



Einladend: Das Foyer des Wiener Hotel Gilbert ist überall für Hotel- und lokale Gäste offen – auch zum Frühstückszverehr. © Michael Koenigshofer

Hotelfrühstück nach Corona

BUFFET NEU GEDACHT

Das klassische Frühstücksbuffet wird nach der Pandemie in vielen Hotels überarbeitet. Das betrifft auch die Gestaltung der Räume.

Jahrelang war das Frühstücksbuffet im Hotel das Maß aller Dinge. Von den Gästen geschätzt, weil eine große Auswahl warmer und kalter Speisen die unterschiedlichsten Geschmäcker befriedigt. Gleichmaßen von den Hoteliers, da sich mit überschaubarem Personalaufwand verschiedenste Wünsche bedienen lassen. Doch spätestens seit der pandemiebedingten Hygiene-Krise suchen Gäste wie Hoteliers nach neuen Lösungen.

Dieser Wandel betrifft sowohl das Essensangebot wie auch seine Präsentation und die Räumlichkeiten, wie Designer und Architekt Erich Bernard von den Wiener BWM Architekten konstatiert, die jahrelange Expertise in der Gestaltung zeitgemäßer F&B-Konzepte im Hospitality-Bereich haben. Unter

Bernards kreativer Führung wurde beispielsweise zuletzt im Tiroler Hotel Entners am See eine neuartige Version des Frühstücksbuffets realisiert ebenso wie im beliebten 2022 eröffneten Hotel Gilbert in Wien.

Statt austauschbarer Opulenz geht es um etwas Besonderes und Erinnerungswürdiges

„Weitgehend ausgedient hat die herkömmliche Version des Frühstücksbuffets, bei der es in erster Linie um die Zurschaustellung von Opulenz ging und große Mengen an vorwiegend austauschbaren Lebensmitteln zum Inklusivpreis angeboten wurden“, fasst Bernard seine Beobachtungen in Bezug auf das Hotelfrühstück zusammen. „Viel mehr geht es heute darum, etwas Besonderes und Erinnerungswürdiges zu bieten, das eine enge Verbindung schafft zwischen dem Gast einerseits und dem Hotel sowie dem Aufenthaltsort beziehungsweise der Ferienregion andererseits.“



Im Hotel Entners wird das Frühstück in der Schauküche zubereitet ...



... und kann im separaten Essensraum zu sich genommen werden.

Zu erreichen ist das laut Bernard etwa mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an lokalen, regionalen, saisonalen und – dort, wo möglich – hausgemachten Lebensmitteln, die im besten Fall auch Geschichten erzählen. Geschichten von gewachsener Esskultur und regionaler Landwirtschaft sowie vom Leben, vom Qualitätsanspruch und von der Leidenschaft der örtlichen Landwirte und Lebensmittelerzeuger.

Geschichten von regionaler Esskultur erzählen und Foodwaste vermeiden

Zugleich könnten so die Mengen an Lebensmitteln, die am klassischen Selbstbedienungsbuffet präsentiert werden, und die viele Gäste inzwischen mehr mit Verschwendung als mit Genuss assoziieren, erheblich reduziert werden. Stichwort Abfallvermeidung. „Komplett auf serviertes Frühstück umzustellen wäre freilich zu kostenintensiv für die Hoteliers“, sagt Bernard, „viel mehr denken wir den Frühstücksbereich heute als einen Raum, in dem der Gast sich bewegt wie in einer Art Feinkostladen. Lokale Lebensmittel und warme Speisen werden an mehreren Stationen präsentiert und erklärt, gegebenenfalls vor den Augen des Gastes frisch zubereitet und somit in ihrer Bedeutung aufgewertet“. Anwendbar sei das Konzept sowohl in der Stadt- als auch in der Feriengastronomie. So wie im neu gestalteten Frühstücksraum des Hotels Entners am See. Dort betritt man den Frühstücksraum nun wie ein Feinkostgeschäft. An Ausgabetischen,

in Wand- und Türregalen wählt der Gast aus regionalen Spezialitäten – darunter Tiroler Speck, Käse von umliegenden Almen sowie hausgemachte Marmeladen. In einer offenen Schauküche werden, gleichfalls frisch und auf Wunsch, warme Speisen wie etwa Gerichte aus Bio-Eiern gekocht. Auch im Wiener Hotel Gilbert wurde der Essensbereich neu gestaltet und besticht nun durch Flexibilität und Offenheit – sowohl für Hotel- als auch Gäste aus dem Trendviertel Spittelberg. Blickfang ist eine acht Meter lange Doppelbank. Danach öffnet sich der Essbereich mit der Schauküche. „Die offene Küche bietet dem Gast die Möglichkeit, direkt am Geschehen teilzunehmen, gleichzeitig erlauben ihm die fließenden Übergänge, sein Frühstück beziehungsweise die Mahlzeiten an allen Orten im Foyer einzunehmen“, betont BWM-Projektleiterin Ingrid Schmid.

Bewusstes Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, die Hotelgäste wie Wiener gleichermaßen anspricht und damit zum Ort der Begegnung wird. Die Öffnung des Hotelfrühstücks für „Locals“ ist ein Konzept, das auch andere Hotels mehr und mehr beherzigen. So erkennt Armin Fischer, CEO und kreativer Kopf des Design- und Architekturbüros Dreimeta, der unter anderem mehrere 25hours Hotels und Neni Restaurants gestaltet hat, ein Revival des klassischen Frühstücksraums – in neuer Form. Nämlich nicht mehr als Solitär, sondern als eigenständiges Gastronomiekonzept, in welchem Hotelgäste und Locals eine gute Zeit verbringen.

JOCHEN ZIMMER