

FRÜHSTÜCK AUS ALLER WELT

Baozi, Dosa, Shakshuka: Das internationale Frühstücksangebot wächst – und wird immer beliebter. Wir haben beim Frühstücksexperten Oliver Cramer, Küchenchef im Hilton Berlin, nachgefragt, worauf es bei internationalen Frühstückskonzepten ankommt.



Text Anna Engberg

Von 100 Hotelgästen gehen etwa 85 zum Frühstück, schätzt Oliver Cramer. Deutlich mehr als ins À-la-carte-Restaurant, wo nur rund die Hälfte einkehrt. Cramer ist Executive Küchenchef im Hilton Hotel Berlin und weiß aufgrund seiner Erfahrung: „Hotelgäste beurteilen das kulinarische Angebot eines Hotels inzwischen am stärksten nach dem Frühstück.“

Überhaupt: Küchenchefs haben die Bedeutung des Frühstücks scheinbar lange unterschätzt und wenig beachtet. „Dabei gehören Frühstückskonzepte ebenso zum Aufgabengebiet eines Küchenchefs wie Bankettveranstaltungen, Gala-Menüs und das À-la-carte-Restaurant“, betont der Hilton-Koch. Bleibt nur noch die Frage: Worauf legen gerade internationale Gäste heute Wert? Und wie exotisch darf das Frühstücksangebot tatsächlich sein?

„Frühstückskonzepte werden zunehmend komplexer“

„Man muss nicht zwangsläufig in die Ferne schweifen, um gut zu sein“, findet Oliver Cramer. Trotzdem seien Frühstückskonzepte heute eindeutig komplexer, innovativer und globaler als früher, stellt er klar und bestätigt die Beobachtung vieler Köche: „Hotels, die mit der Zeit gehen, erweitern ihr Spektrum.“

Der Küchenchef hat selbst mehrfach über den regionalen Tellerrand geschaut und u. a. für Hilton und weitere Hotels in New Orleans, Dubai und der Schweiz gekocht. Sein Tipp für Starter: „Man braucht nicht zwingend Unmengen an Obst. Frühstückskonzepte müssen vor allem breit aufgestellt sein, z. B. beim veganen Angebot.“ So serviert er seit einiger Zeit im Hilton Berlin vegane Wurst und veganen Käse; um Allergiker anzusprechen, darüber hinaus glutenfreie Produkte. Außerdem kocht das Hotel saisonmäßig zwei Marmeladen nach eigener Rezeptur und bietet diese zum Frühstück an.

„Es spielt auch eine Rolle, wo das Hotel steht“, fügt Cramer hinzu: „Stadthotels wie das Hilton Berlin führen als Hauptangebot weiterhin den Klassiker, das internationale Frühstück, doch es gibt auch eine Reihe an Hotels mit vielen Gästen aus dem asiatischem Raum, die zum Frühstück auch erfolgreich warme Brühe anbieten.“ Im Trend liegt dem Küchenchef zufolge seit einiger Zeit außerdem die Küche Israels: „Shakshuka ist mittlerweile recht bekannt und schmeckt mir, wenn es gut zubereitet wurde, auch persönlich sehr lecker.“

Die Breite der Auswahl ist jedoch nicht für jeden Gast gleichermaßen wichtig, stellt der Küchenchef wiederholt fest: „Businessreisende, die von Montag bis Freitag Termine wahrnehmen, sind um 8 Uhr am Buffet und schnelle Frühstücksgäste: Sie sind mit einem schnellen Kaffee, Orangensaft, etwas Obst, Croissant und einem Danish Pastry zufrieden.“

Anders die Urlaubsgäste am Wochenende oder in den Ferien: „Die nehmen sich Zeit, schauen sich um und wollen ihr Ei oder Omelette auf besondere Weise genießen. Hier muss man sehen, was der Gast will“, erklärt Cramer. Er rät Hotels und Bistros, die beim Frühstück innovativer werden und etwas Besonderes anbieten wollen, zu mehr Regionalität: „Nachhaltigkeit ist ein ganz großes Thema. Cafés und Hotels können beispielsweise Landwirte aus der Region einbinden, z. B. im Metzgerei-Bereich.“

Regionalität und Clean Eating

Neben diesen regionalen Bezügen bietet es sich beispielsweise auch an, Überschussware zu verwenden: „Gerade im Obstbereich lohnt es sich zu schauen, was sich aus Überproduktion und Ausschussware machen lässt“, so der Tipp des Hilton-Kochs. Als weitere nachhaltige Entwicklung im Frühstücksegment hat er Clean Eating identifiziert: „Das ist nicht nur ein kurzer Trend. Besonders gefragt ist die Verwendung sehr frischer Zutaten, gesunder Kohlenhydrate und Fette wie Omega-3-Fettsäuren. Vermeiden sollte man dagegen Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.“ Zuckerfreie Alternativen können ebenfalls Bestandteil eines solchen gesund und nachhaltig ausgerichteten Frühstücksangebots sein, weiß der Experte.

DAS FRÜHSTÜCK IST HEUTE DIE VISITENKARTE EINES HOTELS.

OLIVER CRAMER

Oliver Cramer arbeitet als Executive Küchenchef im Hotel Hilton Berlin. Von 2000 bis 2003 war er als Executive Sous-Chef im Hilton tätig. Weitere Arbeitsstationen waren die deutschen Hilton-Hotels in Hannover, Frankfurt und Münster. Darüber hinaus war Cramer lange für verschiedene Hotelgruppen im Ausland tätig, u. a. in New Orleans, Dubai und der Schweiz.

www.hilton.com



INTERNATIONALE FRÜHSTÜCKS-INSPIRATIONEN



ISRAEL

SHAKSHUKA

Das ist drin: Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chili, Kreuzkümmel, Knoblauch, Eier.
Das sagt Frühstücksexperte Oliver Cramer: „Shakshuka ist mittlerweile recht bekannt, ich finde es persönlich sehr lecker. Israelisches Essen ist seit einiger Zeit ohnehin absolut im Trend. Unterschätzt wird oft: Die Zubereitung braucht Zeit, nicht nur die richtigen Zutaten, wie z. B. sehr gute Tomaten.“

Israels Nationalfrühstück: Schmeckt nicht nur Executive Chef Oliver Cramer

Foto: Copyr. / Unsplash



CHINA

BAOZI

Das darf rein: Gewürze, Ingwer, Sojasaucen und Sesamöl. Gemüsevariante mit Shiitake und Blattgemüse, z. B. Pak Choi. Fleischvariante mit Hack.
Frühstücksexperte Oliver Cramer sagt: „Die habe ich schon probiert. Baozis kennt man hierzulande vor allem aus den Dim-Sum-Läden in Berlin und Hamburg.“

Schmecken auch zum Frühstück: gedämpfte chinesische Teigtaschen aus Weizen mit Fleisch- oder Gemüsefüllung



Foto: Copyright by Isaac Chou / Unsplash

Knusprig und hauchdünn, am besten mit Füllung: Dosa-Crêpes werden u. a. im südindischen Kerala gern zum Frühstück gegessen



Foto: Copyright by Deena, Tamang / Unsplash

SÜDINDIEN

DOSA

Zutaten: verschiedene Linsen, Bockshornkleesamen, Reis, Füllungen und Dips. Für wen? Nicht nur für Liebhaber von indischem Essen. Dosa sind eine gute Alternative für Menschen mit Weizenallergie und aufgrund ihres hohen Anteils an Linsen-Protein auch für Gesundheitsbewusste. Neben „Plain Dosa“ gibt es gefüllte Varianten, z. B. mit Masala-Würzung, Kartoffeln und Käse. Wo probieren? Authentische Dosa serviert u. a. die südindische Restaurantkette „Saravanaa Bhavan“ in Frankfurt, Berlin, München, Hamburg oder Köln.

COSTA RICA

GALLO PINTO

Das ist drin: Reis, schwarze Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprika, Würzsauce Lizano Salsa oder Tabasco-, Chilisauce, Koriander. Beilagen: gebratene Bananen oder Ei-Topping. Auch gut:

Avocado, Mais-Tortillas und saure Sahne.

Das warme Frühstück ist eine tolle und gesunde Alternative für Vegetarier. Das sagt Frühstücksexperte Oliver Cramer: „Einmal probiert. Nicht so mein Ding. Da bin ich eher deutsch. Für mich dürfen es eher ein schönes Brötchen, Ei und Marmelade sein.“

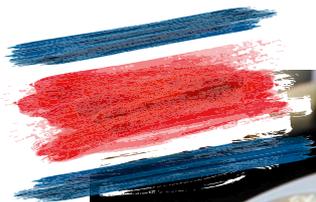


Foto: Copyright by Leu, Goranisk / Adobe Stock

Gallo Pinto: der Frühstücks-Klassiker aus Costa Rica

MEHR

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSKONZEPTE MIT ERFOLGSFAKTOR

- ✓ SCHNELL AUF AUSLASTUNG REAGIEREN
- ✓ KEIN FACHPERSONAL NOTWENDIG
- ✓ ANGEBOT ERWEITERN UND ZUSATZUMSATZ SICHERN

f reschundfrisch | i reschundfrisch | #reschundfrisch
www.resch-frisch.com/gastronomie

Jetzt entdecken



— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER