

# Tradition in der deutschen Gastronomie

## Tradition in der Gastronomie

Viele Restaurants, Gaststätten und Hotels werben mit Ihrer jahrelanger Tradition und einer ausgedehnten Geschichte. Doch was können wir erwarten, wenn wir ein sogenanntes „Traditionsrestaurant“ besuchen?



Oder müssen wir sogar befürchten, dass wir in solchen Lokalitäten ausschließlich auf die Vereinsgilde der Gemeinde treffen und nur altbackene Hausmannskost bestellen können?

**Was können wir also von der „Traditionsgastronomie“ erwarten?**

Viele stellen sich unter [Traditions-Gastronomien](#) Lokale vor, die schon über viele Generationen weg von derselben Familie weitervererbt werden. Dies ist auch meist der Fall. Doch sagt es lange noch nichts über die Qualität des Essens, des Service oder der Zimmer aus. Viele Lokale versuchen Gäste damit zu locken, indem sie sich als besonders traditionell anbieten. Und das dürfen sie auch, denn eine gesetzliche Definition, was sich Traditionsbetrieb nennen darf, gibt es noch nicht.

**Definition Tradition**

Doch was versteht man eigentlich unter Tradition? [Wikipedia schreibt](#), „ in der Regel verstehe man darunter die Überlieferung der Gesamtheit des Wissens, der Fähigkeiten sowie der Sitten und Gebräuche einer Kultur oder einer Gruppe.“ Dies lässt sich ohne Probleme auf die



Gastronomie übertragen. Wissen und Fähigkeiten beinhaltet in dem Fall der Gastronomie spezielle Kochrezepte oder Zubereitungsarten, die von Generation zu Generation weiter vererbt werden. Aber auch das Lokal selbst kann die Tradition sein, wenn es über mehrere Generationen weiter vererbt wird.

### **Hausgemacht oder zugekauft?**

Auf den Karten sogenannter Traditionslokale findet man häufig den Begriff „Hausgemacht“ bei vielen Speisen. Doch entspricht das wirklich immer der Wahrheit? „Nie im Leben!“, sagt Tim Mälzer in einem Interview mit dem Focus. Schuld daran sind Discounter, die billigere Fertigware anbieten. Man könne sich so vom Fingerfood über Fleisch, Fisch und Gemüse bis hin zu Soßen alles liefern lassen. Vorgegart und ins Vakuum gezogen. Die Köche und Köchinnen müssen nur noch aufwärmen und anrichten. Als Gast muss man daher aufmerksam sein um die kleinen aber feinen Unterschiede zu erkennen.

### **Man muss mit der Zeit gehen**

Traditionell und altbewährt klingt im erst einmal gut. Doch wie wo anders auch, ist es die gesunde Mischung, die den Unterschied ausmacht. So auch bei den Gastronomen. Die gute Hausmannskost, in einem schicken und modernen Ambiente kommt besser an, als in einem alten Gasthaus wo man noch auf ungepolsterten Möbel sitzen muss. Ein junges, dynamisches Serviceteam, das trotz seiner Jugend die Tradition verinnerlicht hat und diese auch an den Gast weiter geben kann

ist Sympathischer als der alteingesessene Wirtsmann, der mürrisch hinter am Zapfhahn steht und Bier laufen lässt.

Es gibt viele Lokalitäten die genau das richtige Maß getroffen haben und bei denen sich Gasthaustradition und Moderne perfekt miteinander verbinden lassen.

**Bildquelle:**

Wolfgang Dirscherl & Dieter Schütz / [Pixelio](#)