

FLORIAN SIEBENHAAR

Der Finger-Food Spezialist aus dem fränkischem Selb, ausgezeichnet mit dem Achenbachpreis, zeigt uns seine tägliche Arbeit mit der Fingerfood-Glasserie von **SPIEGELAU**.

FINGER FOOD

Ein "Junger Wilder" mit Sinn für Glaskreationen

Herr Siebenhaar sie gehören zu der Generation der "jungen Wilden" und sind als erfolgreicher Spezialist für Fingerfood bekannt. Welche Motive haben Sie bewogen, verstärkt auf Fingerfood zu setzen?

Ich wollte den Kunden frische und attraktive Kleinstgerichte bieten und betrachtet man einmal die Vorteile gegenüber den angestaubten Canapés, wird schnell klar warum ich weg von dieser Variante hin zum Fingerfood gegangen bin.

Welche Vorteile bietet Fingerfood Ihnen denn konkret?

Also die Vorteile sind in erster Linie die schier unendlichen Variationsmöglichkeiten, die zeitliche Ersparnis bei der Herstellung und Vorbereitung von größeren Mengen. Fingerfood lässt sich optisch sehr ansprechend, sowohl kalt als auch warm servieren. Behält dabei über Stunden die Frische und die appetitliche Anmutung. Vielleicht noch ein Aspekt aus Sicht des Gastes ist das angenehme Feeling beim Verzehr.

Was ist Ihnen bei einem Glas für Fingerfood besonders wichtig?

Die zylindrische Form und die Größe des Glases von min. 80ml bis max. 150 ml. Die Stabilität und die Reinigungseigenschaften und letztendlich das Preis-Leistungsverhältnis.



Sie haben bisher Einweggläser genutzt, was war für Sie nun ausschlaggebend für die Anschaffung der Allroundgläser?

Sie wirken eleganter, sind leichter zu reinigen und können fast uneingeschränkt, für die unerschöpflichen Kreativität eingesetzt werden. Die Einweggläser wirken vor allem bei mediterranen Kompositionen zu Rustikal und bei jedem Einsatz gehen Teile wie Deckel / Gummi etc. verloren.

Können Sie uns vielleicht einen Einblick in die Vorbereitung auf einen Event mit Fingerfood gewähren?

Im ersten Schritt werden dem Kunden ca. 8-10 kreative Vorschläge unterbreitet, von denen in der Regel 4-6 Varianten festgelegt werden. Die Menge der einzelnen Kreationen variiert je nach Anlass, im Theater als Zwischensnack oder beim Firmenjubiläum wo der Gast auch satt werden darf.

Für ein Fingerfood - Arrangement zum Beispiel für 100 Personen mit 500 Gläsern benötigen vier Mann ca. 1 Stunde für die Produktion der Einzelelemente, eine halbe Stunde zum Abfüllen mit Trichter, eine halbe Stunde zum ausgarnieren und verpacken in Transportkisten.

Wie bewältigen Sie die logistische Abwicklung für einen solchen Event?

Zunächst wird eine Vorbereitungszeit beim Kunden einkalkuliert. Die fertig konfektionierten Transportkisten werden bis zum benötigten Zeitpunkt entweder im eigenen Kühlhaus oder je nach Möglichkeit beim Kunden gekühlt. Die Aufbauzeit beim genannten Beispiel beträgt mit 2 Mann ca. 15 - 30 Minuten. Für ein Flying Buffet werden noch 3-4 Servicekräfte benötigt.

Wie sehen Sie die Einsatzmöglichkeiten mit und ohne Tablett?

Das Tablett finde ich vor allem für den Einsatz im Restaurantbetrieb fürs Amuse-Gueule geeignet. Für den Einsatz außer Haus würde ich die 3er Kombi für das Flying Buffet empfehlen.

Wir danken für Ihre erfrischenden Ausführungen und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Vielen Dank.