

Ein Kaffee

Seit der Eröffnung im Juni 2014 ist die Skajo Gastronomie in Freiburg für ihren einmaligen Ausblick bekannt. Der Weg dorthin lohnt aber auch für einen schnellen Kaffee.

Ein Aufzug führt in den fünften Stock – von dort sind es nur noch wenige Stufen bis zur schönsten Terrasse

Freiburgs. Der Ausblick auf den Münster: einmalig. Der Dreh um die eigene Achse: 360°C Rundumblick auf Freiburg, vom Schlossberg bis zu den Vogesen. Ein Ausblick, der auch die Gäste immer wieder in die Skajo Gastronomie lockt und aus dem einen oder anderen einen Stammgast macht. „Die Rooftop-Bar ist unser Markenzeichen“, berichtet Volker Beck, Geschäftsführer der Skajo-Gastronomie. Kein Wunder, dass die 120 Plätze auf der Terrasse im Sommer fast immer belegt sind. Besonders am Abend, wenn die Gäste den stressigen (Arbeits-)Alltag hinter sich lassen wollen und sich mit einem kühlen Spritz in den Lounge-Möbel fläzen. Und so kommen die Stammgäste unter der Woche sogar aus der angrenzenden Schweiz, um dem Alltag, wenn auch nur für kurze Zeit, zu entfliehen und die Skyline Freiburgs zu bestaunen. Am Wochenende sind es dann die Touristen, die einen „Blick riskieren“ wollen – dabei fällt dieser immer auch auf die Speisekarte. Glücklicherweise, denn die angebotene deutsch-mediterrane Küche spricht wirklich jeden an. Wer kann pikantem Rindfleischsalat, Saltimbocca von der Poularde und Jakobsmuscheln schon widerstehen? Eben.

Auf einen Kaffee

Wer tatsächlich nichts auf der Speisekarte findet, bleibt einfach auf einen Kaffee. Der gehört schließlich auch zum guten Ton der mediterranen Küche. Was ursprünglich ein Siebträger leistete, produzieren seit Anfang des Jahres zwei Vollautomaten von Rex-Royal. „Der Siebträger ist ja lange Zeit die Maschine für guten Espresso und Kaffee gewesen. Mittlerweile leisten das aber auch die Vollautomaten“, erklärt Volker Beck. Er selbst haderte einige Zeit, bevor er sich für diese Variante entschied. Die Vorteile überwoogen letztendlich: Die Kaffeespezialitäten, die er und sein Team mit den Bohnen aus dem Hause Westhoff zubereitet, werden in gleichbleibender Qualität auf Knopfdruck produziert und das von jedem (auch ungelernten) Mitarbeiter. Das spart nicht nur Zeit, sondern eben auch den Barista. „Gerade, wenn schnell und große Mengen verschiedenster Kaffee und Mischgetränke benötigt werden, erfüllt die S500, die neuerdings neben der S300 in der Skajo Gastronomie für die Kaffeeverpflegung verantwortlich ist, jeden individuellen Wunsch“, fasst Benjamin Köller, Geschäftsführer von Rex-Royal die Pluspunkte zusammen. Vom Espresso über den geschichteten Latte Macchiato, feinporigen Cappuccino, kalten oder warmen Milchschaum bis hin zur Schokolade ist alles unkompliziert machbar. Sogar einen Iced Latte mit kaltem Milchschaum und einen Schokoccino kann

Fotos: Skajo, Lesch



in Aussicht

Volker Beck seinen Gästen nun servieren – ersterer ist besonders an heißen Sommertagen beliebt.

Zahlreiche Tassen Kaffee

Auch sonst ist die Resonanz der Gäste durchweg positiv und das seit dem ersten Einsatz. Ein Garant dafür ist u. a. das integrierte Milchschaumsystem. Hier spielt die S500 ihre Trümpfe aus und kann auch bei hohen Ausgabemengen einen Milchschaum in Barista-Qualität bieten. Frei kombinierbar mit Milch oder Milchschaum – kalt oder warm: Die 10-l-Kühleinheit kann je nach Platzverhältnissen neben oder unter der Theke installiert werden und auf Wunsch zwei verschiedene Milchsorten verarbeiten. Das automatische Rex-

Royal-Reinigungssystem reinigt das Gerät anschließend und erfüllt die Hygiene-Standards nach den HACCP-Richtlinien. Die zahlreichen Tassen Kaffee und die intensive Zeit auf der Intergastra 2018 haben sich für Volker Beck also gelohnt. Er ist auch heute noch mit seiner Entscheidung zufrieden.

Und so kann er sich auf den Ausbau des Betriebes konzentrieren – der eine oder andere Ableger der Skajo Gastronomie ist durchaus geplant. Vorausgesetzt, es findet sich passendes Personal. Denn auch Volker Beck bekommt den Fachkräftemangel, so wie viele andere Gastronomen, zu spüren. Seiner Meinung nach wenig überraschend, provozieren doch unangenehme Ar-



Die Kaffeespezialitäten werden in gleichbleibender Qualität auf Knopfdruck produziert.

beitszeiten, geringes Gehalt und Co. das Fernbleiben von Nachwuchskräften. Nichtsdestotrotz fühlt er selbst sich auch nach den 20 Jahren, die er mittlerweile in

der Gastronomie tätig ist, in der Branche wohl. Und das wird sich bei der aktuellen Aussicht auch nicht so schnell ändern. **jel**
www.skajo.de, www.rex-royal.de

Foto: Lesch



Seeberger

KAFFEE RÖSTEREI 1844

Es gibt einen Grund...

... weshalb Kaffee nicht gleich Kaffee ist.

Ein über Jahrzehnte gewachsener Erfahrungsschatz und meisterliches Können bei der Röstung lassen aus besten Rohkaffees aus der ganzen Welt edelste, geschmacklich vollendete Seeberger Kaffeespezialitäten entstehen.

Seeberger GmbH • Hans-Lorenser-Str. 36 • 89079 Ulm
www.seeberger.de



Fotos: Lavazza, Seeberger

das eigene Haus schaffen. Straßenstopper und Stampings erzeugen zusätzlich Aufmerksamkeit. „Auch aktives Verkaufen durch das Personal kann Gäste von den neuen Getränken überzeugen“, gibt Senta

Bammert einen praxisorientierten Hinweis. Denn nur was aktiv beworben und im Bewusstsein und der Wahrnehmung der Gäste verankert wird, wird auch verkauft. Denn ausgefallene Schokogetränke, professionell zu-

bereitet und stilvoll serviert, erzielen deutlich bessere Margen wie man bei Seeberger weiß. Und wie bei so vielen Dingen im Umgang mit Lebensmitteln gilt auch hier: Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! **eva**



Besuche mich



Rex-Royal S500-CF

Barista-Milchschaum in perfekter Vollendung

Rex-Royal S500-CF

Leistungsstarker Boiler für bis zu 58 Liter Heißwasser pro Stunde.

Gleichzeitiger Bezug von Heißwasser sowie Kaffee- und Mischgetränke.

Feinporiger Barista Milchschaum auf Knopfdruck.

Gleichbleibende, hochwertige Extraktion für Einzel- und Doppelprodukte

Bis zu drei Mahlwerke für verschiedene Kaffeesorten.

Standard 10.1 videofähiger «TouchScreen»

