

VISITENKARTE KNABBERSCHALE

TEXT Stevan Paul FOTOS 747studios

In unserer neuen Reihe über Barfood spürt Stevan Paul dem Klassiker nach. Auch wenn es simpel erscheint, es gibt bei der Zusammenstellung von Knabberschalen einiges zu beachten. Zum Wohle von Gast und Gastgeber.

»Alter geil, kuck mal, echte Macadamianüsse!« Eichhörnchenflink fummelt Kollege Bramkamp die Edelnüsse aus der gemischten Knabberschale, den beigelegten Silberlöffel ignorierend: »Super, oder? Gratisnüsse, Alter, greif zu!« Ich weiß auch nicht, warum ich überhaupt noch mit Bramkamp in Bars gehe, in einer Bierbude wäre zumindest meine Fremdscham etwas gemildert. »Bramkamp, Löffel!« raune ich mit rotem Kopf und Bramkamp nickt: »Stimmt, ich rühr mal um, vielleicht sind ja unten drin noch mehr Macadamias!« Mir ist irgendwie unklar, was schlimmer ist: der unerklärliche Knabbermischungsreichzwang in ungezählten Bars, oder Gäste wie Bramkamp, die sich die Hamsterbacken mit Nussbrei füllen, als stünde statt eines kurzweiligen Bar-Abends ein langer, harter Winter ins Haus. Fakt ist: Die Knabbermischung ist das erfolgreichste Mitglied der Barfood-Familie, in Sachen Stil und Auftritt

allerdings eine oft so fordernde Angelegenheit wie der Kollege Bramkamp selbst.

Mit der Knabberschale ist es ein bisschen wie mit dem Gratis-Ouzo in griechischen Restaurants, die Gäste erwarten den Mehrwert mit ungetrübter Selbstverständlichkeit, für den Gastgeber ist es ein weiterer, mitunter ärgerlicher Kostenfaktor. Unter dieser unglücklichen Konstellation leidet dann leider zuallererst die Qualität der Gratisbeigabe. Wer sich im Backoffice aus Discounterware eine eigene Knabbermischung anrührt, macht rein rechnerisch erst mal wenig falsch, muss aber damit rechnen, dass die Sparmaßnahme dem kundigen Gast unangenehm auffällt. Bestenfalls ergänzt die Knabberschale das Gesamtangebot, unterstreicht den Stil der Bar und ist, wie der Drink selbst, Visitenkarte des Hauses. Gerade weil die Mischung oft zum ersten Drink serviert

wird, gehört sie auch zum ersten wichtigen Gesamteindruck, den der Gast bekommt.

Ideale Cocktailbeilage

Erdnussflips, Chips aus gepresstem Kartoffelpüree und Salzgebäck-Partymischungen sind eher ungeeignet für den Bar-Einsatz, sie verschmieren und verfetten selbst feinste Zungen. Das führt zu erheblichen Geschmackseinbußen, filigrane Drinks verlieren sich da schnell in schlichter Eindimensionalität. Einzige Ausnahme und eine elegante Alternative: *bunte Gemüsechips* aus blauen Kartoffeln, Roter Bete, Pastinaken, Möhren & Co sind fettarm, unaufdringlich aromatisch, nur leicht gesalzen und ein echter Hinkucker. Die Kult-Chips-Handwerker von Burts aus England haben eine Gemüse Mischung im Programm, mir ge-

*Für eine edle
Nussmischung
zahlt der Gast
gerne etwas Geld,
statt mit muffi-
gen Discounter-
Erdnüssen gratis
abgespeist
zu werden.*

fallen besonders die farbintensiven und aromatischen Gemüse-Chips-Mischungen der Firma Terra (TERRACHIPS.COM).

Auch Nüsse bringen natürlich Fett mit, haften aber nicht so nachhaltig im Mundraum. Eine hochwertige Nussmischung, nur leicht gesalzen und gerne auch mit exotischen Nüssen, kann eine anregende Einstimmung für einen genussvollen Bar-Abend sein. Ein beispielhaftes Schälchen wurde mir neulich in der Bar eines Luxus-Resorts mit angegliedertem Ein-Sterne-Restaurant gereicht: Neben Erdnüssen fanden sich leicht geröstete Pekannüsse, mild gesalzene Macadamia, Cashewkerne und naturbelassene Kokos-Chips in der auch optisch ansprechenden Mischung. Leider wurde der Negroni dazu mit Crushed-Ice serviert, da helfen dann auch die schönen Nüsse nichts.

Exklusive Hausmischungen

Bleibe die Preisfrage und die ist schnell beantwortet: Beste Qualität ist immer seinen Preis wert und sollte darum auch berechnet werden. Was nichts kostet, ist nichts wert und darum kann die Knabbermischung auch gerne auf der Barkarte auftauchen – für eine edle Nussmischung, die dort auch kurz beschrieben und en detail ausgelobt wird, zahlt der Gast gerne

etwas Geld, statt mit muffigen Discounter-Erdnüssen gratis abgespeist zu werden. Der Preis resultiert aus Qualität und Ausgabemenge, die pro Person festgelegt und in Vorbereitung auch schon abgewogen werden kann – ob Vierergruppe oder Einzelgast, die Nussmischung ist so flexibel kalkuliert und grammgenuau serviert. Wer gesalzene Edelnusskerne in großen Gebinden kauft und selbst mischt, spart Geld, kann noch genauer kalkulieren und die Nüsse zudem als exklusive Hausmischung verkaufen – ein Mehrwert für Bar und Gast.

Und auch die Hygienefrage erübrigt sich. Kollege Bramkamp hat gründlich und per Hand aussortiert und seine Beute ohne Umwege zum Munde geführt. Den Löffel zum Schöpfen der Nüsse auf die Handfläche hat er ungenutzt beiseite geschoben und gibt gerade den Bodensatz bleicher Erdnusskerne wieder beim Barkeeper ab, der diese hoffentlich entsorgt. Mit Grausen erinnere ich mich an eine Studie zum Thema: Wissenschaftler fanden in Proben von Knabbergebäckschalen unappetitliche Keime von bis zu 27 Personen, die sich offensichtlich nach dem Gang zur Toilette die Handwäsche erspart hatten. Ich kann nur ahnen, wie es Kollege Bramkamp mit der Hygiene hält, eines weiß ich aber genau: Hätte er für die Nüsse bezahlt, er würde sie restlos wegknabbern. —

EINFÜHRUNG DER KERNENERGIE

NUSSMISCHUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE



Ein Hamburger Start-Up möchte mit dem Eichhörnchen auf der Fahne den Nüssemarkt revolutionieren. Die frisch gerösteten Nüsse verschiedener Geschmackssorten »in Gourmetqualität« sind bereits bei verschiedenen Feinkosthändlern wie z.B. Frischeparadies und Perfetto erhältlich. Im Bar- und Hotellerie-Segment hat die junge Marke ebenfalls Partner gewinnen können.

Das Frankfurter Designhotel Roomers serviert seinen Gästen Kernenergie-Nüsse und auch der Bar-Ausstatter APS vertreibt die Marke mit klassischen Sorten wie gesalzenen Erdnüssen, scharfen Wasabi-Nüssen oder würzigen Nussmischungen wie zum Beispiel »Melange« oder

»Curry«. Zum Service am Gast hat man sogenannte Nussdekanter entwickelt, für die Mitnahme im Hotelzimmer gibt es die Mischungen in Aludosen.

Das Unternehmen importiert seine Rohware nach eigenen Angaben aus »den besten Nussanbaugebieten der Welt« und verwendet ein spezielles Röstverfahren, das die wertvollen und geschmackgebenden ätherischen Öle der Nüsse bewahrt.

— KERN-ENERGIE.COM