

GLÄSER

Die Auswahl an Gläsern ist riesig, und für jedes Getränk ist ein eigenes Glas erhältlich. Wer immer das passende Glas zum Getränk benutzen möchte, muss eine enorme Auswahl an Gläsern zu Hause haben. Ganz so kompliziert muss es aber nicht sein; nicht jedes Getränk braucht sein eigenes Gefäß. Beim Wein sollte jedoch zumindest darauf geachtet werden, dass die wichtigsten Kategorien bedient werden können. Am einfachsten ist es, universale Gläser und Stielgläser zu benutzen.

Der gute Gastgeber braucht:

- Wassergläser
- Schaumweingläser
- Weissweingläser
- Rotweingläser

Schön, wenn auch diese Gläser vorhanden sind:

① Apéritifglas

Das Becherglas mit dickem Glasboden für Apéritifspirituosen, die auf Eis serviert werden.

② Bierkelch oder Stangenglas

Damit das Bier eine schöne Schaumkrone hat. Eignet sich auch hervorragend für «frozen drinks».

③ Burgunderglas

Für Weiss- und Rotweine aus dem Burgund oder ähnlich gelagerte Weine wie Chardonnay und Pinot noir aus dem Eichenfass sowie generell für Weine in bauchigen Flaschen. Das Pendant dazu ist das Bordeauxglas, das für Weine in schlanken Flaschen gebraucht wird. Grundsätzlich gilt: grosse Gläser für «grosse» Weine, die Luft brauchen, um sich zu entfalten.

④ Champagnerflûte

Das passende Glas für exklusiven Champagner.

⑤ Cocktailschale

Markant durch den langen Stil und die breite Öffnung; perfekt für Cocktailklassiker wie den Cosmopolitan.

⑥ Cognacschwenker

Für Digestifs auf Basis von gebrannten, im Fass ausgebauten Destillaten (auch Armagnac, Calvados usw.), die so ihren Geschmack voll entfalten.

⑦ Grappaglas

Für klare Schnäpse und Obstbrände, also auch für Vieille Prune oder Williams.

⑧ Longdrinkglas

Für Mixgetränke auf Basis von Spirituosen, aufgefüllt mit Säften oder Softgetränken.

⑨ Süssweinglas

Auch für Sherry, Portwein und Madeira geeignet.

⑩ Tumbler

Für Whisky und Cocktailklassiker wie den Negroni.



Gastgeberei-Tipp

ANDERS GENUTZT

Gläser eignen sich nicht nur für Getränke, sondern können auch zur Präsentation von Speisen verwendet werden. So lassen sich Apéronüsse auch in der Cocktailschale hübsch präsentieren, oder das Schichtdessert wird im Cognacschwenker inszeniert.



BESTECK

Ob klassisch aus Silber oder modern aus Edelstahl: Jedes Besteck hat seine Funktion und wird passend zum Gang aufgelegt.

① Amuse-Bouche-Löffel

Das appetitanregende und mundgerecht präsentierte Häppchen wird ganz klassisch auf einem eigens dafür vorgesehenen Probierlöffel gereicht.

② Vorspeise / Käse / Dessert

Käsemesser

Vorspeisenmesser

Vorspeisen- oder Dessertgabel

Suppen- oder Dessertlöffel

③ Messerbank mit Buttermesser

Als Vorrichtung für das Buttermesser leistet die Messerbank gute Dienste, indem sie verhindert, dass das Tischtuch schmutzig wird.

④ Hauptspeise

Pastalöffel

Hauptgerichtmesser

Hauptgerichtgabel

Steakmesser

⑤ Kartoffelgabel

Um sich beim Schälen der heissen «Gschwelli» nicht die Finger zu verbrennen, empfiehlt sich eine Kartoffelgabel.

⑥ Gourmetlöffel

Als Mischform zwischen Fischmesser und Suppenlöffel ist er dazu bestimmt, die Sauce besser von einem flachen Teller aufnehmen zu können.

⑦ Eier- / Kaviarlöffel

Historisch bedingt meist aus Perlmutter oder Horn. Aufgrund des hohen Eiweissgehalts von Eiern wie auch jenem von Fischen, entsteht in Kombination mit Silberbesteck ein unangenehmer Geschmack, und es kommt zu Verfärbungen.

⑧ Heissgetränke

Espressolöffel

Kaffeelöffel

Teelöffel

⑨ Tassenlöffel

Mit grosser Laffe und kurzem Griff praktisch für enger gefasstes Geschirr, damit der Löffel nicht aus der Tasse oder dem Schälchen kippt.

⑩ Weiteres Dessertbesteck

Obstmesser

Obstgabel

Kuchengabel

Eislöffel

⑪ Stäbchen

Für asiatische Gerichte und Sushi.

⑫ Hummerzange und -gabel

Die Zange ist nötig, um die Schale aufzubrechen, und die sehr schmale Gabel dient dazu, das Fleisch aus den Scheren herauszuholen.

⑬ Fischbesteck

Das Fischmesser hat eine breite und stumpfe Klinge, um den Fisch zu zerteilen, ohne die Gräten zu zerschneiden. Mit Hilfe der breiten Fischgabel können Fischfilets besser angehoben werden.

⑭ Schneckenbesteck

Schnecken werden, wenn sie heiss sind, beim Essen mit der Zange gehalten und mit der schmalen Gabel gegessen.



Gastgeberei-Tipp

DOPPELTE MENGE

Als Faustregel gilt: Von den kleinen Gabeln, Messern und Löffeln braucht es die doppelte Anzahl (für Vorspeise und Käse/Dessert), wenn der Gastgeber dazwischen nicht abwaschen möchte.





Planung

ZWEITER AKT

Als 9x9-Gastgeberinnen ist es unser Ziel, bereits mit der Einladung Vorfreude auf genussvolle Stunden entstehen zu lassen. Am Anfang waren unsere Gäste in erster Linie auch unsere Freunde – da tauschte man sich auch einmal mündlich oder per SMS aus. Über die Monate kamen aber immer mehr Gäste dazu, die wir im Vorfeld nicht kannten. Dies hatte einen grossen Einfluss auf die Formulierung und die Präsentation unserer Einladungen. Unsere Einladungsbotschaft soll die Wertschätzung, die wir unseren Gästen entgegenbringen, unterstreichen und Spannung aufbauen. Die Gäste erhalten so nicht nur alle für sie wichtigen Informationen, sondern auch einen ersten Eindruck von uns und unserem Selbstverständnis als Gastgeberinnen.

Wir widmen der Einladung gerne ein spezielles Thema und machen uns frühzeitig Gedanken darüber, was sich daraus Witziges machen lassen könnte. So sorgte das Novemberthema «Meet z'igte» bereits im Vorfeld für Gesprächsstoff, zumal eine «Metzgete» nicht jedermanns Sache ist. Dabei wollten wir doch nur «viele zusammenbringen», weil wir es schön fanden, die Gäste auch einmal an einem Sonntag zum Ausgehen zu bewegen. Auch das «Safran-Znacht», als Hommage an die Luzerner Fasnacht gedacht, warf Fragen auf, die wir uns gar nicht gestellt hatten: «Muss ich verkleidet kommen?» – Nein, aber die Idee ist gut!

GÄSTE

Wieso einladen? Grundsätzlich: weil man gerne Gastgeber ist und Gäste hat. Es gibt viele gute Gründe, Gäste zu bekokochen. Ein festlicher Anlass, der Wunsch, Zeit mit Freunden zu verbringen, ein Tête-à-Tête mit der oder dem Liebsten oder ganz einfach die Lust, mal wieder richtig zu kochen, sind nur einige davon.



Gastgeberei-Tipp

KOCHMUFFEL?

Doch nicht jeder, der gerne einlädt, steht auch gerne selbst hinter dem Herd. Kein Gastgeber sollte sich gezwungen fühlen, seine Gäste selbst zu bekokochen. Es gibt genug Ausweichmöglichkeiten: die Einladung ins Restaurant, den Störkoch, der sich zu Hause um das Menu kümmert, oder die einfache kalte Platte mit Brot – die Gäste werden es genauso schätzen.



FAMILIE

Wichtig ist, sich im Vorfeld Gedanken über den Rahmen zu machen. Dabei solltest du dir folgende Fragen stellen:

- Wird die Einladung klein, aber fein oder eher gross und üppig?
- Wie viele Plätze, Stühle, Teller, Gläser usw. habe ich, und wie viele Gäste kann ich einladen?
- Welche Gäste passen zusammen?
- Welches Budget habe ich für die Einladung; soll sie urhigunkompliziert oder festlichgediegen daherkommen?

Wen lade ich ein und wieso?

Auf die geschickte Zusammenstellung der Gäste ist besonders zu achten. Hier entscheidet sich, ob die Einladung als gelungener gesellschaftlicher Anlass in Erinnerung bleiben wird. Hierzu ein paar Denkansätze:

Die Eltern, Geschwister, Kinder usw. sind einem oft so nah, dass viel zu selten eine richtige Einladung ausgesprochen wird. Dabei hat man so viele gemeinsame Erinnerungen und sich auch heute viel zu erzählen. Grund genug, alle am Familientisch zu vereinen und bei dieser Gelegenheit auch der einsamen Tante wieder einmal einen fröhlichen Abend zu bescheren.

Aber nicht vergessen: Jedes Familienmitglied hat seine «Rolle», und so eng die Verbindung auch ist, sie ist emotionsgeladen und voller Stereotypen aus der Vergangenheit. Es lohnt sich, sensible Themen auszulassen – oder sie nur mit Vorankündigung anzusprechen. Es gilt die Devise: Gast ist Gast. Auch wenn du nicht das Familienoberhaupt bist – als Gastgeber bist du es für die Dauer der Einladung. Eltern dürfen also getrost sitzen bleiben oder die Kinder dürfen sich – anders als die Erziehung es damals wollte – auch einmal bedienen lassen.



FREUNDE

Freunde sind besonders gern gesehene Gäste, und eine Einladung ist perfekt, um Freundschaften zu pflegen. Ein Essen zu zweit kann etwas ganz Besonderes sein. Oft ist es aber auch sinnvoll, gleich mehrere Freunde gemeinsam einzuladen.

Überlege dir, bevor du die Einladung aussprichst, wer zu wem passt – mit der Gästekombination steht und fällt die Stimmung des Anlasses. Vorsicht bei der Durchmischung unterschiedlicher Gruppen: Diese definieren sich nämlich durch ein verbindendes Element, wie zum Beispiel den gleichen Verein oder gemeinsame Freunde. Die dazugehörigen Personen besitzen den gleichen Wissensstand und haben sich entsprechend viel zu erzählen. Aussenstehende könnten sich unter Umständen ausgeschlossen fühlen. Je grösser die Gesellschaft, desto weniger ist dies ein Problem.



GESCHÄFTSKOLLEGEN

Mit einer Einladung nach Hause beginnt sich Geschäftliches mit Privatem zu vermischen. Wenn sich das für dich richtig anfühlt, spricht nichts gegen eine Einladung. Diese sollte jedoch eher aus freundschaftlichem Interesse erfolgen als aus geschäftlichen Absichten. Für Letzteres empfiehlt sich ein gemeinsames Dinner im Restaurant. Es ist auch möglich, dass der Gast diese Verwischung der Grenzen nicht möchte und die Einladung ausschlägt. Dies gilt es ohne Kränkung zu respektieren.



NACHBARN

Wenn die Nachbarn nett sind – warum nicht? Allerdings heisst das Haus oder die Strasse zu teilen nicht automatisch, dass man auch den Tisch teilen möchte. Deshalb vorgängig sorgfältig vortasten, ob die Nachbarn für eine Einladung offen sind. Oft ergibt sich ein gemeinsamer Abend auch ganz von alleine.