

# küchen

SONDERAUSGABE VON

traumhaus

Archi-  
+Technik  
tektur

DAS THEMENMAGAZIN FÜR PLANEN, BAUEN, WOHNEN

AUSGABE 2019

Das Themenmagazin für Planen, Bauen, Wohnen

küchen [2019]

## ZUR VORSPEISE IDEEN

Amuse-Bouche fürs Auge: Von puristisch bis extravagant – diese Küchenmodelle bieten für jeden Geschmack etwas.

## ZUM HAUPTGANG RATGEBER

Herzhaftes für den Magen: Planungshilfen, Geräteneuheiten und Hintergründe für individuelle Bedürfnisse.

## ZUM DESSERT SINNliches

Schönes für die Seele: Alles, was Gastgeber wissen müssen, und dekorative Accessoires zum Verlieben.

**RALPH  
SCHELLING**

DER PROFI FÜR  
PRIVATE KÜCHEN

Berücksichtigen Sie bei der Tischordnung die Gemeinsamkeiten der Gäste. So fördern Sie rege Tischgespräche.



# TIPPS FÜR DIE GASTGEBEREI

Die Traumküche ist gebaut, nun darf das auch gefeiert werden. Wie wäre es mit einem Dinner mit Freunden? Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli – die Autorinnen des Buchs «Das 9×9 der Gastgeberei» – verraten ihre Tipps, mit denen Sie als Gastgeber punkten können – von der Einladung über die Dekoration bis zum Gastgeschenk.

REDAKTION DONIKA GJELOSHI FOTOS SIMONE VOGEL, CLAUDIA LINSI

## 👤 DIE GÄSTE 👤

### Wen lade ich ein?

Wichtig ist immer, dass die Gäste Gemeinsamkeiten haben, egal ob man sich im Vorfeld kennt oder nicht. Schliesslich macht es grossen Spass, wenn über spannende Themen diskutiert wird.

## 🕒 DER ZEITPLAN 🕒

### Wann verschicke ich die Einladungen und in welcher Form?

Das hängt davon ab, wie «offiziell» die Einladung ist. Geburtstage sollten mindestens zwei Monate im Voraus angekündigt werden. Ein Nachtessen mit Freunden kann je nach Terminplänen der Beteiligten sehr spontan stattfinden. Ob schriftliche Einladung oder SMS: Es kommt auf den Anlass an. Wichtig ist, dass die Einladung authentisch ist und von Herzen kommt. Für die Kücheneinweihung könnte man zum Beispiel mit der Karte eine kleine Gewürztüte mitschicken.

### Wann plane ich das Menü, und wann erledige ich die Einkäufe?

Hier gilt das Motto «Was du heute kannst besorgen, verschiebe nicht auf morgen!». So kann kurz vor der Einladung der Fokus auf die Frischprodukte gelegt werden.

### Wie teile ich mir die Zeit am Tag X ein?

Das Menü definiert den Zeitplan – je nach Aufwand und je nach den jeweiligen Vorbereitungszeiten. Es lohnt sich, etwas Reserve einzuplanen, denn bekanntlich kommt nicht immer alles so, wie es muss. Verzögerungen im Zeitplan können Sie kaschieren, indem Sie beispielsweise den Apéro etwas ausdehnen oder einen kleinen Zwischengang wie ein Sorbet oder eine vorbereitete Suppe servieren.

### Wann schicke ich die Gäste wieder nach Hause?

Normalerweise merken die Gäste selbst, wann es Zeit ist zu gehen. Falls die Gastgeber müde sind, gibt es einige kleine Tricks: langsam mit dem Abräumen beginnen, keinen Alkohol mehr nachschenken oder erwähnen, dass man am nächsten Tag einen strengen Tag hat.

## 🍴 DAS MENÜ 🍴

### Was soll ich kochen?

Es muss nicht immer teures Rindsfilet sein. Im Gegenteil – bei einer spontanen Einladung reicht ein Teller Pasta mit einer oder mehreren Flaschen Wein. Oder lassen Sie sich vom Markt inspirieren, so kommt automatisch ein saisonales Gericht auf den Tisch.

### Welche Vorbereitungen muss ich bezüglich Menü treffen?

Die Gänge dürfen abwechslungsreich sein, das Menü sollte aber einen roten Faden haben. Fragen Sie vorab bei Ihren Gästen nach, ob jemand eine Allergie oder eine Unverträglichkeit hat, so können Sie darauf reagieren und werden nicht erst am Abend damit überrascht.

### Mit welchen Mengen bei Zutaten und Getränken muss ich rechnen?

Das richtet sich nach den Gästen, je nach Esser und Trinker. Ein durchschnittlicher Esser wird mit 600 bis 800 Gramm verarbeiteten Nahrungsmitteln satt. Dazu zählen auch der Apéro und die Suppe. Am besten geht man nach den Mengen im Rezept. Je mehr Gänge Sie auf-tischen, desto kleiner sollten die Mengen sein. Bei Getränken gilt der Grundsatz: ein Deziliter pro Gang und Gast.

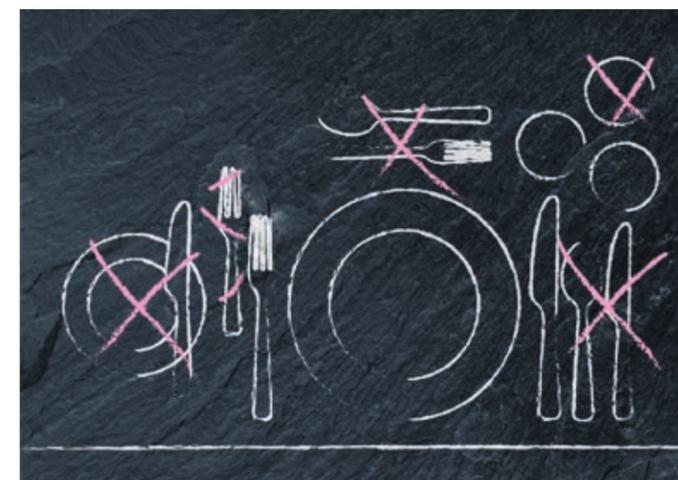
## 🍴 DAS GEDECK 🍴

### Wie deckt man den Tisch richtig?

Aufgedeckt wird von innen nach aussen: Man beginnt mit dem Besteck für den Hauptgang und erweitert nach aussen bis zum Besteck für den ersten Gang. Das Richtglas ist das Rotweinglas, es steht circa einen Zentimeter über der Spitze des Messers für den Hauptgang. Für die lockere Anordnung genügen das Besteck für den Hauptgang sowie ein Weinglas und ein Wasserglas. Bei Bedarf kann man mit dem Gang das entsprechende Geschirr jeweils nachdecken.

### Welches Geschirr wähle ich? Worauf muss ich achten?

Dies ist ganz nach Geschmack und Infrastruktur unterschiedlich. Oft macht man sich zu viele Gedanken darüber, nicht das richtige



Bei der lockeren Anordnung fallen das Gedeck für die Vorspeise und das Dessert sowie das zweite Weinglas weg.



Optisch und olfaktorisch ein Highlight: Mit Rosmarinzwiegen und Namensschildern gebundene Servietten.

Geschirr oder nicht genügend schöne Gläser zu haben. Dabei ist «Mix & Match» auch völlig okay und ein super Gesprächsthema.

## DIE DEKORATION

### Welche Dekorationselemente brauche ich?

Blumen und Kerzen sind ein Muss – alles andere wie Namensschilder und Serviettenringe sind «nice to have». Toll ist es, wenn alles zusammenpasst und es ein schönes Bild auf dem Tisch ergibt.

### Wie erziele ich mit wenig Aufwand einen grossen Effekt?

Das gelingt am besten mit ausgefallenen Stücken, vielleicht mit etwas aus dem Brockenhaus oder mit einem Erbstück. Wenn man dazu eine Geschichte erzählen kann, kommt das bei den Gästen immer gut an. Spielen Sie beim Anrichten mit den Farben, sodass es nicht allzu einheitlich aussieht. Kräuter oder essbare Blumen zum Dekorieren sorgen für einen schönen Teller.

## DIE ATMOSPHÄRE

### Womit schaffe ich eine gemütliche Ambiance?

Mit Kerzen, guter Luft und unaufdringlicher Hintergrundmusik. Wichtig: Verwenden Sie immer neue Kerzen und nie Duftkerzen. Die gehören ins Badezimmer, aber nicht auf den Tisch. Lüften Sie die Räume ausgiebig, bevor die Gäste eintreffen. Wenn Sie einen Raumduft wählen, sollte dieser natürlich und sehr dezent sein und nicht die feinen Düfte der Gerichte übertönen. Mit gemütlicher Hintergrundmusik liegen sie nie falsch. Ansonsten könnten Sie die Playlist auf das Thema des Anlasses abstimmen.

## DIE SITZORDNUNG

### Ja oder nein?

Jein – an gewissen Abenden braucht es eine Sitzordnung und damit auch das Namensschild. Es ist aber auch schön, wenn man nach dem Apéro spontan entscheiden kann, wer wo sitzt.

### Welche Optionen gibt es für die Sitzordnung?

Nach Möglichkeit sollten Damen und Herren abwechselnd platziert werden. Paare werden nebeneinander oder vis-à-vis gesetzt, damit sie ab und zu ein Wort miteinander wechseln können. Entweder platziert man jene Freunde beisammen, die sich gut kennen, oder man mischt die Runde auf, damit neue Bekanntschaften entstehen. Achtung: Paare auseinanderzusetzen sollte vermieden werden, das kommt nicht bei allen gut an. Das Gastgeberpaar sollte dagegen nicht nebeneinander sitzen, da beide ab und zu in der Küche verschwinden und dadurch eine grosse Lücke am Tisch entstehen würde.

## DAS GESCHENK

### Womit könnte ich die Gäste überraschen?

Als Gastgeber kann man den Gästen mit einer kleinen Aufmerksamkeit seine Dankbarkeit für den schönen Abend ausdrücken. Das Give-away sollte klein sein und einen Bezug zum Abend haben. Zum Beispiel können Sie das aromatisierte Öl, welches Sie mit Brot aufgetischt haben, in kleinen Fläschchen mitgeben.

### Was eignet sich als Gastgeschenk für den Gastgeber?

Natürlich ist es toll, etwas zu schenken, bei dem man weiss, dass die Gastgeber Freude daran haben. Blumen sind immer eine schöne Geste, auch eine Flasche Wein kommt fast immer gut an. Ansonsten eignen sich auch eine Köstlichkeit aus dem Spezialitätenladen oder Pralinen aus der Confiserie als Gastgeschenk. Oder wie wäre es mit einem gebundenen Strauss frischer Kräuter? ✧



Links: Wenn die Gäste nicht nach Hause gehen wollen, können Sie mit dem Abräumen ein dezentes Signal setzen.

Rechts: Kleiner Aufwand, grosser Effekt – warum den Tisch nicht mit Blumen in einer kunstvollen Tasse dekorieren?