



Genuss

Dienstag erscheint die zehnte und letzte Genießerzeitung. Zum Abschied geht es in die Weihnachtsbäckerei.



Gestatten, Luigi - Koch und Genießer.

Es wird Zeit, an Weihnachten zu denken. Wie in Italia essen Deutsche großes Festessen - aber nicht mit Pasta.

Ideen dazu gibt es auf der nächsten Genuss-Seite am Montag. Ciao

Gabel auf den Teller, Handy in die Tasche

BENIMM Imagetrainer Andreas Weinzierl gibt Ratschläge für unfallfreies Essen in Gesellschaft

Ein Hähnchenschenkel darf nur mit Besteck gegessen werden. Ein häufiger Fehler: Kartoffeln werden zerdrückt.

VON KARIN LÜPPEN

Es gibt Menschen, denen treibt die Teilnahme an einem Geschäftsessen Schweißperlen auf die Stirn. Nicht, weil das Essen so scharf gewürzt wäre, sondern weil sie Fallstricke auf dem gesellschaftlichen Parkett fürchten. Andere gehen da ganz unbefangen ran, aber machen genau die Fehler, vor denen die anderen Angst haben. Dabei ist es einfach. Man muss nur an das denken, was Mutter immer gesagt hat: „Kind, nimm die Ellbogen vom Tisch!“

Denn das ist einer der häufigsten Fehler bei Tisch, weiß Andreas Weinzierl, Image-Trainer und lizenziertes Knigge-Trainer aus Wiefelstede. „In unserem Kulturkreis gehören beide Hände auf den Tisch, allerdings nur bis zum Handgelenk“, erklärt er, wie es richtig gemacht wird. Andere wieder legen die benutzte Gabel auf das Tischtuch – auch das geht nicht. Wenn man das Besteck einmal in der Hand hatte, legt man es immer auf dem Teller ab. Aber finde ich bei den vielen Teilen überhaupt die passende Gabel?

„Das richtige Besteck zu finden ist relativ einfach“, sagt Weinzierl. Liegen mehrere Bestecke vor einem, arbeitet man sich Gang für

Gang vom außenliegenden Besteck nach innen vor. Das Dessertbesteck liegt oberhalb des Tellers. Mit der Serviette verfährt man ähnlich wie mit dem Besteck: Hat man sie erst auf den Schoß gelegt, bleibt sie dort, bis das Essen vorbei ist. Dann wird sie leicht

ist, wenn ein Hähnchenschenkel serviert wird? Müssen es da Messer und

handelt. Wer als Kind gelernt hat, dass man Kartoffeln nicht mit dem Messer

höchstens die Kartoffel festhalten.

Linkshänder dürfen mittlerweile unauffällig Gabel und Messer umtauschen. Allerdings sollten sie das beim jeweiligen Gang machen und die Arme eng am Körper halten, um ihre Tischnachbarn nicht zu stören.

Um zu zeigen, dass man fertig ist, legt man Messer und Gabel „auf vier Uhr“ auf den Teller, genauso den Suppenlöffel. Gibt es einen Unterteller, legt man den Löffel rechts darauf ab. Selbst wenn man damit helfen möchte: Die Teller stellt nicht der Gast, sondern das Personal zusammen, warnt Weinzierl vor einer weiteren Falle.

Auch wenn man für seinen Chef, für Frau, Mann oder Kinder erreichbar sein möchte: Das Handy gehört nicht auf den Tisch, sagt Weinzierl: „Damit signalisieren Sie Ihren Mitmenschen, dass jeder Anrufer das Essen jederzeit unterbrechen kann. Das ist unhöflich!“ Muss man erreichbar sein, sollte man das Handy stumm schalten und in der Tasche deponieren.

Mit vielen Leuten und Kerzenleuchtern auf dem Tisch wird es schnell warm. Die Jacke behält der Gast trotzdem an – zumindest, bis der Gastgeber sie selbst auszieht oder es seinen Gästen erlaubt.

Noch ein Tipp vom Berater: Wer sich bei der Begrüßung für die Einladung bedankt hat, beim Abschied nicht zu überschwänglich das Essen lobt und sich ein paar Tage später noch einmal am Telefon für den Abend bedankt, hinterlässt sicher einen guten Eindruck.

Der Kampf mit den Krustentieren

Austern, Scampi oder Muscheln können eine Herausforderung sein. Kniggetrainer Andreas Weinzierl gibt Tipps: Bei geöffneten Austern löst man das Austernfleisch mit einer Austergabel von der Schale. Dann wird es „geschlürft“, quasi aus der Auster getrunken oder von der Gabel gegessen.

Bei Muscheln wird die erste mit der Gabel aus der Schale genommen.

Für alle weiteren Muscheln benutzt man die noch zusammenhängende Schale als Zange, mit der man das Fleisch aus der Schale zieht und zum Munde führt.

Scampi isst man mit Messer und Gabel, wobei das Messer eine scharfe Spitze haben muss. Die Scheren wird man damit nur schwer bewältigen. Sofern Fingerschalen angeboten werden, darf man die Finger (nicht die ganze Hand!) benutzen.



Andreas Weinzierl



Von außen nach innen und von oben nach unten führt der Weg durch das Besteck-Labyrinth. BILD: LÜPPEN

gefaltet links neben dem Teller abgelegt. „Falls man zwischendurch aufstehen muss, um beispielsweise den Waschraum aufzusuchen, darf man die Serviette vom Schoß nehmen“, sagt Weinzierl. Auch dann wird sie links des Tellers abgelegt.

Mit der Suppe und einem Schnitzel kommt fast jeder unfallfrei zurecht. Aber was

Gabel sein? Oder darf ich die Finger nehmen? Nein, sagt Weinzierl: „Mit den Händen werden nur sehr wenige Speisen gegessen. Hühnerbeine gehören allerdings nicht dazu.“ Man muss also das Besteck nehmen, es sei denn, es stehen Fingerschalen auf dem Tisch. Das könnte darauf hindeuten, dass es sich um ein „Fingergericht“

schneidet, ist gut gerüstet. Denn diese Regel gilt nach wie vor. Weinzierl weiß jedoch aus seiner langjährigen Beraterstätigkeit, dass Gäste zwar die Gabel nehmen, damit aber die Kartoffel zerdrücken. So geht es richtig: „Die Kartoffeln werden mit der Gabel in mundgerechte kleine Stücke zerkleinert.“ Mit dem Messer dürfe man

Natürlich gibt es Leckermäuler auch bei den Ostfriesen

SERIE (9) Räsen Kookjes sättigen gut als Hauptmahlzeit

In dieser Serie geht es um die Leibspeisen der Ostfriesen. Redakteurin Karin Lüppen stellt ein Original-Rezept vor. Dazu gibt es eine moderne Variante, die Lehrer und Schüler der Berufsbildenden Schule Wittmund erarbeitet haben. Heute: Räsen Kookjes.

heißen sie ganz sicher nicht so. In manchen Gegenden



werden sie auch „Puffertjes“ genannt.

„Räsen“ heißt so viel wie „aufgegangen“, denn die Kookjes werden aus Hefeteig gebacken. Dazu verrührt man 20 Gramm Hefe mit einem halben Liter lauwärmer

Milch. Dann gibt man zwei verquirlte Eier und eine Prise Salz dazu. Nach und nach arbeitet man ein Pfund Mehl ein, bis man einen dickflüssigen Teig hat. Während der Teig geht, gießt man eine Tasse Rosinen mit heißem Wasser auf und lässt diese quellen. Hat sich die Teigmenge verdoppelt, mischt man die abgetropften Rosinen unter. In einer Bratpfanne backt man in heißem Fett aus je einem großen Löffel Teig drei Kookjes. Dazu isst man Zucker oder Sirup.

Dieses Essen stopft ungemün. Meist hat man mehr Kookjes als gegessen werden. Sie schmecken allerdings auch kalt noch sehr gut.

Die ostfriesische Küche ist nicht immer nur deftig. Es gibt auch eine ganze Reihe von Süßspeisen, die als Hauptmahlzeit gegessen werden. Reibekuchen gibt es natürlich auch außerhalb unserer Heimat, vielleicht auch „Räsen Kookjes“ – aber dann

So kocht mau heute

Die Alternative der Kochschüler Sabine Ihnken, Bianca Meents und Kjeld Kampen sind „Quark-Apfel-Birnen-Schnecken“ vor. Das Gebäck aus dem Ofen ist fettärmer. Das Obst erhöht die Zufuhr von pflanzlichen Inhaltsstoffen. Walnüsse liefern essenzielle Fettsäuren.

Zutaten:
Für den Hefeteig:
500 g Weizenmehl Type 550
200 ml Milch/Wasser
60 g Zucker
70 g Fett
30 g Hefe
5 g Salz

Für die Füllung:
125 g Äpfel
125 g Birnen

150 g Quark
50 ml Sahne
1 EL Krempulver
2 EL Zucker
125 g Walnüsse
Zimt nach Belieben

Zubereitung:

Aus den Zutaten mit Knetmaschine oder Handmixer einen glatten Teig kneten. Anschließend den Teig auf ein Arbeitsbrett legen, mit Plastikfolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Unterdessen die Füllung zubereiten. Die Äpfel und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Aus Quark, Sahne, Krempulver und Zucker eine Masse anrühren. Walnüsse hacken. Den Teig zu einem Recht-

eck (40 x 30 cm) ausrollen. Mit der Quarkmasse bestreichen, darauf Äpfel und Birnen und Walnüsse geben. Den Teig unten etwas einklappen (ca. 5 cm) und aufrollen. Mit einem Messer ca. 1,5 cm breite Scheiben von der Rolle schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Abdecken und noch einmal für 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen die Ansatzflächen mit zerlassener Butter einstreichen, damit ein Anbacken verhindert wird. Nach der Ruhezeit das Backblech mit den Schnecken in ca. 20 Minuten bei 170 °C backen. Die Schnecken mit zerlassener Butter leicht einstreichen und mit Zucker-Zimtmischung bestreuen.