

Potenziale erschließen

Die Qualität des Frühstücks in deutschen Hotels ist unterschiedlich. Das muss nicht sein! Mit der BEST-BREAKFAST-Initiative kann es jedem gelingen, mit der morgendlichen Mahlzeit zu punkten.



Unsere Stammleser wissen, dass Gastronomie & Hotellerie seit Beginn an die Frühstücksallianz BEST BREAKFAST, gefördert von Kellogg's, Kerrygold Catering und Alpenhain, begleitet. Ziel ist es, für das Thema stärker zu sensibilisieren und dabei geldwertes Know-how zu vermitteln.



PHOTO: ECKERS GRANTINI

Steigende Erwartungen

Neben einem vielfältigen Speisenangebot werden die Getränke immer wichtiger. Frischen, qualitativ hochwertigen Filterkaffee setzen die Gäste heute voraus. Und sie sind auch nicht überrascht, wenn bereits zum Frühstück Kaffeespezialitäten – sei es in Selbstbedienung oder im Service – gereicht werden. Ein ausgewogenes Buffet mit Schwarz, Grün und Kräutertees sollte eine Selbstverständlichkeit sein. Dazu gesellen sich Fruchtsäfte, wenn möglich frisch gepresst, Milch- und Milcherzeugnisse, Mineralwasser und am Wochenende vielleicht sogar die Flasche Prosecco oder Champagner.

Gesund genießen

Vitamine sind essentieller Bestandteil unserer Ernährung. Da der Körper sie nicht selbst herstellen kann, müssen sie mit der Nahrung

aufgenommen werden. Für eine ausgewogene Ernährung empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung daher, täglich fünf Portionen Obst und Gemüse zu essen.

Helfen Sie Ihren Gästen dabei! Eine Portion kann schon zum Frühstück durch 200 Milliliter Gemüse- beziehungsweise Fruchtsaft ersetzt werden.

Die perfekte Möglichkeit hierfür bietet ein Glas frisch gepresster Saft. Neben klassischen Fruchtsäften sind Gemüsesäfte eine leckere und vitaminreiche Variante, in den Tag zu starten. Eine Kombination aus beiden – wie Orangen-Karotten-Saft – gibt Energie und sorgt für Abwechslung am Morgen.

Tipps für den perfekten Saft:

- Saft möglichst sofort nach der Zubereitung servieren/trinken. Dann schmeckt er am besten und der Nährwert ist am höchsten.
- Dem Getränk einige Tropfen Olivenöl hinzufügen – so können die fettlöslichen Vitamine wie Beta-Carotin vom Körper aufgenommen werden.
- Frisch gepresster Apfelsaft wird schnell braun. Dies lässt sich durch die Zugabe von einigen Tropfen Zitronensaft verzögern.
- Durch das Bereitstellen/Verwenden von Kräutern (zum Beispiel Minze) und Gewürzen (zum Beispiel Ingwer) wird jedem Saft eine überraschende Note verliehen.

Kaffeeduft zum Frühstück

Für 75 Prozent der Deutschen ist Kaffee das Lieblingsgetränk zum Frühstück. So das Ergebnis einer bundesweiten repräsentativen Studie des Genuss-Portals www.diefruehstuecker.de, die von dem Hamburger Marktforschungsinstitut Ears and Eyes durchgeführt wurde.

Am besten schmeckt der »Muntermacher«, wenn die Bohnen frisch gemahlen sind. Die Industrie hält hierfür eine große Auswahl an Automaten und Vollautomaten bereit, die sich oft auch für die Selbstbedienung eignen. So kann jeder Unternehmer das passende Gerät für seinen Bedarf auswählen.

Offen für individuelle Wünsche

Sorgen Sie dafür, dass die Gäste »ihren« Kaffee genießen können: im Pott, im Glas, in der eleganten feinen Tasse... Latte macchiato, Cappuccino oder Espresso, zuckersüß oder bitter, schwarz oder mit Milch – es gibt ja viele Vorlieben, Kaffee zu trinken. Doch in einem sind sich die Deutschen laut einer Umfrage von Deals.com (www.deals.com), dem Portal für kostenlose Gutscheine und Rabatte, einig: Hauptsache es ist Kaffee.

Wissen, was gewünscht wird

Die Mehrheit (74 Prozent) mag Kaffee am liebsten weiß. Insgesamt trinken sogar vier von fünf Frauen ihn so. Dabei ist Milch bei beiden Geschlechtern am ehesten gefragt (43 Prozent). Und: Die Damen erweisen sich als echte Schaumschlägerinnen: Jede Vierte (24 Prozent) trinkt ihren Kaffee am liebsten mit aufgeschäumter Milch (nur 14 Prozent der Männer). Mehr als ein Drittel der Herren trinkt ihren Muntermacher nämlich gerne schwarz (37 Prozent) – bei den Frauen hingegen sind es gerade einmal 21 Prozent.

Einig sind sich die Geschlechter bei der Süßung ihres Lieblingsgetränks: Die Hälfte der Deutschen trinkt den Kaffee ungesüßt (51 Prozent). Darf es dann aber doch etwas süßer sein, dominiert weißer Zucker mit 30 Prozent die Süßungsmittel. Neun Prozent bevorzugen Süßstoff in ihrem Kaffee.

Kaffee ist also längst mehr als nur ein Getränk. Er steht für Lifestyle und Genuss. Seine anregende Wirkung macht ihn zur nützlichen Aufstehhilfe und er bietet den ersten Verwöhnmoment des Tages.

Alles auf einen Blick

Im Special kaffee & tee, das dieser Ausgabe beiliegt, finden Sie viel Wissenswertes zu diesem Thema, die neuesten Entwicklungen und Trends inklusive. Und auch der Tee in allen seinen Facetten kommt nicht zu kurz. Nutzen Sie die Anregungen für Ihr Frühstücksangebot.

