



*Ein Handbuch für
leidenschaftliche Gastgeber und ihre Gäste*

DAS 9×9 DER GASTGEBEREI

**FRANZISKA BRÜNDLER
SIMONE MÜLLER-STAUPLI**



INHALT

Vorwort	9
AUFT-AKT	11
<hr/>	
Zwei Gastgeberinnen	12
Neun Experten	13
ERSTER AKT <i>Werkzeug</i>	17
<hr/>	
Basisvorrat	18
Küchenhelfer	20
ZWEITER AKT <i>Planung</i>	41
<hr/>	
Gäste	42
Anlass	46
Einladung	51
Dresscode	58
DRITTER AKT <i>Vorbereitung</i>	61
<hr/>	
Menu	62
Ernährungswissen	66
Einkauf	70
Wein	74
Mise en Place	80
Hygiene	82
VIERTER AKT <i>Ambiente</i>	87
<hr/>	
Tisch decken	88
Tischwäsche	92
Salz und Pfeffer	97
Tischdekoration	98
Raumatmosphäre	104

FÜNFTER AKT <i>Ankunft</i>	113
<hr/>	
Begrüssung	114
Apéro	123
SECHSTER AKT <i>Zu Tisch</i>	133
<hr/>	
Hinsetzen	134
Brot	138
Wasser	144
Wein	148
SIEBTER AKT <i>Am Tisch</i>	159
<hr/>	
Tellerservice	160
Missgeschicke	163
Schrecksekunden in der Küche	164
Abräumen	169
Genuss- / Suchtmittel	170
ACHTER AKT <i>Nachtsch</i>	173
<hr/>	
Nach dem Hauptgang	174
Käse	176
Dessert	184
Kaffee und Tee	190
Friandises	194
Digestif	195
Zigarren	198

NEUNTER AKT *Abschluss* **201**

Ausklang	202
Aufräumen	206
Danke	211

UNSER 9×9 MENU **213**

Erster Akt - Apéro	215
Zweiter Akt - Salat	217
Dritter Akt - Suppe	219
Vierter Akt - Fisch	221
Fünfter Akt - Glace	223
Sechster Akt - Hauptgang	225
Siebter Akt - Käse	227
Achter Akt - Dessert	229
Neunter Akt - Pralinen	231
Die Einkaufsliste für 9 Personen	232

SCHLUSS-AKT **233**

Dank	234
Register	236
Impressum	240