

## Newsletter Moderne Umgangsformen

Sehr geehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

schräg aufgeschnittenes Fleisch, ein Bohnentürmchen und edel portioniertes Kartoffelgratin, umrandet mit delikater Bratensoße - wenn etwas appetitlich angerichtet ist, schmeckt es gleich nochmal so gut. Ein schmackhaftes Gericht mit Stil zu präsentieren ist eine Freude für das Auge und ein Zeichen der Wertschätzung für die Gäste. Beim Anrichten der Speisen auf einem Teller ist das Ziel, ein Esserlebnis zu kreieren, das alle Sinne anregt.

Ein Teller mit Speisen sieht einladender aus, wenn er eine Vielzahl von Farbkontrasten bietet. Denken Sie bei der Planung des Menüs im Voraus über die Farben nach, die auf dem Teller zu sehen sein sollen. Bei Speisekombinationen mit ähnlichen Farben ist die Ergänzung durch Früchte, Gemüse, Kräuter und Zitronen eine gute Idee. Visualisieren Sie das fertige Gericht. Das Aussehen und die Symmetrie werden sehr davon beeinflusst, ob die Speise in dünne oder dicke Scheiben geschnitten ist oder ob sie im Ganzen gelassen wird. Beschränken Sie die Größe der Portionen. Füllen Sie nur etwa zwei Drittel des Tellers mit dem Gericht, der Rest sollte frei bleiben. Der leere Platz bildet einen schönen Kontrast und lässt die Speisen appetitlicher aussehen. „Der Tellerrand gehört dem Gast“, auch hier verzichten Sie auf Dekoration durch Soßen und Garnierung.

Eine generelle Regel besagt, dass etwa die Hälfte des Gerichts aus Gemüse, ein weiteres Viertel aus Fleisch oder Fisch und das letzte Viertel aus Stärke, also Sättigungsbeilage, bestehen sollte. Beginnen Sie beim Anrichten damit, die Speisen in der Mitte des Tellers anzuordnen und arbeiten Sie von dort nach außen, damit das Gericht in der Tellermitte zentriert ist. Eine ungerade Zahl von Elementen auf einem Teller ist visuell ansprechender als eine gerade Zahl. Ein chicer Blickfang ist ein Kontrast zu der Textur. Kombinieren Sie weiche Speisen mit knusprigen. Ein appetitliches Gericht kann zum Beispiel ein Bett aus seidigem Pilzrisotto garniert mit geschmortem Lachs und bestreut mit knusprigen Frühlingzwiebeln sein. Um schnell etwas Knuspriges hinzuzufügen, bestreuen Sie Gerichte mit gerösteten Walnüssen, Mandeln oder Sonnenblumenkernen. Mit einem Klecks Creme Fraiche oder etwas Ziegenkäse ergänzen Sie herzhaftere Gerichte mit einer cremigen Textur. Schichten Sie Speisen, um an Höhe zu gewinnen und ein Gericht wird fantastisch aufgewertet. Beginnen Sie mit der Soße und schichten Sie die einzelnen Elemente darüber.

Einen wunderschönen unterhaltsamen Abend mit Ihren Gästen und immer viel Freude im Umgang mit anderen Menschen

Ihre

Barbara Rumpf



Haben Sie eine Frage zum Thema Umgangsformen oder möchten Sie den Newsletter abbestellen, schicken Sie mir bitte eine Email an [rumpf-barbara@t-online.de](mailto:rumpf-barbara@t-online.de)