

## Interview mit dem Hotelier Marius Braun A bis Z Gastronomie

Viele Betriebe setzen auf Buffetangebote, so erzählt Marius Braun aus der A bis Z Gastronomie in Waldenburg. Diese Organisationsform wird von vielen Gästen bevorzugt und bietet die Möglichkeit, ein großes Speisenangebot zur Verfügung zu stellen.

Somit müssen wir uns auf diesen Wunsch einstellen. Ich als Gastronom stelle mir die Frage, was muss beachtet werden, um ein Buffet umweltfreundlich, hygienisch und strukturiert aufzubauen? Welche Punkte sind wichtig, damit es zu einem reibungslosen Ablauf kommt? Als Erstes muss überlegt werden: Wie viele Speisen sollen aufs Buffet und wo kann man das Buffet aufstellen? Können die Gäste das Buffet gut erreichen, ohne dass sich viele Wege kreuzen? Ungeeignet ist die Aufstellung im Bereich der Garderobe oder vor Toiletten, auch sollte das Buffet vor Sonnenlicht geschützt sein und trotzdem im Blickfeld des Gastes stehen.

Bei uns bestimmt die Raumform beziehungsweise Raumgröße auch meist die Buffetform. Ob in Tafelform, U-Form, Block, runder Form oder als einzelne Tische gestellt, der Gast sollte nicht über Speisen greifen müssen, damit er nicht andere Speisen berührt. Hier empfiehlt es sich, mit Buffetaufbauten zu arbeiten, um die hinteren Speisen besser erreichen zu können. Genauso wichtig ist es, dass der Service und das Küchenpersonal das Buffet gut erreichen und die Laufwege nicht verstellt sind. Größere Schwierigkeiten haben wir im Bereich der Raumtemperatur. Für die Gäste darf es nicht zu kalt, für die Speisen nicht zu warm sein. Wir lüften regelmäßig und das Buffet wird immer wieder neu aufgefüllt. Die goldene Regel bei uns lautet: 20 Minuten vor Beginn werden die Speisen auf das Buffet gestellt. Keine Speisen stehen länger als 2 Stunden auf dem Buffet. Häufiges Auffüllen ist sinnvoller. Kühl- und Wärmeketten dürfen nicht unterbrochen werden. Das ist wichtig, damit die Qualität erhalten bleibt. Deshalb haben wir uns auch für weniger Produkte für unsere Buffets entschieden.

Bei uns läuft der Gast von links nach rechts am Buffet entlang. Dies ist eine wichtige Information für mein Personal, damit es keine Kreuzungspunkte gibt. Wir erleichtern die Auswahl, indem wir Blöcke, z. B. Salate, Desserts oder Hauptgänge zusammenstellen. Zentrale Speisen stehen mittig, das ist unser Höhepunkt bei allen Buffets. Spuckschutz für die Speisen ist selbstverständlich, auch wenn dieser im Gesamtbild gerne stört. Bei Frühstücksbuffets achten wir darauf, dass bei den Eierspeisen Front Cooking möglich ist. Geschirr platzieren wir an den Anfang des Buffets, Besteck ans Ende, damit man es nicht die ganze Zeit in der Hand halten muss. Ebenso verfahren wir bei Brot oder Brötchen.

Der klassische Aufbau eines Buffets ist wie bei einer Menükarte: Zuerst werden Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und am Ende Desserts aufgebaut. Bei einem Frühstücksbuffet starten wir mit Gläsern, sodass zuerst die Kaltgetränke mitgenommen werden können. Danach kommen Früchte und Fruchtspeisen, gefolgt von Getreideangeboten und Milchprodukten. Im dritten Block stehen Wurst, Käse und warme Speisen, ans Ende kommen Aufstriche und Süßspeisen sowie Kuchen. Mir ist aufgefallen, dass man den Gast am Buffet gut leiten kann, ohne etwas sagen zu müssen. Vorleger, passende Spender oder unterschiedliche Portionsmöglichkeiten helfen zu einem strukturierten Ablauf.

Somit kann das Servicepersonal darauf achten, dass das Gesamtbild erhalten bleibt. Sie füllen auf oder legen Speisen zusammen. Wir wollen, dass jeder Gast ein schönes Buffet antrifft. So kontrollieren wir ständig, wischen nach und räumen ab.

Wegwerfen von Speisen im größeren Stil ist in der heutigen Zeit kaum mehr zu vertreten. Da tut mir jede Scheibe Käse leid, die im Müll landet. Daher haben wir begonnen, unsere Buffets auf Nachhaltigkeit zu überprüfen. Die Müllvermeidung steht im Vordergrund, von der Einzelverpackung zu Pfandverpackungen oder Mehrweggebinden. Auch sind wir vollständig von Papierservietten abgekommen.

