Gut planen, entspannt geniessen

- ✔ Einladung/Gästeliste
- ✔ Menüplanung
- ✔ Einkauf planen
- ✔ Arbeitsplan erstellen

Eine gute Planung und Vorbereitung ist alles, wenn es darum geht, eine Einladung auch selber zu geniessen. Damit nichts vergessen geht, haben wir für Sie eine nützliche Checkliste zusammengestellt.

Einladung/Gästeliste

- ☐ **Gästeliste erstellen.**
- ☐ **Termin suchen, der allen Gästen passt.**
- ☐ **Gäste einladen (schriftlich oder telefonisch).**
- ☐ **Sicherstellen, dass sich alle Gäste an- bzw. abgemeldet haben.**
- ☐ **Sich erkundigen, ob die Gäste Unverträglichkeiten oder Abneigungen gegenüber einzelnen Lebensmitteln haben.**
- ☐ **Praktisch: vorbereitetes Gästeliste-Formular.**

Geschenke

- Sofern Geschenke gemacht werden, Liste der Geschenke erstellen und frühzeitig mit dem Einkauf beginnen, damit keine Hektik aufkommt.
- Geschenkpapier, Geschenkband, Kärtchen und allenfalls Dekomaterial ebenfalls auf die Einkaufsliste schreiben. Für Kinder wird meist anderes Papier verwendet als für Erwachsene.
- Geschenke hübsch verpacken. Kärtchen schreiben und auf die Päckchen stecken. Päckchen so aufschichten, dass die Maschen und Kärtchen nicht zerdrückt werden.
- Geschenke vor neugierigen Kinderaugen verstecken.

Dekorationen

- Tischdekoration planen, dabei Platz für die Gedecke, Schüsseln, Platten usw. einberechnen.
- Welche Servietten, welche Tischdecke kommt zum Einsatz? Farbliche Abstimmung der Textilien mit der Dekoration und den Kerzen vornehmen.
- Kerzen nur dort einplanen, wo sie das Essen und Servieren nicht stören.

Weitere Dekorationen

- Wird ein Christbaum aufgestellt, und wenn ja, wo? In welchen Farben wird er geschmückt? Braucht es noch ergänzenden Christbaumschmuck? Sind ein Christbaumständer und eine Decke darunter vorhanden?
- Einkaufsliste Dekorationsmaterial nach Gruppen erstellen (Florist, Weihnachtsmarkt usw.)
- Kerzen nicht vergessen.
- Dekorationsmaterial frühzeitig kaufen, vor den Festtagen ist vieles oft vergriffen.

Menüplanung

- ☐ **3 bis 4 Gänge sind in der Regel ausreichend, zum Beispiel Aperitif mit Fingerfood, Vorspeise, Hauptgericht mit Beilagen, Dessert.**
- ☐ **Dabei vorhandene Kühlmöglichkeiten berücksichtigen.**
- ☐ **Gerichte so auswählen, dass der Backofen nicht gleichzeitig für zwei Gerichte benötigt wird.**
- ☐ **Gerichte so auswählen, dass möglichst alles vorbereitet werden kann, damit man auch Zeit für die Gäste hat und nur noch letzte Handgriffe in der Küche nötig sind.**
- ☐ **Praktisch: vorbereitetes Menü-Formular.**

Aperitif

- Zum Beispiel Apéro-Gebäck oder kleine Vorspeisen zum Aperitif servieren, die vorbereitet werden können.

Vorspeise

- Eine Suppe als Vorspeise wählen, die gut am Vortag gekocht werden kann und nur noch gewärmt werden muss.
- Oder einen Salat einplanen; Salat vor dem Eintreffen der Gäste rüsten, Sauce zubereiten. Salat erst kurz vor dem Servieren mit der Sauce mischen und anrichten.
- Oder eine kleine, leichte Vorspeise wählen, die sich gut vorbereiten lässt, sodass man sie nur noch servieren kann.

Hauptgang

- Hauptgericht: Niedergegarte Fleischstücke oder grosse Fleischstücke im Teig eignen sich prima zum Vorbereiten.
- Wenn das Fleisch im Ofen zubereitet wird, eine Beilage wählen, die auf dem Herd zubereitet wird.

- Fleischgerichte im Teig benötigen nicht zwingend eine Stärkebeilage. Zu Fleischgerichten im Brotteig kann jedoch gut ein Kartoffelsalat serviert werden.
- Lieber schlichte Beilagen wählen als zu aufwändige, im Zentrum steht an Festtagen oft das Fleisch. Gemüse braucht es nicht, wenn zur Vorspeise schon ein Salat oder eine Vorspeise mit Gemüse gereicht wurde.

Dessert

- Ein Dessert zum Vorbereiten wählen. Wenn die Mahlzeit eher reichhaltig war, eventuell ein leichteres Dessert wählen oder kleine Portionen anrichten, da meist zum Kaffee noch Weihnachtsguetzli serviert werden.

Tellerdekoration: Werden die einzelnen Gänge garniert oder verziert? Zutaten auf die Einkaufsliste schreiben und allenfalls notieren, was man für welchen Gang vorgesehen hat, damit später nichts vergessen geht.

Getränke passend zum Menü zusammenstellen.
- Auch an nichtalkoholische Getränke denken.
- Zum Dessert eventuell auch koffeinfreien Kaffee und verschiedene Teesorten anbieten (z. B. Grüntee, Schwarztee, Verveine).

Einkauf planen

☐ **Einkaufsliste mit allen Lebensmitteln erstellen.**

Liste nach Warengruppen ordnen (Gemüse/Früchte, Fleisch/Fisch/Geflügel, Trockenlebensmittel, Milchprodukte, Getränke usw.), das erspart unnötige Wege im Supermarkt.

Dekorationsmaterial für die Teller nicht vergessen.

☐ **Eventuell online einkaufen, um dem Rummel in den Supermärkten zu entgehen. Lohnt sich vor allem, wenn man viele Getränke benötigt, die besonders ins Gewicht fallen.**

Einkauf Lebensmittel und Getränke

- Trockenlebensmittel, Getränke und einige Milchprodukte können Tage im Voraus gekauft werden.
- Fleisch eventuell vom Metzger vakuumieren lassen, so lässt es sich einige Tage länger im Kühlschrank aufbewahren.
- Früchte, Gemüse und einige Milchprodukte 1–2 Tage im Voraus kaufen.
- Frische Blumen möglichst kurz vor der Einladung kaufen. In kühlen Räumen bleiben sie länger frisch.
- Einkäufe einräumen.
- Um mehr Platz im Kühlschrank zu haben, können Lebensmittel, die nicht unbedingt gekühlt aufbewahrt werden müssen, vorübergehend aus dem Kühlschrank genommen werden (und in der kalten Jahreszeit auf dem Balkon oder auf der Terrasse aufbewahrt werden).

Arbeitsplan erstellen

- ☐ **Was kann wie viel vorher vorbereitet werden? (Schmorgerichte, Saucen, Glacen lassen sich zum Beispiel gut 1–2 Tage im Voraus zubereiten.)**
- ☐ **Einzelne Arbeitsschritte schriftlich in einen Ablauf bringen. Kontrollieren, ob nichts vergessen ging.**

Vorbereiten

- Ein paar Stunden vor Eintreffen der Gäste Tisch decken und dekorieren. Eventuell Christbaum schmücken, Geschenke unter den Christbaum legen.
- Küche: Arbeitsflächen möglichst leerräumen, damit Platz zum Arbeiten und Ablagefläche entstehen.
- Bei mehrgängigen Menüs lohnt es sich, ein übersichtliches Mise en place zu machen und die einzelnen Schüsseln und Schüsselchen mit Tellern abzudecken, so können sie gestapelt werden. Eventuell mit Post-it beschriften, für welches Gericht eine Zutat vorgesehen ist, so geht nichts vergessen.
- Wenn möglich das Mise en place nach Gerichten gruppieren, das vereinfacht die Arbeitsabläufe beim Kochen.
- Kurz vor Eintreffen der Gäste alles für den Aperitif bereitstellen.
- Optimal ist, wenn zwischen den letzten Vorbereitungen in der Küche und dem Eintreffen der Gäste noch etwa eine halbe Stunde Zeit bleibt, um sich herzurichten und letzte Handgriffe zu verrichten. So ist man entspannter, wenn die Gäste eintreffen.

Letzte Handgriffe, wenn die Gäste hier sind

- Lassen Sie sich ruhig etwas Zeit zwischen den Gängen. Ein Menü, das Schlag auf Schlag serviert wird, kann die Gäste überfordern. Zudem bleibt so auch Zeit, gemütlich miteinander zu plaudern.
- Nehmen Sie sich Zeit für die letzten Handgriffe und das Anrichten. Bitten Sie allenfalls um Unterstützung, man hat ja schliesslich nur zwei Hände. Ein hübsch dekoriertes Gericht, das kalt auf den Tisch kommt, wäre schade.
- Bitten Sie jemanden in der Runde, die Rolle des Mundschenks zu übernehmen, wenn Sie nicht am Tisch sind, damit Ihre Gäste immer mit Getränken versorgt sind (auch mit nichtalkoholischen!).

Ganz allgemein: Perfektionismus ist nicht nötig. Ihre Gäste freuen sich viel mehr, wenn die Gastgeber locker und entspannt Zeit für sie haben. In diesem Sinn wünschen wir Ihnen ein entspanntes Fest und frohe Weihnachten im Kreis Ihrer Lieben.

Das Menü

1. Vorspeise / Salat

Gericht: _____ ☐

Getränke: _____ ☐

2. Vorspeise / Suppe

Gericht: _____ ☐

Getränke: _____ ☐

Hauptgang

Gericht: _____ ☐

Gemüsebeilage: _____ ☐

Stärkebeilage: _____ ☐

Getränke: _____ ☐

Dessert

Gericht: _____ ☐

Getränke: _____ ☐

Die Gäste

Anlass und Datum _____

Vorname / Name	Eingeladen	Zugesagt	Abgesagt
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐

Die Geschenke

Die Beschenkten

Vorname / Name	Geschenk
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐
	☐