



## Frühstücksbuffet neu interpretiert

Unter kreativer Führung von Designer und Architekt Erich Bernard entwickeln **BWM** laufend neue und zeitgemäße F&B-Konzepte im Hospitality-Bereich.

Mit einer neuartigen Version des Frühstücksbuffets im beliebten Hotel Entners am See in Tirol oder dem Hotel Gilbert in Wien, dessen Chefköchin Parvin Razavi mit ihrer leichten und gemüselastigen Küche bereits nach einem Jahr vom Guide Gault & Millau mit drei Hauben und dem Titel „Newcomerin des Jahres 2023“ ausgezeichnet wurde, wurden neue „Zugänge“ rund um das Thema „Frühstück“ geschaffen. Jahrelang war das Frühstücksbuffet im Hotel das Maß aller Dinge. Dem Gast bot es eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen aller Art, dem Hotelier ermöglichte es, mit vergleichsweise geringem Personalaufwand verschiedenste Wünsche auf einen Schlag zu befriedigen. Doch spätestens seit der Hygienekrise suchen Gäste wie Hoteliers gleichermaßen nach neuen Lösungen. „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“, sagt BWM-Architekt Erich Bernard. „Vielmehr 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.“

### Lebensmittel mit Geschichte

Zu erreichen ist das 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. Zugleich können so die Mengen an Lebensmitteln, die üblicherweise am klassischen Selbstbedienungsbuffet präsentiert werden und bei deren Anblick viele Gäste inzwischen mehr an Verschwendung denken als an Genuss, erheblich reduziert werden. Stichwort Abfallvermeidung. „Komplett auf serviertes Frühstück umzustellen, wäre freilich zu kostenintensiv für die Hoteliers“, fährt Bernard fort,



„vielmehr 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. Auch wurde es bei einigen von BWM-Architekten realisierten Projekten bereits umgesetzt. Beispielsweise sowohl im Wiener Stadthotel Gilbert im 7. Bezirk als auch im Hotel Entners am See an den Ufern des Tiroler Achensees.



## Frühstück mit Atmosphäre

„Unsere Herangehensweise besteht darin, mit unserem Team sowie allen Beteiligten einen gemeinsamen Workshop-Prozess zu initiieren“, erklärt Bernard. Zum Team zählen auch renommierte beratende Gastroexperten wie Christian Bayer-Eissler von der Firma Baysics, der sich mit Umsetzung, Logistik und technischer Ausrüstung befasst. Sowie der Gastrojournalist Georges Desrues, der internationale Trends analysiert und beschreibt sowie das jeweilige kulinarisch-kulturelle Umfeld des Betriebs beleuchtet.

Sowohl im Hotel Gilbert als auch im Entners am See wird im Frühstücksbereich eine sehr persönliche Atmosphäre gepflegt, die einem familiär geführten Haus gerecht wird, und es zugleich deutlich abgrenzt von einem Corporate-Hotel. „Alles sollte ästhetisch ansprechend und von hoher Qualität sein, aber keinesfalls angestrengt, sondern viel mehr möglichst entspannt und ungezwungen rüberkommen“, sagt Bernard.

## Den Aufenthaltsort erleben

Eine derartige Veränderung des Konzepts verlange naturgemäß nach einer erhöhten Personalqualifikation sowie nach baulichen und organisatorischen Umgestaltungen, nicht zuletzt da offene oder halboffene Showküchen die Verlagerung von Arbeitsplätzen aus der Küche ans Buffet bedeuteten, erklärt der Architekt, der als aktuelle Beispiele für das neuartige Frühstückskonzept abermals das Hotel Gilbert und das Seehotel Entners, aber auch das Wiener Hotel am Konzerthaus nennt. In allen drei Fällen beginnt der Aufenthalts- oder Ferientag für den Gast mit einer spielerischen und genussvollen Auseinandersetzung mit der Kultur der Stadt beziehungsweise der Region, in der er zu Besuch ist. Für ihn entstehen dieserart intensive und im besten Fall unvergessliche Momente, welche dazu beitragen können, die Erinnerung an einen besonderen Aufenthalt nachhaltig zu prägen.

