

# Potenziale erschließen

Die Ferienzeit steht vor der Tür. Touristen aus aller Welt werden sich in deutschen Hotels, Pensionen und Gasthöfen einmieten.



**G**ute Gastgeber stellen sich auf ihre Kundschaft ein, schon bei der ersten Mahlzeit des Tages. Denn gefrühstückt wird überall auf der Welt. Allerdings unterscheiden sich die Essgewohnheiten durchaus. Vergessen Sie in der Urlaubszeit die Kleinsten nicht! Kindgerechte Angebote, fröhliche Farben und vielleicht eine Spiel- oder Mal-ecke sind für Eltern sehr entspannend.

## Das mögen Ihre Gäste

Erfolgreiche Hoteliers und Gastronomen kennen ihre Hauptzielgruppe – weil bereits Buchungen vorliegen oder zum Beispiel Kontingente mit ausländischen Reisebüros ausgehandelt wurden.

In diesen Fällen kann man schon am Frühstücksbuffet Gastlichkeit und Kompetenz vermitteln. Hier ein Blick über den Tellerrand und einige Anregungen für Ihr Angebot.

**Die Spanier.** Südeuropäer lieben es spartanisch am Morgen. Auf's Frühstück wird kaum Wert gelegt – wichtiger ist das Mittag- oder Abendessen. Selbst wenn wir etwas anderes erwarten, trinken Italiener, Spanier und Franzosen morgens meist nur schnell eine Tasse Kaffee. Café con leche heißt er zum Beispiel bei den Spaniern, dazu ein süßes Hefeteilchen oder einen Croissant – fertig.

**Die Franzosen.** In Frankreich sitzt man morgens zwar gerne in einem Straßencafé, aber mehr, um Zeitung zu lesen. Man trinkt Café au lait und isst einen Croissant oder ein Schokoladenbrötchen.

**Die Italiener.** Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato – die Italiener verzichten zum Kaffee auf pikante oder süße »Zusätze«. Klassisch trinkt man ihn am Tresen in einer Stehbar. Übrigens: Italiener trinken nie nach 11.00 Uhr Cappuccino, er ist der eigentliche Frühstückskaffee – ganz ohne alles!

**Die Skandinavier.** In unseren Nachbarländern frühstückt man meist zweimal am Tag: sehr früh mit Knäckebrötchen, Käse, Gebäck, Milch und viel Kaffee; noch einmal gegen Mittag, wo es dann üppig und deftig belegte Brote gibt.

**Die Niederländer.** Gäste aus Holland bevorzugen einfache, deftige Speisen wie Butter, Käse, Milch, Eier und Gemüse. Für Kinder gibt es in manchen Familien Haferbrei und dünne Pfannkuchen mit Sirup.

**Die Briten und Iren.** Sie legen viel Wert auf ein üppiges Frühstück: Fetter Speck, Würstchen und Blutwurstscheiben, gebratene Kartoffeln und Tomaten, Pilze, geröstetes Weißbrot und gebackenen Bohnen. Natürlich gehören Saft, geschnittenes Obst, Trockenfrüchte oder eingeweichte Backpflaumen, Cornflakes mit Milch oder Porridge dazu. Last but not least mag man auch noch Toast und Marmelade, am besten die englische Frühstücks-marmelade aus Orangen. Tee – verschiedene Sorten, aber unbedingt Earl Grey – finden in jedem Fall Anhänger unter den britischen Gästen.

**Die Japaner.** Im Land der aufgehenden Sonne gibt es morgens keinen Kaffee als Muntermacher, sondern eingelegte saure Pflaumen. Im Restaurant liegen sie auf der morgendlichen Teetasse.

Ein Klassiker ist Reis. Besonders gern wird er noch heiß mit einem schaumig geschlagenen Ei übergossen und vermischt. Ebenso unabdingbar ist eine Suppe, zum Beispiel eine heiße Gemüsebrühe.

**Die Amerikaner.** Das Frühstück im Hotel geht in der Regel extra. Wer Zeit hat, setzt sich ins

Restaurant. Dort wählt er zwischen Buffets unter dem Motto »all you can eat« oder einem À-la-carte-Frühstück. Pfannkuchen, Toast, Eier in allen Variationen, »French Toast«, Ahornsirup, Bagels, die klassisch mit Frischkäse oder Lachs gegessen werden sowie Ham and eggs dürfen nicht fehlen. Gern verwenden die Amerikaner auch früh schon fettige, würzige helle und braune Saucen. Frische Säfte werden erwartet.

## Problemlos umzusetzen

Dieser kleine Exkurs zeigt, dass es nicht schwer ist, »Extrawünsche« zu erfüllen. Die meisten Angebote findet man ohnehin auf einem gut sortierten »deutschen« Frühstücksbuffet: Butter, Marmelade, Konfitüre, Honig, Käse, Wurstaufschnitt, Eier, Würstchen, gebratener Speck, Fischhappen, Feinkostsalate, Cornflakes, Müsli, frisches Obst, Kompott, Milch und Milchprodukte und natürlich die verschiedensten Brot- und Weißgebäcksorten und eine Auswahl an süßen Teilchen. Als Getränke werden Kaffee und Kaffeespezialitäten, Früchte- und Schwarztee, Milch, Kakao, Fruchtsäfte sowie Wasser angeboten.

**Fazit:** Wer bereits ein gutes Frühstücksbuffet anbietet, kann mit nur geringem Zusatz-Aufwand (fast) jeden Gast begeistern. Informieren Sie sich unbedingt auch über das Gütesiegel für perfekte Frühstücksgastgeber unter [www.best-breakfast.de](http://www.best-breakfast.de).

