

erschienen in: GALA Wedding, Herbst 2011

Was gibt's zu essen?

Nur satte Gäste sind glückliche Gäste. Deshalb sollte man genau überlegen: Fisch oder Fleisch? Dessert oder Torte? Buffet oder Galadinner? Die besten Tipps von Gastro-Profis

Von Nina Anika Klotz

Liebe geht durch den Magen, und das ist schön so. Das Mahl zum großen Fest der Liebe geht allerdings durch viele Mägen – und das macht die Sache wiederum kompliziert. Ein perfektes Hochzeitsmenü schmeckt sowohl Tante Hedi mit ihren 86 Jahren als auch der feierfreudigen Großstadtprinzessin und besten Freundin. Außerdem sollte es irgendwie zum Gesamtkonzept der Hochzeit passen, und satt machen muss es freilich auch.

Alf Wagenzink, Küchenchef im Hotel Intercontinental in Berlin und Leiter des „Catering's Best“-Teams, rät Brautpaaren deshalb fast immer zum Buffet. „Da ist einfach für jeden etwas dabei“, sagt er. Man muss sich nicht schweren Herzens zwischen Fisch und Fleisch entscheiden, sondern bietet am besten beides an, dazu eine Pasta und ein vegetarisches Gericht, zusätzlich zwei bis drei Beilagen und Salate – Tante Hedi und auch die Party-Queen finden dann schon, was sie am liebsten essen. Vor langen Schlangen am Buffet braucht man keine Angst zu haben, Wagenzink und seine Köche spielen in solchen Fällen Entertainer, bedienen die Wartenden mit Häppchen und erzählen Wissenswertes und Kurioses zu den Gerichten, vom Havelländer Apfelschwein oder von den Fischern am Müritzsee. Und Buffet muss ja nicht ausschließlich Buffet sein, so der Koch: Man kann zum Beispiel Vorspeise und Zwischengang am Platz servieren und danach das Hauptspeisenbuffet eröffnen.

KP Kofler, Chef des Top-Catering-Unternehmens Kofler & Kompanie, wägt bei der Frage Buffet oder Galadinner ab: „Mit weniger als 50 Gästen kann man wunderbar ein Buffet anbieten.“ Größere Gesellschaften bedient er lieber am Platz. Auch die Location ist entscheidend: Bei einer Feier im Freien passt die Ungezwungenheit eines Buffets –

komm, nimm dir, iss, was du willst – ins Konzept. In einem feierlichen Ballsaal mit langen Kleidern und Fräcken empfiehlt er, das Menü zu servieren. So gesehen leuchtet ein, dass Jörg Behrend, Küchenchef des noblen Hotel de Rome in Berlin, eher ein Freund des gesetzten Essens ist. „Da gibt es nicht so ein Gewusel“, sagt er. Aber natürlich muss das Brautpaar sehr genau überlegen, was es allen seinen Gästen vorsetzen kann.

Kein Beispiel sollte man sich an Madonna nehmen, die bei ihrer Hochzeit mit Guy Ritchie in Anlehnung an dessen schottische Wurzeln den Gästen Haggis anbot – Schafsfleisch und Innereien, im Schafsmagen gegart. Das mag nun wirklich nicht jeder. Natürlich ist es schön, wenn das Essen in irgendeiner Weise zu Herkunft oder Geschichte des Paares passt – aber bitte Tante Hedi und die wählerische Freundin nicht vergessen! Claudia Schiffer machte es da viel besser: Das Model aus Rheinberg bei Düsseldorf servierte seinen Hochzeitsgästen zum Dessert einen deutschen Apfelkuchen – heimatverbunden, aber gesellschaftstauglich.

Wenn es keine kulturellen Wurzeln im Hochzeitsmenü aufzuarbeiten gibt, setzen Küchenchefs auf saisonale und regionale Produkte. Alles von hier, was gerade so reif ist. Das ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern macht sich oft auch auf der Rechnung bemerkbar. Natürlich ist es günstiger, im Herbst Topinambur aus Brandenburg zu kredenzen als aus Chile eingeflogene Mangos. Oder Hummer aus Maine – wobei Hummer ohnehin kein ideales Hochzeitsgericht ist, zumindest nicht im Ganzen. Viel zu kompliziert zu essen. Überhaupt braucht es weder besonders dekadent noch exalziert zu sein, findet KP Kofler. Kein Kaviar und kein Sashimi, bitte. „Bei einer Hochzeit sollte man bei der Auswahl der Zutaten etwas konventioneller sein, dafür bei der Präsentation umso experimenteller.“ Ein hübsch angerichtetes Filetsteak macht mehr her als jeder Pulpo. Klassisch ist ein Fleischgericht im Hauptgang.

Laut KP Kofler kann man heutzutage zwar auch Fisch reichen, aber so ganz ist das vielleicht doch nicht Tante Hedis Sache. Was die Auswahl des Fleisches betrifft, kommen

alle Gastronomen schnell auf ein und dasselbe: Rind. Oder Kalb. Fleisch der ersten Wahl. Wer im Winter heiratet, kann auch über Wild oder Ente nachdenken. Von Lamm und Schwein raten die Köche ab. Letzteres gilt bei den Gästen als zu mainstreamig. Lamm in unseren Breiten dagegen als zu exzentrisch. Prinz William und Kate haben es aber trotzdem gewagt: Bei deren Hochzeit gab es im Hauptgang Bio-Lamm aus Schottland, von einer Farm des Bräutigamvaters Charles. Geht also auch, irgendwie. Für Vegetarier und diejenigen, die in eng anliegenden Ballkleidern lieber Gemüse als Filet essen, versucht Chefkoch Behrend immer ein ähnlich wertiges und anspruchsvolles Menü vorzubereiten. Einfach eine Kartoffel mehr oder schlichte Blumenkohl-Käse-Bratlinge gibt es bei ihm nicht. Wichtig ist aber, dass er frühzeitig von allerlei Sonderwünschen erfährt.

Jörg Behrend empfiehlt vier bis fünf Gänge für ein Hochzeitsdinner – wobei man die unterschiedlich aufteilen kann. Ein Gang dauert 30 bis 35 Minuten, dazwischen liegen je nach Programmplan 15 bis 20 Minuten Pause. Stichwort Programmplan: Für das Küchenteam ist von großer Bedeutung, dass es diesen erstens kennt und dass er zweitens eingehalten wird. „Nichts ist schlimmer, als wenn in dem Moment, da ich gerade die Pasta ins Wasser werfe, der Serviceleiter kommt und sagt: ‚Da ist gerade einer aufgestanden und hält nun eine anscheinend längere Rede‘“, sagt Behrend. Klar darf der Brautvater eine halbstündige, tränenreiche Rede halten – er sollte sie nur nicht als einen Toast von fünf Minuten ankündigen, sonst sind die Ravioli Matsch und die Kalbsfilets hart wie Briketts. Länger als drei Stunden sitzen in der Regel nur Schwerverliebte gern am Tisch. Alle anderen werden ungeduldig oder – noch schlimmer – müde. Um das zu verhindern, kann man das Dessert als Buffet servieren. Los, Leute, aufgestanden! „Oder es gibt den fünften Gang erst später in Form eines Mitternachtssnacks“, schlägt Jörg Behrend vor. Mitternachtssnacks sind oft eher 3-Uhrmorgens-Imbisse, aber darum besonders beliebt. Erlaubt ist, was deftig und ein bisschen fettig ist: „Chili con Carne, Buletten, Currywurst – die Leute stehen total darauf, einfache Sachen in edler Umgebung zu essen“, sagt Behrend.

Um „Frühstarts“ an der Partyfront zu vermeiden, empfehlen Küchenprofis zum Empfang Champagner: „Und es sollte wirklich Champagner sein bei einer Hochzeit, das ist dem Anlass angemessen“, findet Topcaterer Kofler. Zum Abendessen eignen sich leichte Rot- und Weißweine, die Bar mit einer Auswahl von drei bis fünf Longdrinks sollte erst nach dem Dinner öffnen. Wer plant, seine Gäste nachts lange bei der Stange zu halten, darf auch nicht vergessen, dafür zu sorgen, dass sie tagsüber nicht schon vom Fleisch fallen. Ein paar Häppchen nach oder vielleicht sogar schon vor der Trauung seien dringend empfehlenswert, so Kofler. Im Hotel de Rome werden zum Nachmittagsempfang auf der Dachterrasse oft ganze Menüfolgen in Fingerfoodformat gereicht, leichte Pasta, etwas Salat – Snacks, die keinen fürchten lassen, abends nicht mehr ins Ballkleid zu passen. Auch eine Variante ist es, das Anschneiden der Hochzeitstorte auf den Nachmittag vorzuziehen. Dieser Event dient gut als krönender Abschluss des Empfangs, danach können die Gäste sich zurückziehen und für den Abend vorbereiten. Für die Hochzeit von Prinz Albert und Charlene Wittstock stand Meisterkoch Alain Ducasse am Herd. Er servierte gefüllte Blätterteigtaschen mit Gemüse, marinierte Meeräsche, Meeresfrüchte an Pfefferlingen.

Frage man heute die Fürstin, wie's denn geschmeckt hat, würde sie wohl mit einem Achselzucken antworten: „Vorzüglich – nehme ich an.“ Denn darauf sollten sich Brautpaare gefasst machen: Sie selbst werden am wenigsten von ihrem Festmahl haben. Entweder sind sie viel zu aufgereggt oder so beseelt vom Glück, dass sie eine Schuhsohle nicht vom Côte de Boeuf unterscheiden könnten. Gut, dass vorab das Probeessen stattfindet – damit das Brautpaar auch mal in den vollen Genuss seines Menüs kommt. „Bei keinem anderen Event ist das Probeessen so wichtig wie bei einer Hochzeit“, findet Alf Wagenzink, „zu viele Leute sollten aber nicht dabei sein. Sonst sind die Geschmäcker zu verschieden.“ Idealerweise bringt das Brautpaar seine Eltern mit. Oder die Trauzeugen. Oder auch gar keinen. Denn letztlich ist es ja doch der Geschmack des

Brautpaares, der entscheidet. Und, zugegeben, das Budget: Buffetvarianten sind ein bisschen günstiger als Galadinner, groß ist der Unterschied allerdings nicht. 100 Euro pro Kopf sollte man inklusive der Getränke einrechnen, für 200 Euro kann man seine Gäste schon richtig edel verwöhnen. Und irgendwo dazwischen gibt es ein Menü, bei dem sowohl Tante Hedi als auch die wilde Partyfreundin nach dem Dessert die Serviette fallen lassen und zufrieden sagen: „Lecker war’s!“

DINNER-FAHRPLAN

Etwa sechs Monate vor dem Fest: Beim ersten Treffen mit Koch oder Caterer werden Wünsche und Ideen besprochen. Verbindet das Paar ein bestimmtes Gericht? Gibt es ein Motto für die Feier? Wie viele Gäste werden erwartet? Wie viele Gänge sollen es sein?

Ein paar Wochen später: Entsprechend arbeiten die Dinnerprofis ein Angebot für ein Menü oder Buffet aus. Davon ausgehend kann man eventuelle Fragen im Detail klären: Fisch vielleicht eher für die Vorspeise, im Hauptgericht Fleisch? Was bekommen Vegetarier? Wann soll der fünfte Gang serviert werden? Vier bis sechs Wochen vorher:

Höhepunkt der Vorbereitung: das Probeessen. Das Paar probiert entweder das bereits gewählte Menü oder aber unterschiedliche Variationen, um dann zu entscheiden. Der Sommelier des Hauses stellt verschiedene Weine vor. Freuen Sie sich auf einen schönen Abend nur für sich!

Eine Woche vorher: Jetzt sollten Sie der Küche die genaue Gästezahl sowie die Anzahl der Vegetarier und Allergiker nennen. Und – ganz wichtig – weihen Sie das Team in den Ablauf von Reden und Darbietungen ein, damit das Essen dementsprechend serviert werden kann. Stellen Sie Ihre Trauzeugen dem Serviceteam vor, damit die sich um eventuelle Fragen kümmern können.

DeutschlandsTop-Caterer: Acht Adressen für gutes Essen & mehr

* **Hamburg:**
Der Blaue Hummer
Eventcatering
Große Elbstraße 212
22767 Hamburg
Tel.: 040/38 61 54 42
www.der-blaue-hummer.de

* **Berlin:**
Kofler & Kompanie
Potsdamer Platz
Linkstraße 12
10785 Berlin
Tel.: 030/25 92 89-0
www.koflerkompanie.com

* **Frankfurt:**
Meyer Frankfurt
Ziegelhüttenweg 20 g
60598 Frankfurt
Tel.: 069/61 50 95
www.meyer-frankfurt.de

* **München:**
Dallmayr Party & Catering
Dienerstr. 14–15
80331 München
Tel.: 089/21 35-104
www.dallmayr.com

* **Düsseldorf:**
Broich Premium Catering
Hansaallee 321
40549 Düsseldorf
Tel.: 0211/602 03-0
www.broich-catering.de

* **Bergisch Gladbach:**
Kirberg Catering
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202/24 03-0
www.kirberg-catering.de

* **Hannover:**
Der Party Löwe
Augsburger Str. 2
30880 Laatzen
Tel.: 0511/80 80 30
www.partyloewe.de

* **Stuttgart:**
Aspacher Catering
Stuttgarter Straße 33
71638 Ludwigsburg
Tel.: 07141/977 97-0
www.aspacher-catering.de