

# Schön, dass ihr da seid!

Natürlich wissen Sie, **wie sich ein guter Gastgeber verhält**. Aber ein paar offene Fragen bleiben ja immer. Hier sind die 18, bei denen man geteilter Meinung sein kann



Illustration: Stephanie Wunderlich

## 1 Muss ich mich vorher nach kulinarischen Vorlieben (oder Unverträglichkeiten) meiner Gäste erkundigen?

Sie müssen gar nichts – aber haben Sie schon einmal gesehen, wie eine Freundin erst im Dekolleté, dann im ganzen Gesicht hummerrot wird und schließlich heftig nach Luft japst? Kein schöner Anblick (und gefährlich obendrein). Ersparen Sie sich und Ihren Gästen solche Aufreger. Und noch ein Argument: Unberührte Teller werfen kein gutes Licht auf Sie als Koch. Besser also, Sie fragen vorher.

## 2 Eine Bekannte will spontan noch ihre Cousine und deren Freund mitbringen. Darf ich das auch ablehnen?

Sicher, Sie sind der Regisseur, Sie bestimmen die Spielregeln. Verweisen Sie einfach freundlich darauf, dass es ein Fest in kleiner Runde werden soll. Oder noch pragmatischer: dass Sie nur einen Tisch für acht Personen haben.

## 3 Was mache ich mit der Single-Freundin? Muss ich für sie einen Single-Mann dazu einladen?

Heikel! Verkuppelungsversuche kommen nicht immer gut an. Also bitte nur, wenn die Betroffenen eingeweiht und einverstanden sind, sonst wird's schnell peinlich. Wer es aber versteht, diskret verschiedene Singles unter Paare zu mischen, darf hoffen, dass seine Absicht unentdeckt bleibt. Beste Voraussetzung, dass sich zwei Singles sympathisch finden.

## 4 Darf ich meine Gäste bitten, etwas mitzubringen?

Unbedingt, zumindest wenn Sie ein Fest in lockerem Rahmen planen. Außerdem gilt: Wer sich im Freundeskreis öfter als Gastgeber engagiert, weil er als Einziger einen großen Garten oder ein Wochenendhäuschen hat, muss sich definitiv auf Mithilfe verlassen können.

## 5 Darf ich meine Gäste bitten, am Eingang die Schuhe auszuziehen?

Bringen Sie Ihre Gäste gern in Verlegenheit? Oder hegen Sie ein heimliches Interesse an Design und Zustand fremder Socken? Dann nur zu. Wer mehr Wert darauf legt, dass die Gäste sich gut fühlen, sollte das lassen und lieber nach dem Fest saugen.



## 6 Was mache ich mit mitgebrachtem Wein? Bloß nicht öffnen. Es sei denn, Sie haben

a) Ihre Gesichtszüge jederzeit perfekt unter Kontrolle und können b) Ihrem erwartungsfroh dreinblickenden Gast etwas unverfänglich Schwammiges über den – unter Umständen – ungenießbaren Tropfen erwidern. Ist das nicht der Fall, halten Sie sich c) an die Regel, dass der Gastgeber den Wein passend zu den Speisen wählt. Dann hat er auch die perfekte Temperatur.

## 7 Sollte ich nur kochen, was ich schon vorher ausprobiert habe?

Ja und nein.

Ja, weil es Freundschaften kosten kann, wenn Sie hoch motiviert, aber ahnungslos alles versauen. Und nein, weil es durchaus Rezepte gibt, auf die Sie sich blind verlassen können. Ohne jetzt angeben zu wollen, aber in Hamburg sitzt eine Food-Zeitschrift, die einen unfassbar großen Aufwand betreibt, damit die Rezepte hundertprozentig funktionieren. Sollten Sie also »essen & trinken«-Rezepte kochen, sind Sie auf der sicheren Seite. Immer vorausgesetzt, Sie halten sich auch wirklich genau an das Rezept.



## 8 Darf ich meine Gäste zum Schnippeln einspannen?

Sagen wir es mal so: Eine kleine Vorwarnung wäre angebracht. Das Motto sollte also eher »Wir kochen zusammen« lauten. Dann spricht nichts dagegen, und jeder weiß, was ihn erwartet. Haben Sie aber Einladungen auf Büttenspapier verschickt, und Sie drücken ahnungslosen Menschen, die womöglich stundenlang für Sie an ihrem Outfit gearbeitet haben, Sparschäler und Kartoffeln in die Hand, kann es unter Umständen zu Irritationen führen.

## 9 Sollte ich eine Sitzordnung vorgeben?

Das kann zu Verstimmungen führen. Wer allerdings vermeiden möchte, dass sich immer die gleichen Grüppchen bilden, darf eingreifen. Schließlich sind Sie der Regisseur (siehe Frage 2).

## 10 Was mache ich, wenn sich ein Gast verspätet?

Es gibt Handys. Fragen Sie einfach nach, ob derjenige gleich, sehr viel später oder gar nicht kommt. Kann man ihn nicht erreichen, ist eine Wartezeit von 15 Minuten ausreichend. Dann sollten die anderen Gäste nicht mehr gezwungen sein zu darben – ganz abgesehen davon, dass es dem Essen vermutlich nicht guttut.

## 11 Muss ich eine Tischdecke auflegen oder darf ich meinen Holztisch zeigen?

Alles, was schön ist, kann für Gäste nicht falsch sein. Bei einer Holzplanke aus dem Baumarkt wäre ein Tischtuch sicher nicht schlecht, beim 300 Jahre alten Refektoriumstisch jedoch ein Jammer.

## 12 Sind Papierservietten okay oder müssen es Stoffservietten sein?

Stoffservietten sind eindeutig schöner und werten jegliche Tischdeko auf. Ein hübscher Holztisch, mit schlichtem Geschirr und Gläsern, ein paar Kerzen und guten Stoffservietten – das reicht oft schon. Wer große Partys veranstaltet, wird dennoch (allein aus praktischen Gründen) auf Papierservietten umsteigen.

## 13 Gebe ich die Linie vor oder trinkt jeder, was er will?

Kommt auf die Veranstaltung an, zu der Sie laden: Wenn Freunde kommen und sich alle sowieso an Ihrem Kühlschrank mit Speisen bedienen, können sie auch dazu trinken, was sie wollen. Veranstalten Sie aber ein schönes Essen, sollten Sie zwei oder drei Möglichkeiten präsentieren. Entsprechend temperiert, versteht sich.

## 14 Was mache ich, wenn der Wein korkt?

Die nächste Flasche öffnen! Wenn Sie jedoch auf Nummer sicher gehen wollen, kaufen Sie einfach Wein mit Schraubverschluss.



## 15 Und was mache ich, wenn mein Essen misslingt?

Denken Sie an andere Katastrophen: also Ruhe bewahren, retten, was zu retten ist, einen Gang ausfallen lassen, auf Plan B (Pizzaservice?) zurückgreifen und bei alledem auf den Humor der Gäste hoffen.

## 16 Sind ein Aperitif und der Espresso nach dem Essen eigentlich zwingend?

Sie gehören zu einem guten Essen schon dazu, bilden den Auftakt und setzen einen Schlussspunkt.



## 17 Um zwei Uhr bin ich todmüde.

Darf ich meine Gäste rauswerfen? Und wie mache ich das galant?

Feinfühlige Gäste gehen von selbst. Sitzfleisch haben meistens nur ein oder zwei. Die dürfen Sie hinauskomplimentieren. Fragen Sie etwa: „Wer will zum Abschluss noch einen Espresso?“, das sollte deutlich sein. Wenn keine Reaktion kommt, danken Sie einfach für das Kommen, sagen Sie, wie viel Freude Sie daran hatten und dass Sie leider am nächsten Morgen früh rausmüssen und deshalb die tollen Gespräche gern ein anderes Mal weiterführen würden. Wenn das nicht hilft: nie mehr einladen.

## 18 Muss ich angetrunkenen Gästen einen Schlafplatz für die Nacht anbieten?

Wenn Sie a) alleinstehend sind und es sich b) bei besagtem Gast um Hardy den Grabscher handelt, lieber nicht. In jedem Fall aber gilt: Ein guter Gastgeber kümmert sich um seine Gäste, er lädt sie ein, weil sie ihm wichtig sind. Er wird also für Hardy eine Lösung finden. Entweder nimmt ihn ein anderer im Auto mit oder Sie bestellen ihm ein Taxi. Gästebett oder Sofa geht natürlich auch. Aber mal ehrlich: Würden Sie gern mit Kater auf der Couch eines Bekannten aufwachen wollen? Eben.

Wir bei »e&t« glauben schon zu wissen, was sich bei Tisch gehört. Um aber benimmmäßig auf dem neuesten Stand zu sein, haben wir unsere Fragen auch noch mal mit der Etikette-Expertin Nandine Meyden diskutiert. Ihr Buch „Tisch-Manieren“ (humboldt, 9,95 Euro) ist gerade in aktualisierter Auflage erschienen – für alle, die jetzt auch noch wissen wollen, ob es wirklich erlaubt ist, die Hähnchenschenkel mit der Hand zu essen.