31. Jahrgang · Ausgabe 12 · Dezember 2013 · Heftpreis € 6.-

first class

Management-Magazin für Hotel und Restaurant

BESSER IST ANDERS
ONLINE-VERTRIEB
MEHRWERTSTEUER-ZITTERN
MOBILES BUCHEN
HYGIENEPRANGER

BEST OF MARKET 2013
WOHNRAUMZWECKENTFREMDUNG
HOSPITALITY HR AWARD
ENERGIEWENDE
FÜHRUNG ALS DIENSTLEISTUNG
FACHKRÄFTEMANGEL

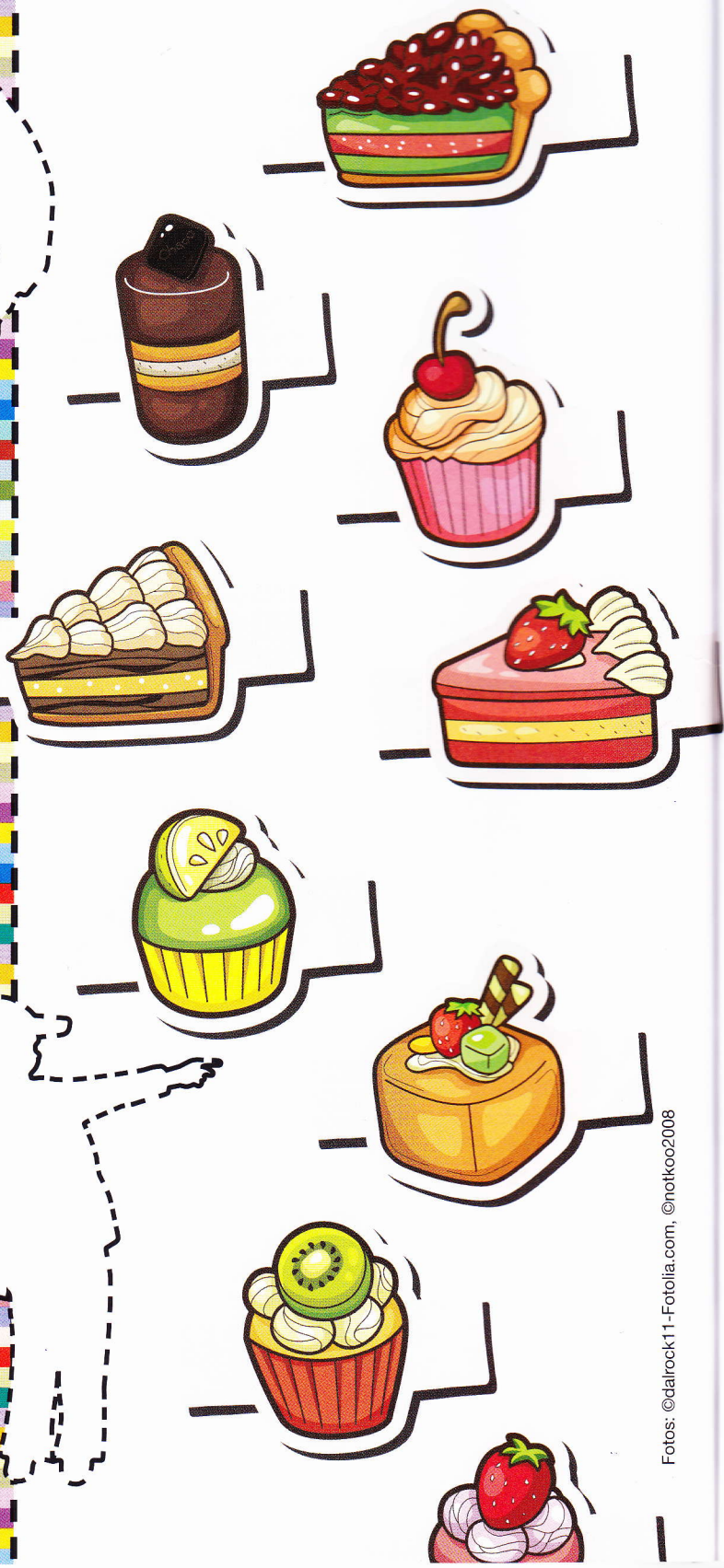
GUTES NEUES GUTES NEUES GUTES NEUES GUTES

WIR FREUEN UNS AUF EIN IDEENREICHES JAHR 2014 MIT IHNEN

BETTENSTEUER-DRAMEN CROWDFOUNDING
BEWERTUNGSPORTALE
DATENKLAU
DENKEN SIE QUER!
CLOUD
WUNDERWAFFE INDIVIDUALITÄT
DIGITALISIERUNG
NACHFOLGEGENERATION
TAUSCHEN SIE SICH WEITER MIT UNS AUS
EMPLOYER BRANDING

HOCHWASSER
RATENPARITÄT
DIREKTVERTRIEB
BUCHUNGSPORTALE

Everybody's Dessert



Fotos: ©dalrock11-Fotolia.com, ©notkoo2008

Geschmäcker sind verschieden. Beim Dessert haben Hoteliers die Möglichkeit, mit wenigen Handgriffen auf individuelle Gästevorlieben einzugehen. „Gerade klassische Nachspeisen wie Bayerisch Creme oder Mousse au Chocolat lassen sich mit Dekoren, Saucen oder Früchten schnell und einfach abwandeln", weiß Dr. Philipp Stradtmann, Leiter Food-Service bei *Dr. Oetker Food-Service*. Dabei gilt in der Regel: weniger ist mehr. „Ich rate Hoteliers, eine Komponente als Geschmacksträger zu wählen und diese mit Eis oder Parfait zu kombinieren", verrät die erfahrene Patissière Beate Wöllstein, die seit 2012 im Desserthaus Wöllstein in München ihr Fachwissen weitergibt und zudem professionelle Schulungen in Hotels anbietet. „Der Dessertteller sollte nicht überladen wirken." Mit verschiedenen Toppings und Verzierungen wie Nüssen, Schokosplittern oder Blattgold lassen sich Desserts an die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste auch à la minute oder direkt am Tisch anpassen.

Für **Männer** darf es ruhig mächtig sein und *Frauen* entscheiden nicht gern. Mit einigen Tricks lassen sich Desserts *zielgruppengerecht abwandeln* – winterliche Kreationen inklusive.

Jedem das Seine

Kinderdesserts à la Pinocchio-Becher und Herrentorte finden sich auf vielen Speisekarten. Doch wie sieht es mit neuen, abwechslungsreichen Varianten für kleine und große Gäste aus? Frauen sind in puncto Nachtisch oft gesundheitsbewusst und schätzen raffinierte, leichte Varianten mit Früchten. „Das Dessert sollte nicht zu groß sein und dabei einen ‚Wow-Effekt' erzielen", bemerkt Konditormeisterin Beate Wöllstein. Frauen probieren zudem gerne unterschiedliche Komponenten aus. „Ihnen kommt das Angebot eines Nachspeisen-Trios entgegen", sagt Kaja Schnell, Marketing Managerin Food-Service der *Frischli Milchwerke*. „Dafür eignen sich z. B. drei kleine Portionen unterschiedlicher Desserts wie Vanilla-Pudding mit frischen Erdbeeren, Tiramisu-Creme mit einer Schicht Kakao und eine Nocke Mousse-Pudding Schoko mit Schokoladensauce." Auch blumige Aromen kommen bei weiblichen Gästen gut an. Männer hingegen mögen es meist kräftiger und üppiger – dunkle Schokolade und rauchige, nicht zu süße Komponenten sind gefragt. Zudem lässt sich das Dessert, z. B. ein Sorbet oder Schokoladen-Mousse, mit einem Schuss Whiskey oder Wodka verfeinern. „Auch ein Dessert zum Thema Bier in süßen Varianten ist denkbar", regt Christoph Thomas, Culinary Fachberater bei *Unilever Food Solutions* an.

Für Paare eignen sich zur Abrundung eines Menüs sogenannte Dessert-Dialoge im Rahmen eines Pärchen-Dinners. Auf größeren Tellern oder Glas- bzw. Schieferplatten lassen sich mehrere kleine Desserts platzieren. *Bindi* unterstützt Hoteliers hier mit der Angebotsidee „La Collezione Fantasia di dolce" – eine Sammlung saisonaler Süßspeisen oder Tortenspezialitäten aus dem bestehenden Sortiment, die auf einer großen Servierplatte angerichtet werden. Mit frischen Früchten, einem Fruchtspiegel sowie Schokoladen- oder Zuckerdekorationen entsteht so ein kreatives und flexibles Arrangement. Früchte, Mousse, kleine Kuchen oder Eis können ebenso auf einer Etagere präsentiert werden.

Auch auf die Bedürfnisse von Senioren und Allergikern sollten Hotels eingestellt sein. Bei älteren Gästen sind vor allem Mousse und Früchte mit Quark oder Eis beliebt, die mit Saucen oder Biscuits verziert werden können.

„Kinder mögen verspielte Kreationen", weiß Christoph Thomas von Unilever Foodsolutions. Neben einer „Raupe Nimmersatt" aus Fruchtmousse schlägt er eine Art Dessert-Baukasten vor: auf einem Teller werden z. B. Nüsse, Streusel, Zuckerperlen, ein kleiner Obstsalat sowie ein Schälchen mit geschmolzener Schokolade angerichtet. Die kleinen Gäste tauchen dann einen Riegel aus gefrorener Bayerisch Creme in die Schokolade und garnieren ihn nach Belieben mit den verschiedenen Toppings. Als Unterlage dient eine abwaschbare Tischdecke oder Folie. Für Kinder steht die Optik im Vordergrund. Bunte Streusel oder Dessertglitter peppen klassische Eissorten oder Pudding auf. Philipp Stradtmann bestätigt: „Für Kinder darf es ruhig bunt und fantasievoll angerichtet sein." Spaghetti Mousse oder Götterspeise, die schräg in einem Glas geliert ist, finden ebenso großen Anklang wie Cakepops und farbenfrohe Cupcakes.

Was bringt der Winter?

„Bei unseren Gästen sind im Winter gewürzreiche und aromatisierte Nachspeisen beliebt", beschreibt Michael Bern-

hard. Der Küchenchef des Hotel Rübezahl in Schwangau offeriert zur kalten Jahreszeit z. B. „Geschichtetes von Karamell mit Schokoladen-Zimt-Sorbet und kandierten Kumquats", Mille Feuille vom Champagner mit Lebkuchen-Crumble und Bratapfel-Chutney oder einen soufflierten Gewürzpalatschinken. Auch hier lassen sich klassische und beliebte Desserts neu interpretieren. Beate Wöllstein empfiehlt z. B. abgeflämmte Rotweinfeigen mit Eis oder einen am Tisch flambierten Crêpe Suzette.

Bindi

Hotel Rübezahl

Edna

beide Unilever Food Solutions

Mit weihnachtlichen Aromen punktet auch Dr. Oetker Food-Service: Der servierfertige Pudding mit Sahne Bratapfel-Geschmack und einer dezenten Zimtnote überzeugt durch seine Cremigkeit und ergänzt verschiedene Dessertkompositionen. Das neue Dessert nach Tortenart Mokka-Creme mit einer Mischung aus Schokolade und Kaffee passt ebenfalls in die kalte Jahreszeit und eignet sich aufgrund seiner Standfestigkeit zudem für Kombi-Gebäckböden. Kuchen sind auch im Winter beliebte Dessertkomponenten. Mit einem Wintersortiment wartet z. B. die *Pfalzgraf Konditorei* auf. Ob Apfel-Zimt-Sahnetorte aus leichtem Biskuit und einer fruchtigen Füllung oder eine Pistazien-Mohn-Sahnetorte mit Himbeerfüllung und Marzipan – hier kommen weihnachtliche Aromen auf den Dessertteller.

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit – in diesem Sinne bietet *Läderach Professional* mit feinen sternförmigen Pralinés bewährte Klassiker im weihnachtlichen Look. Neben zahlreichen Variationen wie Bratapfel-, Honig-, Zimt-, Amandes-Lebkuchen- oder Cocos-Sternli gibt es Pralinen in Tannenzapfen- oder Walnussform im weihnachtlichen Sortiment. Die Spezialitäten sind auch in unterschiedlichen Geschenkverpackungen erhältlich.

Einen Eyecatcher für die Weihnachtszeit liefert *Edna*: Ein Schokoladenbiskuit in Form eines Weihnachtsbaums ist abwechselnd mit dunkler und weißer Schokoladenmousse bestrichen und mit einer Schokoladenglasur weihnachtlich dekoriert. Nach dem Auftauen lässt sich das Cremedessert mit Vanillesauce oder Eis servieren. Das Unternehmen punktet zudem mit der Mini Donut Box Weihnachtsmischung. Darin enthalten sind die Geschmacksrichtungen Spekulatius, Lebkuchen sowie Zimt-Zucker. Ergänzt werden diese Spezialitäten mit einer Stollenschnitte mit Rosinen, weihnachtlichen Gewürzen und gehobelten Mandeln.

Neben Gebäck, Cremes und Schokolade ist Eis im Winter ein beliebtes Dessert. Pünktlich zur kalten Jahreszeit präsentiert *Mövenpick* aus dem Hause *Nestlé Schöller* die neue Sorte Butterkaramell, die weiches, buttriges Karamelleis mit einem Hauch Salz und einer feinen, weißen Schokoladen-Sahnecreme vereint – abgerundet durch kandierte Kürbiskerne. Auch der Klassiker Crème Elise nach Lebkuchenart mit nussigen Elisen-Gebäckstückchen lässt sich individuell inszenieren. Das Eis mit Nüssen, Mandeln, Honig und Gewürzen eignet sich für winterliche Desserts wie Crème Elise Orange – kombiniert mit frischer Orange und knusprigem Wantan-Teig. Weitere Inspirationen liefert das Unternehmen im neuen Winter-eis-Folder. Eisvariationen für die Adventszeit hält auch *Langnese* für Hotelgäste bereit: Das Carte D'Or Spekulatius ist das Wintereis 2013 mit dezenter Zimtnote unf feinen Spekulatiusstückchen. Es erweitert neben den klassischen Sorten Vanille und Schokolade sowie den Varianten Carte D'Or Zimt-Pflaume, Florentiner und dem vorportionierten Zimteis-Stern das saisonale Angebot in der Hotellerie. Im Langnese Dessertfolder „Genießerzeit" finden sich zahlreiche Rezeptideen.

Das Sortiment an Weihnachtsdesserts ist von vielen Speisekarten also nicht mehr wegzudenken. Mit Kreationen wie Apfel-Zimt-Tiramisu, einem Walnussdesserttörtchen oder Lebkuchendessert erweitert *Lys da Capo*, Produzent für hochwertige TK-Desserts, sein Sortiment. Auch das Spekulatiustörtchen mit dem Geschmack von weißer Mousse au Chocolat, einer weihnachtlichen Gewürzmischung und kleinen Spekulatiusstückchen im Inneren erfreut Hotelgäste in der Winterzeit – egal ob jung oder alt. **tin**

Fotos: Bindi, Edna, Hotel Rübezahl, Unilever Food Solutions