

Mit 8 Schritten zum perfekten Partyessen

Wer das Essen für eine Party plant, sieht sich vor einige Herausforderungen gestellt. Wie viel essen die Gäste? Was essen die Gäste? Was kann der Gastgeber mit den Resten des Partyessens anstellen? Gelungen ist Partyessen dann, wenn alle lecker satt werden, der Gastgeber möglichst gezielt einkauft und man nach der Party keine riesen Berge von Essen wegschmeißen muss.

Die Getränke lagern auf dem Balkon, die Eiswürfel liegen im Eisfach. Jetzt fehlt nur noch das Essen! Chips und Salzstangen? Das geht besser. Erfahren Sie, wie sie das perfekte Essen für die perfekte Party vorbereiten. Die Gäste begeistern und nichts weg schmeißen – das ist der Plan!

1) In den Vorratsschrank schauen

Bevor es in den Supermarkt geht, liegt ein Blick in den Vorratsschrank an. Oft finden sich dort einige Zutaten, die wir für unser Partyessen benötigen. Mehl, Zucker, Gewürze und ähnliche Zutaten sind meistens vorhanden. Wichtig ist, dass sie auch in ausreichender Menge vorhanden sind. Also aufschreiben, wie viel von was da ist. Je genauer man die Mengen aufschreibt, umso exakter kann man später einkaufen.

Manchmal fällt einem beim Vorratsschrank-Check aber auch auf, dass wichtige Sachen wie z.B. Pfeffer fehlen. Ärgerlich, wenn man mitten in der Essensvorbereitung ist und dann der Pfeffer fehlt. Also genau abchecken, was da ist und welche Grundzutaten die wir evtl. brauchen noch fehlen.

2) Nicht alles auf einmal kaufen

Zu der sauberen Vorbereitung gehört auch der Einkauf der Zutaten für die Gerichte, die wir kochen wollen. Alles auf einmal einkaufen wird aber schnell stressig. Vor allem wenn man dabei durch viele verschiedene Läden muss. Leider

gibt es nicht alles bei Aldi und Lidl, man wird um REWE und REAL nicht drum rum kommen. Besonders bei sehr speziellen Zutaten reicht das Sortiment der Discounter oftmals nicht aus. Evtl. dürfen wir sogar in ein Feinkostgeschäft, einen Chinaladen oder zum Türken, um die benötigten Zutaten zu bekommen. Da kann man sich leicht vorstellen, wie Stressig so ein Einkaufstag werden kann. Zudem benötigen wir auch verschiedene Arten von Zutaten. Manche Zutaten können wir prima lagern. Mehl z.B. kann Monate im Schrank liegen und verderbt nicht. Bei frischen Zutaten sieht das anders aus. Die dürfen wir direkt vor der Party kaufen. Am besten an dem Tag, an dem wir das Essen zubereiten wollen. Zu solchen frischen, leicht verderblichen Zutaten gehört beispielsweise Hackfleisch. Das sollte man immer direkt vor der Zubereitung des Essens kaufen und nicht lange lagern. Also planen wir zwei Einkaufs-Sessions ein. In der ersten kaufen wir alle Zutaten, die nicht schnell verderben. Also Mehl, Nudeln und solche Dinge. Das erledigen wir schon möglichst lange vor der Party. Die zweite Einkaufs-Session nutzen wir dann, um die leicht verderblichen Zutaten zu besorgen. Hierzu gehören Hackfleisch, Obst, Gemüse, Fisch und Ähnliches. Das kaufen wir alles direkt an dem Tag ein, an dem wir das Essen zubereiten wollen. Ok, einen Tag vorher geht auch.

3) Einen Plan aufstellen

Damit wir wissen, was wir einkaufen dürfen, benötigen wir einen detaillierten Plan der Speisen die wir unseren Gästen auf der Party anbieten wollen. Dazu nehmen wir alle Gerichte, die wir zubereiten wollen und schreiben die einzelnen Zutaten auf einen extra Zettel. Sobald sich eine Zutat wiederholt, daher für ein Gericht nötig ist und dann für ein weiteres, schreiben addieren wir die Menge des zweiten Rezepts zu der des erstens Rezepts. Nachdem wir alle Rezepte durchgegangen sind, haben wir alle Zutaten mit der Gesamtmenge, die wir für alle einzelnen Gerichte benötigen. Um sicher zu stellen, dass wir uns kleine Patzer leisten können, schlagen wir bei jeder Zutat 5% - 10% oben drauf. Natürlich nur, wenn es sich nicht um sündhaft teure Zutaten handelt und das mit den Packungsgrößen machbar ist. Benötigen wir beispielsweise 1000g Mehl, macht es keinen Sinn wegen den 10% Zuschlag ein zweites Packet Mehl zu kaufen. Die Liste kann man Prima mit Excel anfertigen. Wenn man kein Excel hat, geht's kostenlos auch mit Google-Docs (docs.google.com).

4) Geeignete Speisen auswählen

Jeder Gast mag etwas anderes. Man selbst mag bestimmte Sachen gerne. Der Partner oder die Wohngemeinschaft hat auch eigene Wünsche. Oma und Opa essen übrigens auch nicht alles. Mein Versuch die Großeltern für Sushi zu begeistern ist kläglich gescheitert. Bei Rouladen sind sie jedoch hellauf begeistert. Damit alle zufrieden sind, muss der Gastgeber eine intelligente Auswahl und Reihenfolge der Speisen treffen.

Wenn es beispielsweise nur Fleisch gibt, schauen die Vegetarier und Veganer in die Röhre. Nur in der Röhre liegt dann kein Essen für sie, sondern unter Umständen ein schöner Braten für die restlichen Gäste. Da niemand hungrige Gäste möchte, sollte der Gastgeber schon im lange im Voraus abchecken, ob er auf Sonderwünsche seiner Gäste Rücksicht nehmen muss. Es gilt, die Wünsche der breiten Masse zu erfüllen und die Individualisten nicht zu vergessen. Das ist manchmal ein Stück Arbeit, lohnt sich aber. Ein zufriedener, satter Gast wirkt Wunder für die Partystimmung.

Was grundsätzlich nicht fehlen darf, sind kleine Knabbereien. Salzstangen, Chips und Gummibärchen sind tief in der deutschen Partykultur verankert. Sie kosten nicht viel und sind absolut unproblematisch zu servieren. Zudem wird beim richtigen Mix jeder partygast glücklich. Schwieriger wird es bei kalten und warmen Speisen, die der Gastgeber selber herstellen möchte. Hier ist das Spektrum extrem breit. Von der Gulaschkanone über die Pizza bis hin zum Sushi-Buffer ist alles möglich. Um die Auswahl eingrenzen zu können, stelle man sich die folgenden Fragen:

Welche Art von Event ist geplant?

Wie groß ist das Budget?

Wie viele Gäste werden erwartet?

Wie viel Zeit kann / möchte der Gastgeber für die Speisung seiner Gäste investieren?

Werden die Gäste sehr hungrig sein?

Soll es einen festen Zeitpunkt geben, zu dem alle gemeinsam essen oder soll das Essen ständig verfügbar sein?

Soll es warmes oder kaltes Essen geben?

Werden Gäste mit besonderen Essenswünschen dabei sein?

Will der Gastgeber das Essen thematisch ausrichten?

Sind alle Kochutensilien und Kochwerkzeuge vorhanden, die der Gastgeber für die Zubereitung des Essens benötigt?

Sind ausreichend Schalen, Platten und Schüsseln zum Anrichten vorhanden?

Ist ausreichend Geschirr und Besteck vorhanden?

Ist Dekomaterial zum dekorieren der Speisen vorhanden?

5) Mengen exakt berechnen

Die meisten Gastgeber kommen schon in die Bredouille, wenn sie entscheiden wollen wie viele Spaghetti sie für die Gäste kochen wollen. Je größer die Party und umso mehr Gäste man erwartet, umso schwieriger ist es, die richtige Menge Essen zu berechnen. Hinzu kommt, dass die Gäste nicht alle gleich viel essen. Manche sind „gute Esser“, manche sind vielleicht auf Diät. Einer hat vorher schon ordentlich gefrühstückt, seine Frau hatte nichts zum Mittag und könnte ein halbes Schwein vertilgen. Ein weiterer Faktor ist die Länge und geplante Gestaltung des Festes. Kommen die Gäste früh, kann man davon ausgehen, dass sie nach dem Mittag nichts mehr hatten. Beginnt der Spaß erst etwas später am Abend, haben sicher schon einige Gäste wenigstens einen kleinen Happys zum Abendessen gehabt. Bei der Mengenberechnung spielt es auch eine Rolle, ob der Gastgeber das Essen für die Gäste zu einem festen Zeitpunkt serviert oder ob das Essen das ganze Event lang für die Gäste bereit stehen soll. Das erste wäre der Fall, wenn es ein typisches Drei-Gänge-Menü gibt, bei dem jeder Gast alle drei Speisen hintereinander serviert bekommt. Aber auch ein Buffet, das eine bestimmte Zeit lang für die Gäste angerichtet ist, zählt zu der ersten Kategorie. Die zweite Möglichkeit wäre ein Buffet, das den ganzen Abend „geöffnet“ hat.

Menüs sind einfacher zu berechnen, da man in den meisten Fällen die exakte Anzahl der Personen kennt. Manchmal fällt dann doch jemand aus, aber die Verluste halten sich typischerweise in Grenzen, wenn man zu einem Kochabend mit festem Menüplan einlädt. Das liegt vermutlich an der Art des Events. Es gibt eine Einladung, eine feste Zusage – da traut man sich nicht einfach aus unwichtigen Gründen abzusagen.

Schwieriger ist es, die Menge von Essen zu berechnen die unsere Gäste an einem etwas lockereren Event verspeisen. Plant man beispielsweise eine Hausparty, hat man einen guten Plan von der Anzahl der Gäste. Ob nun aber 50 oder 60 erscheinen, stellt man häufig erst am späten Abend fest. Dann ist es zu spät, den ganzen Menüplan zu erweitern. Braucht man zum Glück aber auch nicht. Denn hier gibt es einige Tricks: Man kann einige Speisen als „Backup“ einbauen. Minipizzen aus der Tiefkühltruhe sind auf den ersten Blick nicht besonders Stilmittel. Bei näherer Betrachtung, um 1 Uhr nachts und mit steigendem Alkoholpegel werden sich Ihre Gäste jedoch darum reißen. Wichtig ist es, Speisen als Backup zu nehmen die einerseits schnell zuzubereiten sind und andererseits nicht schnell verderben. Wenn man sie dann doch nicht benötigt, z.B. weil Benedikt die drei blonden Sportstudentinnen doch nicht mitgebracht hat, wäre es schade, wenn wir unser Backup-Essen entsorgen müssen.

6) Flüssignahrung nichtig berechnen

Was für das Essen gilt, gilt auch für die Getränke. Im Internet kursieren eine Menge Rechner, mit denen man angeblich die exakte Menge der Getränke berechnen kann, die man für eine ordentliche Party benötigt. Es erscheint aber fraglich, ob der Rechner in die Zukunft schauen kann und zum Zeitpunkt der Berechnung weiß, ob alle Gäste kommen oder nicht.

Das grundlegende Prinzip hinter diesen Rechnern ist jedoch gar nicht so verkehrt. Man listet auf, wie viele Frauen, Männer und Kinder kommen. Schaut dann ob man weiß, wer von den Erwachsenen Alkohol trinkt und wer nicht. Dann hat man schon mal eine grobe Richtung. Beziehungsweise man weiß dann, wie viele Personen Alkohol trinken und wie viele keinen Alkohol trinken. Jetzt müssen wir nur noch die Mengen bestimmen, die wir jedem Gast zutrauen. Bei einer Handvoll Gästen ist das

kein Problem. Besonders leicht fällt es, wenn wir die Handvoll Gäste gut kennen. Je mehr Gäste wir erwarten und je weniger wir die Trinkgewohnheiten kennen, um so schwieriger wird es. Besonders bei Männern kann es eine Überraschung geben, der eine trinkt Unmengen Bier und der andere steht den ganzen Abend mit einer Weißweinschorle am Buffet. In der Regel trinken Männer jedoch deutlich mehr als Frauen. Jedenfalls wenn es um alkoholische Getränke geht. Bei Wasser, Cola und Apfelsaftschorle sieht es wieder etwas anders aus. Hier sind ganz klar die Frauen auf der Poolposition.

Was und zu einer grundsätzlichen Entscheidung führt: wie soll das Verhältnis zwischen alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken aussehen? Wenn es um 22Uhr nur noch Cola und Fanta gibt, wird das in den meisten Fällen die schlechteste Party des Jahrhunderts. Wenn es nach 22Uhr keine Cola und Fanta mehr gibt, werden Fahrer irgendwann miesepeterig. Dann ist keinem geholfen. Darüber hinaus sollte man darüber nachdenken, ob man auch Kaffee anbietet, besonders die Jüngerer Partygäste stehen auf einen schicken Espresso oder Cappuccino zu vorgeschrittener Stunde. Die älteren Semester schließen sich an. Jedoch aus anderen Beweggründen, hier ist es weniger die Hippnes als die Schläfrigkeit die nach einem Latte Macchiato verlangt.

Ein weiterer Faktor der in die Berechnung eingehen muss, ist die Länge der Party. Je länger der Abend ist, umso mehr werden die Gäste trinken. Besonders Cocktails verbrauchen extrem viel Alkohol. Wenn die Gäste erst mal gut bei Laune sind und anfangen selber zu mixen, werden aus den 2cl die eigentlich in die Pina Colada gehören schnell mal 6cl oder mehr.

Hier also die Basisfaktoren, die man beim Berechnen von Getränken berücksichtigen sollte:

- Anzahl Kinder
- Anzahl Frauen
- Anzahl Männer
- Anzahl Personen die Alkohol trinken

- Anzahl Personen die keinen Alkohol trinken
- Länge der Party
- Wie groß soll der Bieranteil sein
- Wie groß soll der Sektanteil sein
- Wie groß soll der Schnappsanteil sein
- Wie groß soll der Anteil von härteren Spirituosen sein
- Welche Mengen an nichtalkoholischen Getränken für Mixgetränke werden benötigt

Berücksichtigt man diese Faktoren, ist man auf dem richtigen Weg. Ein Tipp zum Schluss: So lange Bier, Wein, Cola, Fanta und Wasser da sind, läuft jede Party. Sekt und eine etwas härtere Spirituose wie Whisky oder Wodka runden das Ganze ab. Bier und Cola kann man als Backup prima auf Kommission kaufen. Oft geht das auch mit Wodka und Whisky. Hier also lieber eine Kiste mehr als zu wenig. Wenn etwas übrig bleibt kann man es ja wegen der Kommission zurückbringen.

7) Nicht alles auf einmal anrichten

Das kennt jeder: Der Gastgeber dimmt das Licht, er räuspert sich, feierlich verkündet er, dass das Buffet eröffnet sei. Alle jagen gespannt in Richtung Essen. Dann hauen alle ordentlich rein. Was dann folgt ist die Fressnarkose, das Suppenkoma. Nicht erst eine Party hat hier ihren absoluten Tiefpunkt erreicht. Aber wie umschiffen wir die Untiefen der Gulaschkanone? Ganz einfach: Wir servieren Portionsweise. Und zwar in kleinen Portionen. Natürlich soll Das Buffet häufig eine „Hauptattraktion“ der Party sein, aber um die Partylaune nicht zu senken, kann man die Gäste im Vorfeld schon mal mit etwas Appitzern versorgen. Dann hauen sie nach der Buffeteröffnung nicht wie Berglöwen rein, sondern lassen es etwas langsamer angehen.

Es gibt einen weiteren Punkt, warum wir unseren Essensplan so gestalten sollten, dass es immer wieder Leckereien gibt und nicht einen großen Schwung. Sobald das Buffet eröffnet ist futtern erstmal alle wild drauflos, das kann dann schon

nerven in der Schlange zu stehen. Vor allem wenn man gerade ein Bierchen in der Hand hatte, das dann leer ist und man sich zwischen Bier und gutem Platz in der Schalnge entscheiden muss. Aber es bleibt eine wichtigere Frage: wie lange soll das Buffet geöffnet sein? Irgendwann sind die Töpfe leer. Je später der Abend dann wird, umso hungriger werden die Partygäste dann wieder. Es ergibt also Sinn, zu späterer Stunde für weiteren Nachschub zu sorgen. Ob man etwas Warmes oder etwas Kaltes als Nachschub serviert, ist eine Frage des Events. Auf Hochzeiten gibt es häufig noch eine warme Mitternachtsspeise. Auf Partys funktionieren auch kalte Speise, z.B. Baguette mit verschiedenen Dips oder Nudelsalate.

Hier ein beispielhafter Speiseplan für eine Haus-Party:

18:00: Kleine Auswahl von Häppchen im Buffetstyle, Appetizer

20:00Uhr: Das warme Buffet eröffnen, Salate, Suppen, Hauptspeisen

21:00Uhr Kleine Auswahl von Häppchen im Buffetstyle, geschnittenes Baguette mit Dips, Appetizer

24:00Uhr:Mitternachtsspeisen anrichten, warm oder kalt. Wie wäre es mit Currywurst?

Ein weiterer guter Effekt den wir erzielen wenn wir nicht das gesamte Essen auf einmal servieren: Die Lebensmittel bleiben länger frisch. Wenn sie erst mal auf dem Buffet stehen, oxidieren sie schneller und sind in den meisten Fällen auch nicht mehr gekühlt. Das erschwert die Resteverwertung zusätzlich.

8) Und das machen wir mit den Resten

Wir wollen möglichst wenig wegschmeißen. Zum einen wollen wir nichts in den Müll werfen weil unser Essen natürlich eine Menge Geld kostet; zum anderen wollen wir aber auch keine Lebensmittel verschwenden. Das hört sich pathetisch an, aber auf der Welt hungern laut wfp.org 1800 Millionen Menschen. 1800.000.000! Sicher, mit dem alten Spruch "In Afrika Hungern Kinder" braucht man heute niemandem mehr kommen. Man packt das übrig gebliebene Essen ja nicht ein, um es nach Afrika zu schicken. Man muss viel früher ansetzen: Es soll möglichst wenig übrig bleiben.

Wenn nun doch etwas übrig bleibt, soll es nicht in der Mülltonne landen. Grundsätzlich gibt es verschiedene Möglichkeiten mit den Resten des Partyessens umzugehen:

Den Gästen kleine Portionen mitgeben

Speisereste den Gästen mitgeben, ist das schlaueste Mittel gegen Reste. So hat jeder noch etwas von dem guten Essen. Besonders herzhaftes Essen ist toll, wenn die Party bis tief in die Nacht ging und am nächsten Morgen der Kater zuschlägt. Da freut sich jeder über ein paar Stücke türkische Pizza oder Pizzataschen. Das klappt nur, wenn man die Mitgabe-Aktion etwas vorbereitet. Also kleine Gefrierbeutel oder Tupperdosen bereithalten.

Reste einfrieren

Man kann viele Speisen gut einfrieren. Vorsichtig sollte man sein, wenn die Speisen lange auf dem Buffet standen.

Reste für andere Speisen verwerten

Viele Lebensmittel die für eine Party vorbereitet werden kann man toll weiterverwerten. Trockenes Baguette kann man z.B. etwas anfeuchten und dann nochmal aufbacken. Schmeckt nicht wie frisches aber trotzdem gut essbar. Bei Dips muss man etwas vorsichtig sein, genau wie bei Hackfleisch, Aufschnitt und Fisch. Bratenreste eignen sich super als Brotaufschnitt, dafür müssen sie lediglich sehr fein geschnitten werden. Reste von Antipasti lassen sich pürieren und mit Öl und Wasser zu einem leckeren Salatdressing verwerten.

Rezepte für die perfekte Party

Last but not least benötigen wir natürlich Rezepte, für die Speisen die wir auf unserer Party oder dem gemütlichen Abend mit Freunden kochen wollen. Viele tolle Rezepte findet der Partygastgeber auf <http://www.partykochbuch.de>.