

FRÜHSTÜCK „BRETTL“
BREAKFAST „BRETTL“
„BRETTL“ DI COLAZIONE

„... ein bisschen wie zu Hause bei Mama,
aber es hat auch etwas vom Genießermenü im Lieblingsrestaurant...
Zur Abwechslung beginnt das Frühstück an Ihrem Tisch,
kein Gedränge am morgendlichen Buffet,
kein Stühlerücken – Platz nehmen, sich bedienen lassen und genießen...“

So würde ich das Frühstück in unserem B&B in Kaltern, „Das Wanda“ beschreiben. Mein Name ist Verena Huf und ich führe das kleine Haus seit der Eröffnung, seit Juli 2016.

Für mich war das Frühstück schon immer ein Zelebrieren, eine sehr wertvolle Mahlzeit.

Wir servieren unseren Gästen nicht nur Kaffee, Tee oder Eierspeisen an den Tisch - jede einzelne Komponente eines perfekten Frühstücks wird serviert und dem Gast auch genau beschrieben - hierfür nehmen wir uns die Zeit.

Ich habe die Rituale der abendlichen Restaurantbesuche vermisst, das sich Zeit Lassen, das bewusste Essen, Gang für Gang... Nun habe ich das Dinner an den Morgentisch geholt und die Gäste danken dafür.

Doch ich möchte einen Schritt weiter gehen:

Diese Art an Frühstück und die entsprechende positive Reaktion des Gastes hat mich nach und nach auch bei den Produkten sehr sensibel gestimmt. Wir verleihen den einzelnen Erzeugnissen eine „Bühne“ - dass der Gast darauf bewusster reagiert, ist ein natürlicher Prozess.

Ich möchte dieses Bewusstsein der Gäste nutzen, und lokal servieren.

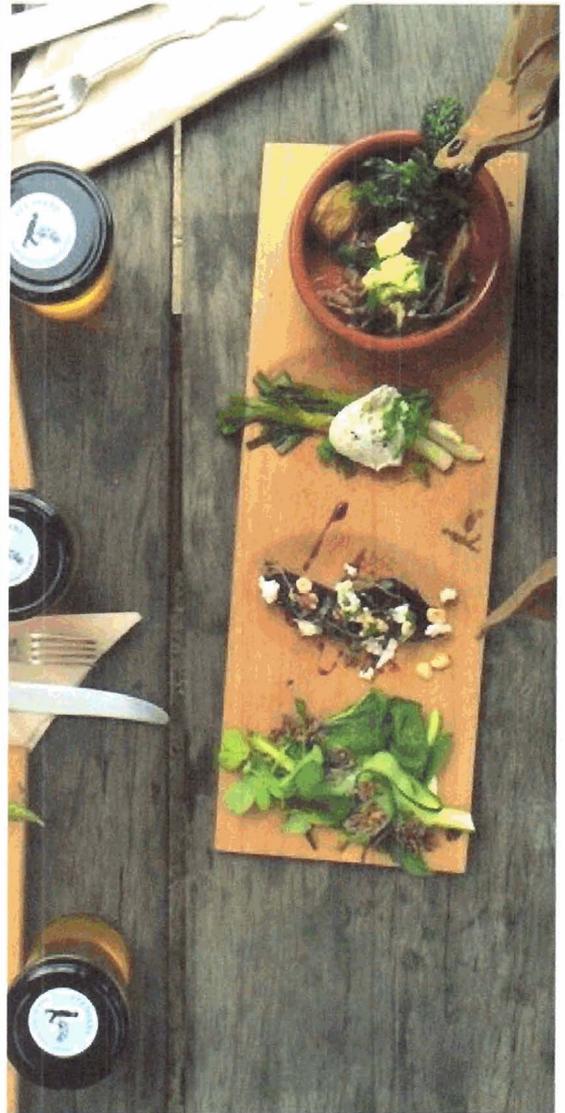
Der Lauf der Zeit hat uns dorthin verleitet, den Gast immer mehr, abwechslungsreiche, und reichhaltige Frühstücksbuffets zu bieten.

In meiner Reiseerfahrung waren Kirschen im November keine Seltenheit, im Mitteleuropäischen Raum wohlgesagt. Wir reagieren auf Argumente „... am Buffet war immer das Gleiche...“ mit noch mehr Müsli-, Obst- oder Aufschnittsorten. Doch dass es an unserem eigenen Bewusstsein für das Produkt, welches wir auftischen, liegen könnte, denken wir oftmals nicht.

Ich binde die Produkte aus dem eigenen Garten, wie Feigen, Äpfel, Trauben, und noch einige Erzeugnisse in meinem Frühstücksmenü mit ein. Dass im Spätsommer sich die Feigen in verschiedenster Art und Weise im Frühstück wiederholen. ist natürlich und schön.

Die Geschichte macht es aus - wenn dem Gast erzählt wird, dass diese Feigen vom eigenen Garten kommen oder vom entsprechenden Bauer, da wird „immer das Gleiche“ verziehen... nein, der Gast ist dankbar, dass wir ihm wieder ein Stück Bewusstsein für Lokales geschenkt haben.

Eindrücke & Ideen



Das Wanda, Kaltern

