PRAXISBERICHT PASSAGIERVERPFLEGUNG AIDASOL

Speisenvielfalt für jeden Geschmack

Im April wurde die AIDAsol als achtes Clubschiff des Kreuzfahrtunternehmens AIDA Cruises in den Dienst gestellt und nimmt seitdem über 2.000 Passagiere mit auf die jeweiligen Touren in die Ostsee und zu den Kanaren. Diese werden in sieben Bordrestaurants verköstigt. Um auf einem Schiff solch eine große Anzahl von Gästen – sowie rund 600 Crewmitglieder – verpflegen zu können, ist eine ausgefeilte Logistik und Küchenplanung Voraussetzung. (Von Martina Emmerich)

Die kulinarische Vielfalt ist für den Gast ein wichtiges Merkmal für die Bewertung seines Urlaubserlebnisses. Daher legen wir bei AIDA höchsten Wert auf eine große Vielfalt in Top-Qualität“, erklärt Frank Meissner, Manager Culinary der AIDA Cruises. Das spiegelt sich in den unterschiedlichen Angeboten, die die Gäste auf der insgesamt 4.323 Quadratmeter großen Restaurantfläche der AIDAsol finden: Sie können sich in sieben verschiedenen Restaurants, die auf den Decks 9, 10 und 11 verteilt sind, kulinarisch verwöhnen lassen, wobei die Auswahl von der rustikalen Brauhauskost über mediterrane und asiatische Genüsse bis hin zur Gourmetküche reicht. Ein Großteil der Restaurants ist für die Kreuzfahrer den ganzen Tag geöffnet. Darüber hinaus stehen ihnen zwölf Bars für Erfrischungen aller Art zur Verfügung.

Auf der AIDAsol sind täglich über 2.000 Passagiere sowie rund 600 Crewmitglieder zu verpflegen. *Foto: AIDA*

Bereits ab 6 Uhr morgens bietet der „California Grill“ auf Deck 11 Frühaufstehern Kaffeegenuss an. Hier erhalten die Gäste neben dem Frühstück von 12.30 bis 17 Uhr sowie von 18 bis 24 Uhr frische Burger- und Wrap-Kreationen sowie knackige Salate. Je nach Anlegezeiten in den Zielhäfen öffnen die anderen Restaurants ihre Pforten für das Frühstück, in der Regel ist das zwischen 7 und 11 Uhr der Fall. Die meisten Gäste finden in den Büfettrestaurants „East“, „Bella Donna“ oder dem „Marktrestaurant“ Platz. Wer es lieber etwas ruhiger mag, kann entweder im Brauhaus frühstücken oder sich das Frühstück gegen einen Aufpreis im „Buffalo Steak House“ servieren lassen. Für AIDA-Gäste, die eine Deluxe Suite gebucht haben, ist dieses Extra im Reisepreis bereits enthalten.

Im „East Restaurant“, das sich gleich neben dem „California Grill“ auf Deck 11 befindet, können die Passagiere jedoch nicht nur frühstücken, sondern zur Mittagszeit und am Abend leckere Gerichte aus der asiatischen Küche genießen. In dem Büfettrestaurant integriert ist zudem eine „Sushi-Bar“, für die Plätze zu reservieren sind. Auch müssen die Speisen dort per Bordkarte gezahlt werden.

Ein Deck weiter unten sind das „Bella Donna Restaurant“ und das „Brauhaus“ angesiedelt. Das „Bella Donna“ offeriert mittags und abends Köstlichkeiten aus allen Regionen Italiens und wird am Nachmittag zwischen 15.30 und 16.30 Uhr abwechselnd mit den anderen Büfettrestaurants für das Angebot von Kaffee und Kuchen genutzt. „Im „Brauhaus“ wird aus aufbereitetem Meerwasser Bier gebraut. Zu den frisch gezapften Biersorten kommen herzhafte Gerichte auf den Tisch“, berichtet Frank Meissner, Manager Culinary der AIDA Cruises, und betont, dass hier auch saisonale Biere angeboten werden – wie aktuell der selbst gebraute Maibock. Das können die Passagiere auch live im Rahmen eines Brauseminars erleben, das mit einer Bierverkostung und deftigen Brauhausspezialitäten abschließt. Auch ein bayrischer Frühschoppen wird hier gerne veranstaltet. Im Rahmen des Mittag- und Abendessens können die Gäste im „Brauhaus“ Spezialitäten gegen einen Aufpreis genießen oder sich am Büfett kostenlos bedienen.

Für jeden Geschmack das perfekte Angebot

In Büfettform werden die Speisen auch im „Markt Restaurant“ auf Deck 9 angeboten. „Fantasievoll dekorierte Stände mit exotischem Obst und Gemüse, saftige Schinken- und Wurstspezialitäten und etwa achtzig unterschiedliche Käsesorten laden im ‚Markt Restaurant‘ zum Schlemmen ein“, beschreibt Frank Meissner das Restaurant. „Hier werden Speisen frisch vor den Augen der Gäste zubereitet.“ Kein Wunder, dass im „Markt Restaurant“ die Herzen der Gäste höher schlagen, die den Tag gerne mit einem ausgiebigen Frühstück beginnen. Doch auch über den Tag gibt es hier eine verlockende Vielfalt an Genüssen zur Mittags- und Abendzeit. Damit es abends kein zu großes Gedränge gibt, wurden hier speziell zwei Genießerzeiten eingerichtet: Die Gäste können entweder von 18 bis 19.30 Uhr oder von 20 bis 21 Uhr zum Essen kommen, während in den übrigen Restaurants ab 18 Uhr durchgängig bis 21.30 Uhr geöffnet ist.

„An einem Reisetag gibt es in unseren sieben Restaurants an Bord 14 verschiedene Suppen und 22 verschiedene Vorspeisen: darunter Antipasti, Käse, Salate, frisch aufgeschnittene Wurst und Schinken. Außerdem bieten wir in unseren Showküchen mehr als 40 unterschiedliche Gerichte an. In den Warmausgaben gibt es an einem Tag sogar über 70 Speisen, aus denen unsere Gäste wählen können“, zählt der Manager Culinary die Vielfalt auf. Zum Dessert stehen in der Regel 24 Varianten bereit, die von Crêpes und Eis über Cremes und frische Waffeln bis hin zu einer großen Auswahl an frischem Obst reichen.

Abgerundet wird das Angebot auf der AIDAsol mit den À-la-carte-Restaurants „Rossini“ und „Buffalo Steak House“, die nur abends geöffnet haben. Das Buffalo Steak House auf Deck 10 spricht v. a. die Gäste an, die amerikanische Küche und saftige Steaks – vom Rind über Bison bis hin zum Kobe Wakyo – mögen. „Hoch im Kurs steht bei den Gästen das Bison-Steak von der Morgan Ranch in Nebraska“, weiß Linda Stampniok, Küchenchefin des Buffalo Steak House, die mit ihrem Team den Gästen gerne in einer Kochschule auch die richtige Zubereitung von Fleisch demonstriert und auf diesem Weg das Angebot des Restaurants aufzeigt.

An Feinschmecker und Genießer wendet sich das „Rossini“ mit seinem Angebot. Hier können sich die Gäste jeden Tag auf eine neue Karte mit wechselnden Drei- bis Acht-Gang-Menüs freuen, die sich sowohl nach Saison als auch nach der Reiseroute richten. So stehen beispielsweise Spezialitäten wie finnischer Rentierschinken, kanadischer Hummer oder Kaviar und Stör aus St. Petersburg auf der Karte. Wenn es die Zeit und Situation vor Ort in den angelaufenen Häfen erlauben, werden für interessierte Passagiere Gourmet-Ausflüge angeboten. Das bedeutet, dass der Chef de Cuisine Tobias Ringleb die angemeldete Gruppe mit auf den Markt vor Ort mitnimmt, mit ihnen Delikatessen verkostet und einkauft. Diese werden dann zum Dinner frisch zubereitet.

28 Brot- und Brötchensorten sowie eine Auswahl an Kuchen werden täglich auf der AIDAsol gebacken. *Foto: Emmerich*

Planung ist das A und O

Kurz an Land frische, landestypische Zutaten für das Essen am Abend einzukaufen, ist ausschließlich dem Genießerrestaurant „Rossini“ vorbehalten. Für die Büfett-Restaurants sowie für das Steak House und die Sushi-Bar hat der jeweilige Sous Chef vor Reiseantritt den Speiseplan zu schreiben und die dafür notwendigen Waren zu kalkulieren. „Für die Passagierverpflegung ist eine gute Planung unerlässlich, da wir vor jeder Reise oder bei längeren Fahrten jede Woche Ware bekommen. Wenn man was vergessen hat, kann man nicht mal eben etwas nachbestellen“, weiß Frank Meissner. Dass Speisen und Getränke in großen Mengen kalkuliert werden müssen, zeigt sich allein an folgenden Beispielen: Auf einer Wochenreise werden durchschnittlich 4.000 Kilogramm Ananas, 25.200 Eier, 4.000 Liter Bier pro Sorte sowie 4.900 Liter Weiß- bzw. Rotwein verbraucht.

Die Bestellungen werden vom Küchenchef der AIDAsol an die Procurement-Abteilung in Rostock geschickt. Diese setzt sich dann mit den Lieferanten in Verbindung. „Um die Logistik kümmert sich unsere Spedition in Hamburg. Die sorgen dafür, dass die Waren zu Land, zu Wasser oder in der Luft zu den entsprechenden Häfen geliefert werden. So können wir eine gleichbleibend hohe Qualität der Waren gewährleisten“, berichtet der Manager Culinary. Das Fleisch für das Buffalo Steak House wird beispielsweise stets beim Otto Gourmetversand geordert.

Nach der Qualitätskontrolle werden die im Hafen angelieferten Waren direkt in die verschiedenen Trocken- und (Tief-)Kühllager auf Deck 2 und 3, die eine Fläche von 1.600 Quadratmetern einnehmen, gebracht und dort ordnungsgemäß verstaut. Jeden Abend geben die Leiter der einzelnen Restaurantküchen die Lebensmittelbestellungen für den nächsten Tag per Computer an die Lagerverwaltung auf dem Schiff durch. Diese werden dann von den Provision-Mitarbeitern jeweils auf Wagen gepackt und morgens zu den einzelnen Küchen nach oben gebracht.

Effektive Küchenkonzeption und Organisation

Auf der AIDAsol sorgen 131 Küchenmitarbeiter für das leibliche Wohl der Gäste. „Voraussetzung sind eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Praxiserfahrung“, erklärt Frank Meissner. Wer ins AIDA-Team möchte, muss zudem mindestens 21 Jahre sein. Gearbeitet wird in verschiedenen Teams und zwei Schichten. Schließlich gilt es von morgens bis abends die Gäste mit frischen Leckereien zu versorgen, die nicht nur in der Küche, sondern oftmals direkt vor dem Gast in der Showküche oder am Büffet zubereitet werden.

Unabhängig von den AIDAsol-Reisenden werden natürlich auch die rund 600 Crewmitglieder verpflegt. Da es sich hierbei um europäisches, indisches, indonesisches und philippinisches Personal handelt, wird für dieses ländertypisch und versetzt zu den Essenszeiten der Gäste gekocht.

Frische spielt eine große Rolle. Daher werden nicht nur Saucen und Suppen auf traditionelle Art und Weise selbst gemacht. Allein acht Mitarbeiter sind für die täglich frische Zubereitung der Salate zuständig. „Wir garen unsere Speisen nach allen gängigen Verfahren. Neben kochen und braten backen wir auch sehr viel. In unserer bordeigenen Bäckerei werden jede Nacht 28 Sorten frisches Brot und Brötchen hergestellt“, sagt Frank Meissner.

Kein Wunder ist es daher, dass die AIDAsol neben der Zentralküche mit ihren Stationsreihen über eine kleine Fleischerei, eine Backstube und eine Pâtisserie verfügt. Die Küchenbereiche sind dabei so konzipiert, dass sie möglichst hochwertig, platzsparend und zur Vereinfachung der Arbeitsabläufe weitestgehend miteinander verbunden sind. „Bei der Küchenausstattung legen wir großen Wert auf eine hohe Qualität. Da wir oftmals auch mehrere Tage auf See verbringen, wäre es unmöglich, ständig jemanden an Bord zu holen für eine Reparatur. Außerdem müssen die Küchengeräte den Arbeitsbedingungen auf hoher See entsprechen, um eine sichere Zubereitung zu gewährleisten. Alle Geräte sind fest am Boden oder den Wänden verschraubt“, berichtet der Manager Culinary. Große Kippbratpfannen, Garkessel, Kombidämpfer und Vario-Cooking-Center sowie zwei kleine Herde bestimmen das Bild der Zentralküche. Sämtliche Gerätetüren haben Feststellvorrichtungen und die Garbehälter sind gegen unbeabsichtigtes Verrutschen gesichert. „Wir achten bei der Auswahl der Ausstattung darauf, dass alles gut zu reinigen ist, um einen hohen Hygienestandard beizubehalten. Zusätzlich entsprechen alle Geräte den Anforderungen des amerikanischen öffentlichen Gesundheitsdienstes.“

Abgerundet wird der Versorgungsbereich der AIDAsol mit der separaten Spülküche und der Speisenentsorgung. Da gerade in den Büfettrestaurants eine große Anzahl an Geschirr und Bestecken benötigt wird, herrscht hier zu und nach den Mahlzeiten Hochbetrieb. Obwohl das Geschirr und Besteck in dreifacher Anzahl im Verhältnis zu den Gästen vorhanden ist, ist auch hier eine gute Logistik notwendig, damit es nicht zu einem Engpass kommt. Die rückläufigen Speisereste werden effizient mittels einer modernen Speiseabfallentwässerungsanlage komprimiert und in einem Container im Schiff gelagert.

Entsprechend der Philosophie der individuellen Entscheidungsmöglichkeit stehen den Gästen an Bord der AIDA drei Büfett-Restaurants zur Auswahl. *Foto: AIDA*