speisen vom Tablett genommen, dabei musste man die Handposition gleichzeitig verrücken, damit die Balance durch das veränderte Gewicht wiederhergestellt wurde und dies bei jeder weiteren Abnahme eines Tellers. Es war schon eine Herausforderung, die am Beginn eher Ähnlichkeit mit einer akrobatischen Clown-Nummer im Zirkus hatte, aber sie war zu meistern.

Zwischendurch wurden wir Lehrlinge nach Bad Gleichenberg in die Landesberufsschule zur fachtheoretischen Ausbildung geschickt. Ich war im ersten Jahrgang der an der Landesberufsschule abgehalten wurde, verbunden mit der Unterkunft im Internat. So ein Internat ist eine eigene Geschichte.



**DIE PICCOLOS HARRY UND ALBERT  
überlegen, wie sie die Fässer am besten schleppen.  
Grand Hotel „Steirerhof“, Graz im Jahre 1954**

## **2. Frühstücksservice bei Frau Kommerzialrätin**

Nach einem Lehrjahr im „Hotel Steirerhof“ war ich mit dem Tragen und Balancieren verschieden großer Tablettts, Tableaus und auch mit dem schon erwähnten Schlitten, dem größten Tragegerät, schon sehr vertraut. Ausschlaggebend war auch noch, wie viel aufgeladen wurde, wie unterschiedlich hoch Gläser und Flaschen darauf gestellt und angeordnet waren, denn es sollte nichts kippen oder ausschwappen, sehr entscheidend war auch noch, wie schwer die ganze Sache war. Dies alles auf ebenem Terrain, um einiges schwieriger wurde es dann noch, über Stiegen zu transportieren.

Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, wie fast überall angeboten, das den Gast allein durch die Präsentation verführt und eine Augenweide darstellt, kann für die Servicemitarbeiter eine wesentliche Erleichterung bringen. Der Gast kann sich nahezu alles selbst holen, dies ist eine Frage der Organisation und des Aufbaues. Es gibt Stationen, an denen vor dem Gast gekocht wird, alle Varianten von Eiergerichten, Speck und Schinken gebraten, oder diese Köstlichkeiten und noch vieles mehr in Chafing-Dishes dargeboten und immer frisch nachgereicht. Dies sind Überlegungen des Managements. Meist wird von den Servierkräften nur noch das Geschirr abgeräumt, saubergemacht und wieder neu vorbereitet. Natürlich wird es in jedem Hotel anders praktiziert, das hängt ab von der Art des Hotels, auch von der Kategorie und dem Standard, haben die Gäste reichlich Zeit, sind es Urlauber oder eilige Geschäftsleute.

In den Fünfzigerjahren war man im „Hotel Steirerhof“ davon noch weit entfernt und es galt als besonderer und angenehmer Luxus, das Frühstück im Zimmer zu genießen. Kaffee- und Milchkännchen waren außerdem aus schwerem Silber und so ein Frühstückstablett hatte schon ein ordentliches Gewicht mit den Cloches auf den Tellern, um die Speisen warm zu halten. Ich war besonders stolz

darauf, schon fähig zu sein, das schwere Tableau über einige Treppen balancieren zu können.

Das Frühstück für Frau Kommerzialrätin in ihre Privatzimmer zu bringen, durfte ich vorher noch nie. Da stand ich nun ordentlich beladen vor ihrer Türe und klopfte, einmal, zwei Mal – keine Antwort. Also öffnete ich einfach die Türe, trat ein und stellte mein Tablett auf den Tisch. Weil ich niemanden sah und hörte, schaute ich mich genauer um und erblickte ....ein riesengroßes Bett und.... Das hatte ich vorher noch nie gesehen, mir blieb der Mund offen und ich blieb wie angewurzelt stehen bis Frau Kommerzialrätin rief: „Bua, depperter, schau dass du weiterkommst.“

Vor dem nächsten Zusammentreffen mit der gnädigen Frau fürchtete ich mich, da ich eine gewaltige Strafpredigt erwartete. Dazu kam es aber nicht, kein Wort wurde jemals über meine Peinlichkeit erwähnt. Auf diese Weise erlernte ich, was Diskretion bedeutet.