

Buffetaufbau – das Auge isst mit

Gastronomie / Mit wenigen Tricks kann selbst aus einem einfachen Brunch-, Grill- oder Dessertbuffet eine Augenweide und gelungenes Rundumerlebnis werden.

PFÄFFIKON n Flache Buffets präsentieren kaum. Einige Kistli unter den Tischdecken ergeben unterschiedliche Höhen und damit einen gestuften 3D-Effekt. Die Wirkung ist immens! Zu überlegen ist auch, was und wie weit vorne/hinten hin gestellt werden soll, zum Beispiel die «Renner» oder das Neue. Sämtliches soll auch für kleinere oder ältere Gäste leicht erreichbar sein. Schals und Schuppen der Gäste dürfen nicht in Crèmen – und hintere Salate beim Schöpfen nicht in den Vorderen landen.

Buffet sollte sich mit Anlass identifizieren

Grosszügig angerichtete Platten und Schüsseln wirken mehr als zu volle. Buffet und Buffetbedeckung sollen zum Angebot passen. Plastiktischdecken mit oder ohne Werbeaufdrucke schmälern das Genusserlebnis hochwertiger Regionaler Spezialitäten. Zu bunte und gemusterte Tischdecken ebenso; Speisen verschwinden darin. Optimal sind die stoffähnlichen Papiertuchrollen in uni. Diese sind in unterschiedlichen Farben und Qualitäten erhältlich und ideal mit passenden Servietten kombinierbar. Unterschiedliche Farbwünsche der Gäste können



Das Buffet sollte dem Anlass entsprechend angerichtet und dekoriert werden.
(Bild Erika Rebsamen)

je nach Anlass damit auch bestens erfüllt werden.

Optimaler Gästefluss berücksichtigen

Optimal für Ablauf und Orientierung ist, wenn das Kalte vom Warmen Buffet getrennt werden kann. Dabei auf Stauzonen und Einbahnverkehr achten. Ausreichend Teller und Geschirr am Beginn des Buffets auf Zustell-tisch hinstellen. Wenn dies nicht getrennt werden kann, sollte das Kalte vor Warmen aufgestellt werden – somit bleibt Wärme erhalten, bis der Gast am Platz ist. Jeweils Geschirr mit passender

Temperatur dazu stellen. Um Gäste nicht zu stören, Buffets möglichst von der vom Gast abgewendeten Seite her nachfüllen. Kennen Sie das? Das Buffet ist eröffnet, – zu Beginn traut sich niemand – dann «chlöpfts» und es strömen alle auf einmal das Buffet. Dem kann mit dem einbauen einer Suppe abgeholfen werden. Das verteilt nicht nur den Ansturm optimal, – eine Suppe erweitert die Angebotsvielfalt. So mancher Gast holt sich so vor oder nach dem Salat eine Suppe und steht dadurch später beim Hauptgang an. Für den Gastgeber heisst eine Suppe

einbauen – wenig Aufwand und dabei grosser Effekt! Möglichst Tassen und Unterteller bieten, denn mit vollem Suppenteller können nur die wenigsten Gäste ohne verschütten zum Platz jonglieren. Die Abräumstationen mit Stellplatz für Schmutzgeschirr, Besteckgeschirr, Abfallbehälter, Harasse gehören nicht unmittelbar in den Sauberbereich. Bei den Buffets soll genügend Saubergeschirr und Gläser sein, auch für Gäste die gerne einmal mehr wechseln.

Das «darunter» und «dahinter»

Das unter und hinter dem Buffet gehört zur Visitenkarte des Betriebes. Ebenso der Blick in Office, Küche, Nachschub, Garderobe und WC.

Meist wird Hausgemachtes vom Hof und der Region geboten. Erfahren tut das der Gast eher selten. Professionalität lässt sich auch in einer klaren und sauberen Beschriftung erkennen! Erst, oder gerade durch sichtbar machen und Bekenntnis zur Regionalität kann ein Mehrpreis gerechtfertigt werden!

Brigitte Keller, Amt für Landwirtschaft, Fachstelle Agrotourismus/Vermarktung, Pfäffikon