

Wie sagt man Eltern, dass sie ihre Kinder zuhause lassen sollen?

Beitrag von „Seph“ vom 25. April 2023 22:04

Zitat von Gymshark

Seph: Es muss tatsächlich nicht *viel* angeboten werden, so gehen Restaurants nur glaube ich eher sicher, möglichst viele Geschmäcker und damit möglichst viele Kunden anzusprechen. Bei gehobeneren Restaurants ist bei den Speisen ganz oft mindestens eine Zutat dabei, die ich persönlich nicht mag. Es würde dann zu einer Abbestellung der halben Auflistung der Zutaten führen und da denke ich mir "Lohnt es sich dann wirklich, ein Gericht für 40€ zu bestellen?". Der Schwarze Adler hat einige Innereien auf der Karte - und diese sind nicht jedermanns Geschmack.

Das kann ich nachvollziehen und mir ging es gar nicht so sehr um die konkrete Karte dort, von der ich auch nicht alles essen würde. Ich teile deine Vermutung, dass die meisten Restaurants ihren Gästen eine große Bandbreite bieten möchten, um möglichst alle Geschmäcker bedienen zu können. Dass ein solcher Umfang an Speisen im Küchenalltag gar nicht frisch zuzubereiten ist und man durch nahezu zwangsläufig schlechtere Qualität dann eher Kunden verschrecken kann, haben dabei nicht alle auf dem Schirm.

Wie gesagt: es geht gar mir dabei gar nicht um Unterschiede wie zwischen Cuisine de Ménage und Haute Cuisine, sondern um ein vernünftiges Küchenkonzept und die Konzentration auf eigene Stärken der jeweiligen Küchenbrigade. Die oftmals anzutreffende Phantasielosigkeit dabei lässt sich nicht nur am Umfang der Karten, sondern oft bereits an der "Kinderkarte" ablesen, die nicht selten aus genau den folgenden 3-4 Gerichten besteht:

1. Nudeln mit Tomatensauce
2. Fischstäbchen mit Pommes oder Püree
3. Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kräuterquark
4. Hähnchennuggets/-steaks oder Schweineschnitzel mit Pommes

Manchmal ist das dann noch "kreativ" in witzige Namen verpackt, was aber auch nicht mehr von der Einfallslosigkeit ablenken kann.