

Früh aufstehen für das Wohl der Gäste



Küche im Osterstress: Sven Pfannkuche, Marriott-Hotel. Foto: Fischer

Wolfgang Laufs

Selber kochen oder sich bedienen lassen? Den Reservierungen zufolge haben zahlreiche Gelsenkirchener diese Frage schon längst für sich beantwortet. Sie wollen sich Ostern von der örtlichen Gastronomie verwöhnen lassen.

„Schon vor zwei Monaten sind bei uns die ersten Nachfragen eingegangen“, freut sich Dominika Rudnick, Marketingleiterin des Courtyard-Hotels. Das Hotel neben der Arena ist am Samstag wegen des Fußballspiels ausgebucht, im Restaurant sind fast alle der 125 Plätze für den Brunch am Ostersonntag und -montag vergeben.

„Brunch ist einfach beliebt, weil man sich mit der Familie treffen kann“, fasst Dominika Rudnick eine Erfahrung zusammen, die auch Heiner's Gastronomie im Nordsternpark gemacht hat. Dort werden schon seit Tagen zum Beispiel mit dem Kochen der Soßen die ersten Vorbereitungen getroffen für den Ansturm der Gäste. Der große Rest wird aber frisch zubereitet, was für die Küchenbrigade frühes Aufstehen am Feiertag bedeutet. Restaurantleiter Benjamin Cario: „Es gibt viel vorzubereiten, deshalb fängt die Küche Ostersonntag schon um 5 Uhr früh an.“

Kurz nach Weihnachten wird Ostern geplant

Etwa 80 Mitarbeiter in Küche, Service und Empfang kümmern sich nach Aussage von Direktionsassistent Jörg Belge in Schloß Berge um das Wohl der Gäste. Etwa 100 Plätze stehen dort für das Speisen a la carte zur Verfügung, 130 für Brunch-Buffer nach Art des vornehmen Hauses. Belge: „Es fängt um 11.30 Uhr später als ein üblicher Brunch an, kommt ohne einen Frühstücksanteil aus und bietet eine große Auswahl an hochwertigen Speisen, wie Lammhaxe, Wildhirschrahmgulasch und Maispoularde, Vorspeisen und Dessertvariationen an.“

Auch dort steht Ostern nicht plötzlich vor der Tür. Jörg Belge: „Überlegungen, wie die Speisefolge zu Ostern aussehen könnte, stellen wir kurz nach Weihnachten an. Dann gehen auch schon die ersten Reservierungen ein.“



Für den Osterbrunch ausgebucht
Schloß Berge. Foto: Martin M