



# Genuss ohne Limit

All-inclusive schmeckt den Gästen auch  
fernab der Urlaubsparadiese

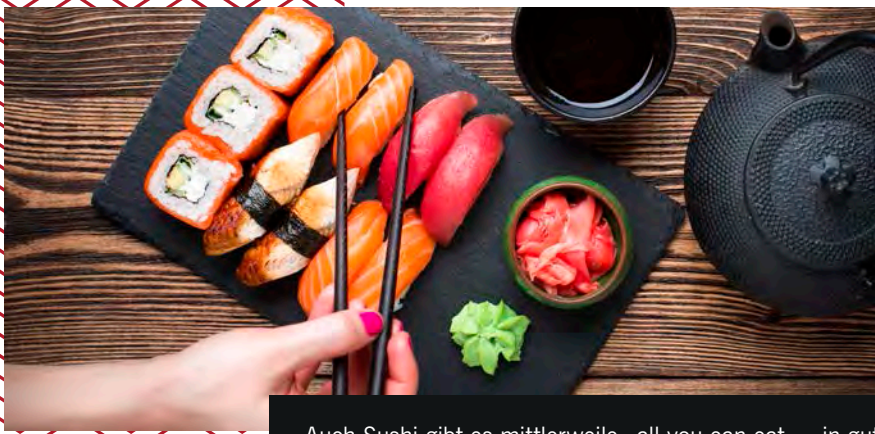
Fotos: iStockphoto, picture alliance, dieKLEINERT.de



Berge aus Eis, ein Brunnen, aus dem verführerisch duftende Schokolade sprudelt, Steaks, Pasta, Pizza, Lachsfilet, Jakobsmuscheln, österreichische sowie internationale Spezialitäten – und das alles, so weit das Auge reicht. Der Eintritt ins Schlaraffenland kostet werktags zu Mittag gerade mal 9,90 Euro. Dafür darf der Gast dann zwei Stunden lang der Schlemmerei frönen, gegen Aufpreis auch länger. All-inclusive-Konzepte wie das Watertuin in Wien-Simmering garantieren Genuss zum Fixpreis. Doch wer nachhaltig und wirtschaftlich arbeiten möchte, kommt kaum daran vorbei, das eine oder andere Limit zu setzen. *Text: Daniela Müller*

**E**igentlich ist es ganz einfach mit all-inclusive: Man liebt oder man hasst es. »Günstig und gut«, sagen die einen, »Massenabfertigung mit furchtbarer Qualität«, die anderen. Die Geburtsstunde des »all-inclusive« liegt dabei fast 70 Jahre zurück: Im Jahr 1950 eröffnete der belgische Sportler Gérard Blitz im Norden Mallorcas das erste Resort des Club Méditerranée. Sein Angebot »tout compris« beinhaltete neben den Mahlzeiten auch den Tischwein sowie das Sport- und Animationsprogramm. Sein Konzept kam an und wurde nicht nur auf der Baleareninsel seither viel kopiert. Gerade bei Familien ist der »Urlaub ohne Nebenkosten« eine beliebte Option.

Kein Wunder also, dass auch fernab der Urlaubsparadiese der Genuss zum Fixpreis gerne gebucht wird – im Hotel wie im Restaurant. Letztere bieten dabei jedoch in der Regel kein »All-inclusive«, sondern ein »All-you-can-eat«-Konzept an, bei dem der Gast sich zwar satt essen kann, die Getränke aber extra bezahlt werden müssen. Manch einer verdient damit wohl das meiste Geld.



Auch Sushi gibt es mittlerweile »all you can eat« – in guten Konzepten wie dem Okinii stimmen Preis und Qualität.

## All-in am längsten Büfett Österreichs

Eine echte Ausnahme ist hier das Watertuin World Kitchen in Wien. Das Lokal beherbergt in einem ehemaligen Baumarkt im Stadtteil Simmering Österreichs längstes Büfett mit stolzen 106 Metern. Hier darf nicht nur geschlemmt werden, was das Herz begehrt. Auch alle Getränke sind im Preis inbegriffen. Neben Spezialitäten der österreichischen Küche und Steaks stehen mediterrane und asiatische Köstlichkeiten sowie Sushi und Sashimi bereit. An Live-Cooking-Stationen wird frisch und vor den Augen der Gäste gekocht. Die Risotto-Box verführt mit zehn verschiedenen Kreationen, am Pizza-Automaten bäckt die nach Herzenslust selbst belegte Pizza in anderthalb Minuten cross.

Das Watertuin funktioniert nach dem Prinzip »Check-in, All-in, Buy & Check-out«. Eine kleine Einschränkung müssen die Gäste im Lokal des holländischen Franchise-Konzepts jedoch in Kauf nehmen: Die Berechnung des Preises hängt von der Aufenthaltsdauer im Restaurant ab. Abgerechnet wird zu wirklich fairen Preisen pro Stunde. Mittags von 11.30 Uhr bis 16.30 Uhr schlemmt man z. B. zwei Stunden lang für nur 9,90 Euro. Das Dinner schlägt mit 24,80 Euro zu Buche. Am Wochenende wird's noch ein bisschen teurer, dafür locken besondere Aktionen wie der BBQ-Abend am Freitag oder der Chefs Table am Samstag »mit Gerichten, auf Sterne-Niveau gekocht«, verspricht Günther Fuchs, der Patron des Wiener Watertuin.

## Keine lieblose Massenabfertigung

»Ich wollte ein familienfreundliches Konzept anbieten. Gerade wenn Sie mit Kin-

dern ausgehen, wissen Sie nie, was Sie am Ende ausgeben müssen. Das ist für manche Leute ein Problem. Das ist bei uns anders. Sie wissen ganz genau, wie viel Geld Sie brauchen«, so Günther Fuchs. Für den doppelten Haubenkoch und ehemaligen Privatkoch der deutschen Playboy-Legende Gunter Sachs ist es Ehrensache, dass die Gäste in seinem Restaurant keine lieblose Massenabfertigung erleben, sondern astreine Qualität. Es sei ein Lokal für jedermann, betont er. Alt und Jung, im Nadelstreifen genauso wie im T-Shirt sei man im Watertuin genau richtig.

Auch beim Getränkeangebot lässt Fuchs keine Wünsche in puncto Qualität offen: »Wir haben Cola, Fanta, Almdudler etc. und Kaffeespezialitäten, sogar einen selbst gemachten Eiskaffee. Es gibt erlesene Weine, wir haben sehr viele Biere von der Brau Union und natürlich frisch gezapftes Bier.«

## Gekocht wird mit belebtem Wasser

Und auf einen Hauch Esoterik dürfen sich die Gäste im Wiener Watertuin obendrein freuen. »Im gesamten Lokal gibt es Grandeur Wasser, das ist belebtes Wasser, das sich hier in Österreich einer großen Popularität erfreut. Ich finde, es schmeckt besser als normales Wasser – und es hat tolle Eigenschaften. Es verkürzt zum Beispiel die Garzeit eines Scherzls (Rindfleisch, österreichische Spezialität, d. Red.) um 20 Prozent«, erklärt Fuchs. »Es läuft bei uns durch die Post-Mix-Anlage, wir



Im Watertuin World Kitchen bedienen sich die Gäste von morgens bis spätabends am 106 Meter langen Büfett, das keine Wünsche offenlässt.



kochen damit. Das ist schon eine Besonderheit.« Ob man an belebtes Wasser glauben mag oder nicht – der Besuch des Genussstempels beeindruckt in jedem Fall.

Obwohl Getränke inklusive sind, hat es Fuchs übrigens seit der Eröffnung vor einem Jahr nur zweimal erlebt, dass ein Gast über den Durst getrunken hat. Es scheint also, dass die Gäste das Watertuin doch in erster Linie wegen der kulinarischen Genüsse besuchen.

### Bestellung via iPad

Die Frage, ob ein All-you-can-eat-Konzept ertragreich ist, hängt von vielen Faktoren ab. Sicher ist, dass ein solcher Betrieb für den Gastgeber in gewisser Weise immer eine Mischkalkulation darstellt. Der eine haut rein, der andere achtet trotz Überangebot auf die Figur. Da die Gäste immer anspruchsvoller werden, versuchen All-you-can-eat-Konzepte zunehmend, eine höhere Qualität auf den Tisch zu bringen. Diese muss sich aber auch kalkulieren lassen.

Dass das gelingen kann, beweisen einige neue japanische Konzepte wie das Okinii in Wiesbaden. Hier wird per iPad bestellt. Das findet nicht nur das moderne Publikum klasse, es erleichtert auch die Abläufe enorm. Insgesamt 100 verschiedene japanische Speisen stehen im Okinii auf der Karte, darunter eine große Auswahl an Sushi-Spezialitäten. Interessant ist, dass das System die Bestellungen innerhalb einer bestimmten Zeitspanne limitiert. Das heißt, es kann nur eine bestimmte Anzahl von Gerichten auf einmal bestellt werden. Zum Lunch dürfen 2,5 Stunden lang maximal acht Artikel pro Person bestellt werden, zum Dinner fünf Artikel pro Person. Dann muss der Gast eine Pause eingelegen, bis er die vorige Bestellung aufgegessen hat. Für nicht verzehrte Speisen wird eine Strafe fällig, das wird bereits auf der Webseite des Lokals klar kommuniziert: Für Sushi und Salate beträgt diese einen Euro pro Stück und für warme Speisen zwei Euro pro Gericht.

**”**  
Eike Hoffmann,  
Projektleiter  
Mongo's  
Gastro GmbH

### Mongo's steht für ungezwungenes Ausprobieren

Bereich von exotischeren Fleischsorten, wie z.B. Zebra, Krokodil, Guanako u. ä, bietet unseren Gästen die Möglichkeit, fern von der klassischen Fleischauswahl wie Huhn, Rind und Schwein auch mal etwas experimentierfreudiger mit dem Essen auf dem Teller (oder der Food Bowl) umzugehen. Dass dabei mal was danebengehen kann, ist verständlich. Daher wollen wir niemanden für eine neue Erfahrung bestrafen«, so Eike Hoffmann, Projektleiter bei der Mongo's Gastro GmbH. »Der Großteil unserer Gäste geht sehr bewusst mit Lebensmitteln um, daher kommt es

Das Mongo's geht mit verschiedenen Preismodellen und einem abwechslungsreichen Angebot perfekt auf die Ernährungswünsche der Gäste ein.

### Strafen für Verschwender

Die Frage, ob Maßlosigkeit tatsächlich bestraft werden sollte, spaltet dabei die Gastronomen. Was tun, wenn die Augen größer als der Magen waren? Oder wenn der dreiste Gourmet sich nur den Fisch vom Sushi fischt und den Reis links liegen lässt? Die mongolische Restaurantkette

Mongo's hat die Frage, ob Büfett-Missetäter sanktioniert werden, für sich klar beantwortet: »Mongo's steht für ungezwungenes Ausprobieren. Gerade unsere Kompetenz im

nur in wenigen Ausnahmefällen vor, dass wir Essen wegschmeißen müssen.«

Ein Erfolgsgeheimnis der Kette ist es dabei sicherlich, dass sie auf die individuellen Essbedürfnisse der Gäste nahezu perfekt eingeht. Auch Vegetarier und Veganer kommen hier auf ihre Kosten. Clever: Je nach Hunger kann der Gast entweder aus dem À-la-carte-Angebot bestellen, sich für die Variante Mongo's Select entscheiden, bei der er nur bezahlt, was er isst, oder das All-you-can-eat-Angebot Mongo's Total wählen, bei dem grenzenlos geschlemmt werden kann.

### Kommunikation per Holzbrettchen

Und wie behalten die Servicekräfte bei all der Individualität im Mongo's den Überblick? »Wir haben schon seit der ersten Restaurantöffnung vor 20 Jahren ein System mit Holzbrettchen, die wir für die interne Logistik im Restaurant verwenden. Jeder Gast, der sich bei uns am Food Markt bedienen möchte, bekommt eines dieser





Die meisten Gäste essen beim All-you-can-eat-Angebot mehr, als sie es im À-la-carte-Restaurant tun würden.

Holzbrettchen, damit wir immer wissen, wie das Essen zubereitet werden muss und an welchen Tisch wir nach dem Grillen das Essen bringen müssen«, erklärt Eike Hoffmann. Damit werden das Preismodell sowie gastspezifische Wünsche und Allergikerhinweise an das Personal kommuniziert. »So weiß jeder unserer Mitarbeiter, angefangen vom Griller über die Stationskellner bis hin zu den Foodrunnern, immer Bescheid über die wichtigsten Details zum Essen des Gastes«, so Hoffmann.

Bei all den unterschiedlichen Preismodellen kommt es natürlich vereinzelt vor, dass versucht wird zu schummeln, sprich, dass z. B. ein All-you-can-eat-Gast einen sparsamen Kollegen mitversorgen möchte. Wie geht man bei Mongo's damit um? Eike Hoffmann betont: »Schwarze Schafe gibt es überall, der Großteil der Gäste verhält sich aber korrekt! Wir haben nichts dagegen, wenn der eine oder andere mal einen Bissen beim Nachbarn probiert, wenn es denn ausgenutzt wird, sprechen wir die Gäste darauf an.«

Dass viele Gäste ihr All-you-can-eat-Erlebnis voll auskosten und am Büfett ordentlich zuschlagen, ist für den Mongo's-Projektleiter schließlich kaum verwunderlich: »Ich denke schon, dass ein All-you-can-eat-Konzept von Natur aus verleitet, mehr zu essen. Aber bei uns im Restaurant stehen ja auch das große Angebot und die Vielfalt im Fokus, das verleitet schon, mehr zu essen. Und seien wir mal ehrlich, wenn es schmeckt, wer sagt dann schon Nein zu einem kleinen Nachschlag?«



## Interview mit dem Koch und Gastronomieberater Gregor Raimann

**»Der Gast will wählen dürfen!«**

Gregor Raimann ist gelernter Koch, Betriebswirt für Hotelmanagement und seit 2010 als Gastronomieberater mit seiner Firma raimannConcepts europaweit tätig. Gemeinsam mit dem Verein United Against Waste e.V. und TUI Cruises entwickelte er ein Konzept, das dabei helfen soll, die Lebensmittelabfälle auf der Flotte von TUI Cruises zu reduzieren.

Interview: Daniela Müller

**Im deutschsprachigen Raum gibt es zahlreiche All-you-can-eat-Restaurants. Warum sind diese bei Gästen beliebt?**

Das liegt sicher nicht nur am günstigen und planbaren Preis, sondern auch an der Flexibilität, die sie ihren Gästen bieten. Der Gast will wählen dürfen. Der eine isst keine Laktose, der andere keine Zwiebeln, der Dritte mag kein Chili usw. Die À-la-carte-

Gastronomie ist in den vergangenen Jahren mehr und mehr dazu übergegangen, den Menschen vorzuschreiben, was sie essen müssen. In den Sterne-Restaurants gibt es sogar oftmals nur noch ein Menü, andernorts ist es schon problematisch bis unmöglich, eine Beilage auszutauschen. Das passt überhaupt nicht zum Individualisierungs-Trend, der heute deutlich zu spüren ist. Die Gäste wollen selbst wählen, was sie essen – und da

sind Büfett- und All-you-can-eat-Konzepte meist flexibler als die aktuelle À-la-carte-Landschaft.

### Wie sieht es mit dem Thema Gesundheit aus? Verleiten die All-you-can-eat-Angebote zu übermäßiger Völlerei?

Auch hier gibt es ganz verschiedene Gästetypen. Die einen orientieren sich am Fitness-Trend, achten auf gesunde Ernährung und werden auch bei All-you-can-eat-Angeboten nicht über die Maßen zuschlagen. Immer mehr Menschen tracken ihr Essen und wissen, dass ein Schnitzel mit Pommes und Mayo den Energiebedarf von anderthalb Tagen abdecken kann. Aber natürlich gibt es auch viele Leute, die einfach wenig bezahlen und dafür viel essen möchten. Ich persönlich finde zudem, dass nur wenige All-you-can-eat-Konzepte eine gute Qualität anbieten, weil es anders häufig nicht zu kalkulieren ist. Clevere All-you-can-eat-Konzepte bieten deshalb dem Gast die Wahl, setzen aber trotzdem smarte Grenzen. Z. B. indem nur eine bestimmte Anzahl von Gerichten innerhalb einer bestimmten Zeitspanne bestellt werden kann, wie etwa in der Restaurant-Kette Okinii in Wiesbaden, wo es wirklich gutes Sushi und japanische Küche gibt.

### Immer wieder wird von Kritikern auch die extreme Lebensmittelverschwendung an All-you-can-eat-Büfett kritisiert. Wie lässt sich diese wirksam verringern?

Es gibt einige Maßnahmen, die zur Verringerung des Foodwaste beitragen können: Es hilft z.B. kleine Teller einzusetzen. So ist die Menge, die der Einzelne nimmt, schon mal von Haus aus kleiner. Außerdem sollten Menükarten auf den Tischen bereitstehen, sodass der Gast schon einen Plan hat, was er auf dem Büfett finden kann. Zudem ist es essenziell, dass das Büfett gut ausgeschildert ist, denn wenn ein Moslem plötzlich Schweinespeck im Salat findet oder der Veganer merkt, dass die Quiche mit Ei zubereitet wurde, landen die Speisen unweigerlich im Müll. Das Wichtigste ist aber: Schon bei der Zusammenstellung des Büfetts muss der Küchenchef seine Zielgruppe verstehen. Denn wenn die Qualität der gebotenen Speisen nicht den Vorstellungen der Gäste entspricht, werden sie auch nicht aufgegessen.

### Welche Tricks kennen Sie sonst noch?

Da gibt es eine Menge mehr: Statt einen ganzen Kuchen auf das Büfett zu stellen, ist es besser, den Kuchen zu portionieren. Das Gleiche gilt für Desserts. Kleine Gläschen eignen sich hervorragend, da kaum ein Gast mehr als zwei Gläschen auf einmal nehmen wird. Und wer mit Live-Cooking-Stationen und Köchen hinter dem Büfett arbeitet, erinnert den Gast ganz subtil daran, dass es sich nicht ziemt, mehr als eine Portion auf den Teller zu packen. Und: Maßnahmen müssen immer an das Konzept angepasst werden. Es gibt nicht die 15 Lösungen, die für jeden funktionieren.

### Wie schafft man es, die Gäste ins Boot zu bekommen?

Es ist sehr wichtig, die Gäste mitzunehmen, sonst haben Sie wenig Aussicht auf Erfolg. Im Rahmen einer Kampagne sollte darauf hingewiesen werden, dass das gesamte Team Lebensmittelverschwendung vermeiden möchte und auch die Gäste um ihre Mithilfe gebeten werden. Es ist dann schon so, dass viele Leute besser aufpassen, denn es lädt sich ja kaum einer böswillig den Teller zu voll. Ich rate dazu, nicht zu sehr den moralischen Zeigefinger zu erheben, sondern nach dem Motto »Darf es ein bisschen weniger sein?« mit einer Prise Humor an die Sache heranzugehen. ■



**Hn8**  
schlafsysteme

Boxspring-Betten mit

*Persönlichkeit*

- Boxspring-Betten
- Matratzen
- Topper-Auflagen

Wir stellen aus:  
**FAFGA Innsbruck**  
**10. bis 13. 09.18**

Qualität aus dem Schwarzwald

Schwarzwald Hn8 Schlafsysteme GmbH • D-77716 Haslach i. K. • info@hn8.de • www.hn8.de/at

**80 Jahre**  
Ihr starker Partner  
für guten Schlaf  
seit 1936

Boxspringbett *Lisel*

Hoch  
schwarzwald  
PREMIUMPARTNER

SCHWARZWALD  
OFFIZIELLER  
PARTNER