

Frontcooking ist sichtbare Glaubwürdigkeit

What you see is what you get. Nach diesem Grundprinzip ist Frontcooking eine genial simple, aber ungeheuer wirkungsvolle Methode, seiner Küche eine hohe Glaubwürdigkeit und Authentizität zu verleihen. Dass Frontcooking dabei auch noch Spaß macht und profitabel ist, macht es zu einer Art »Wunderwaffe« für das Restaurant- und Küchenmanagement



ktion, Emotion, Kommunikation - Frontcooking vereint die drei wichtigsten Elemente, um den Gästen die Küche im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft zu machen. Zu beobachten, wie ein Gericht fachgerecht zubereitet wird, die Gerüche wahrzunehmen, die individuelle Beratung oder sogar eine kleine Fachsimpelei mit dem Koch - all das ist scheinbar wenig spektakulär, macht aber den entscheidenden Unterschied für den Gast und die Mitarbeiter aus. Frontcooking ist aus dem Blickwinkel des Gastes der sichtbare Beweis dafür, dass mit frischen Produkten richtig gekocht wird. Dadurch kann der Gastronom einen ausgewogenen Mix aus frischen und Convenience-Produkten zum Einsatz bringen, ohne dass die Glaubwürdigkeit darunter leidet. Frontcooking hat

Im Restaurant des Bell Rock (oben) ist es eine riesige Pfanne, im »Red Oven« (li.) der Küchenblock: Markante Requisiten machen den Bühneneffekt perfekt



Kleine Portionen für großen Genuss

Ein Flying Buffet mit kleinen und feinen Häppchen ist die ideale Bewirtung, um viele Gäste mit unterschiedlichen kulinarischen Vorlieben bestens zufriedenzustellen. Auch Backwaren eignen sich hierfür hervorragend und schaffen als kleine Köstlichkeiten die ideale Abwechslung zum klassischen Nachmittagsgebäck

PRODUKTE:

- 1 Mischkarton süße Mini-Buttercroissants
- 2 Schoko-Kuchenstreifen
- Mandelkuchen »Spanische Art«
- Mini-Sahne-Windbeutel
- Mischkarton Mini-Donuts

PROFI-TIPP:



Michael Jetter, Gastronomie-Fachberater SCHÖLLER DIRECT:

»Kleine und handliche Portionen eignen sich besonders gut für das Flying Buffet. Beispielsweise lassen sich aus Plattenkuchen- und Kuchenstrei-

fen hervorragend kleine Kuchen-Pralinés herstellen. Richten Sie das Süßgebäck attraktiv in kleinen Gläsern oder auf passendem Geschirr an und garnieren Sie es nach Geschmack mit Früchten Ihrer Wahl.«





einen weiteren wichtigen psychologischen Effekt: Für den Gast verwandelt sich das Gericht von einer x-beliebigen Speise auf einem Buffet zum individuellen Erlebnis – im besten Fall mit Erinnerungswert. Wenn Frontcooking richtig gemacht wird und die Köche auch in der Kommunikation mit dem Gast geschult sind, wird aus Essen plötzlich Unterhaltung. Der Gast fühlt sich als Individuum angesprochen, sogar einbezogen und kehrt mit einem beglückten Gefühl an seinen Platz zurück.

Für das Küchenteam ist Frontcooking eine Herausforderung, zugleich aber auch Motivation. Statt abgeschottet in der Küche zu stehen, kann sich das Team als Kochkünstler und Entertainer präsentieren und bekommt im Dialog mit den Gästen ein direktes Feedback und Anerkennung. Auch für den Gast ist dies eine neue, erfrischende Situation: Aus dem gesichtslosen Wesen Koch wird plötzlich eine reale Person, mit der man sich austauschen kann.

Essen als Ausdruck des unkomplizierten, lässigen Lifestyles spielt heute auch in der Top-Hotellerie eine wichtige Rolle. Zu den besten Restaurants Singapurs gehört das All Day Dining Restaurant »The Line« im Shangri-La Hotel. Von Stardesigner Adam Tihany konzipiert, vereint »The Line« 16 sogenannte »Theater-Küchen« mit einem internationalen Speisenangebot in einem modernen, großzügigen Ambiente. Im Park Hyatt Dubai präsentiert das preisgekrönte



16 »Theater-Küchen« vereint das Restaurant »The Line« im Shangri-La Singapur

Für das Küchenteam ist Frontcooking eine Herausforderung, zugleich aber auch Motivation

Restaurant »Traiteur« seine Showküche leicht erhöht und rückt sie ins Zentrum des Geschehens.

Gut gewählte Requisiten, schöne Materialien, Dekoration – gern jahreszeitlich – vervollständigen den Bühneneffekt des Frontcooking. Im Hotel So Bangkok ist

im Restaurant »Red Oven« der feuerrote Molteni-Ofen die Attraktion. Er ist dekoratives Element und dient als Buffet, ein Teil seiner Platten wird für Frontcooking genutzt. So wie der Molteni in Bangkok, so ist eine riesige Pfanne im Restaurant des Erlebnishotels Bell Rock des Europa-Park in Rust das wichtigst Requisit. Dort werden morgens Eier und abends Steaks nach den Wünschen der Gäste gebraten.

Aufgrund der baulichen Voraussetzungen ist es jedoch nicht in allen Hotelrestaurants möglich, derartig große Lösungen zu implementieren. Um den gewünschten Effekt zu erzielen, kann es genügen, gezielt ein bis zwei Stationen nach vorne zu stellen. Beim





Frontkooking macht aus Essen Unterhaltung (Foto: Bell Rock)

Frühstück ist es klassischerweise der Eierkoch. Mittags und abends ist es häufig Ethno-Küche, die in Woks, Pfannen, Kombi-Dämpfern oder auf Platten bzw. Teppanyaki-Tischen zubereitet wird. Für das Mise en Place empfiehlt es sich, Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse mundgerecht vorzubereiten, dazu vorgegarte Beilagen wie Nudeln oder Reis. Wenn mit hohem Gastaufkommen zu rechnen ist, können vorgegarte Fleischstücke verwendet werden.

Frontcooking ist dann sinnvoll, wenn es zum Thema passt und nicht halbherzig angegangen wird. Dazu gehört, dass die Geruchs- und Geräuschentwicklung gesteuert werden kann und Möglichkeiten vorgesehen werden, Kühltheken sowie Küchengeräte aus dem Sichtfeld der Gäste verschwinden zu lassen. Technische Module werden beim Frühstücksservice akzeptiert, beim abendlichen, eher atmosphärisch ausgerichteten Dinner will man sie nicht mehr erkennen. Deshalb ist es wichtig, bereits bei der Planung der Küche bzw. des Restaurants die Voraussetzungen für eine Frontcooking-Situation zu berücksichtigen. Mein Tipp: Bei der Gestaltung die Optik des Restaurants am Abend vor Augen haben!

Pierre Nierhaus ist Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-



Industrie und Dienstleistungsbranche. Er ist Experte für Trend und Innovation, Berater und Coach (Change Management), Konzeptentwickler und Keynote Speaker.

Mix & Match

Mit den »Buffet Favourites« vereint Tafelstern jetzt hochwertige Porzellanteile, die sich besonders gut für Buffetpräsentationen eignen und nicht nur durch ihre Formgebung beeindrucken, sondern auch servierfreundlich und leicht in der Handhabung sind. Dabei werden beliebte Artikel aus unterschiedlichen Kollektionen mit neuen Highlights

gemixt, beispielsweise die Winkel-GN-Schalen 3/6, mit denen Chafing Dishes bestückt werden können, oder eine Partyplatte aus Hartporzellan, die über eine extra Aussparung zum Einhängen des Sektglases verfügt. Als Inspirationsquelle für kulinarische Ideen und Porzellankombinationen dient der Prospekt zum neuen Sortiment, der zum Download bereitsteht unter www.shop.tafelstern.de/prospekte



Natürlich in Holz

Mit seinem harmonischen Erscheinungsbild unterstützt das neue System »Wood« kulinarische Buffet-Erlebnisse auch optisch. Gefertigt sind die Rahmen und Aufsätze aus lackierter Buche natur. Die vorgefertigten System-Module sind durch zahlreiche System-Einzelteile erweiterbar, die Einsätze sind auswechselbar. Beispielsweise können die 1/1 GN Einsätze oder Tabletts mit vorbereiteten Speisen aus Thermo-/Speisetransportbehältern direkt in die System-Rahmen des Buffets eingesetzt werden. So kann das Buffet ganz einfach den Bedürfnissen für Frühstück oder Abendessen angepasst werden. Erhältlich ist das System über den Gastronomieversand Cent.

Info: www.buffet-system.de • www.cent-online.de



Herzhafte Pralinen & Törtchen

14 saisonale Neuheiten bietet Achenbach in seinem aktuellen Herbst-/Wintersortiment an, darunter das »Mini-Törtchen Räucherforelle und Maracuja« (22g), das aus

Räucherforellen-Mousse sowie einer Schicht dezent mit Ingwer abgeschmecktem Maracujagelee besteht. Ebenfalls ideal für Buffets eignet sich die in einem Mini-Weckglas angerichtete Komposition aus geräucherter Saiblingspraline mit Hickory-Aroma und mit Meerrettich abgeschmecktem Linsenpüree (Foto).

Info: www.achenbach.com

