

SUPERIOR HOTEL

FOOD & BEVERAGES

Von früh bis spät



Viele Trends kommen aus den USA. Bei Lebensmitteln und Essensgewohnheiten ist das nicht anders? Burger und Streetfood haben es gezeigt. Das neueste Konzept aus Übersee verbindet zwei Mahlzeiten, die sich klassischerweise nicht begegnen.

Frühstück von 6.30 Uhr bis maximal 10.30 Uhr? Wenn man amerikanischen Gewohnheiten und Gastro-Konzepten glaubt, ist das völlig veraltet. Und so langsam schwappt dieser Food-Trend auch nach Deutschland. Brinner heißt er und beschreibt die Verschmelzung der beiden Mahlzeiten Frühstück (breakfast) und Abendessen (dinner). In den USA ist dies längst gastronomischer Alltag, für deutsche Gaumen jedoch noch ziemlich ungewohnt. Adaptiert man das Brinner-Konzept dennoch auf deutsche Gastronomien, so sind zwei Varianten denkbar. Das traditionelle Frühstück mit altbewährten Bestandteilen über den Mittag und Nachmittag hinaus anzubieten, gibt eher unerfahrenen Gästen die Möglichkeit, Brinner-Luft zu schnuppern. Gastronomen und Hoteliers bieten also die Gerichte auch nachmittags und abends an, die anderswo zum Frühstück auf den Tisch kommen: Croissants, Pancakes, Rührei und Bacon oder Obstsalat. Weiterer Vorteil: Dieses Konzept gibt langschlafenden Frühstücksfans in Hotels genügend Zeit, ihr Lieblingsessen in Ruhe bis zum Abend zu genießen.

Steffen Göhringer, Head of Product Management Germany bei Aryzta Food Solutions, sagt: ?Frühstücksangebot den ganzen Tag? Ja, das kann an stark frequentierten Standorten und vor allem solchen, die von einer jüngeren Zielgruppe frequentiert werden, eine Differenzierung sein. Das Konzept wird allerdings nur dann Akzeptanz beim Gast finden, wenn er um 16 Uhr genauso frische Brötchen serviert bekommt wie um acht Uhr morgens. Dies ist mit geringem

Handlings- und Kostenaufwand nur mit tiefgekühlten Produkten möglich, die bei Bedarf jederzeit frisch aufgebacken werden können. Wenn dies nicht möglich ist, empfehlen wir Produkte, die eine lange Standzeit haben und Produkte, die nicht nur zum Frühstück angeboten werden können. Welche Produkte er aus dem Sortiment von Aryzta Food Solutions empfiehlt, lesen Sie auf Seite 30.

Crossover absolut

Diese erste Variante mag ein wenig an Brunch erinnern. Das vollausgeschöpfte Brinner ist dagegen experimenteller, indem es Komponenten des Frühstücks- mit denen des Abendangebotes vermischt. Bei dieser mutigeren Auslegung des Brinner wird nicht einerseits Frühstück und andererseits Herzhaftes geboten, sondern süße Frühstücksklassiker und Deftiges werden in neuen Snacks und kleinen Speisen kombiniert: Herzhafte Waffeln mit Ei und Speck, Pancakes mit Avocado oder Bagels mit Hähnchen und Pesto, Croissants mit Käse und Chilis überbacken, das Müsli darf auch mal Gemüse enthalten und ein süßer Pancake trifft auf Ei mit Speck und Konfitüre als Sauce.

Abenteuerliche Mischung

Wie auch immer ausgelegt und kombiniert, Brinner ist eine logische Konsequenz aus den sich verändernden Gewohnheiten und dem ohnehin vorherrschenden Trend zum Außer-Haus-Konsum. Aufgrund von wachsendem Zeitdruck und steigender Mobilität snacken sich immer mehr Menschen durch den Tag. Sie setzen auf kleine Gerichte, die Convenience, Genuss und Gesundheit vereinen, erklärt Sven Kreitz, Marketingleiter Milram Food-Service: Wir haben deshalb für die Zubereitung unserer aktuellen Neuprodukte Trends wie Brinner from Brunch to Dinner oder Snack around the clock aufgegriffen und in kreativen Rezeptideen umgesetzt. Zusammen mit dem Superfood Chiasamen, Haferflocken, frischen Früchten und Mandeln werden zum Beispiel aus dem neuen Milram Skyr-Dessert Himbeer-Cranberry ohne großen Zeitaufwand Overnight Oats, die nicht nur zum Frühstück schmecken.

Sogar Porzellanhersteller haben den Brinner- Trend erkannt: Eine wilde Mischung, sagt Gabrielle Dettelbacher, Marketingleiterin bei Tafelstern, aber ein geschmackliches Abenteuer, bei welchem verschiedene Aromen aufeinander treffen und in ihrer speziellen Kombination besonders gut schmecken. Um diesen Food-Trend und die Tischkultur des Hauses stilecht zu präsentieren, wird Porzellan verwendet, das den Brinner-Speisen genügend Raum zur Entfaltung bietet. Je opulenter die Speisen sind, desto eher sollten minimalistische und runde Formen ohne Schnörkel oder Dekor zum Einsatz kommen wie beispielsweise unsere Porzellankollektion Avantgarde, rät Dettelbacher.

Universell einzusetzen

Aryzta Food Solutions stellt verschiedene Produkte bereit, die sich von früh bis spät ins Food-Angebot integrieren lassen: Beispielsweise die Produkte der American Bakery von Otis Spunkmeyer und Mini- Kuchenschnitten von Coup de pates können zu einem Kaffee tagsüber angeboten werden. Das irische Softbrötchen Blaa und das Kakaobrötchen von Coup de pates bereichern das Frühstücksangebot, können aber zusätzlich, wie das Kakaobrötchen, zum Beispiel geviertelt als Kaffeegedeck angeboten werden. Das Blaa Brötchen kann auch aufgeschnitten zu Salat, als Burger Bun zum Brunch oder als Amuse-Bouche gereicht werden.

Der Artikel "Von Früh bis spät" von unserer Redakteurin Maren Bielecke erschien in Gastrotel 1-2018.