

Citybummel, Sightseeing und plötzlich ist er da: der Hunger. Doch wohin zum Essen? Die Auswahl ist riesig. Aber woran erkennt man eigentlich, ob ein Restaurant gut ist? Fünf Tipps, die helfen könnten.

Städtetrip: Eine Runde Sightseeing, ein Einkaufsbummel hinterher und plötzlich ist der Hunger da. Unzählige Restaurants überfallen einen mit unzähligen Angeboten. Schick, klassisch, Hausmannskost, kleine Portionen unter silbernen Hauben – die Auswahl ist riesig. Doch woran erkennt man eigentlich, ob ein Restaurant hält, was es verspricht? Ganz genau verrät dies natürlich nur das Essen selbst, doch bevor Sie sich durch jede Speisekarte futtern, nennen wir Ihnen fünf Anhaltspunkte, an denen Sie erahnen können, ob das Restaurant einen Besuch wert ist.

1. Die Speisekarte

Der Klassiker: Die Speisekarte. Inzwischen wissen viele, dass Quantität nicht unbedingt Qualität bedeutet. Das Essensangebot eines Restaurants sagt eine Menge über dessen Qualität aus. Hummersuppe, indisches Curry, gleichzeitig eine riesige Auswahl an Pizza und Pasta – zu viel internationale Speisen auf einer Karte sind kein gutes Indiz, denn wer soll mehr als 50 Gerichte mit frischen Zutaten jederzeit zubereiten können? Eine überschaubare Speisekarte mit etwa 15 Gerichten und erkennbarer Struktur deutet auf eine solide Küche hin.

2. Die Örtlichkeit

Egal wo, Hauptsache gut? Nicht ganz, auch die Lage spielt bei der Wahl des Restaurants eine Rolle. Befindet es sich an einem großen, belebten Platz mitten in der Innenstadt, stillen wahrscheinlich viele Menschen dort alleine aus Bequemlichkeit ihren Hunger, ohne vorher zu selektieren. Kleinere Restaurants in Seitenstraßen, in denen trotz unauffälliger Lage viele Menschen flanieren, sind ein Zeichen für ein gutes und bewährtes Restaurant.

3. Die Regionalität

Je regionaler, desto besser. In fremden Städten sollte man sich am besten auf landestypische Spezialitäten einlassen, denn diese sind meist frischer als weit gereiste Extravaganzen. Auf regionale und frische Kost sollten Sie ebenso achten wie auf regionale Kundschaft: hören Sie bei den Gästen den in der Region gesprochenen Dialekt; sind die Parkplätze mit regional gekennzeichneten Autos belegt? Dann hat sich das Lokal bei den Einwohnern etabliert – die beste Auszeichnung, die ein Restaurant bekommen kann.

4. Die Hygiene

Dass schmutzige Toiletten nicht besonders einladend für qualitätsbewusste Gäste sind, dürfte auch beim ranzigsten Restaurantbetreiber angekommen sein. Deshalb ist auf saubere stille Örtchen nicht unbedingt Verlass. Ansonsten spielt der hygienische Zustand bei der Wahl des richtigen Restaurants eine große Rolle. Hygiene beginnt bereits am Eingang: Sind die Ecken der Speisekarte im Glaskasten braun angelaufen und von Stockflecken gezeichnet, können Sie häufig mit ähnlicher Kost und angestaubter Küche rechnen. Sind die Tische sauber und die Karten nicht abgegriffen, werden nicht nur die Gerichte, sondern auch die dazugehörige Speisekarte von Zeit zu Zeit erneuert. All dies sind Hinweise, die auf ein gutes Konzept mit entsprechender Küche hindeuten.

5. Der Service

Wer meint, höfliches Personal werde überbewertet, schließlich zähle doch das Essen, irrt. Zwar steht an erster Stelle, was serviert wird, das "wie" ist jedoch mindestens genauso wichtig. Die Bedienung sollte freundlich sein und ohne Murren auch Sonderwünsche respektieren. Außerdem zählt das Auftreten: befleckte Arbeitskleidung, verschmiertes Makeup und übler Körpergeruch gehören in keine Küche. Ordentliche Dienstkleidung und ein höfliches, gepflegtes Auftreten zeigen zumindest, dass der Chef sich Gedanken um sein Gesamtkonzept macht – dazu gehört selbstverständlich vor allem das Essen.



gastro-check24.com

Worauf Gäste bei der Restaurantwahl achten
