

BRENNPUNKT

Frühstücksfrust

Das Frühstück sei die wichtigste Mahlzeit des Tages, wollen uns Werbemenschen und Ernährungsberater gerne weismachen. Doch wer nach getaner Arbeit am Abend gerne ausgiebig isst und trinkt, hat in der Früh nur selten Lust, ausgiebig zu frühstücken. Manchmal beschränke ich mich auf zwei zentrale Programmpunkte: Kaffee und Orangensaft! Doch gerade in der gehobenen Ferien-Hotellerie, wo man am Buffet eine immer größere Auswahl an Brot und Gebäck, Käse und Wurst, Müsli und Joghurt sowie dutzende Marmeladen und Aufstriche vorfindet, ist das Saft- und Kaffee-Angebot oft mehr als enttäuschend.

Auch in manchen Vier-Sterne-Superior-Hotels bekommt man weder frisch gepresste Säfte noch einen guten Kaffee. Espresso und Cappuccino, die aus einem Vollautomaten kommen (der mitunter schlecht gepflegt und auf minimalen Kaffeeverbrauch getrimmt ist), haben nur in den wenigsten Fällen jene Güte, die man sich als Kaffeegenießer erwartet.

Es ist schon klar, dass gerade Ferienhotels, in denen das Frühstück meistens pauschal mitgebucht wird, sehr genau kalkulieren müssen. Aber es ist zu bezweifeln, ob es langfristig wirklich eine gute Strategie ist, das Frühstücksangebot auf der einen Seite quantitativ immer weiter auszudehnen, die Qualität insgesamt jedoch herunterzufahren.

Nicht zuletzt dank moderner Kapsel-systeme in vielen Haushalten ist bei vielen Gästen das Qualitätsbewusstsein bei Kaffee in letzter Zeit stark gestiegen. Zu glauben, dass man gerade bei diesem Thema Gästen ein X für ein U vormachen kann, ist einfach falsch. Weniger ist einfach mehr. Schlussendlich ist das Frühstück eine der Visitenkarten eines Hotels. Ob darauf steht, ich habe einen Bauchladen voller Mitelmaßigkeiten oder eine bewusst gewählte Auswahl an Köstlichkeiten, kann jeder Wirt selbst entscheiden.

w.schedelberger@wirtschaftsverlag.at

Ein absoluter Glüxfall

Im Herzen von Salzburg eröffnete die Familie Fleischhaker das Frühstücks- und Brunch-Café „Glüxfall“ und punktete vom Fleck weg mit ihrem neuen Gastrokonzept.

Text: Alice Rienesl

Eine einfache weiße Tür am Salzburger Franz-Josef-Kai 11. Direkt davor die Promenade an der Salzach, in der Nähe die Getreidegasse. Das Lokal selbst passt zur prominenten Adresse. Elegant, gediegen und angenehm die Atmosphäre im Innenbereich, dazu ein gemütlicher Hinterhof-Gastgarten, beide zusammen mit rund 80 Sitzplätzen. Es ist die Café-Bar Glüxfall, das neue gastronomische Highlight im Herzen der Mozartstadt. In nur drei Monaten hat die Gastronomen- und Hoteliersfamilie Fleischhaker mit viel Gefühl und persönlichem Einsatz aus der kleinen Lokalität eine Entspannungsoase gezaubert – und dazu gleich ein neues Gastronomiekonzept mitgeliefert. Denn von neun bis vierzehn Uhr ist das Glüxfall ein Frühstücks- & Brunch-Restaurant, am Abend eine gemütliche Bar. Eingebunden in das neue Projekt ist die ganze Familie.

Speisekarte in Blockform

Wie in früheren Zeiten im legendären Restaurant Pfefferschiff in Söllheim steht Haubenchoch Klaus Fleischhaker selbst in der Küche, seine Frau Petra Fleischhaker sorgt für das perfekte Service, Sohn Christopher brachte sich bei der Planung ein und Tochter Stefanie Fleischhaker übernahm, neben dem Hotel Rosenvilla in Salzburg, die Leitung. Sie war es auch, die durch einen glücklichen Zufall in der Zeitung eine Anzeige für das Lokal entdeckte, ein echter Glücksfall eben.

Seit neun Wochen, ganz genau seit dem 11. Juli, ist das Glüxfall nun geöffnet. Und das Geschäft läuft – von Anfang an. Egal ob am Abend oder am Vormittag, das Lokal ist jeden Tag gut besucht. So gut, dass es mittlerweile ratsam ist, vorweg zu reservieren – auch für das Frühstück. Denn das neue Frühstückskonzept, bei dem zwischen

drei Größen (Mini, Midi und Maxi) gewählt werden kann und man sich die jeweiligen Extras dazu selbst aussucht, hat voll eingeschlagen. Die Idee dazu stammt von den Damen des Hauses. Sie sagten, wenn sie frühstücken gehen, dann wollen sie das haben, wonach ihnen gerade ist und nicht das, was bei irgendeiner Frühstückskombination dabei ist.

Das Resultat ist eine Karte in Blockform, wo jeder Gast seine Lieblingszutaten ankreuzt – zwei Extras beim Mini-Frühstück bis sechs Extras beim Maxi-Frühstück. Einziger Nachteil, die Auswahl fällt nicht leicht. Denn das Angebot ist unglaublich verlockend. Neben den Klassikern wie weiches Ei mit Toast, Ei im Glas, Fruchtsalat und Birchermüsli werden nämlich auch ausgesuchte Gustostückerln angeboten: faschierte Laberln mit Marillen-chutney zum Beispiel, aber auch ein Schafkäse mit Kräuter und Radieschen,

eine Lachswaffel mit Crème fraîche oder eine geeiste Proseccosuppe mit Früchten sind dabei. Da merkt man die Handschrift von Klaus Fleischhaker, der immer schon ein Meister des qualitativen Genusses war und aus regionalen Spezialitäten wunderbare Köstlichkeiten zaubert. Ein bisschen wirkt es auch wie Magie, dass so viele ausgesuchte Leckerbissen in der Glüxfall-Küche entstehen.

Für alle bestens gerüstet

Hand aufs Herz, die meisten Haushalte haben eine größere Küche als das Glüxfall. Sie ist wirklich klein oder, wie Fleischhaker selbst feststellt, so klein, dass man nicht einmal umfallen kann. Sein Miniaturreich schätzt er gerade einmal auf acht Quadratmeter. Für 120 À-la-carte-Frühstücke am Tag muss man dann schon wirklich gut organisiert sein. Das heißt was, wenn das ein Profi wie Fleischhaker sagt. Doch trotz

aller Erfahrung musste auch er in den ersten Tagen aufgrund des unerwarteten Ansturms Lebensmittel nachkaufen. Das beweist, dass es eine echte Nachfrage nach guten Frühstücks- und Brunchmöglichkeiten gibt, quer durch alle Altersschichten.

Denn unter den Gästen finden sich einzelne Personen, Familienrunden, Damentreffs und Geschäftsleute ebenso wie Jugendliche. Für alle ist das Glüxfall bestens gerüstet, auch für jedes Wetter – wie mit lauschigen Sofaecken, Zeitungen, Kindersesseln, Malbüchern, Buntstiften und bei Bedarf mit einer Gartenüberdachung und dünnen Decken. Diese werden dann im Winter durch Schaffelle ersetzt, damit der ruhige Innenhof auch an kälteren Sonnentagen ausgiebig genützt werden kann. Natürlich gibt es dann eine eigene Winter-Frühstückskarte, an den Details wird derzeit aber noch gefeilt.



Punktlandung für die Familie Fleischhaker (Klaus, Petra, Christopher, Stefanie und Dominik Standl) mit ihrem neuen Frühstückskonzept in der Salzburger Café-Bar Glüxfall



Glüxfall

MARMELADE AUFS BUTTERBROT

Was gehört zu einem guten Start in den Tag dazu: eine heiße Tasse frisch gebrühter Kaffee sowie die Semmel oder die Scheibe Brot mit Marmelade, Honig oder Haselnussbrotaufstrich.

Welche Marmeladen beim Frühstück bevorzugt werden, hat die ÖZ aktuell erhoben: Am beliebtesten ist die Marillenmarmelade, gefolgt von der Erdbeermarmelade.

Orangen-, Heidelbeer- und Himbeermarmelade erfreuen sich nur mäßigen Zuspruchs, hingegen Nutella, der Haselnussbrotaufstrich, steht bei Kindern hoch im Kurs.

