



TRÄUME
EIN WUNSCH
WIRD WAHR
SEITE 38

CHAMPAGNER
DIREKT VOM
WEINGUT
SEITE 60

DAVID GARRETT
ZWISCHEN
POP UND KLASSIK
SEITE 124

Entspannt einladen

**HERZLICH
WILLKOMMEN**

SEITE 12



Chefredaktorin a. i.
**Nicole
Hättenschwiler**

Wunsch vs. Wirklichkeit

Wie ich mir den Abend mit meinen Gästen vorstelle: Die Wohnung ist aufgeräumt und blitzblank geputzt. Zufrieden blicke ich auf den edel gedeckten Tisch. Es ist 19 Uhr, die Gäste klingeln an der Türe. Für ihre mitgebrachten Blumen habe ich natürlich eine passende Vase im Schrank. Kurz darauf stehen wir mit einem kühlen Getränk in der Hand um den Tisch mit den selbst gemachten Apérohäppchen und unterhalten uns angeregt. Zwischendurch verschwinde ich kurz in der Küche. Da ich die Vorspeise schon am Nachmittag zubereitet habe, muss ich sie nur noch auf die Teller verteilen und servieren. Die Gäste sind begeistert.

Wie es wirklich aussieht: Kurz vor 19 Uhr entscheide ich spontan, dass es statt eines selbst gemachten Tiramisùs an diesem

Abend heiße Beeren mit Vanilleglace zum Dessert geben wird. Für Ersteres fehlt mir jetzt echt die Zeit. Auf dem Esstisch stapeln sich die Briefe und Zeitungen der ganzen Woche. Die Kuschedecke liegt zusammengeknüllt auf dem Sofa. Und daneben: leere Pizzaschachteln! Rasch versuche ich, die schlimmsten Spuren unseres Alltags zu beseitigen. Da, eine Whatsapp-Nachricht – meine Freunde verspäten sich! Sehr gut. Jetzt kann ich sogar noch unter die Dusche. Kurz darauf trudeln die ersten Gäste ein, denen ich nebst einem Glas Heida gleich noch ein Rüstmesser in die Hand drücke. Ah ja: Und der mitgebrachte Blumenstrauß landet mangels passender Vase in einem Wasserkrug.

Wie es besser laufen könnte?
Das lesen Sie ab Seite 12. ●



7 Umfrage

8

TATEN STATT WORTE

8 Weihnachtsbäume
Coop setzt auf Schweiz

12

TITELGESCHICHTE

12 Perfekte Gastgeber
Das müssen Sie beachten,
wenn Sie Gäste empfangen

24

FAMILIE

24 Gesundheits-Checks
Welche Voruntersuchungen
sind sinnvoll, welche nicht?

Die Ladenhüter





- 32 Reise durch die Welt des Wissens**
Weltwunder der Neuzeit
- 33 Die Tierärztin erzählt**
Gar kein guter Duft
- 35 Hesch gwüst?**
Warum haben Menschen verschiedene Hautfarben?
- 37 Kolumne Silvia Aeschbach**
Warum Verzeihen guttut
- 38 Freud schänke**
Eine Reise nach Alaska

48 ESSEN & TRINKEN

- 48 Whisky aus dem Hochland**
Zu Besuch bei Glen Grant
- 54 Im Coop-Regal**
Schüfeli, Schinkli & Co.

- 57 Panettone**
Das etwas andere Mailänderli
- 60 Wein**
Ein Plädoyer für Winzerchampagner
- 64 Marktplatz**
- 68 Rezept**
Seeteufel mit Zitronensabayon
- 73 Süss und gluschtig**
Limetten-Meringue-Pie

74 AKTUELL

- 74 Region**
Wenn man Besuch erwartet, ist ein Braten perfekt. Die Coop-Metzger wissen, wie man welches Stück zubereitet.

- 80 K-Tipp**
Produktetests seit 25 Jahren
- 84 Hinter den Kulissen**
Kreativ unterwegs mit Rayher
- 86 Aktuell**

95 LIFESTYLE

- 95 Mode**
Zeit für Beeren
- 96 Heimwerken mit Stefan Fehlmann**
Neuer Anstrich für alte Plättli
- 98 Ausflugstipp**
Mit dem Segway durch Luzern
- 104 Hotelangebote**
Schweizer Städte entdecken
- 106 Besuch beim Kaiser**
Schreiber/Schneider on Tour

- 111 Kulturtipps**
- 113 TV-Tipps**
- 114 Multimedia**
Virtuelle Hinterlassenschaft: Erben von digitalem Besitz
- 117 Rätsel**

124 BEGEGNUNGEN

- 124 Interview**
David Garrett
- 128 Porträt**
Andrea Turnell
- 131 Forum**
- 132 Leute**
- 134 Schreiber vs. Schneider**

© BOBIS BATHO



Impressum

Coopzeitung
Herausgeber
Coop Genossenschaft
4002 Basel
Jörg Ledermann

Verleger
Patrick Wehrli

Redaktion
Postfach 2550
4002 Basel
Telefon:
0800 400 400
Fax:
0848 400 045
coopzeitung@coop.ch
www.coopzeitung.ch

Chefredaktorin a. i.
Nicole Hättenschwiler

Leiter Layout
Loris Succo

Anzeigenleiter
Kurt Schmid
anzeigen@coop.ch

Druck
Ringier Print AG
Mittelland Zeitungsdruck AG
DZB Druckzentrum Bern AG
Auflage 1823 097
Exemplare (WEMF 2016)
Leserschaft 2 632 000
(WEMF, MACH Basic 2016-2)

Abonnementsdienst
Telefon: 0800 400 400
Fax: 0848 400 045
abo.coopzeitung@coop.ch
www.coopzeitung.ch/abo

Coop Konsumentendienst
Postfach 2550, 4002 Basel
Telefon: 0848 888 444
www.coop.ch/kontakt

Supercard
und Hello Family
Postfach 306, 8706 Meilen
Telefon: 032 323 05 05
info@supercard.ch
www.supercard.ch

Das ausführliche
Impressum finden Sie
im Internet unter
www.coopzeitung.ch/
impressum

gedruckt in der
schweiz

Titelbild: Heiner H. Schmitt; Fotos: Heiner H. Schmitt, Markus Hässig, zvg, Benno Hunziker





Erprobte Gastgeberinnen:
Franziska Bründler (links)
und Simone Müller-Staubli.

OHNE STRESS

Aufgetischt

◆ **Gäste bewirten** Ob ein Abend gelingt, hängt nicht so sehr von einem perfekten Menü ab. Vielmehr braucht es eine gute Planung und entspannte Gastgeber. _____ YVONNE PINI-FERTSCH

Ein Teller Pasta, basta. Oder ein Raclette. So einfach geht einladen. Keine grossen Vorbereitungen, schon gar keine, die einen Gastgeber ins Schwitzen bringen. Aber mal ehrlich: Manchmal – beispielsweise jetzt in der Vorweihnachtszeit – will man als Gastgeber doch auch beeindrucken und ein «richtiges» Essen mit allem Drumunddran auftischen. Das bedeutet dann viel Arbeit: Gästeliste erstellen, Einladung verschicken, Menü- und Getränkewahl planen, ●●●

Fotos: Heiner H. Schmitt

REGELN FÜR GÄSTE

- Lautet die Einladung auf 19 Uhr, pünktlich erscheinen. Niemals vor der vereinbarten Zeit auftauchen – die letzten Minuten der Vorbereitungen sind die wertvollsten für die Gastgeber. Bei einer Einladung ab 19 Uhr nicht mehr als 15 Minuten später eintreffen.
- Ein Gastgeschenk mitbringen. Dabei auf übertriebene Präsente verzichten, um den Gastgeber nicht in Verlegenheit zu bringen. Blumen, Pralines, eine gute Flasche Wein oder Champagner sind zwar nicht originell, aber nie verkehrt. Kennt man den Geschmack des Gastgebers, darfs auch ein Buch oder etwas Persönlicheres sein.
- Blumen auspacken (Papier wegstecken) oder in der Klarsichtfolie überreichen, bitte nicht tropfend nass. In der linken Hand übergeben, so ist die rechte frei für die Begrüssung.
- Nie unaufgefordert in der Küche auftauchen. Diese ist das Refugium des Gastgebers.
- Handy auf stumm schalten.
- Den Gastgeber nicht in lange Gespräche verwickeln, sodass er sich nicht mehr um die anderen Gäste kümmern kann. Keine langfädigen Monologe halten, aber auch nicht den ganzen Abend stumm dasitzen.
- Am Folgetag sich telefonisch, per SMS oder schriftlich mit Karte für den Abend bedanken.



... Tischdekoration bestimmen und schliesslich steht man noch stundenlang in der Küche. Und die Wohnung muss auch noch in Hochglanz erstrahlen. Es soll schliesslich alles perfekt sein, damit sich die Gäste nach kulinarischen und geselligen Stunden mit «Was für ein grossartiger Abend» verabschieden. Kurzum: Als Gastgeber hat man dann nur Stress. «Das muss nicht sein», widersprechen Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli. Die Luzernerinnen sind leidenschaftliche Gastgeberinnen und Herausgeberinnen des Ratge-

bers «Das 9 x 9 der Gastgeberei». «Gut geplant und vorbereitet wird alles nur noch halb so stressig», trösten sie. Der Aufwand der Vorbereitung ist dabei abhängig von der Anzahl Gäste, dem Zweck der Einladung, vom Menü und Rahmenprogramm. Eine sorgfältige Planung kommt dabei nicht nur dem Gastgeber zugute, sondern auch den Gästen. «Diese freuen sich, weil der Gastgeber mehr Zeit mit ihnen verbringen kann.»

Die Anstandsdame
über Umgangsformen:
www.coopzeitung.ch/gastgeber

Freude am Verwöhnen
Wie aber schafft man es,
ein guter Gastgeber zu
sein und den Gästen

Zu einer edlen Tafel gehören Stoffservietten einfach dazu. Es ist eine Form von Wertschätzung dem Gast gegenüber.



Eine stimmungsvolle Tischdekoration braucht Zeit, unbedingt bei den Vorbereitungen daran denken. Bei floralen Arrangements bitte keine stark duftenden Blumen verwenden.

(und sich selbst) einen unvergesslichen Abend zu bereiten? «Es braucht Übung, Gelassenheit – und ja – viel Arbeit», erklärt Simone Müller-Staubli, die sich als Absolventin der Hotelfachschule Lausanne mit Gästebewirten bestens auskennt. «Eigenschaften wie Grosszügigkeit, Unkompliziertheit und Herzlichkeit sind weiter gute Voraussetzungen für tolle Gastgeber. Man muss einfach Freude daran haben, Gäste zu verwöhnen und ihnen das Gefühl vermitteln, willkommen zu sein.» Mit jeder Einladung wird man erfahrener und kompetenter. Das haben auch Franziska Bründler und Simone



Das 240 Seiten starke Handbuch liefert Tipps von der Planung über die Durchführung bis zum Abschluss einer Einladung: www.9mal9.ch

KLEINE CHECKLISTE FÜR GASTGEBER

Zwei Wochen vor dem Anlass:

- Gäste nach Lebensmittelallergien befragen
- Nachbarn vorwarnen
- Parkplatzsituation abklären

Am Vortag:

- Eis für Drinks organisieren
- Getränke kühl stellen
- Tisch eindecken, so sieht man, was noch fehlt
- Outfit bereitlegen

Am Tag der Einladung:

- Ablagefläche schaffen für Gastgeschenke und Vasen bereitstellen
- Platz machen im Schirmständer und an der Garderobe
- Toilette mit frischer Seife und Gäste-Handtüchern ausstatten; in einen kleinen Korb ein «Muster» legen, damit die Gäste wissen, wohin mit dem benutzten Tuch
- weiches WC-Papier und Ersatzrollen bereitstellen
- persönliche Hygieneartikel und Medikamente wegräumen
- herumliegende Post versorgen
- Spülmaschine und Abfalleimer leeren
- Flaschenöffner bereitlegen
- Wohnung fein beduften
- Arbeitsplan für die Zubereitung aufstellen und Zeitangaben zu jedem Rezept notieren
- Wohnung schön beleuchten
- Aschenbecher auf dem Balkon bereitstellen und eine Sitzgelegenheit (Lammfell und Kuschelecke im Winter)

Nach dem Anlass:

- Auflisten, wer eingeladen war und was serviert wurde. Das erleichtert die Menüwahl bei Folgeeinladungen.

TITELGESCHICHTE

Liebevoll arrangierte Häppchen zum Empfang sind ein Herzöffner. Wer keine Zeit mehr hat, Grissini und Co. selber zu machen, darf auch auf Convenience-Produkte (etwa von Betty Bossi) zurückgreifen.



TISCHLEIN DECK DICH

Für ein festliches Gedeck muss man in der Länge circa 70 cm pro Gast berechnen. Flüssiges wird rechts vom Teller platziert, Festes wie der Brotteller links davon. Dessertbesteck zeigt in die Richtung, in der es benutzt wird.



Nie mehr als drei Gläser aufstellen, wobei das Rotweinglas (Mitte) sich nach dem Messer des Hauptgangs richtet. Aus Platzgründen können die Gläser auch in Traubenform gestellt werden.

Fotos: Heiner H. Schmitt; Infografik: Jacob Kadomas

... Müller-Staubli erlebt: Der gemeinsame Geburtstag am 9. September veranlasste sie vor drei Jahren, für je neun Freunde neun Gänge zu kochen. Ein ambitioniertes Unterfangen, wie sie zugeben: «Wir hatten uns etwas mit dem Menü übernommen und mussten schliesslich Fertigspätzli servieren.» Trotz dieses kleinen Malheurs war damit die Idee geboren, unter dem Label «9 x 9» jeweils am 9. jeden Monats ein Dinner in neun Akten zu organisieren. Die 33-jährige Simone Müller-Staubli ist dabei für die Kulinarik zuständig, Designexpertin Franziska Bründler (35) für die Ästhetik. Mittlerweile haben die beiden Frauen, für die die Gastgeberei

ein vielseitiges und kreatives Hobby ist, rund 1700 Gäste bewirte.

Konfliktpotenzial Gast

Ein schöner Abend ist kein Zufallsprodukt und hängt von mehreren Faktoren ab. «Mit einem guten Mix an Gästen, gutem Essen und passendem Wein, einem angenehmen Ambiente und einem herzlichen Gastgeber stehen die Chancen gut», erklärt das eingespielte Duo. Entscheidend ist sicher die Wahl der Gäste. Manchmal harmonisieren Menschen einfach nicht, das birgt einiges Konfliktpotenzial – dementsprechend ist die Stimmung. Man sollte daher darauf achten, dass die eingeladenen Personen zuein-

anderpassen und gewisse Gemeinsamkeiten wie Sport, Reisen, Essen und Trinken haben. So ist schon mal für ausreichend Gesprächsstoff gesorgt. Und wer ein, zwei Schweiger einlädt, braucht dazu einen gesprächigen Gast.

Bitte nicht zu diszipliniert

Als Gastgeber ist man die zentrale Person des Abends, daher sollte man nicht zu nervös und überambitioniert agieren. Das Streben nach Perfektion geht oft zu Lasten von Spontaneität und Geselligkeit. «Der Abend wird so gespannt, wie man selber ist», bestätigt Franziska Bründler. «Ist man gestresst, überträgt sich das auf die Besucher, die



Namensschilder, von Hand beschriftet, geben der Einladung eine noch persönlichere Note. Ein aufmerksamer Gastgeber vergisst nie, nachzuschicken.



„Gut geplant wirds nur halb so stressig.“

Simone Müller-Staubli, Gastronomin

das Gefühl bekommen, eine Last zu sein.» Bei der Menüwahl raten die Expertinnen davon ab, sich zu viel zuzumuten. Natürlich ist ein Fünf-Gänger nicht zu verachten; aufwendige Gerichte können aber überfordern. Wer als einladende Person den ganzen Abend hektisch zwischen Küche und Tisch pendelt oder – noch schlimmer – kaum aus der Küche kommt, macht etwas falsch. Lieber auf Nummer sicher gehen und bereits Erprobtes oder ein Drei-Gang-Menü, das sich vorbereiten lässt, servieren. Aber auch dann kann etwas schief gehen. Was, wenn die Suppe zu dünn ist oder das Steak verkohlt? «Mit Charme darauf reagieren, damit

bekommt man so kleine Pannen wieder ins Lot», rät Franziska Bründler.

Fazit

Personen mit wahren Gastgeberqualitäten haben viele Dinge parallel im Griff, schenken ihren Gästen ihre volle Aufmerksamkeit und reagieren auf Missgeschicke souverän und gelassen, frei nach Horaz: Ein Gastgeber ist wie ein Feldherr. Erst wenn etwas schiefgeht, zeigt sich sein Talent. ●

Paare getrennt setzen?

Schuhe an oder aus?

Mehr dazu auf Seite 19. ●●●

Ein Hoch auf souveräne Gastgeber(-innen): Ein Apéritif zur Einstimmung gibt den Gästen die Gelegenheit, sich kennenzulernen und miteinander ins Gespräch zu kommen.



Sitzordnung gut überlegen

◆ Gastgeber-Fragen Die Expertinnen antworten.

Darf man Gäste bitten, die Schuhe auszuziehen?

Gemäss Knigge ist dies nicht angebracht. Die Schuhe sind Teil des Outfits, und ohne sie wirkt dieses nur halb so elegant. Das gilt auch für den Gastgeber, der darauf verzichten sollte, seine Gäste in Adiletten zu empfangen. Wenn ein Gast seine Strassenschuhe ausziehen will, sollte man dies gestatten und Pantoffeln oder Socken parat haben, sofern er nicht seine eigenen Hausschuhe mitbringt.

Wohnungsführung – ja/nein?

Gäste zu Hause empfangen, ist keine Verpflichtung, das Privatleben auf dem Serviertablett zu präsentieren. Eine Wohnungsbesichtigung ist für den Gast, der zum ersten Mal eingeladen ist, aber eine gute Gelegenheit, etwas mehr über den Gastgeber zu erfahren. Als Faustregel gilt: Wohnzimmer und Küche zeigt man bereitwillig, ob man das Schlafzimmer präsentiert, liegt im eigenen Ermessen und empfiehlt sich nur bei offensichtlichem Interesse des Gastes.

Tischordnung – Paare trennen?

Die Sitzplatzverteilung ist eine heikle Angelegenheit und kann ausschlaggebend sein für die Stimmung. Als Gastgeber sollte man sich darum genug Zeit nehmen, um eine ausgewogene Tischordnung aufzustellen. Personen mit ähnlichen Interessen oder jene, die sich kennen, zusammenzusetzen, garantiert genug Gesprächsstoff. Das Zusammensetzen von Paaren ist zwar kein Muss, wird aber von vielen geschätzt. Insbesondere für schüchterne Gäste ist die räumliche Trennung vom Partner schlimm und kann ein Stimmungsdämpfer sein. Interessante Gespräche und neue Bekanntschaften ergeben sich aber oft erst, wenn Paare getrennt platziert werden. Dabei sollten diese aber Blickkontakt haben.

Ist es vertretbar, ein Fertiggericht zu servieren?

Der Gastgeber entscheidet selbst, wie viel Zeit er zum Kochen investieren möchte und wo er lieber auf ein bewährtes Produkt zurückgreift. Wichtig aber ist, bei Convenience-Produkten auf gute Qualität zu achten und nie etwas

Eingekauftes als selbst gemacht zu deklarieren.

Essen versalzen, Wein korkig, die Gespräche flau – wie rettet man den Abend?

Mit Humor und Ehrlichkeit. Es kann nicht jeder Abend einzigartig sein und man selbst ist auch nicht immer in Topform, um den Unterhalter zu spielen. Bloss nicht so tun, als hätte man alles im Griff. Solche Situationen gehören zum Gastgebersein – deshalb ja nicht die Lust am Einladen verlieren.

Soll der Gastgeber das Gespräch «steuern»?

Der Gastgeber ist nicht allein für die Gesprächsführung verantwortlich. Aber er übernimmt die Rolle eines Moderators und sollte dafür sorgen, dass das Gespräch am Laufen bleibt und sich alle einbringen können. Bei heiklen Themen wie Geld, Politik, Krankheit oder Religion liegt es an ihm, elegant auf das nächste Thema auszuweichen. Er kennt seine Gäste eventuell schon besser und kann dann auf Themen hinweisen, welche die Gäste verbinden. So entstehen schnell gute Gespräche. ●