

# LUST *und* LEBEN

GASTRONOMIE / GÄSTE / GENÜSSE / 13. JAHRGANG #50

P.b.b. Verlagsort 1060 Wien 022034490-0 Zugestellt durch Post-Gruppe Euro 5,80

## BÉSAME MUCHO

Küss mich, du Red Hot Jalapeño Chicken

# KLEIN IST STARK

Für Gäste mit Hunger am Nachmittag oder nach Küchenschluss kann die „kleine Karte“ Wunder wirken. LUST und Leben präsentiert, wie diese als feiner „Mini mit Muskeln“ auch guten Umsatz bringen kann. ●

Text: Daniela Pötzl



»Unsere kleine Karte verstehen wir als Zusatznutzen für den Gast«

– MARIO SONNLEITNER –



Wildschweinburger, kreiert von Küchenchef Ernst Köstenbaumer im Premier Kaiserhof, Kitzbühel

## »Hühnerstreifensalat mit Chilisauce ist der Renner«

– MARIA OBERNDORFER –



Hotel Seegasthof Oberndorfer

Ist Ihnen das auch schon passiert? Sie kommen erst gegen 14.30 Uhr im Hotel an oder haben nach der Golfrunde am späten Nachmittag gerade Appetit bekommen, sehen mit Vorfreude ihrer Bestellung entgegen und hören vom Servicepersonal nur ein „Leider schon Küchenschluss!“

### Umsatzturbo Toast

Das wird bei Mario Sonnleitner, Direktor im Best Western Premier Kaiserhof Hotel in Kitzbühel, anders gehandhabt. „Wir bieten von 11 bis 22 Uhr eine Barkarte mit kleiner Auswahl an“, erzählt er. Die muss in der westlichen Tourismusregion freilich österreichische Klassiker wie eine Frittaten- oder Griesnockerlsuppe von Küchenchef Ernst Köstenbaumer enthalten. Und ein Wiener Schnitzel. In der wärmeren Zeit, so wie jetzt, werden auch leichtere Gerichte auf die Karte gesetzt. Denn während die Gäste im Winter Halbpension mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause ab 16 Uhr und Abendessen buchen, entscheiden sie sich im Sommer zunehmend für Nachttigung mit Frühstück. Dass da den meisten spätestens um 14 Uhr der Magen kracht, versteht sich. „Unsere kleine Karte sehen wir als Zusatznutzen für den Gast, um unser Angebot abzurunden“, erklärt Sonnleitner. „Vor allem sportliche Gäste nehmen sie sehr gerne in Anspruch, wenn sie nach ihrer Betätigung Hunger verspüren, es aber noch Zeit bis zum Abendessen ist.“

Und bekommt man im Kaiserhof auch den obligaten Schinken-Käse-Toast? „Oh ja“, sagt Sonnleitner schmunzelnd. „Den gibt es immer noch. Und er ist im Winter sogar das meistverkaufte Gericht unserer Barkarte.“

### Jause am See

„Zu uns kommen viele zur typischen Nachmittagsjause“, erzählt Maria Oberndorfer vom Hotel Seegasthof Oberndorfer am Attersee. Die kleine Karte gibt es bei ihr jedoch nur von Mitte Juli bis Mitte August – und begeistert mit Essigwurst von der Knacker, Würstel, Rindfleischsalat und Palatschinken. Dafür zeichnet in der Küche ein Stammmitarbeiter verantwortlich. „Wir bilden auch gerne junge Menschen aus,“ stellt Oberndorfer fest. Daher bieten die Sommerwochen ihren Lehrlingen und auch Praktikanten die Möglichkeit, immer „unter Aufsicht“ das in der Schule Gelernte auch im Kleinen bei frischer Zubereitung in die Praxis umzusetzen. So profitieren alle davon – nicht zuletzt die vielen externen Gäste, die wandern oder mit dem Boot am hauseigenen Steg anlegen können. Statt Toast steht bei der Jause am See allerdings der Hühnerstreifensalat mit Chilisauce auf der Karte. „Die süß-saure Alternative“, verrät die Chefin, „ist der Renner.“

### Kalkulierter Mittagstisch



»Es hat mich gestört, dass zu Mittag ringsum die Würstelstände voll sind« – MINO ZACCARIA –

Die kleine Karte der etwas anderen Art bietet Mino Zaccaria im Restaurant Procacci in Wiens Innenstadt nun an, er machte aus einer Verlegenheit eine Tugend: „Mich hat es gestört, dass ringsum die Würstelstände zu Mittag voll sind und die meisten 10 Euro dafür ausgeben.“ Das rief den findigen Apulier auf den Plan. Und so ritt er heute mit „intelligenter Positionierung und einer vernünftigen Mischkalkulation“ mit einem Mittagstisch um 9,90 Euro von 11.30 bis 14 Uhr um Gäste. Die erwarten dann Köstlichkeiten wie Carpaccio vom Branzino, gefüllte Sepia oder Scaloppine al limone. „Und immer ist auch ein vegetarisches Gericht mit dabei“, wie Zaccaria betont.



## »Auch die kleine Karte braucht eine Kalkulation«

– KLAUS KLÖBEL –

Wie wichtig eine tatsächliche Kalkulation ist, weiß Klaus Klöbel. Der ehemalige F&B-Controller im Wiener Palais Coburg berät heute Gastronomen und Hoteliers in Sachen Zahlen und Fakten. „Offeriert ein Hotel eine kleine Karte, ist sie quer mitsubventioniert“, stellt der Experte fest. Und seufzt: „Wenn sie überhaupt kalkuliert ist ...“ Vielerorts sei die kleine Karte nur eine Art „Zeitüberbrücker fürs Personal“. Jeder Betrieb müsse sie sich individuell durchrechnen. „Oft ist es z. B. bei gehobener Gastro in der Hotellerie schon allein aus Imagegründen nicht möglich, die Küche am Nachmittag komplett dichtzumachen“, so Klöbel. Dann müsse die Finanzierung eben „anderswo“ herkommen. „Eventuell kann man dann überhaupt eine kleinere Karte anbieten, für die man nur Waren einkauft, die man dann auch wirklich braucht.“ Das sei im ländlichen Bereich jedoch leichter machbar als in der städtischen Gastronomie.

### Herzhafter Bio-Imbiss

Wer schon je im Biohotel Der Daberer in Dellach im Gailtal zu Gast war, musste während seines gesamten Aufenthalts nie hungrig sein. Denn nach dem reichhaltigen Frühstücksbuffet lockt bei Familie Daberer der Mittagsimbiss mit Salatbuffet, Broten und Aufstrichen sowie Kartoffelgerichte wie Suppe, Auflauf oder Laibchen. Wenn es weiter in den Nachmittag geht, verwöhnen frische Kuchen und Torten. Jetzt im Sommer gibt's auch eine Karte mit Eiskreationen mit bis zu sieben Sorten, ebenfalls hausgemacht. „Und dann ist da noch die Kleinigkeiten-Karte“, sagt Marianne Daberer. Zu finden sind der Salat mit Gartenkräutern, Bio-Hühnerbrust und Gebäck, Suppe mit Dinkelfrittaten oder

ein herzhaftes Bauernbrot mit Gailtaler Almkäse. „Diese Karte wird vor allem von Gästen gerne in Anspruch genommen, die am Nachmittag anreisen und Hunger auf Pikantes verspüren“, erklärt Daberer. Zubereitet wird in der Küche, die vormittags wie nachmittags ständig besetzt ist. Früher musste das Servicepersonal die Nachmittagsdienste übernehmen. „Jetzt kommt alles aus der Küche, da haben alle die richtigen Handgriffe sowieso parat. Und die Dienste fangen dann am späten Vormittag oder am späten Nachmittag an“, erklärt Daberer die Personal-Einteilung.

### Je später, je lieber

Verführung ist die Kraft, die alles bewegt. So lautet das Motto der Karte von Gertrude und Robert Geidel vom Landgasthof zur Linde im niederösterreichischen Laaben. Das Gastro-Paar, kürzlich ausgezeichnet als Top-Wirt Niederösterreich ist von der Mini-Version abgekommen und bietet die beeindruckende gesamte Karte ab Mittag an. Freilich finden sich dort auch Kleinigkeiten, „bodenständig und regional, auf Qualitätsniveau“ wie Haxerlsulz mit Kernölvinaigrette, Gulasch vom Wienerwald-Weiderind oder Pannonische Fischsuppe mit Blätterteigtangerln. „Die Gewohnheiten beim Essen verändern sich“, sagt Gertrude Geidel. Und: „Der Mittagstisch verschiebt sich zu anderen Zeiten, dann, wenn der Gast Hunger hat. Und das vor allem am Wochenende, wenn die meisten länger schlafen oder zuerst noch Sport machen.“ Die Geidels haben daher immer mindestens einen Profi in der Küche vor Ort am Werk. „Der Anteil des Essens am Nachmittag beträgt bei uns schon 10 Prozent“, stellt Robert Geidel fest. Im Betrieb sei alles eben eine „Sache der Einteilung“. Will heißen: Nicht das gesamte Personal sei in Küche und Service zu denselben Zeiten im Dienst. Und vieles müsse am Nachmittag für die frische Küche unter Regina Waldherr ohnehin vorbereitet werden. Robert Geidel ist sich sicher: „Unsere Mitarbeiter schätzen es zudem, wenn sie mal länger schlafen und später in die Arbeit kommen oder früher gehen können.“



Inge & Marianne Daberer



## »Der Mittagstisch verschiebt sich zu anderen Zeiten – dann, wenn der Gast Hunger hat«

– GERTRUDE GEIDEL –

„Der Anteil des Essens am Nachmittag beträgt bei uns schon 10 Prozent“, stellt Robert Geidel fest. Im Betrieb sei alles eben eine „Sache der Einteilung“. Will heißen: Nicht das gesamte Personal sei in Küche und Service zu denselben Zeiten im Dienst. Und vieles müsse am Nachmittag für die frische Küche unter Regina Waldherr ohnehin vorbereitet werden. Robert Geidel ist sich sicher: „Unsere Mitarbeiter schätzen es zudem, wenn sie mal länger schlafen und später in die Arbeit kommen oder früher gehen können.“