

# Potenziale erschließen

Zu Recht wird das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel von den meisten der über 340 teilnehmenden Hotels als permanenter Beitrag zur eigenen Qualitätsoptimierung verstanden.



Seit einiger Zeit läuft das Auditing bei den BEST-BREAKFAST-Gastgebern. (Lesen Sie dazu auch gastronomie & hotellerie 10/2012, Seite 18.)

Das Siegel basierte bisher auf der Selbsteinschätzung der Betreiber. Sie mussten einen umfangreichen Qualitätscheck absolvieren und sich danach entsprechend einordnen.

„Jetzt bekommt der Hotelier durch das persönliche Audit zusätzliche Sicherheit, das Beste für ein optimales Frühstücksangebot zu tun. Gleichzeitig stehen ihm praxisnahe Impulse für eine zielorientierte Weiterentwicklung zur Verfügung. Das verschafft ihm zusätzliche Wettbewerbsvorteile und davon profitiert natürlich auch der Gast“, erläutert Kai-Joachim Rose, BEST-BREAKFAST-Auditor.

**Kai-Joachim Rose, Hotelier und BEST-BREAKFAST-Auditor:**  
„Die Planung sieht vor, dass bundesweit alle BEST-BREAKFAST-Häuser mit Gütesiegel im Laufe des nächsten Jahres geprüft werden.“



FOTO: PRIVAT

FOTO: DEUTSCHER LEVERBAND

## Das Katerfrühstück

Zu einem tollen Frühstück gehört neben Ambiente und Service auch ein abwechslungsreiches Angebot an Speisen und Getränken. BEST-BREAKFAST-Hoteliere praktizieren das tagtäglich. Wir stellen Ihnen eine Idee vor, die nicht nur in der beginnenden Faschingszeit oder am Neujahrsmorgen bei Ihren Gästen gut ankommen dürfte, sondern sich auch nach Geburtstagen, Jubiläen oder Familienfeiern anbietet.

Das Schöne an solchen Feiern: Sie geben auch Anlass zu einem ausgiebigen und leckeren Katerfrühstück. Das herzhaft-frühstück bringt Feierwütige wieder in Schwung und ist genauso abwechslungsreich und bunt wie das Fest am Abend zuvor.

## Alles ist erlaubt!

Beim Katerfrühstück kann der Küchenchef seiner Fantasie freien Lauf lassen. Kombinationen, an die man sich manchmal nicht herantraut, sind für die morgendliche Mahlzeit nach einer (oft) durchzechten Nacht, meist genau das Richtige. Wenn alles auf dem Buffet steht, wird garantiert beherzt zugegriffen. Grundsatz: Ein Katerfrühstück sollte eiweiß- und fettreich sein.

Da ist es praktisch, dass viele von uns nach einer Feier aufwachen und richtig Heißhunger auf Deftiges haben: Saure, geräucherte oder eingelegte Fischvariationen, Aufschnitt, Eintöpfe, üppig belegte Brote, pikantes Rührei oder Gurken sind da genau das Richtige. Die herzhaften Leckereien wirken auch noch indirekt gegen den Flüssigkeitsmangel. Der salzige Geschmack ist nicht nur lecker, sondern macht durstig und führt so zur Aufnahme von mehr Flüssigkeit.

Andere Gäste hingegen wünschen sich eher ein leichtes, süßes und frisches Essen. Auch das sollte kein Problem sein. Bieten Sie Suppen, Shakes aus frischem Obst, Gemüse und Säften, Beeren, Marmelade und Ähnliches an.

## Trinken, trinken, trinken

Wichtig: Trinken! Getränke wie Wasser, Tee, heiße Mixgetränke oder Saftschorlen schmecken »am Morgen danach« besonders gut. Da Kaffee den Kreislauf anregt, ist auch er beim Katerfrühstück herzlich willkommen.

Raten Sie Ihren Gästen vom berühmten »Kontier« ab, da die erneute Zufuhr von Alkohol den Körper dehydriert.

Da aber viele Menschen einem kleinen Schluck am Morgen nicht abgeneigt sind, empfiehlt es sich, trotzdem zum Beispiel Bier, Sekt oder Prosecco bereitzuhalten. Lassen Sie Ihre Gäste selbst entscheiden!

Um ein richtig tolles Katerfrühstück auf den Tisch zu bringen, nutzen Sie auch Speisen, die Sie sonst aufs Brunchbuffet stellen. Mit Sicherheit werden sich dafür begeisterte Abnehmer finden.



**Tipp: Nach einem ausgiebigen Katerfrühstück ist ein Spaziergang genau das Richtige. Vielleicht organisieren Sie ja für Ihre Gäste zum Beispiel am Neujahrsmorgen einen geführten Spaziergang durch Ihre Stadt/Ihr Dorf. Sie könnten das auch gleich im Paket verkaufen!**

