

Potenziale erschließen

Appetitlich, abwechslungsreich und schmackhaft soll das Hotel-Frühstück sein, dabei gesund und ausgewogen. Darauf achtet der Gast. Und der Wirt? Er schaut auf Wareneinsatz und Buffetlogistik.



Für die meisten Hoteliers und Gastronomen ist es heute eine Selbstverständlichkeit, ein reichhaltiges Angebot am Morgen bereitzuhalten. Dabei decken sie alle wichtigen Lebensmittelgruppen ab: Brot und Backwaren, Milch- und Milcherzeugnisse, Cerealien, verschiedene Streichfette, Wurstwaren, Honig und Marmeladen, Eierspeisen, ja sogar Fisch und Fischzubereitungen, Früchte, Fruchtsäfte, Mineralwasser sowie verschiedene Spezialitäten im Kaffee- und Teebereich. Als besonders serviceorientiert gilt, wer schon beim Frühstück herzhaft oder süße Speisen vor den Augen der Kunden nach ihren Wünschen zubereiten lässt. Ein gutes Frühstück bietet jede Menge Chancen für ein gezieltes Marketing.

Mit Gütesiegel überzeugen

Tolle Ideen, hilfreiche Konzepte und nützliche Partnerschaften vermittelt, Stammler wissen es, die Initiative BEST-BREAKFAST. Sie liefert neben Profilierungsmöglichkeiten zeitgemäße Qualitätsstandards als Orientierungshilfe für Ambiente, Buffet, Service und Produktangebot. Kein Wunder also, dass bereits über 300 Hoteliers die Chance nutzen, von den Leistungen zu profitieren.

Nach Qualifikation erhalten erfolgreiche Gastgeber das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel. Damit verbundene Vorteile sind zum Beispiel Orientierungs- und Qualitätsstandards rund um das optimale Frühstücksbuffet, Checklisten für das Servicepersonal, Impulse zur Gästebindung, zusätzliche Werbung und vieles mehr.

Informieren Sie sich: www.bestbreakfast.de.

So frühstückt die Welt

Für alle, die ausländischen Gästen besondere Aufmerksamkeit zukommen lassen möchten, hier einige ausgewählte Tipps:

Afrika. Das Essverhalten variiert in den Ländern je nachdem, unter welcher Kolonialherrschaft sie standen.

Arabien. Grundlage ist Ful, ein einfaches Bohnengericht mit den klassischen Beilagen Harrisa (feurig-scharfe Gewürzmischung), Kreuzkümmel, gehackte Zwiebeln, rote und grüne Paprika sowie saure Sahne und Zitrone. Außerdem gibt es Houmos (Kichererbsenbrei mit Sesampaste), Truthahnschinken, gebratene Poulardenbrust, Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Fladenbrot und Tee.

Asien. Die Frühstückstraditionen sind verschieden, immer aber gehört eine Suppe dazu, fast überall wird morgens warm gegessen.

Frankreich. Baguette, Butter, Marmelade, wenn's üppiger sein soll zusätzlich ein Croissant oder Pain au Chocolat. Gelegentlich beschränken sich die Franzosen auf Cornflakes mit Milch. Es gibt Milchkaffee und Saft.

Italien. Das italienische Frühstück besteht aus einem Espresso oder Cappuccino und einem Keks. Am Vormittag nimmt man dann noch ein zweites Frühstück ein, wieder mit dem obligatorischen »Caffè«, jetzt gibt es dazu belegtes Weißbrot oder Ähnliches.

Niederlande. Das holländische Frühstück ist vorwiegend süß. Zu weichem Brot, Rosinenstuten, Butterzwieback und Honigkuchen gehören unbedingt Schokoladen- und Zuckerstreusel. Am liebsten wird dazu Kakao getrunken, aber auch Kaffee oder Tee.

Österreich und Schweiz. Hier findet man die gleiche Frühstückstradition wie auch in Deutschland.

Polen. Das polnische Frühstück ähnelt dem deutschen. Zusätzlich wird Quark gereicht, der in seiner Konsistenz unserem Schichtkäse entspricht. Gurken- und Tomatenscheiben kommen ebenfalls gerne als Brotbelag in Frage. Beliebt ist heißer Milch- oder Haferbrei. Getrunken wird Kaffee oder Tee.

Russland. Das russische Frühstück besteht aus kalten und warmen Komponenten. Es beginnt mit Buchweizenbrei (Kascha) oder Milchbrei. Eier, Würstchen, Bratkartoffeln dürfen



ebenso wenig fehlen wie Schichtkäse oder Joghurt. Zum Sattwerden gibt es Brot, gegebenenfalls frische Blinis und/oder Piroggen.

Skandinavien. Nicht (nur) Fisch kommt hier auf den Tisch, sondern vor allem gesüßtes Brot mit gesalzener Butter. Belegt wird es üppig mit Fleisch, Salaten und (natürlich) Fisch. Knäckebrot darf nicht fehlen. Gerne gegessen wird Haferflockenbrei mit Apfelmus oder anderem Fruchtkompott. Getrunken wird (in Schweden) Filmjöl, das ist Dickmilch, und viel Kaffee.

Spanien. Wie das italienische ist auch das spanische Frühstück schlicht. Es besteht meist aus einem Kaffee und einem Stück Gebäck oder ein paar Keksen. Wenn es etwas Besonderes sein soll, werden statt der Kekse Churros oder Porras (in Fett ausgebackener Brandteig) gegessen. Dazu gibt's eine Tasse heiße Schokolade.

Türkei. Das türkische Frühstück besteht üblicherweise aus Weißbrot mit Schafs- oder Ziegenkäse, Tomaten, Gurken und Oliven. Zuweilen kommen auch Knoblauchwurst- oder -schinken sowie Joghurt auf den Tisch. Getrunken wird starker schwarzer Tee oder türkischer Mokka.

A. Basdorf ●

