

Kein Tisch für Rassismus



Die kulinarische Vielfalt Deutschlands ergibt sich aus den Einflüssen unzähliger Länder und Regionen. Betreiber können jetzt eine klare Position gegen Rassismus beziehen, findet

resmio-Geschäftsführer Christian Bauer / Foto: www.pixabay.com

Die Black-Lives-Matter-Bewegung, die in den USA begann, belebt den Diskurs über Rassismus auch in Deutschland. Wie Restaurants und Cafés jetzt Haltung zeigen können, erklärt Christian Bauer, Geschäftsführer von resmio.

Sushi aus Japan, Okra aus Ägypten, Kebab aus der Türkei ? die kulinarische Vielfalt Deutschlands ergibt sich ohne Zweifel aus den Einflüssen unzähliger Länder und Regionen. Nicht nur in den Großstädten gewähren Gastronomen ihren Gästen mit Rezepten, Getränken und Ritualen Einblicke in andere Esskulturen. Allein Restaurants und Cafés zählen in Deutschland dabei zusammen fast 100.000 Orte der Begegnung und des Austauschs. Für den Geschäftsführer von resmio, Christian Bauer, ist jeder dieser Orte eine Option für die Betreibenden, eine klare Position gegen Rassismus zu beziehen. ?So, wie sich Unternehmen anderer Branchen gegen Rassismus aussprechen, können auch Gastronomen deutlicher kommunizieren und für ein gerechteres Miteinander eintreten?, so Bauer.

Vor der eigenen Ladentür kehren

Bevor sich Gastronomen im eigenen Laden oder auf Social Media anti-rassistisch positionieren, muss an erster Stelle aber zunächst der Schritt der Selbstreflexion stehen. Mit welchen Verhaltensweisen hat man womöglich selbst in der Vergangenheit diskriminiert? Welche Stereotype sind bei einem Vorstellungsgespräch oder im Umgang mit Kollegen im eigenen Kopf verankert? Die ehrliche Auseinandersetzung mit diesen und ähnlichen Fragen kann mitunter erste Veränderungen für die alltägliche Arbeit bereithalten.

Team sensibilisieren

Die Gastronomie beherbergt ein so breites Spektrum an Arbeitnehmern wie nur wenige andere Branchen. Sowohl ein unterschiedlich geprägter Wissensstand als auch der persönliche Background der Teammitglieder kann bei einem offenen Gespräch über Rassismus auch für Unverständnis mancher sorgen. Die Arbeitgeber können in keinem Fall eine Haltung aufzwingen, doch kommt es zu Diskussionen, sind es diese mit Sicherheit wert zu führen. Um rassistische Diskriminierungen am Arbeitsplatz ausschließen zu können, ist ein offenes Gespräch mit allen Teammitgliedern eine erste Voraussetzung.

Hausrecht anwenden?

Eine klare Haltung gegenüber Rassismus einzunehmen, endet dabei aber nicht in der internen Kommunikation unter Kollegen. Wird das eigene Lokal zum Schauplatz rassistisch motivierter Diskriminierung, können die Betreiber in letzter Instanz auch von ihrem Hausrecht Gebrauch machen. Das bedeutet, dass die Wirte bestimmen können, welcher Gast das Lokal betreten darf und welcher nicht. Das Diskriminierungsverbot ? bei uns verankert im AGG (Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz) gibt dem Handlungsspielraum des Wirtes dabei jedoch eine rechtliche Grenze. Dazu gehört auch der Ausschluss von Gästen aufgrund der Weltanschauung, wie beispielsweise einer Parteizugehörigkeit.

Initiativen unterstützen

Neben der klaren Kante im Ernstfall gibt es aber auch Möglichkeiten, sich im alltäglichen gastronomischen Umfeld zu solidarisieren. Der in Berlin gegründete Verein ?Gastronomie gegen Rassismus? hat sich dem Ziel verschrieben, Aufmerksamkeit zu schaffen und vom Ladenbesitzer bis hin zur Spirituosenmarke allen Akteuren der Branche Mut zu machen und Stellung zu beziehen. Vom Bierdeckel mit Message, Aufkleber am Eingang oder kurzer Stellungnahme auf der Webseite oder Speisekarte haben die Gastronomen letztlich aber auch ohne Kooperationen die Möglichkeit, für ihre Rolle als Gastfreund oder Gastfreundin einzustehen.