

Der perfekte Gastgeber

TEXT: DANIELA BALAZIC



DINNER TIME. Man muss die Feste feiern, wie sie fallen. Für ein festliches Beisammensein zur Faschingszeit oder ein romantisches Dinner am Valentinstag schlüpfen viele gerne in die Rolle des Gastgebers. moments gibt Tipps, wie die Gäste gehobene Gastfreundschaft genießen können.

Gäste zu empfangen kostet nicht nur Zeit und Geld, sondern vor allem auch Nerven. Im Buch „Augenschmaus: Tischdekoration. Anders!“ heißt es: „Time ist für Gastgeber nicht Money, sondern Entspannung.“ Mit diesem Satz im Hinterkopf wird vieles einfacher, denn Planung und Vorbereitung sind das A und O eines perfekten Dinners. Als Erstes sind grundsätzliche Überlegungen anzustellen: Wann und wo soll es stattfinden? Welche Speisen werden zubereitet? Soll ein mehrgängiges Menü kredenzt werden? Wie viele Gäste sind eingeladen? Ist Begleitung erwünscht? Gibt es einen Anlass, Dresscode oder gar ein Motto? Nach dem Einladen der Gäste ist es wichtig, früh genug über

Zu- und Absagen Bescheid zu wissen. So können Einkäufe genauer getätigt und der Essbereich entsprechend angepasst werden. Die Vorbereitung des Raumes mitsamt Mobiliar, Dekoration und Gedeck erfolgt am besten schon ein bis zwei Tage vorher, so lassen sich nämlich unnötiger Stress und Fehler frühzeitig vermeiden. Sollte vom guten Silber nicht genug für alle Gäste parat sein, können Geschirr und Besteck bei einem Mietservice ausgeliehen werden, zum Beispiel bei ÖKO-Service in Graz (www.oekoservice.at).

Menüplan. Ein mehrgängiges Menü verleiht dem Dinner eine gewisse Festlichkeit. Wie viele Gänge aufgetischt werden, bleibt trotz allem dem

Einkaufsliste

Laut „St. Martin Kochbuch“ kann durchschnittlich mit folgenden Mengenangaben pro Person gerechnet werden:

Suppe	200-250 ml
Suppeneinlagen	10 g
Suppengemüse	80 g
Nudeln, Reis und Teigwaren	40-60 g
Gemüse	100-200 g
Kartoffeln	150-200 g
Fisch	120-180 g
Geflügel	200-300 g
Kalb-, Schweine- oder Rindfleisch	120-150 g
Innereien	100 g



Duftkerzen, Servietten mit Liebesbriefchen und Rosen zum romantischen Dinner oder edle Masken zur Faschingszeit schmücken den Tisch.

Gastgeber überlassen. Experimentierfreude beim Kochen, um Eindruck zu schinden, ist aber nicht notwendig, denn Altbewährtes währt doch am längsten. Eingübte Rezepte geben Sicherheit und Arbeitsabläufe gehen koordinierter von der Hand. Bei der Planung des Menüs ist außerdem zu beachten, dass sich Zutaten und Aromen nicht wiederholen. Wenn die Suppe zur Vorspeise beispielsweise mit Rosmarin abgeschmeckt wurde, sollte man als Beilage zum Hauptgang keine Rosmarin-Kartoffeln servieren. Wichtig: Sind unter den Gästen Vegetarier oder Allergiker, kann schon bei der Planung des Menüs darauf Rücksicht genommen werden.

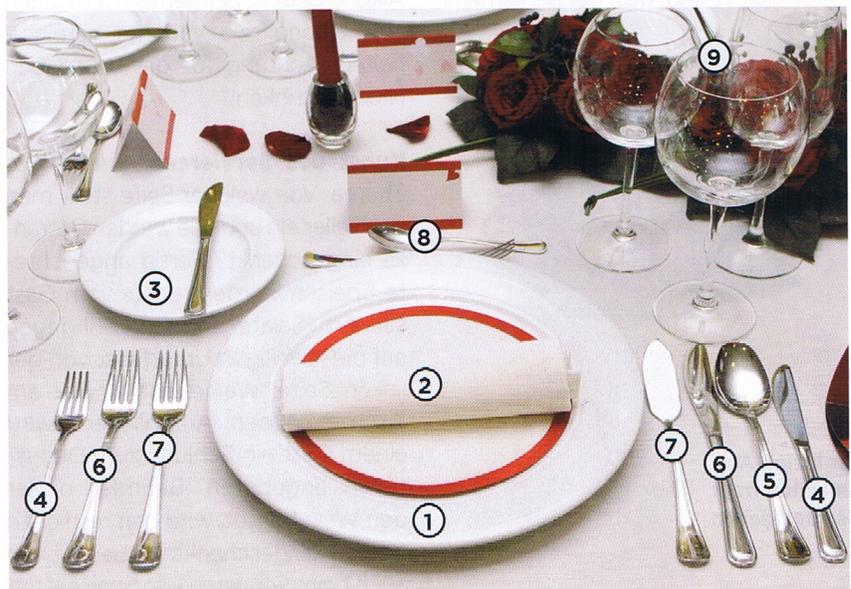
Dekorativ. Das Auge isst mit – umso wichtiger ist es, dass nicht nur Speisen gekonnt am Teller garniert werden, sondern auch der Tisch selbst ordentlich und ansehnlich dekoriert ist. Knigge-Experte und Autor Horst Hanisch rät: „Tischkarten, Namensschilder oder Menükarten verleihen dem Tisch eine wertvolle Note. Ein Fest kann unter ein Motto gestellt werden und Dekoration (und Servietten) entsprechend gestaltet werden. Manche Gastgeber richten es so ein, dass die Tischdekoration anschließend von den Gästen mitgenommen werden darf.“ Kerzen und Blumengestecke sind Allrounder und machen sich auf jeder Tafel gut. Aber Vorsicht: Die Dekoration darf den Sichtkontakt zwischen den Gästen nicht unterbrechen, das kann zu einem Kommunikationsdefizit führen. Weniger ist oft mehr – dieser Grundsatz gilt auch hier.

Eingedeckt. Nachdem der Tisch Farbe und Form erhalten hat, geht es ans Eingemachte: das Eindecken. Die linke Seite neben dem Teller ist für Gabeln reserviert, die rechte für Messer und Löffel. Begonnen wird mit dem Platzteller (1), der ein bis zwei Zentimeter über dem Tischrand platziert wird. Darauf gefaltet liegt die Serviette (2) – oder nach österreichischer Tradition rechts neben dem Teller. Links oberhalb des Tellers wird der Salat- beziehungsweise Brotteller (3) gestellt. Bei Letzterem gehört noch ein Streichmesser mit nach links ausgerichteter Schneide vertikal an den rechten Rand des Tellers gelegt. Bei mehrgängigen Menüs sollte man darauf achten, das Besteck in der richtigen Reihenfolge zu den Gängen zu positionieren – es wird von außen nach innen benutzt. Das Besteck für

die Vorspeise (4) liegt ganz außen. Der Löffel für die Suppe (5) wird links neben das Vorspeisenmesser gelegt. Daraufhin folgt in diesem Fall ein Fleischgang (6), und das Fischbesteck (7) findet für den letzten Hauptgang seinen Platz ganz innen neben dem Teller. Das Dessertbesteck (8) wird für gewöhnlich horizontal über dem Teller drapiert. Die Gläser (9) finden sich auf der rechten Seite über dem Messer. Sie werden nach Erreichbarkeit aufgestellt. Das wichtigste Glas ist das Wasserglas, das demnach auch das erste über dem Messer ist. Rechts darüber stellt man bei Bedarf ein Weißweinglas und links davon ein Rotweinglas.

Willkommen. Der Startschuss fällt und die ersten Gäste kommen. Bei einem gelungenen Abend steht ➤

Mit einer detaillierten Beschreibung ist selbst das Eindecken kein Problem mehr.





Der Aperitif ist eine gute Gelegenheit für Smalltalk.

Wohlfühlen im Vordergrund. Dies beginnt schon bei der Art des Empfangs. Horst Hanisch erklärt: „Begrüßen Sie jeden Gast einzeln. Er muss den Eindruck gewinnen, dass er herzlich willkommen ist und soll vermittelt bekommen, dass der Gastgeber sich wirklich freut, den Gast bei sich haben zu dürfen.“ Für eventuelle Gastgeschenke sollte im Vorhinein sichergestellt werden, dass genug Platz und einige Vasen vorhanden sind, damit die Gäste nicht plötzlich allein in der Eingangstür stehen. Außerdem sind ausreichend Kleiderbügel für die Garderobe wichtig – vor allem in der kalten Jahreszeit. Die Gäste werden anschließend zu ihrem Platz oder an den Ort, wo der Aperitif eingenommen wird, geführt.

Kommunikation. Ein schweigsamer Abend reißt niemanden vom Hocker. Die Gäste sollten daher unbedingt einander vorgestellt werden, sofern sie sich nicht kennen. Dabei ist zusätzlich zum Namen eine kurze Information über den Beruf desjenigen, eventuell ein prägnantes Hobby oder der Grund des Kennenlernens

ratsam. Beispielsweise werden die eingetroffenen Gäste mit folgenden Worten bekannt gemacht: „Das ist Natalie, wir haben uns kürzlich beim Bogenschießen kennengelernt. Sie reist auch gerne.“ oder „Simon führt seit zwei Jahren ein Haubenlokal. Er ist mit meinem Mann zur Schule gegangen.“ Dadurch erhalten die Gäste eine gute Basis für Smalltalk. Der Aperitif und kleine Häppchen als

gunde Reihenfolge zu beachten: Gibt es einen Ehrengast in der Runde, hat dieser den Vorrang. Anschließend werden die Damen und danach die Herren bedient, jeweils beginnend mit dem höchsten Alter. Zu guter Letzt ist der Gastgeber an der Reihe. Für weniger Aufwand kann man die Gäste auch bitten, selbst nachzuschauen. Abgeräumt wird von rechts, und erst dann, wenn der letz-



Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe, Dichter

Amuse-Gueule sind eine willkommene Gelegenheit, sich in den Abend einzustimmen, Gespräche zu führen und Appetit zu bekommen. Horst Hanisch warnt: „Der Gast sollte nicht unbedingt mehr als zwei Gläser vom Aperitif trinken – aus Gründen des Alkoholpegels. Zeitgemäß ist es, auch eine alkoholfreie Variante bereitzuhalten. Achtung für die Gastgeber: Nicht betrinken!“

Kunst des Servierens. Ein heikles Thema: Von welcher Seite stellt man den Teller ein und wie werden Getränke eingeschenkt? Fertig angerichtete Speisen werden rechts vom Gast serviert, Salate und Brot hingegen auf die jeweiligen Unterteller von der linken Seite. Weine sind immer am Tisch zu öffnen. Anschließend wird einem Gast ein Schluck zum Degustieren angeboten. Befindet dieser den Wein für gut, wird den restlichen Gästen eingeschenkt. Dabei ist, wie auch beim Servieren von Speisen, fol-

te Gast aufgegessen hat. Nach dem Menü kann das nahende Ende des Dinners mit Kaffee eingeleitet werden oder aber auch gemütlich mit Wein seinen Ausklang finden. An diese Richtlinien kann man sich bei jedem gehobeneren Dinner halten. Darum keine Panik: Bei kleinen Familienfeiern oder einem Candle Light Dinner zu zweit wird der Gastgeber-Knigge meistens lockerer gesehen. Das Wichtigste ist, dass die Gäste sich wohlfühlen, Spaß haben und auch der Gastgeber selbst den Abend genießen kann. ●



Über kleine Aufmerksamkeiten freut sich jeder Gastgeber.

Buchtipps

Horst Hanisch
„Der kleine Gäste- und Gastgeber-Knigge 2100“
 Books on Demand
 9,70 Euro

