

IMPULSGEBER

Verleger Ralf Frenzel
im Restaurant Ente im Nassauer Hof, Wiesbaden

„Von Petrus bis Romanné Conti: Hedonismus in Post-Corona Zeiten“

„Die Pandemie hat schonungslos gesellschaftliche und ökologische Missstände offengelegt, die vorher jedoch nicht so gravierend zu Tage getreten sind: zuallererst die Einmischung des Menschen in den hintersten Winkel der Natur, die Krise der Demokratie, die weltweite Spaltung der Gesellschaften. Corona hat deutlich gemacht, dass wir uns längst in einer Wohlstandskrise befanden. Es war von allem zu viel: zu viel Reisen, zu viel Konsum, zu viel Vergnügen, zu viel Konnektivität.“

„Und just als alles plötzlich stillsteht, die Ungewissheit groß ist und jeglicher Konsum auf ein Minimum zurückgeschraubt wurde, fängt man in Deutschland wieder an zu kochen. Natürlich auch weil Imbisse und Restaurants geschlossen sind. Und weil jetzt auf einmal Zeit dafür da ist. Doch ich habe hier eine gewisse Küchen-Glückseligkeit verspürt, die ich nicht mehr für möglich gehalten habe.“

„Die Masse hat begonnen, sich mit der Qualität von Lebensmitteln kritischer auseinanderzusetzen. Ich nehme in großen Teilen der Gesellschaft eine deutlich nachhaltigere und klarere Haltung zu guten Lebensmitteln war. Die öffentlich gewordenen Missstände in einigen deutschen Schlachthöfen haben hier sicherlich einen entscheidenden Beitrag geleistet. Ich wünsche mir, dass diese zarte Renaissance des Genusses nach der Krise tiefere Wurzeln schlägt. Fest steht, ein „weiter so“ wird es nach der Krise nicht geben.“

„Wir müssen mehr in die kulinarische Bildung der Menschen investieren. Denn Wissen, das früher über Generationen weitergegeben wurde, ist in weiten Teilen der Bevölkerung längst versiegt.“

„Wir müssen Gastronomie und Gastlichkeit in Teilen neu denken. So wird für viele Menschen auch nach vermeintlich überstandener Pandemie Nähe ein Problem sein. Wie gestalte ich also Gasträume, dass sie trotz größerem Abstand der Tische trotzdem noch wirtschaftlich bleiben? Zudem muss Gastronomie meines Erachtens generell mehr bieten als nur den Gastraum. Gerade anspruchsvollere Gäste – nennen wir sie gerne Hedonisten – erwarten zunehmend Erlebnisse und Abwechslung.“

Verleger Ralf Frenzel
im Restaurant Ente im Nassauer Hof, Wiesbaden

„Wir müssen gezielt Orte schaffen, an denen moderner Hedonismus stilvoll gelebt werden kann. Kulinarik und Genuss haben sich in den letzten Jahren zu einem Megatrend entwickelt. Bestimmte gesellschaftliche Milieus differenzieren sich heute über kulinarische Themen auf gleiche Weise, wie sie das noch vor 20 Jahren über Kunst getan haben. Meist geht es um Wein und Weinwissen, den Besuch bestimmter Restaurants oder den Zugang zu besonders raren Produkten. Doch wer sich heute differenzieren will, hat es schwer. Klassische Statussymbole haben immer kürzere Innovationszyklen und damit immer schnellere Verfallsfristen. Auch in kulinarischer Hinsicht: Der Supermarkt bietet heute Produkte, die gestern noch dem gehobenen Fachhandel oder den Gästen der Spitzengastronomie vorbehalten waren. Die Demokratisierung schreitet auch hier voran – allerdings zum Bedauern derjenigen, die im erstklassigen Genuss besonderer Produkte ihr Distinktionskapital gefunden hatten.“