Dank der Bierspeisekarte ist das Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht im Gespräch

Dazu empfehlen wir…

Marco Moser Gäste scheinen grundsätzlich offen für kulinarische Experimente. Sie wollen einzig ein wenig geführt werden, beispielsweise mit Bier-Empfehlungen.

M. MOSER

Bier ist nicht nur zum Trinken da, es eignet sich auch als Speisezutat.

«Lachstatar auf Kraut-Bierküchlein mit Dill-Sauercreme und Knabbermalz mit Haldengut Lager zubereitet. Geniessen Sie dazu Eichhof Lemon.» Allein das Lesen der Bierspeisekarte macht Lust auf mehr.

«Vor einem Jahr haben wir das erste Mal eine Bierspeisekarte angeboten», erläutert Stephan Rickenbach, F&B-Verantwortlicher im Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht am Zürichsee. Ein Ersatz für die Cordon-bleu-Wochen zwischen der Wintersaison und dem Frühlingsanfang wurde gesucht. «Dabei kamen mir die Wine-and-Dine-Geschichten in den Sinn. Diese Idee griffen wir auf und interpretierten sie neu.» Im Gespräch mit dem Bierlieferanten und dem Schweizer Bier-Sommelier Beat Hofmeister entstand die Idee der Bierspeisekarte.

Der Küchenchef kreierte die Menüs anhand einiger Vorgaben: Vorspeisen, eine davon Suppe, Hauptgänge, davon ein Fisch und ein Fleisch sowie Desserts. Der Schweizer Bier-Sommelier Hofmeister war um die jeweilige Bierbegleitung besorgt. «Wenn gleich auf der Karte zum Menü ein Bier empfohlen ist, dann gibt das den Gästen Sicherheit. Sie fassen sich dann eher ein Herz und bestellen das empfohlene Bier», unterstreicht Rickenbach.

«Letztes Jahr am letzten Tag unserer Bierspeisekarte gab es Gäste, die unsere speziellen Biere noch über die Gasse gekauft und nach Hause genommen haben», erzählt Rickenbach mit einem Schmunzeln. Mit der Einführung der Bierspeisekarte erhielt das Servicepersonal eine Schulung: theoretisches Wissen rund ums Brauen sowie praktische Degustationen.

«Früher bestellte der Gast eine Stange und erhielt Haldengut Lager. Heute präzisieren unsere Mitarbeitenden, dass wir verschiedene Biere im Offenausschank haben», beschreibt Rickenbach einen Erfolg im Alltag. Der Einfachheit halber werden die speziellen Biere in den Weingläsern aus dem Bankettbereich serviert – sie weisen eine leichte Tulpenform auf und fassen rund zwei Deziliter.

Seit letztem Jahr bietet das Romantik Seehotel Sonne das ganze Jahr über eine grössere Biervielfalt – beispielsweise das Honey Brown Ale vom Brauhaus Sternen in Frauenfeld.

Früher veranstaltete das Romantik Seehotel Sonne Cordon-bleu-Wochen, heute bietet es eine Bierspeisekarte. «Dafür sind wir bei den Leuten viel mehr im Gespräch», verdeutlicht Rickenbach. Das Bierangebot hat das Wissen rund ums Thema Bier bei allen Mitarbeitenden vertieft. Die Service-Mitarbeitenden empfehlen Biere, die Küchencrew experimentiert mit Rezepturen und das Bier ist nun auch Speisezutat.

Eine Schwierigkeit sind die Erhältlichkeit der Biere und die verfügbaren Behältnisse. Das Murphys Stout beispielsweise ist in der Schweiz nur in Dosen zu haben: «Das mag für die Küche gehen, im weiss gedeckten Gastraum wäre es ein Stilbruch.» Deshalb empfiehlt der Schweizer Bier-Sommelier Beat Hofmeister zum Dessert «Creme brulee mit Murphys Stout zubereitet» das Eichhof Pony.

Die Bierspeisekarte kommt bei den Gästen sehr gut an. Die diesjährige Ausgabe endete am 21. April, und bereits jetzt ist klar, dass die Umsätze mit der Bierkarte gestiegen sind. «Die Akzeptanz für unser Bier-Experiment war von Beginn weg hoch. Besonders erfreulich ist, dass einige Gäste ganz persönliche Bier-Entdeckungen gemacht haben.»

www.sonne.ch