

Potenziale erschließen

Gut schlafen kann man heute in den meisten deutschen Hotels. Unternehmer müssen also andere Wege gehen, um sich von der Konkurrenz abzuheben.



Kein Wunder also, dass immer mehr Hoteliers das Frühstück als Schlüsselfaktor für die Zimmervermarktung entdeckt haben und ihr Angebot als Buchungs-Entscheidungshilfe für den Gast nutzen. Ein optimales Frühstücksbuffet sorgt zudem für zufriedene Gäste und trägt mit dazu bei, dass sich ein Haus nachhaltig profilieren kann.

Von den Angeboten profitieren

Zur Unterstützung und Weiterentwicklung dieser Faktoren gibt es das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel. Es ist ein umfassendes Markenkonzept zur Auszeichnung von Deutschlands besten Frühstücksbuffets in der Hotellerie. Nach Qualifikation über www.bestbreakfast.de wird erfolgreichen Gastgebern das offizielle Siegel verliehen. Derzeit läuft in vielen Häusern bereits das unabhängige Auditing. Die Teilnahme an BEST BREAKFAST ist kostenlos. Zu den Leistungen für die beteiligten Häuser gehören zum Beispiel Orientierungs- und Entscheidungshilfen für zeitgemäße Qualitätsstandards sowie aktuelle Informationen rund um das Frühstücksbuffet. Es gibt Checklisten für das Servicepersonal, Impulse zur Gästebindung, zusätzliche Werbung, Informationen zur idealen Umsetzung, Kostenvorteile durch spezielle Angebote und vieles mehr. Um aber seinen Gästen das optimale Angebot offerieren zu können, sollte man ihre Verzehrgewohnheiten kennen. Welche Vorlieben in

anderen Ländern die erste Mahlzeit des Tages prägen, konnten Sie in Ausgabe 7-8/2012 lesen. Heute sollen die heimischen Gäste im Mittelpunkt stehen.

Deutsche mögen's herzhaft

Auf deutschen Frühstückstischen geht es herzhaft zu. Bei jedem dritten Bundesbürger darf morgens ein deftiger Schinken nicht fehlen. Zu Wurst greift sogar über die Hälfte der Frühstückser regelmäßig. Daneben gehört Käse für 60 Prozent der Deutschen zu den Spitzenreitern auf dem Frühstückstisch. So das Ergebnis einer bundesweiten, repräsentativen

Deutsche Gäste mögen es schon am Morgen herzhaft. Wurst, Eier und Käse dürfen deshalb nicht fehlen.



Studie des Portals www.diefruehstuecker.de, die von dem Hamburger Marktforschungsinstitut Ears and Eyes durchgeführt wurde. Grund genug für F&B-Profis, das eigene Angebot im herzhaften Bereich mal etwas genauer unter die Lupe zu nehmen. Checklisten gibt es zum Beispiel auf www.bestbreakfast.de unter »Wissen«.

Eier gehören ebenfalls zur morgendlichen Mahlzeit. Ob Spiegelei, Rührei oder gekocht – fast jeder zweite Deutsche liebt sein Frühstücksei. Auch das hat die Studie ergeben. Für knapp die Hälfte der Eierliebhaber ist die gekochte Variante der Star. Danach folgen Rühr- und Spiegelei.

Das gekochte Ei

Egal ob hart oder weich: Damit Eier beim Kochen nicht platzen, sollte die Schale vorher mit einem Eierpiekser durchstochen werden. Das Ei dann möglichst behutsam mit einem Löffel ins kochende Wasser legen. Alternativ kann man das Ei vor dem Kochen in kaltes Essigwasser legen und dann aufkochen. Die Säure mindert den Druck, der auf der Schale lastet, und reduziert die Gefahr des Platzens. Zusätzlich verhindert der Essig das Auslaufen, falls die Schale doch einmal zerbricht. Für ein weiches Inneres muss das Ei drei bis vier Minuten kochen, für einen weichen Kern fünf bis sechs Minuten und ein hartes Exemplar kann sieben Minuten oder länger kochen.

Selbst erlebt: In einem Hotel in Basel können sich die Gäste ihr Frühstücksei selbst zubereiten. Rohe Eier, ein Topf mit kochendem Wasser, Siebe zum Einhängen sowie Kurzzeitwecker liegen auf dem Frühstücksbuffet bereit. Jeder Gast kann sich damit sein Lieblingsei kochen. Vor allem fürs Wochenende, wenn die Gäste Zeit haben, eine tolle Idee!

Das Rührei

Das Grundrezept ist einfach: Eier, Salz, Pfeffer, Milch und etwas Butter für die Pfanne. Es empfiehlt sich eine gute Antihafversiegelung, damit nichts anbrennt. Wird das Ei direkt auf Gästewunsch im Restaurant zubereitet, sorgen gehackte Kräuter, Tomaten sowie Zwiebel- und Speckwürfel für Abwechslung. Wer es exquisiter mag, kann Parmesankäse, Krabben oder geräucherten Lachs dazu servieren.

Das Spiegelei

Das perfekte Spiegelei ist eine Kunst: Am besten gelingt es, wenn das Ei in eine kalte, mit Butter eingefettete Pfanne geschlagen wird, die erst dann bei mittlerer Hitze auf den Herd kommt. Durch die langsame Erwärmung wird das Weiß fest, während das Gelb weich bleibt. Beim Salzen nur das Weiße bestreuen, sonst gibt es auf dem Eigelb unschöne Punkte. ●

Starkoch Heiko Antoniewicz aus Dortmund:

„Frühstück wird kulinarisch oft unterschätzt. Dabei bietet gerade der Frühstückstisch viel Raum für Vielfalt und Abwechslung. Richtig kombiniert, lassen sich aus klassischen Zutaten tolle Leckereien für einen genussvollen Start in den Tag zaubern.“



FOTO: DIE FRÜHSTÜCKER

