

STADT-NACHRICHTEN

**WASSER TEURER,
MÜLLGEBÜHR STABIL**

Die Landeshauptstadt wird für das Jahr 2010 ihre Gebührensätze für die Abwasserentsorgung und die Stadtreinigung erhöhen. Dies hat der Stadtrat in seiner Sitzung am Dienstag, 8. Dezember, beschlossen. „Im Abfallbereich können wir als städtischer Zentraler Kommunaler Entsorgungsbetrieb (ZKE) aufgrund unserer wirtschaftlichen Situation die Gebührensätze 2010 noch stabil halten“, sagt ZKE-Werkleiter Bernd Selzner. Hierzu wurden Rücklagen aufgelöst. Im Abwasserbereich wird sich die Schmutzwassergebühr um 10,65 Prozent von 2,91 Euro pro Kubikmeter auf 3,22 Euro/m³ erhöhen. Die Niederschlagswassergebühr wird um 5,42 Prozent von 9,22 Euro pro Quadratmeter auf 9,72 Euro/m² erhöht. Als wesentliche Faktoren für die Gebührenanpassung nennt Selzner die Erhöhung von Beiträgen, die der ZKE an den Entsorgungverband Saar zahlen muss. Bei der Anpassung der städtischen Schmutzwassergebühr macht die Erhöhung der EVS-Beiträge 92 Prozent, bei der Erhöhung der Niederschlagswassergebühr sogar 99 Prozent aus. Die Gebühr für die Stadtreinigung wird erstmals seit zwölf Jahren erhöht. *red*

Weitere Infos im Internet unter www.zke-sb.de.

**NEUE FACHSTELLE:
GLÜCKSSPIELSUCHT**

Ob Lotterien, Sportwetten, Casinospiele, Geldspielautomaten oder Glücksspielangebote im Internet: der Glücksspielmarkt boomt. Und mit ihm ist auch die Glücksspielsucht auf dem Vormarsch. Die neu geschaffene Landesfachstelle Glücksspielsucht Saarland soll diesen Gefahren entgegenwirken und den Glücksspielsüchtigen selbst Hilfe und Unterstützung zugänglich machen. „Ziel ist es insbesondere, die Öffentlichkeit über die Gefahren der Glücksspielsucht zu informieren, Angebote und Maßnahmen zur Bekämpfung der Glücksspielsucht zu initiieren und zu koordinieren sowie Jugendliche vor den Gefahren von Glücksspielen zu schützen“, fassten Caritasdirektor Johannes Simon und Wolfgang Biehl, Geschäftsführer des Diakonischen Werkes an der Saar, die Kernaufgaben der Landesfachstelle zusammen. Der Caritasverband Saarbrücken und das Diakonische Werk an der Saar arbeiten in dieser Fachstelle zusammen. Weitere Informationen: Landesfachstelle Glücksspielsucht, Haus der Caritas, Johannisstraße 2, 66111 Saarbrücken, Tel. (0681) 30906-90, Fax (0681) 30906-18, E-Mail info@gluecksspielsucht-saar.de. *red*

Und wo ist Ihr Restaurant, Herr Seimetz?

SPITZENKOCHE FRANK SEIMETZ VERMITTELT GASTRONOMEN SEINE UNTERNEHMENS-STRATEGIE FÜR DIE KÜCHE

Frank Seimetz leitete zwei Restaurants und kochte zusätzlich in einer eigenen SR-Fernsehsendung. Doch nach privaten Veränderungen hat sich der saarländische Spitzenkoch als Caterer und Gastronomieberater selbständig gemacht. Heute berät er sogar private Fluggesellschaften in Sachen Genuss und Service und gibt seine Ideen an die kochenden Kollegen weiter.

Der Duft von Gebratenem dringt dezent aus der offenen Küche ins Restaurant, gerade so viel, dass es Appetit macht. „Was kann ich Ihnen kochen?“ fragt der Maitre de Cuisine höflich, der die Bestellung höchstpersönlich aufnimmt. „Ich glaube, heute habe ich Lust auf etwas Italienisches“, sagt der Gast. Der Küchenchef nickt und fragt: „Darf es etwas Norditalienisches sein oder eher die deftige sizilianische Küche?“

MENSCHEN, MACHER & MÖGLICHKEITEN

Dieses Beispiel zeigt, wie Frank Seimetz das Restaurant der Zukunft sieht. Er sitzt auf einem Ledersessel in seinem Büro im Science Park. Die Einrichtung erinnert an eine gemütliche Lounge, die Fenster sind hoch und geben den Blick auf die hektische Betriebsamkeit an der Saarbrücker Universität frei. Hier erinnert auf den ersten Blick nichts an den Koch Frank Seimetz, hier ist er in erster Linie ein Unternehmer mit Visionen, der sein Wissen an andere Gastronomen weitergibt. Ähnlich wie „Rach, der Restauranttester“ berät er seine Kollegen und gibt ihnen auch gerne seine gastronomische Philosophie weiter. Qualität und Transparenz bilden dabei eine untrennbare Einheit. „In der klassischen Gastronomie wird zwischen Küche und Service strikt getrennt“, analysiert er. „Der Koch bereitet etwas zu für einen Kunden, den er nicht kennt, die Servicekraft muss das Essen verkaufen, das sie nicht selbst gekocht hat.“ Aber ist



Seimetz war auch auf dem Futtermarkt zu Gast. *Foto: dh*



Frank Seimetz geht in die Luft – jedenfalls beruflich. Mittlerweile bildet der gelernte Koch und Hotelfachmann auch Bordpersonal für Privatflug-Unternehmen aus. *Fotos: Ver/Bilderwerk*

das nicht ein grundlegendes Funktionsmodell der Marktwirtschaft? „Ja, aber es ist falsch. Beides muss zusammenwachsen. Transparenz schafft Vertrauen in die Produkte und in die Qualität der Produktion“, sagt Seimetz. Irgendwann, so die Vision, kommt der Kunde zum Koch und sagt, was

noch mit Leib und Seele Gastronom. In der „Genussfabrik“ bieten Seimetz und seine fünf Mitarbeiter Catering, Kochkurse und Show-Cooking an. Das größte Catering, das er je organisiert hat, war für 10.000 Personen ausgerichtet. Der Aufwand, der dafür getrieben wurde, ist mit dem eines Mega-

für betuchte Unternehmer, Stars und Sternchen, schicken ihr Bordpersonal zu Frank Seimetz, um es gemäß den höchsten Gastronomie- und Hotelstandards ausbilden zu lassen. Das Wissen, das er seinen Kunden mitbringt, hat Tradition: Die Urgroßmutter lernte in einem französischen Kloster kochen – seither standen alle Generationen der Seimetz-Familie beruflich in der Küche. Er selbst leitete das elterliche Restaurant in Großselseln und das Restaurant im Saarbrücker Domicil Leidinger. 2004 war für ihn das Jahr der privaten Veränderungen: er heiratete, seine Frau bekam ein Kind. „Das hatte Auswirkungen auf meine berufliche Laufbahn – ich habe mich aus dem Restaurant-Betrieb zurückgezogen und mit der Fernsehshow aufgehört“, so Seimetz. Heute bewältigt er zwar immer noch ein immenses Arbeitspensum. „Aber ich kann meinen Tag und seinen Rhythmus jetzt selbst bestimmen. Wenn mein Kind eingeschult wird, kann ich dabei sein.“

Für die, die ihn als Fernsehkoch und Restaurantchef kennen, ist es manchmal schwer zu verstehen, dass er ein anderes Leben gewählt hat. „Nachdem ich den Leuten ausführlich erklärt habe, was ich jetzt mache, kommt oft die Frage ‚Und wo ist jetzt Ihr Restaurant?‘“, sagt Seimetz und schmunzelt.

Falk Enderle



Könnte dies eine Vision eines zukünftigen Restaurants sein?

er essen möchte. So wird Ware und Leistung neu kombiniert werden. Heute ist es noch umgekehrt, der Kunde isst das, was auf der Menükarte steht. Und Seimetz ist sich sicher: „Am Grad der Transparenz kann man schon heute die Qualität erkennen.“ Beste Beispiele: Die in Mode kommenden „offenen Küchen“ in vielen Restaurants und der Beruf des Weinsommeliers. Der weiß im Idealfall, was er den Kunden anbietet, weil er selbst eine Zeit lang in Weinbergen und in der Weinproduktion gearbeitet hat.

Diese Neuorientierung zu vermitteln, ist für ihn als Gastronomieberater nicht immer einfach. „Aber es macht sehr viel Spaß, direkten Kundenkontakt während eines Caterings oder eines Show-Cookings zu haben“, so Seimetz – direkter noch als zu seinen Zeiten als Küchenchef. Als Leiter der „Genussfabrik“ und von „Genusskonzept“ bleibt er mit seinem neuen Tätigkeitsfeld aber immer

Rockkonzerts vergleichbar: 200 Angestellte und mehrere 30-Tonnen-Laster sorgen für eine reibungslose Logistik. „Catering ist der intensivste Teil meiner Arbeit. Dabei hilft mir aber mein großes Netzwerk an Kooperationspartnern, die ich in meiner Zeit als Koch kennengelernt habe.“

Mit „Genusskonzept“ begleitete er im vergangenen Jahr sieben Neueröffnungen von der Idee bis zur Eröffnung. Häufig bleibe es aber bei einem ersten Gespräch – viele Gastronomen merken von selbst, wo die Probleme liegen, wenn sie einem Gesprächspartner auf Augenhöhe ihren Betrieb erklären können.

Aber nicht nur Gastronomen kommen zu ihm – neuerdings bildet er sogar Flugpersonal aus. Den Pilotenschein hat er zwar nicht, dafür weiß er aber, wie der perfekte Service auch über den Wolken auszu-sehen hat. Unternehmen der so genannten „Private&Business Aviation“, also Privatfluggesellschaften

