

11/12

NOV | DEZ  
2025

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

# chefs!®

8,50 €



HERZLICH WILLKOMMEN IM CHEFS TROPHY-NETZWERK!



**Seestern in Ulm:** Revolution auf dem Teller und im Glas | **Martin Scharff:** Vom Sternekoch zum erfolgreichen Musik-Gastronomen | **Bierstadt München:** Wie sich die Brau- und Wirtshaus-Szene jetzt neu erfindet | **Wartungsverträge:** Nur teures Anhängsel oder Retter in der Not |



## Die (Weihnachts)feier-Formel der Deutschen

# GUTES ESSEN + GUTER SERVICE + GUTER PREIS = GLÜCKLICHER GAST

**W**eihnachtsfeiern außer Haus sind beliebt und damit ein attraktives Geschäftsfeld für die Gastronomie. Doch in Zeiten enger Budgets & hoher Preissensibilität müssen sich die Betreiber etwas einfallen lassen, um die Location der Wahl für die Weihnachtsfeier zu sein. Neben gutem Essen wünschen sich Gäste vor allem maximale Planbarkeit. Das ergab eine Umfrage von Lightspeed, Anbieter cloudbasierter Kassensysteme und Bezahlplattformen, unter 1 000 Menschen in Deutschland zwischen 18 und 65 Jahren. Die Erfolgsfaktoren:

### Essen, Atmosphäre und Preis

Die Top 3-Kriterien für die Weihnachtsfeier sind laut Umfrage gutes Essen und gute Getränke (64,5 %), die Atmosphäre und Location (50 %) sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis (43,8 %). Das Bud-

get Weihnachtsfeier soll möglichst gut investiert werden. Für unerwartete oder spontane Ausgaben ist wenig Spielraum. Für drei Viertel der Befragten sind die transparente Preisgestaltung (77 %) und unkomplizierte Bezahloptionen (77 %) wichtig. Wer selbst zahlt, gibt meist zwischen 31 und 50 Euro aus (26,3 %). Rund 16 % zahlen bis zu 100 Euro und 5,2 % mehr als 100 Euro. Dabei sind digitale Bezahloptionen am beliebtesten: 38,2 % zücken gern die Karte, 10,8 % das Smartphone. Etwas mehr als ein Viertel (28,7 %) bevorzugen Bargeld.

### Beim Essen sind Klassiker gefragt

66 % der Befragten lieben traditionelles Weihnachtsessen wie Gans und Klöße. Mit außergewöhnlichen Essensangeboten können Restaurants 61 % der Gäste an Weihnachten begeistern. Auf vegane

und vegetarische Angebote achten 43 % der Befragten. Dabei freut sich die Hälfte der Gäste über eine digitale Vorauswahl des Menüs (51 %), und 45 % wünschen sich insgesamt mehr digitale Abläufe, so z.B. eine digitale Speisekarte (43 %).

### Der Service schlägt alles

Digitale Prozesse geben dem Servicepersonal die Möglichkeit, mehr Zeit mit der Gästebetreuung am Tisch zu verbringen. Für mehr als die Hälfte der Gäste (54 %) ist das laut lightspeed-Befragung sehr wichtig. Danach gefragt, was eine schöne Weihnachtsfeier so richtig verderben könnte, ist die Top-Antwort (58,2 %): unfreundliches Servicepersonal – gefolgt von einer schlechten Atmosphäre unter den Gästen (52,2 %) und zu langen Wartezeiten auf Essen und Getränke (47,6 %).



Das Team vom Hotel Das Weitblick Allgäu begeisterte bei der Winter-Edition von „Kochende Sterne“ mit seinem veganen Hauptgang: eine Komposition aus Tanzpilz und Topinambur mit feiner BBQ-Note

## JUNGES KÖNNEN UND GROSSE KOCHKUNST

### Winter-Edition der Reihe „Kochende Sterne“ für den guten Zweck

**G**roßer Auftritt für die Nachwuchsteams der Lerch Genusswelten bei der Winter-Edition der Veranstaltungsreihe „Kochende Sterne“, ausgerichtet vom Verein der Köche im Oberallgäu. Der rund 65 Mitglieder starke Berufsfachverband bringt mit dem Format ambitionierte Nachwuchs- und Profiköche zusammen. Die Menüfolge bei dem stets ausverkauften Event wird traditionell im Vorfeld vom Verein festgelegt. Den teilnehmenden Teams werden ihre Gänge zugeteilt; sie können diese jedoch kreativ und eigenständig interpretieren.

Wie raffiniert und ausdrucksstark die pflanzliche Küche sein kann, zeigte das Team vom Lerch-Hotel *Das Weitblick Allgäu* mit seinem veganen Hauptgang: eine *Komposition aus Tanzpilz und Topinambur mit feiner BBQ-Note*. Das Gericht überzeugte nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Die Verantwortung für den klassischen Hauptgang übernahm das Team vom *Panoramahotel Oberjoch*. Das *Kalbsragout mit Perlgrauenrisotto und geschmorter Bete* wurde im Rahmen des Walking Dinners von zirka 600 Gästen

der Veranstaltung „Kochende Sterne“ hoch gelobt.

Das Dessert bot dann einmal mehr die Bühne für Kreativität & handwerkliche Präzision. Das süße Ensemble reichte von *Wildheidelbeerragout mit Maronemousse* bis hin zur *Crème brûlée mit Tonkabohnen* und Schokoladen-Kreationen.

Aufgrund des Engagements verschiedener Partner und Sponsoren konnten über den Verkauf der Eintrittskarten zum Event „Kochende Sterne“ mehr als 6 000 Euro für ein Autismus-Projekt der Lebenshilfe Sonthofen gespendet werden.