

Potenziale erschließen

In der Vorweihnachtszeit ist so mancher Gast besonders sensibel und »anfällig« für kleine Annehmlichkeiten. Wie wäre es denn, das Frühstücksbuffet jetzt etwas darauf auszurichten?



Das die morgendliche Mahlzeit einen hohen Stellenwert bei den Gästen einnimmt, haben wir an dieser Stelle schon oft erläutert, und die Profis wissen das aus ihrer täglichen Praxis. Nicht von ungefähr hat sich schließlich die Initiative BEST BREAKFAST gegründet, die Qualitätsmaßstäbe, Standards und Orientierungshilfen für das optimale Frühstücksbuffet bietet.

**Interessieren auch Sie sich
für das Gütesiegel?
Dann lesen Sie Seite 16
in gastronomie & hotellerie 11/2013.**

Süße Verführungen

Wie lässt sich schon am Morgen – vor allem an den Wochenenden – Genießer-Atmosphäre erzeugen? Mit aromatischen Tee- und Kaffeespezialitäten zum Beispiel, süßem Weihnachtsgebäck wie Stolle in verschiedenen Sorten (Rosinen, Mandel, Mohn, Marzipan) oder selbst gebackene Plätzchen und sogar Pfefferkuchen. So ziehen weihnachtliche Düfte wie Zimt, Nelken und Sternanis durch das Restaurant und sorgen für Wohlgefühle. Aber es geht noch mehr!

Schokolade zum Frühstück

Die Deutschen essen circa 11,4 Kilogramm Schokolade pro Jahr und liegen damit nur knapp hinter den Schweizern, so das Internetportal www.diefruehstuecker.de. Um in der kalten und dunklen Jahreszeit gut gelaunt in den Tag zu starten, ist sie eine perfekte Frühstückszutat. Schokolade versüßt bereits morgens den Tag – und sorgt für gute Laune. Ob als Brotaufstrich, Muffin, Brownie oder Kakao mit Sahne – die beliebteste Süßigkeit der Deutschen ist vielseitig einsetzbar. Für Film-Fans ist diese Erkenntnis nichts Neues: Sie wissen seit Bridget Jones, dass

Der Herbst eignet sich hervorragend für einen gemütlichen Brunch mit Schokobrunnen und frischem Obst – serviert auf orange- und cremefarbenen Geschirr.



FOTO: DIEFRUEHSTUECKER.DE

Schokolade zum Frühstück einfach gut tut. Den Gute-Laune-Effekt verdankt sie ihrem Bestandteil Tryptophan – einer Vorstufe des Glückshormons Serotonin. Schokolade macht also wirklich glücklich.

Der tolle Nebeneffekt: Forscher der Tel Aviv University fanden heraus, dass Kuchen, Brotaufstrich und Kekse aus Schokolade zum Frühstück beim Abnehmen helfen. Die Probanden der Studie, die sich zum Frühstück die süße Offenbarung gönnen durften, verloren insgesamt mehr Gewicht als die Kontrollgruppe, die den Tag ohne Schokolade begonnen hat.

Geschirr beeinflusst Geschmack

Es gibt viele Möglichkeiten, Schokolade beim Frühstück einzusetzen. Dabei ist auch die Dekoration des Frühstückstisches ausschlaggebend für den Geschmack. Laut einer Studie von Betina Piqueras-Fiszman und Charles Spence im »Journal of Sensory Studies« variiert die Intensität der Kakao-Aromen mit der Farbe des Geschirrs, in der die Leckerei serviert wird. Sowohl Geschmack als auch Duft von heißer Schokolade wurden bei orange- und cremefarbenen Tassen besonders stark wahrgenommen. Rote und weiße Becher dagegen verringerten das Geschmacks- und Duft-Erlebnis.

Honig – der Tausendsassa

Pro Kopf verbrauchen wir jährlich 1,1 Kilogramm Honig und damit mehr als jede andere Nation. Jeder dritte Deutsche genießt zum Frühstück am liebsten das »süße Gold«. So das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage im Auftrag des Portals www.diefruehstuecker.de, die von dem Marktforschungsinstitut Ears and Eyes durchgeführt wurde. Auf Brot und Brötchen sowie als Verfeinerung für Tee, Joghurt und Müsli ist Honig ein echter Klassiker.

„Honig ist vom Frühstückstisch nicht wegzudenken“, erklärt auch Sternekoch Christian Henze (45) aus Kempten. „Doch leider wird er oft sehr eindimensional eingesetzt. Dabei gibt er gerade herzhaften Speisen eine raffinierte Note – süß und herzhaft harmoniert ganz wunderbar“, so der Fernsehkoch weiter. Die Breite an Einsatzbereichen von Honig zeigt sich bei einem Brunch. „Viele werden überrascht sein, dass sich mit ein- und derselben Zutat so viele unterschiedliche und kulinarisch interessante Gerichte zubereiten lassen“, prophezeit Starkoch Henze. „Das Naturprodukt verzaubert sowohl süße als auch herzhaftere Speisen und setzt je nach eingesetzter Sorte unterschiedliche Akzente. Honig hat es verdient, dass ihm sogar ein ganzer Brunch gewidmet wird“, empfiehlt der Sternekoch. ●

