Gastro-Highlights Herbst & Winter

Neue Lust aufs Hotelrestaurant

Hotelrestaurants entwickeln sich zunehmend zu eigenständigen kulinarischen Hotspots. Eine aktuelle Studie zeigt: 62 Prozent der Deutschen finden, dass sich das Restaurantangebot in Hotels im Laufe der Jahre verbessert hat. Hotelrestaurants werden immer häufiger als eigenständige kulinarische Ziele wahrgenommen, statt nur als praktische Anlaufstellen innerhalb einer Unterkunft.



71 Prozent wären bereit, ein Hotel erneut zu buchen, wenn sie dort ein gutes kulinarisches Erlebnis hatten. Werkfoto: OpenTable

Die Zeiten, in denen Hotelrestaurants nur als bequeme Option für Übernachtungsgäste galten, sind offensichtlich vorbei. Mehr als die Hälfte (51 Prozent) der Deutschen sieht Hotelrestaurants als Lokale für alle und nicht nur für Hotelgäste. Ebenso glauben 51 Prozent der Befragten, dass Hotelrestaurants qualitativ genauso hochwertig sind wie eigenständige Restaurants.

„Der Zuwachs an Gästen in Hotelrestaurants unterstreicht deren wachsende Bedeutung in der Gastronomie- und Hotelbranche. Da 71 Prozent der Deutschen bereit wären, ein Hotel erneut zu buchen, wenn sie dort ein gutes kulinarisches Erlebnis hatten, ist klar, dass das Restaurant eine ebenso starke Anziehungskraft hat, wie das Hotelzimmer. Für Hotelbetreiberinnen und Hotelbetreiber bietet sich eine echte Chance, nicht nur Übernachtungsgäste, sondern auch Einheimische zu begeistern“, erklärt Lea Stadler, Senior Director of Global Sales and Services eines Anbieters von Restauranttechnologie.

Die wachsende Beliebtheit bestätigt auch Timo Schmitz, General Manager eines Hotels in Düsseldorf: „Hotelrestaurants sind in eine neue Ära eingetreten, sie sind nicht länger nur funktionale Orte. Heute verbinden sie herausragende Kulinarik mit Charakter, um sich als Treffpunkte und kreative Kulinarik-Spots sowohl für Reisende als auch für Locals zu etablieren. Während das Restaurant und die Bar zu Beginn hauptsächlich von Hotelgästen genutzt wurden, sehen wir heute, dass über 75 Prozent unserer Gäste aus der Stadt stammen.“

Essen als Erlebnis

Essengehen ist längst nicht mehr nur eine Zwischenstation beim Sightseeing. Für viele Reisende ist es das Erlebnis schlechthin. Über die Hälfte der Deutschen (52 Prozent) gibt an, während einer Reise mehr Geld für Essen und Getränke in Restaurants auszugeben als für andere Aktivitäten. Dass gutes Essen im Urlaub eine zentrale Rolle spielt, zeigt sich nicht nur bei den Ausgaben, sondern auch bei der Wahl der Unterkunft: 41 Prozent der Deutschen haben sich schon einmal wegen des hoteleigenen Restaurants für das Hotel entschieden.Zudem würden 54 Prozent der Gen Z ein Hotelrestaurant besuchen, weil die Gerichte besonders fotogen und social-media-tauglich sind, ebenfalls deutlich mehr als der Durchschnitt mit 38 Prozent.

Festtagsfisch



Weihnachten und Fisch - diese Verbindung hat eine lange Tradition: Im Mittelalter galt die Adventszeit noch als Fastenzeit, in der ein Verzicht auf Fleisch Teil der spirituellen Vorbereitung auf die Geburt Christi war. Da Fisch hingegen erlaubt war, entwickelte er sich zum Festmahl für den Heiligabend. Gerade der Karpfen als Festtagsfisch wird in Deutschland je nach Region auf unterschiedliche Weise zubereitet. Im Süden ist der gebratene Karpfen beliebt, während im Norden die Variante „Karpfen blau“ dominiert - bei der der Fisch in einem aromatischen Sud aus Essig und Gewürzen gegart wird. Auch gefüllter Karpfen aus dem Ofen mit Gemüse ist eine köstliche Option. Dazu passen schlichte Beilagen wie Salzkartoffeln, Gurkensalat oder in Thüringen traditionelle Klöße. Werkfoto: FIZ/iStock

Grünkohl: Trendsetter und Traditionalist

Grünkohl: Das Herzstück der Kohlsaison strotzt nur so vor gesunden Nährstoffen und punktet mit Nachhaltigkeit, denn er hat nur einen kurzen Weg bis auf den Teller.

Grünkohl ist in Deutschland vor allem in Nordrhein-Westfalen und in Niedersachsen zuhause. In kühleren Gefilden fühlt er sich besonders wohl. Frost ist für den Grünkohl sogar ein großer Pluspunkt. Bei niedrigen Temperaturen steigt nämlich der Zuckergehalt der würzig-herben Kohlblätter und macht sie süßlich-aromatisch. Und die sind nicht nur lecker, sondern auch in puncto Wuchs etwas ganz Besonderes. Denn die stark gekrausten Grünkohlblätter mit den kräftigen Mittelrippen bilden anders als die typischen Vertreter der Kohlfamilie keinen klassischen Kopf, sondern wachsen unmittelbar am Strunk.



Grünkohl versorgt uns im Winter mit so viel gesunden Nährstoffen, wie kaum ein anderes Gemüse. Werkfoto: BVEO/Ariane Bille

Traditionell wird Grünkohl meist als Eintopf mit Pinkel - einer Art Grütz- beziehungsweise Bregenwurst - und Kassler zubereitet. Ein Klassiker, um dessen Urheberschaft sich die Städte Bremen und Oldenburg noch heute streiten. Das Gemüse ist zudem unzertrennlich mit einer norddeutschen Tradition verbunden: Eine Kohlfahrt ist viel mehr als nur ein geselliges Spektakel. Es ist der Dreiklang aus Bewegung an der frischen Luft, gemeinsamem Spaß und gutem Essen. In Gruppen ziehen die Teilnehmer durch Landschaft, ausgestattet mit Bollerwagen und Boßelkugel. Das Ziel ist stets einer der vielen traditionellen Gasthöfe, die inzwischen zahlreiche Pauschalangebote für diese spezielle Form des Wintervergnügens bereithalten.

Aber die Kohlpflanze kann noch deutlich mehr. Kulinarische Trendsetter trinken ihn heute als Grünkohl-Smoothie auf dem Weg zur Arbeit oder einfach als Energie-Booster gegen trübes Winterwetter. Sie genießen ihn in einer knackigen Salat-Bowl zum Lunch oder greifen beim Snacken gerne zu knusprig-gesunden Kale-Chips. Die Zubereitungs- und Geschmacksvarianten des vitalisierenden Gemüseklassikers sind schier grenzenlos. Als echten Hipster findet man Grünkohl deshalb auch in so extravaganten Rezeptkreationen wie Grünkohleis oder Grünkohlkuchen.

Genuss pur



Mit den Schweizer Nationalgerichten Raclette und Käsefondue gelingt gemeinsamer Genuss ganz entspannt. Zusammen in gemütlicher Runde am Tisch zubereitet, wird das Essen zum Erlebnis. Doch wer hat es erfunden? Die Herkunft ist umstritten. Sowohl die Schweiz als auch Savoyen in Frankreich erheben Anspruch auf den Ursprung des Fondues. Und auch in der Region Aosta in Italien kennt man seit Jahrzehnten geschmolzenen Käse als regionale Spezialität, die Fonduta Valdostana. Sicher ist: Das Käsefondue wurde in den Westalpen erfunden. Beim Raclette gestaltet sich die Lage ähnlich schwierig. In Überlieferungen aus Unterwalden wurde bereits im 12. Jahrhundert von einem Käse berichtet, der über der Hitze des Feuers geschmolzen wurde - er wurde Bratkäse genannt.

Werkfoto: Switzerland Cheese Marketing

In den vergangenen 20 Jahren mehr als verdoppelt

Alkoholfreie Biere - erstmals vor rund 50 Jahren auf der „Leipziger Messe“ einem breiten Publikum präsentiert - entwickeln sich in Deutschland zu einer Erfolgsgeschichte.

Nach Angaben des Deutschen Brauer-Bundes (DBB) hat sich die Produktionsmenge von alkoholfreiem Bier und alkoholfreien Biermischgetränken in den vergangenen 20 Jahren von 329 Millionen Litern in 2004 auf rund 700 Millionen Liter im Jahr 2024 mehr als verdoppelt. Der Trend zu alkoholfreien Bieren ist ungebrochen: Die Getränkekategorie macht im Handel bereits neun Prozent aller Biere aus. In der Beliebheitsskala hat sie sich bereits auf Platz drei vorgearbeitet, hinter dem unangefochtenen Marktführer Pils (48 Prozent) und den ebenfalls sehr erfolgreichen Hellbieren (elf Prozent).

„Verbraucher suchen nach hochwertigen, geschmackvollen Bieren, die zu jeder Lebenslage passen, und wir freuen uns, ihnen diese Vielfalt bieten zu können“, so Christian Weber, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes (DBB) in Berlin.



Alkoholfreies Bier - bei Sportlern beliebt. Werkfoto: DBB

Herstellernachweise: **Neue:** Oseon GmbH, Kleiner Hirschgraben 8, 60311 Frankfurt am Main, Tel.: 069/34870969-0; **Grünkohl:** Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO), Pariser Platz 3, 10117 Berlin, Tel.: 030/20641498-400; **In den:** Deutscher Brauer-Bund (DBB) e.V., Neustädtische Kirchstr. 7A, 10117 Berlin, Tel.: 030/209167-0; **Festtagsfisch:** Fisch-Informationszentrum (FIZ) e.V., Große Elbstr. 133, 22767 Hamburg, Tel.: 040/3892597; **Genuss:** Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn, Tel.: 8106/89870;
Redaktionelle Bearbeitung: AST