

# GENUSS: Wie man zu Tisch bittet, so isst man

Aus ihren reichen Erfahrungen von 34 Abenden mit 1699 Gästen haben zwei Luzernerinnen ein tolles Buch gemacht: «Das 9 x 9 der Gastgeberei». Ein Leitfaden für eine gepflegte Tafelkultur.

11.10.2015

Merken

Drucken

Teilen



«Leidenschaft ist wichtiger als Perfektion»: Gastgeberinnen Franziska Bründler (l.) und Simone Müller-Staubli in ihrem Element. Dieses Foto ist auch auf dem Cover ihres Buches. (Bild: Simone Vogel/Claudia Linsi)

## Silvia Schaub

Weiterlesen nach der Anzeige

Weshalb dieses Buch mit der Zahl 9 spielt, hat natürlich seinen Grund. Der 9. 9. ist das Geburtsstagsdatum der beiden Autorinnen Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli. Am 9. 9. 2013 wollten sie einfach für je neun Gäste neun Gänge kochen. Nicht alles glückte. Die beiden Frauen hatten sich mit ihrem Menü etwas übernommen, sogar die vorsichtshalber gekauften Fertigspätzli mussten serviert werden. Doch trotz einiger Stresssituationen gefiel und gelang der Abend bestens. Und er verlangte geradezu nach einer Wiederholung. Oder vielmehr: Wiederholungen.

Die beiden Frauen servierten fortan in Luzerns erstem Pop-up-Restaurant im Abbruchhaus B16 jeweils von Oktober bis Mai am 9. Tag des Monats ein Dinner in 9 Akten für 99 Franken (inkl. alkoholischer Getränke). Neues Zuhause ist ab diesem Herbst das «Bodoni» an der Sentimattstrasse 6. Weil die Gäste immer wieder fragten, ist die Buchidee entstanden. Franziska Bründler: «Wir möchten damit den Gastgebern helfen, ihren Anlass entspannter geniessen zu können.»



## **Ein Malheur als Chance**

Gastronomin Simone Müller und Designexpertin Franziska Bründler (Fidea Design und Organisatorin «Design-Schenken») bringen als engagierte Gastgeberinnen mittlerweile reichlich Erfahrung mit. Doch kann auch ihnen mal ein Missgeschick passieren, wenn sie Gäste bewirten. «Ein Malheur muss noch lange keine Katastrophe sein und kann vielleicht elegant kaschiert werden», ist Simone Müller überzeugt. Oder zu gelungenen Neukreationen führen, wie etwa ein zerfallenes Filet, das dann als Tatar serviert wird. Solche Erfahrungen sorgen zumindest als lustige Erinnerung auch später noch für Lacher. «Wie der Fisch, der auf dem Boden landete», erzählt die Gastronomin schmunzelnd. Da gibt es nur eines: freimütig zum Missgeschick stehen und die Gäste mit einer Portion Selbstironie darüber aufklären.

### **«Perfektion ist langweilig»**

Das Thema «Missgeschicke» ist in ihrem eben erschienenen Buch «Das 9×9 der Gastgeberei» nur eines von vielen wertvollen Kapiteln, das die beiden Frauen zusammengetragen haben. Dabei haben sie nicht etwa den Anspruch, aus jeder und jedem einen perfekten Gastgeber zu machen. «Ein guter Gastgeber muss nicht perfekt sein, wichtiger ist, dass man seine Leidenschaft spürt», betont Franziska Bründler. Schliesslich ist die Gastgeberei auch keine exakte Wissenschaft. «Erfahrung kommt mit der Zeit. Keiner macht von Beginn an alles richtig – und Perfektion ist sowieso langweilig», schreiben die Autorinnen.

Das Buch beleuchtet in 9 Gängen sämtliche Aspekte, die einem als Gastgeber begegnen können – vom richtigen Werkzeug und dem Geschirr über die Einladung und die Menüplanung bis zum Servieren und der Verabschiedung der Gäste. Die Autorinnen haben wirklich an alles gedacht. Sie beantworten auch Fragen wie etwa, ob man Pfannen auf den Tisch stellen darf (ja, man darf), den Gästen vorschreiben kann, ihre Schuhe auszuziehen (nein, der Gast soll selbst entscheiden) oder welche Small-Talk-Themen man meiden sollte (z. B. Geld, Ehekrisen, Krankheit).

### **Innerschweizer Experten**

«Die Gastgeberrolle beginnt nicht erst, wenn sich die Gäste an den Tisch setzen, sondern bereits mit der Vorbereitung», sagt Simone Müller. Was es genau ausmacht, dass die Einladung Gästen und Gastgebern gleichermassen Freude bereitet, wird in dem umfangreichen Buch in praktischen Häppchen serviert, die mit Fotos von Simone Vogel und Claudia Linsi schön illustriert und kurzweilig zu lesen sind. Fachwissen beigetragen haben etwelche Luzerner und Innerschweizer Fachleute: Evelyne Rast (Rast-Kaffee), Lisa Buchecker («Cas-cade»), Michele Ségouin («Anstandsdame»), Toni Odermatt («Geissäheimet Meierskählen»), Toni Schürch (Digestif-Fachmann, Schürch Getränke, Rothenburg) und André Bachmann (Lichtexperte «Sphinx»). Sie alle haben zusammen mit der Luzerner Buchgestalterin Daniela Schmid und ihrem Team Planet dazu beigetragen, dass dieses «9×9» wirklich «s Zähni» ist.

### **5 Tipps für den guten Gastgeber**

**Roter Faden:** Setzen Sie die Einladung unter ein spezielles Thema und ziehen Sie es durch den ganzen Abend. Das muss nicht aufwendig sein und lohnt sich auch bei kleinen Anlässen.

**Menüplanung:** Stellen Sie das Menü so zusammen, dass es zu den Gästen und zum Thema passt. Wählen Sie die Gänge so aus, dass Sie sie gut vorbereiten können und nicht in der Küche stehen müssen.

**Gästeliste:**Die Zusammenstellung der Gäste ist sehr wichtig, damit der Anlass gelingt.

**Dekoration:**Überlegen Sie sich eine Dekoration, die zur Saison oder zum Thema passt, Sie muss nicht aufwendig oder kostenintensiv sein.

**Zeitmanagement:**Sorgen Sie für einen guten Rhythmus, indem Sie die Gänge nicht zu lang oder zu kurz aufeinander folgen lassen.

Weiterlesen nach der Anzeige

Mitarbeit hag

Hinweis

Franziska Bründler, Simone Müller-Staubli, «Das 9×9 der Gastgeberei», Applaus Verlag, 240 S., Fr. 49.–. Anmeldung für die Anlässe auf

[www.9mal9.ch](http://www.9mal9.ch)