



DIE REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE INTERVIEW MIT MICHEL BUDER – GASTGEBER IM RESTAURANT „LAKESIDE“

Hamburg, im Juli 2022. Bereits seit der Eröffnung des The Fontenay ist er das Gesicht und der Taktgeber des Restaurants „Lakeside“ im siebten Stock des Hotels. Mit viel Herzlichkeit, jeder Menge Fachwissen und seinem verschmitzten Lächeln leitet Michel Buder die Servicebrigade und wurde dafür unter anderem zusammen mit seinem Team vom „Großen Restaurant- & Hotel Guide“ 2020 als „Service des Jahres“ ausgezeichnet.

Wie sieht für Sie ein perfekt eingedeckter Tisch aus?

Eine hochwertige Tischkultur drückt sich für mich unter anderem in einem nicht zu überladenen Tisch aus. Der Gast darf sich nicht überfordert oder eingeschüchtert von beispielsweise zu viel Besteck oder Gläsern fühlen. Natürlich kann auch eine opulente Tafel ganz toll wirken. Ich persönlich verfolge aber das Motto „weniger ist mehr“, das für mich eine Wertigkeit und Qualität ausdrückt. Schön finde ich es auch, wenn die Details dem Anlass oder auch der Jahreszeit angepasst sind.

Wie sehen die eingedeckten Tische im Lakeside aus?

Die Tischkultur im Lakeside ist passend zum hellen, sphärischen Interieur sehr zurückhaltend. Auf dem Tisch befindet sich bei der Ankunft des Gastes lediglich ein Wasserglas von Schott Zwiesel, ein Brotteller von Hering, Aperio-Besteck von Robbe & Berking sowie eine Serviette von Garnier-Thiebaut. Wir verzichten bewusst auf Tischdecken. Das klare Set-up ermöglicht den Gästen mehr Bewegungsraum, Platz und Freiheit. Auch wenn man sich unterhält, sich zueinander lehnt oder gestikuliert, stört nichts.

Diese Art von reduzierter Tischkultur hat sich in den vergangenen Jahren immer mehr durchgesetzt. Ich finde, dass man so sehr zeitgemäß eine Wertigkeit und Qualität vermitteln kann. Diese Form des Eindeckens bedeutet einen höheren Aufwand für unsere Mitarbeiter, da wir während des Menüs immer wieder unauffällig nachdecken. Dem Gast begegnet aber eine unkomplizierte und einfache Handhabung, bei der er oder sie sich nicht verkrampfen muss.

Was sind aktuelle Trends?

Beim Essengehen im Restaurant ist es aktuell Trend, dass wieder mehr Aktionen von Serviceseite am Tisch und für den Gast stattfinden. Das kann ganz klassisch Tranchieren oder Flambieren sein. Im Lakeside arbeiten wir derzeit mit Stickstoff am Tisch oder setzen einen geeisten Wasabischaum ein. Hier ist in jedem Fall Kreativität gefragt.

Ein weiterer Trend, der sich seit Jahren etabliert hat, ist das gemeinsame Essen im „family style“. Die Gäste schätzen es, wenn an einer großen Tafel viele unterschiedliche Speisen eingesetzt werden, man zusammensitzt, schwelgt und schlemmt.



Stichwort „perfekter Service“ – was bedeutet das für Sie?

Natürlich sind Fachwissen und Kompetenz essenziell wichtig, um die Serviceabläufe zu kennen und sie „richtig“ auszuführen. Für mich persönlich sind aber ein echtes Interesse an Menschen und eine authentische und unaufgesetzte Gastfreundschaft das Wichtigste. Somit würde ich immer das Gespräch und die Intuition/Menschenkenntnis sowie das Gespür für den Moment über die perfekten Serviceregeln stellen.

Was macht einen guten Gastgeber aus?

Ein guter Gastgeber lebt seine Aufgabe mit Leidenschaft und Emotion. Jeder Abend und somit jeder Service im Restaurant sind anders und das macht es für uns als Team auch so spannend: Wie ist die Erwartungshaltung der Gäste, wie ist die Stimmung? Gab es vielleicht vor dem Restaurantbesuch Streit und wir können ablenken? Oder ist es ein erstes Date und jede „Störung“ von Serviceseite ist weniger erwünscht. Ist jemand ein versierter Gourmetreisender oder ist es vielleicht der erste Besuch im Sternerestaurant und der Gast ist unsicher hinsichtlich der Abläufe.

Wir im Lakeside haben den Anspruch, eine echte Gastfreundschaft mit natürlicher Herzlichkeit zu vermitteln. Das beinhaltet ein zurückhaltendes Auftreten, einen fachlich versierten Service und stetige Präsenz, ohne aufdringlich zu sein. Jeder Gast ist individuell und sollte auch so behandelt werden. Somit braucht es von Serviceseite viel Einfühlungsvermögen bezüglich der Situation, der Gästekonstellation, der Stimmung und der Vorprägung.

Welche Bedeutung haben der Knigge oder Benimmregeln heute?

Aus meiner Sicht sind Benimmregeln heute beim Besuch eines Restaurants nicht mehr so relevant. Oberstes Gebot ist für mich eine natürliche Lockerheit und Wohlfühlatmosphäre, bei der der Gast Freude haben soll. Wir sind sowohl im Service als auch in der Küche ein junges Team mit einem hohen Wissensstand und viel Spaß bei der Arbeit. Mir ist es wichtig, dass Sterneküche auch ohne Hemmschwelle und für junge Menschen funktioniert.

Hat aus Ihrer Sicht die Pandemie-Zeit etwas beim Essengehen verändert?

Wir können schon feststellen, dass die Gäste sich sehr freuen, wieder entspannt essen zu gehen. Die Entscheidung fällt auch durchaus auf ein hochwertiges Restaurant. Man möchte sich etwas gönnen und bewusst und nachhaltig Qualität auf dem Teller und im Glas erleben. So erfreuen wir uns einer sehr guten Buchungslage sowohl bei Hamburgern als auch bei unseren Hotelgästen.

Tipps fürs gute Gastgeber zuhause?

Ich persönlich bin auch zuhause Gastgeber mit Leib und Seele. Ich achte hier auf eine gute Vorbereitung, damit ich mich dann entspannt um die Gäste kümmern kann, wenn sie da sind. Natürlich weiß ich auch hier, was unsere Freunde gern trinken oder ob jemand eine Allergie hat. Mein Klassiker-Gericht ist Coq au Vin blanc mit selbst gebackenem Brot.



THE FONTENAY
HAMBURG

Michel Buders erste Station nach seiner Ausbildung im Harz war für den 33-jährigen im Gourmet-Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Danach wechselte er ins Restaurant Résidence in Essen. Weitere Erfahrungen sammelte er im Gutshof Stolpe in Stolpe als Sommelier und im Strandhotel Dünenmeer auf dem Darß als Sommelier und Restaurantleiter. Bereits seit der Eröffnung des The Fontenay sorgt der gebürtige Lausitzer dafür, dass sich die Gäste im Lakeside rundum wohl fühlen. Der Große Restaurant- & Hotel Guide zeichnete sein Team und ihn 2020 als „Service des Jahres“ aus.

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburgs – eine Hommage an die Hansestadt. Unmittelbar an der Außenalster gelegen, vereinen sich in diesem „Modern Classic“ auf besondere Weise urbane Natur und kosmopolitischer Lebensstil. Die faszinierende, skulpturale Architektur beherbergt 130 luxuriöse Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bilden ein verglastes und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48 qm - 220 qm und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000m² eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Fotos stehen hier zur Verfügung: <http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Claudia Bellmann

Director of PR

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com

