

VON SILVIA SCHAUB

Mit 15 291 Gängen für 1699 Gäste bringen die zwei engagierten Gastgeberinnen reichlich Erfahrung mit. Doch kann auch den Frauen Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli 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.

Das Thema «Missgeschicke» ist in ihrem eben erschienenen Buch «Das 9x9 der Gastgeberei» nur eines von vielen wertvollen Kapiteln, das die beiden Luzernerinnen 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, die in der Designbranche arbeitet. 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 der 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, Ehekrise, Krankheit).

«Die Gastgeber-Rolle 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 schön illustriert und kurzweilig zu lesen sind.

Wieso übrigens das Buch mit der Zahl 9 spielt, hat seinen Grund. Der 9. 9. ist das Geburtsdatum der Autorinnen. Anfangs wollten sie einfach für je neun Gäste neun Gänge kochen. Daraus hat sich ein Konzept entwickelt, sodass sie nun vom Oktober bis Mai am 9. Tag des Monats ein Dinner in 9 Akten servieren. Weil die Gäste immer wieder fragen, ist die Buchidee entstanden. Franziska Bründler: «Wir möchten damit den Gastgebern helfen, ihren Anlass entspannter geniessen zu können.»

Franziska Bründler, Simone Müller-Staubli, «Das 9x9 der Gastgeberei», Applaus-Verlag, 240 S., Fr. 49.–, Anmeldung für die Anlässe auf [www.9x9.ch](http://www.9x9.ch)

# Häppchenweise zum guten Gastgeber

Gäste zu empfangen, ist eine Kunst. Wie sie gelingt, zeigt ein neues Buch



Franziska Bründler (l.) und Simone Müller geben kluge Tipps, wie man Gäste bewirten.

SIMONE VOGEL UND CLAUDIA LISI

## 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, auch 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.

## ENTKORKT

### LEGENDÄRE DEGUSTATION

Am vergangenen Montagabend lud die renommierte Malanser Winzerfamilie Donatsch einige Pressevertreter zu einer Degustation ihrer besten Weine aus fünf Jahrzehnten. Äusserer Anlass dazu bot der Abschluss der Renovierungsarbeiten des neu erworbenen Weinkellers im Amstein-Haus, das gleich gegenüber der Winzerstube zum «Ochsen» auf der anderen Seite der Strasse steht.

Der 400 bis 500 Jahre alte Gewölbekeller gehörte früher einmal dem Bistum Chur und war wohl, mutmassen die Donatschs aufgrund noch vorhandener Spuren, der Ort, wo der berühmte Completer aus Malans gekeltert wurde. Ein Auge auf den historischen «Completerkeller» geworfen hatten Vater und Sohn Thomas und Martin Donatsch schon lange. Als vor einiger Zeit die Strasse vor ihrem Haus saniert wurde, nutzten sie die Gelegenheit und erstellten sogleich einen Keller unter der Strasse, der den Weinkeller ihres Hauses mit jenem des Nachbarhauses unterirdisch verbindet.

Der neue Keller war aber nur ein Grund für die Pressedegustation: Zu feiern gab es mit dem 2014er auch den 30. Jahrgang Chardonnay und mit dem 2013er Pinot noir 40 Jahre Barrigue-Ausbau. Die beiden neusten Jahrgänge sind denn auch Highlights des Weinguts Donatsch. Der mineralische **Chardonnay Passion 2014** überzeugt mit seinem fein austarierten Verhältnis zwischen üppigem Stoff und markanter Säure, aus dem eine fast schon burgundische Eleganz resultiert (17,5 Punkte, Fr. 30.–). Sehr burgundisch kommen auch der **Pinot noir Passion 2013** und der zurzeit noch nicht erhältliche **Pinot noir Unique 2013** daher, der nach Aussage des zweifachen Pinot-noir-Weltmeisters Martin Donatsch gar der beste je von ihm erzeugte Pinot ist (18,5 Punkte, Preis auf Anfrage). Die zwei noch viel zu jungen Weine erinnern mit ihrer klaren Terroir-Betonung jedenfalls sehr an einen Premier Cru bzw. Grand Cru aus dem von den Donatschs so bewunderten Burgund.

ANDREAS KELLER



### PINOT NOIR PASSION 2013

**Produzent:** Weingut Donatsch, Malans

**Herkunft:** Malans

**Appellation:** Graubünden AOC

**Rebsorte:** Pinot noir

**Beste Trinkreife:** jetzt bis mindestens 2025

**Passende Gerichte:** Linsengerichte, Schmorbraten, Wild

**Bewertung:** 18 Punkte

**Bezugsquelle:** Weingut Donatsch,

Sternengasse 6, 7208 Malans,

Tel. 081 322 11 17,

[www.donatsch-malans.ch](http://www.donatsch-malans.ch), Fr. 36.–.

## AUFGETISCHT

### Küchen-Poesie im Centovalli

Über ein so schönes, verwünschtes Restaurant lauthals jubelnd zu schreiben, ist Verrat an den Eingeweihen. Aber wie könnten wir nicht öffentlich schwärmen von Pentolino? Selber schuld, wer beim nächsten Locarno-Besuch nicht ins blauweisse Centovalli-Bähnli steigt und losfährt, vorbei an Verscio, selbst von Intragna noch ein paar Kilometer weiter bis nach Verdasio. Endlich dort, gehts zu Fuss 25 Minuten die kleine Strasse hinauf ins Dorf – und hinein ins Glück: Gleich neben der stolzen Kirche ins kleine Ristorante Pentolino, wo Daniele Blum steht, dieser so sorgfältige und fantasievolle Koch. Wie er Speisen zubereitet, mit einem kleinen Strich verfeinert – oder auch mal ironisiert –, aber immer die Tessiner Tradition im Auge hat, ist

grossartig. Eine «Forchetta di pasta fresca fatta a modo mio» – eine Gabel voll frische Pasta nach meiner Art – ist mit etwas Fisch sanft erweitert. Gleich danach Hirsch-Saltimbocca auf Risotto aus dem Onsernonetal, dazu Sauce aus Americano-Trauben! Mittendrin in diese Köstlichkeiten ein kleines Raclette mit Bedretto-Käse? Das geht spielend, schliesslich locken alsbald die «poesie di dolcetti»: ein Turm kleiner, süsser Köstlichkeiten.

Wer weiss, vielleicht hat das nächste Mal ja tatsächlich Daniele Blums Vater frische Forellen gefischt, wie es die Karte verspricht. Dem kulinarischen Zauberschauspiel zuzutrauen wäre es. Muss es erwähnt sein? Im Keller liegt das Beste aus dem Tessin.

CHRISTIAN BERZINS



Daniele und Doris Blum im Ristorante Al Pentolino, 6655 Verdasio. Tel. 091 780 81 00, [www.alpentolino.ch](http://www.alpentolino.ch). Geöffnet: Bis 2. 11., Do, Fr und Sa 11.30–14.30 Uhr und 18.30–21.30 Uhr, So 11–16 Uhr.

**KÜCHE** Die Tessiner Tradition verspielt erweitert

**SERVICE** Locker, zurückhaltend und sicher

**AMBIENTE** Draussen an Steintischen, drinnen urchig schön

**PREISE** Jeder Franken lohnt sich, 5-Gang-Menü Fr. 79.–

## AUFGEFALLEN

Ein **Bügelsystem** muss in erster Linie **einfach in der Handhabung** sein – und natürlich **perfekt bügeln**. Wenn es dann auch noch gut aussieht, umso besser. Das jüngste Modell aus dem Hause **Laurastar**, «**Swiss Edition**», kann mit allen diesen Punkten auftrumpfen. Das von **Designer Antoine Cahen von den Ateliers du Nord** entworfene Modell ist in nur drei Minuten einsatzbereit, schaltet sich nach zehnminütigem Nichtgebrauch automatisch aus und verfügt in der neuen Variante auch über einen praktischen Selbstreinigung des Kabels. (SC)

Im Fachhandel erhältlich, Fr. 599.–

