

Schlaraffia am Morgen

Erstklassige Frühstücksadressen

Goethe genehmigte sich zum Frühstück bereits Champagner, Theodor W. Adorno genoss Omelett mit Toast und Mozart löffelte morgens gerne Suppe. Wenngleich sich viele für das Frühstück zu Hause gar keine oder zu wenig Zeit nehmen, so ist die Ausdauer beim Frühstück in Urlaubshotels enorm.

Im Hotel Bareiss in Baiersbronn wartet auf die Gäste ein Schlaraffia aus Rostbratwürstchen, Weißwürsten mit süßem Senf, geschmälzten Fleischküchle, à la minute zubereiteten Eierspeisen mit Speck, frischen Kräutern, Shrimps oder Lachs. Aus der Charcuterie kommen beste Salami, Mettwurst, Tiroler Bauernspeck, hausgemachte Leberwurst, Schwarzwälder Schinken, rosa Roastbeef, Parma- und Serranoschinken und einiges mehr. Die knackigen Nordmeerkrabben fallen ebenso gut aus wie die Wildsülze und das viele frische Obst. Eine solch Brot- und Brötchenauswahl wie hier, lässt den Gast wie in einer Bäckerei fühlen. Frischgepresste Obstsäfte und ein animierendes Tee-Sortiment sowie verschiedene Kaffeespezialitäten vergrößern nicht nur das Angebot, sondern vertiefen es. Da man bis mindestens 11.30 Uhr tafeln kann, wird auch der Riesling-Sekt häufiger aus dem Kühler geholt. Gleichwertiges hat sich in Deutschland nur in der Nachbarschaft entwickelt, in der Traube Tonbach, wo nicht nur die Vielfalt, sondern vor allem die enorme Qualität Lichtjahre von vielen anderen Hotelbuffets entfernt ist. Hier gibt es hervorragenden Parmaschinken mit Melone, feinstes Tatar und verschiedene Delikatessen im Gläschen, die wegen ihrer Leichtigkeit und Finesse gerade am Morgen als Amuse gueules sehr willkommen sind. Vom Brot- und Brötchensortiment bis zur Teeauswahl bewegt sich alles auf höchstem Niveau. Ein besseres Frühstücksbuffet wird man in

Deutschland nicht finden.



Traube Tonbach

In der Villa Rothschild in Königstein können die Gäste in der ehemaligen Küche der Familie Rothschild frühstücken. Es gibt im Lande des Frankfurter Würstchens bayerische Weißwürste und Nürnberger Rostbratwürste sowie verschiedene Eiergerichte à la carte. Das mit Sauce Hollandaise pochierte Ei mit Rahmspinat und gekochtem Schinken auf knusprigem Toast fällt hervorragend aus. Eine ausgezeichnete eigene Kreation ist das Cesaren-Ei, welches im Ofen gegart und mit geschmortem Romanasalat, Cesarendressing und Parmesankäse im Gläschen serviert wird. Am Buffet holt man sich angenehm portionierte Shrimps in wölkchenleichtem Dressing, frisches Obst, gutes Brot und Brötchen, Aufschnitt und mehr.

In der Residenz von Heinz Winkler in Aschau gibt es neben der fabelhaften hausgemachten Mohnmousse viele regionale Schmankerl und individuelle Speisen, im Promi-Hotel Stanglwirt in Going bei Kitzbühl wird frisches Gebirgsquellwasser aus der eigenen Kaiser-Quelle sowie frische Kuhmilch, Alm-Butter, Wurst und Käse aus eigener Landwirtschaft in Bio-Qualität angeboten. Im Sacher in Wien darf man zu Walzermusik schon am frühen Morgen die berühmte Torte essen, wobei der Gewürzgugelhupf weit besser schmeckt.



Atlantis

Viele sehen im Atlantis in Dubai ein Micky Mouse Hotel, doch die Frühstückswelt dort ist erstaunlich. Über 20 Köche arbeiten an verschiedenen Live Cooking Stations und servieren Gerichte aus Singapore, Japan, China und Indien sowie Europa. Es herrscht Jahrmarkttrubel. Highlights: Chinesische Dim Sum, köstliches frisch zubereitetes indisches Nan Bread, ausgezeichnete arabischen Mezzeh, kleine feine und würzige Vorspeisen, ein Dutzend hervorragender Brotsorten, vom Weißbrot bis zum Körnerbrot. Plus diversen Brötchen, verschiedenen Toasts, Brioche, erstklassigem Baguette. Die ausgezeichneten Croissants kommen frisch dampfend aus dem Ofen. Erstaunlich gut sortiert ist auch die Obstabteilung, in der reife und gute Früchte warten, darunter Ananas und Papaya. Erstklassig fallen zudem die verschiedenen Obstkompotte aus, die mit Zimt und anderen Gewürzen aufgepeppt wurden. An einer Saftbar werden in Karaffen und Weinkaraffen verschiedene frische Säfte attraktiv präsentiert: Mango, Ananas, Karotte, Wassermelone, Apfel.

Ludwig Fienhold

Bild oben rechts: Hotel Bareiss