

A photograph of a dining table set for a meal. In the foreground, a hand holds a wine glass filled with white wine. The table is set with a white napkin, a plate with a small floral garnish, and silverware. In the background, two bottles of water are visible, one with a blue label and one with a green label. A vase with white flowers and greenery sits on the table. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

Stilvoll
genießen

FIRST GLAS FÜR FAMILIE & GÄSTE

04

Restaurantleiter Thomas Kloiber und Glasexperte Torsten Völkel zeigen, wie Sie Gäste mit einem **stilvoll gedeckten Tisch** willkommen heißen.

10

Wie es einem **guten Gastgeber** gelingt, dass sich seine Gäste wohlfühlen, weiß Knigge-Expertin Rita Deutschenbauer.

14

Wassersommelière Soledadichert verrät, welches **Lichtenauer Mineralwasser Menü und Wein** perfekt begleitet.

18

Unser Rezept aus der modernen Küche soll Sie inspirieren – zu einem schönen Abend mit Familie und Freunden.

EIN SCHÖNER ABEND MIT FAMILIE & FREUNDEN

*Gutes Essen und feine Getränke, anregende
Gespräche mit Menschen, die uns am Herzen liegen:*



Es gibt viele Gelegenheiten und Anlässe, Freunde und Familie zum gemeinsamen Essen einzuladen. Jedem Gastgeber ist es das größte Anliegen, dass sich seine Gäste rundum wohlfühlen und einen schönen Abend erleben, an den sie gern zurückdenken.

Wir möchten Sie mit dieser Broschüre bei der Vorbereitung und Durchführung eines besonderen Abendessens begleiten. Gemeinsam mit unseren Experten haben wir jede Menge Tipps und Ratschläge für Sie

zusammengestellt – von der Tischdecke bis zu den Tischmanieren eines vorbildlichen Gastgebers. Für den perfekten Eindruck zählen häufig schon Details wie das Lichtenauer Mineralwasser in der eleganten Glasflasche. Stilvoll in Geschmack und Optik und in vier verschiedenen Sorten von Pur bis Spritzig ist es der ideale Begleiter für besondere Anlässe.

Wir wünschen Ihnen viele unvergessliche Abende!
Ihr Lichtenauer Team

Der gedeckte Tisch:

GÄSTE WILLKOMMEN HEISSEN

Ein perfektes Dinner beginnt nicht erst mit der Vorspeise. Bereits ein liebevoll gedeckter Tisch stimmt Gäste auf den Abend ein: Als dekoratives Element unterstreicht er den Anlass – und kann sogar erste Hinweise darauf geben, welche kulinarischen Genüsse Sie geplant haben. Vom zurückhaltend-eleganten Gedeck bis zum opulenten Tischschmuck ist alles erlaubt, was Ihnen gefällt. Entscheidend ist, dass ein harmonischer Gesamteindruck gelingt.

Sie können den Tisch frühzeitig und in Ruhe eindecken, zum Beispiel schon am Vortag oder am Vormittag vor dem geplanten Abend. So haben Sie eine wichtige Aufgabe bereits erledigt, bevor es hektisch wird.

Dafür verraten Ihnen unser Glasexperte Torsten Völkel, der für den Glasproduzenten Sahn tätig ist, und Restaurantleiter Thomas Kloiber aus dem „alexanders“ in Chemnitz auf den folgenden Seiten ihre wertvollsten Tipps.



Thomas Kloiber
Restaurantleiter
„alexanders“, Chemnitz

PROFITIPP | Thomas Kloiber

„Falls Sie eine Sitzordnung planen, sollten Sie die Tischform berücksichtigen. Ist der Tisch eckig und länglich, können die Gäste meist nur mit ihren direkten Nachbarn an ihrer Seite und gegenüber sprechen. Sie sollten deshalb zusammenpassen.“



Torsten Völkel
Mitinhaber und
Geschäftsführer der
SAHM GmbH + Co. KG

PROFITIPP | Torsten Völkel

„Wenn Sie verschiedene Weinsorten reichen, tauschen Sie als guter Gastgeber die Gläser einfach mit jedem Wein aus. Ein Glas für Mineralwasser sollte ebenso nicht fehlen.“

Stilvolle Basis:

DIE TISCHDECKE

Eine Tischdecke verleiht einem Raum mehr Festlichkeit. Um das Gedeck und die Dekoration gebührend zur Geltung zu bringen, nehmen Sie am besten eine klassische einfarbige Tischdecke. Sie muss nicht weiß sein, aber dezente Farben betonen in der Regel Dekoration und Gedeck sehr schön.

Muster oder Spitze bringen im Gesamtbild zuviel Unruhe. Die Tischdecke sollte gebügelt, glatt und ordentlich aufgelegt werden.

Richtige Auswahl:

VOM GESCHIRR BIS ZUM GLAS

Beim Tischdecken gilt: Je weniger von allem und je einheitlicher der Stil, desto größer der Effekt.

Die Servietten – möglichst aus Stoff – sollten zur Tischdecke farblich passend, schlicht und ordentlich gefaltet sein.

Dazu kommen drei Besteckpaare für Vorspeise, Hauptgang und Dessert sowie zwei Gläser: eins für Mineralwasser und eins für Wein. Wenn Sie verschiedene Weinsorten reichen, tauschen Sie als guter Gastgeber die Gläser einfach mit jedem neuen Wein aus.

Das Highlight:

DIE DEKORATION

Für ein stilvolles Gesamtbild reicht ein farbliches Highlight auf dem Tisch vollkommen aus.

Haben Sie zum Beispiel mit Servietten einen Akzent gesetzt, sollten Blumen oder Kerzen schlicht und unaufdringlich sein. Umgekehrt darf bei einer dezenten Tischdekoration ein farbiges Blumenarrangement den Hingucker bilden.

Mineralwasser:

FIRST GLAS, BITTE

Was bei Weinen gilt, trifft auch bei Mineralwasser zu: Das Glas hat einen wesentlichen Einfluss auf das Geschmackserlebnis. Die Glasform beeinflusst das Aussehen, die Frische und den Geschmack von Mineralwasser.

Nehmen Sie, wenn möglich, für kohlenensäurehaltiges Mineralwasser wie Lichtenauer Spritzig oder Medium ein schmales Glas, denn es hält die Kohlensäure besser, während Sie bei Gläsern mit großem Durchmesser schneller verfliegt.



Hat das Glas einen leicht ausgestellten Rand, landet das Mineralwasser beim Trinken direkt an der Zungenspitze. Dort werden süße Geschmacksnuancen besser wahrgenommen. Das Mineralwasser schmeckt hier etwas milder als im hinteren Zungen- und Gaumenbereich. Ein solches Glas unterstreicht optimal den natürlich milden Geschmack von Lichtenauer Mineralwasser. Bei einem eleganten Abendessen können Sie sogar Stilgläser, z.B. Weißweingläser, nehmen.

Eine perfekte Ergänzung zum gesamten Erscheinungsbild ist eine edle Mineralwasserflasche wie die Lichtenauer Glasflasche: Mit klaren Linien und schlichter Eleganz wurde sie speziell für besondere Anlässe und gehobene Tischkultur kreiert.



Rita Deutschenbauer
Knigge-Expertin

Der perfekte Gastgeber:

SO FÜHLEN SICH IHRE GÄSTE WOHL

Was macht einen unvergesslichen Abend aus? Wie schaffe ich es, dass sich alle wohlfühlen und welche Benimmregeln gelten eigentlich noch? Rita Deutschenbauer, Vorstandsmitglied der Deutschen Knigge-Gesellschaft, ist unsere Expertin für Stil und Etikette. Sie weiß, was ein zuvorkommender Gastgeber zu tun hat, damit sich Gäste gut aufgehoben fühlen.

Ein guter Gastgeber zeichnet sich schon bei der Einladung aus. Erkundigen Sie sich bereits im Vorfeld, ob einzelne Gäste bestimmte Gerichte oder Zutaten nicht vertragen. Entsprechend können Sie Ihr Menü und Ihre Getränke planen und vermeiden unliebsame Überraschungen am Abend.

Je besser Sie vorbereitet sind, desto entspannter wird es für Sie. Bei guter Planung können Sie Ihren Gästen mehr Zeit und Aufmerksamkeit widmen. Ihre Gelassenheit springt auch auf die Gäste über und lockert die Stimmung.

Eine Tischordnung ist nicht unbedingt notwendig. Ist es Ihnen jedoch wichtig, dass es eine bestimmte Sitzverteilung gibt, planen Sie diese im Vorfeld.

Wenn Ihre Gäste eintreffen, sollten Sie als Gastgeber alle Gäste persönlich begrüßen. Kennen sich die Gäste untereinander nicht, stellen Sie sie vor – so erleichtern Sie gemeinsame Gespräche.



PROFITIPP | Rita Deutschenbauer
„Ein perfekter Gastgeber fragt nicht, ob jemand noch etwas möchte oder nachgeschenkt werden soll – er tut es einfach. Der Gast darf aber natürlich ablehnen oder einen Wunsch äußern.“



Entspannt und gemütlich:

EIN GELUNGENER ABEND

Wenn Sie die Gerichte selbst zubereiten, planen Sie ausreichend Zeit für den Empfang der Gäste mit ein. Denn als Gastgeber sollten Sie präsent und entspannt sein, ohne dass währenddessen in der Küche etwas anbrennt.

Beginnen Sie den Abend mit einem Aperitif – ob mit oder ohne Alkohol. Entscheiden Sie sich für ein Getränk mit Alkohol, sollten Sie dazu immer auch eine alkoholfreie Variante anbieten. Ein kohlenstoffhaltiges Mineralwasser eignet sich hervorragend als Aperitif, denn die Kohlensäure regt den Magen und damit den Appetit an. Soll es optisch und geschmacklich „bunter“ werden, bieten Sie einen alkoholfreien Cocktail auf Mineralwasser-Basis an.

WASSER ODER WEIN?

Begleitend oder alternativ zum Wein können Sie natürliches Lichtenauer Mineralwasser in der eleganten Glasflasche direkt auf den Tisch stellen. Mit mindestens einer stillen und einer sprudeligen Variante nehmen Sie als guter Gastgeber die Wünsche Ihrer Gäste vorweg.

Sollte ein Gast keinen Alkohol trinken, so gibt ihm das Mineralwasser im Weißweinglas eine elegante Möglichkeit, auch alkoholfrei zuzuprosten.

GUTEN APPETIT!

Wussten Sie, dass Speisen und Getränke immer von rechts aufgetragen und eingeschenkt werden? Bevor Sie mit einem Essen beginnen, stellen Sie das Gericht kurz vor: So wissen Ihre Gäste, worauf sie sich freuen dürfen.

Achten Sie im Verlauf des Abends darauf, dass alle Gäste mit Speisen und Getränken versorgt sind und sich gut unterhalten. Sollten Sie den Eindruck haben, dass Sie an der einen oder anderen Stelle das Gespräch anregen müssen, können Sie ganz einfach beim Nachschenken von Wein und Mineralwasser auf einzelne Gäste zugehen.



Lichtenauer Mineralwasser
und Wein:

EINE HARMONISCHE BEZIEHUNG

Lichtenauer Mineralwasser kann als Begleiter zu einem stilvollen Dinner gleich vierfach punkten: Mit seinem sanften Geschmack, seiner ausgewogenen Mineralisierung und seinen vier verschiedenen Kohlensäuregraden passt es kulinarisch optimal zu Weinen und Speisen. In seiner eleganten Glasflasche kommt es auf einem schön gedeckten Tisch auch optisch gut zur Geltung.

Soledad Sichert ist Wassersommelière und unsere Expertin für die perfekte Harmonie zwischen Speisen, Wein und Mineralwasser.



Soledad Sichert
Wassersommelière



PROFITIPP | Soledad Sichert

ALKOHOLFREIER APERITIF

Als perfekter Appetit-Anreger setzt sich Lichtenauer Mineralwasser Spritzig mit viel Kohlensäure gleich zu Beginn wirkungsvoll in Szene.

BEGLEITGETRÄNK ZU SPEISEN

Bei der Speisenbegleitung ist das richtige Feingefühl gefragt: Leichte Speisen wie Salate bevorzugen Lichtenauer Mineralwasser Medium und Sanft, mit weniger Kohlensäure. Dagegen mögen deftige Hauptgerichte und herzhafte Speisen gerne mehr Kohlensäure und favorisieren deshalb Lichtenauer Mineralwasser Spritzig. Süßspeisen wünschen sich eher ein zurückhaltendes mildes Mineralwasser an ihrer Seite, das die feinen Aromen des Desserts nicht überlagert. Das stille Lichtenauer Mineralwasser Pur ist hier gefragt.

ZWISCHEN DEN GÄNGEN

Bevor der nächste Gang serviert wird, wartet bereits das Lichtenauer Mineralwasser Spritzig darauf, in Aktion zu treten: Sein hoher Kohlensäuregehalt neutralisiert den Geschmack auf der Zunge und erfrischt vor dem nächsten Gang.

PROFITIPP | Soledad Sichert

„Nicht nur beim Wein hat die richtige Temperatur entscheidenden Anteil am Geschmack, sondern auch beim Mineralwasser. Die ideale Trinktemperatur hängt aber auch von den Jahreszeiten – im Winter darf es etwas wärmer sein – und den persönlichen Vorlieben – Männer mögen es häufig etwas kälter als Frauen – ab. Als Richtwert für die ideale Trinktemperatur empfehle ich mindestens 10 bis 12 °C für Mineralwasser mit Kohlensäure und Zimmertemperatur für stilles Mineralwasser.“

Lichtenauer Mineralwasser:

DER IDEALE BEGLEITER ZU WEIN

Die naturgeschenkte leichte Mineralisierung verleiht dem Lichtenauer Mineralwasser seinen sanften Geschmack. Aus diesem Grund passt es hervorragend zu Wein.

Weißweine lieben die Begleitung von Lichtenauer Mineralwasser Spritzig oder Medium, Rotweine dagegen favorisieren die Lichtenauer Mineralwassersorten Sanft und Pur. Denn ein zu hoher Kohlensäuregehalt würde den leicht bitteren Geschmack des Rotweins – bedingt durch seine Gerbstoffe (Tannine) – verstärken und den Weingenuss beeinträchtigen.

Bei süßen Dessertweinen dagegen darf es schon das kräftige Mineralwasser Spritzig mit viel Kohlensäure sein. Es mildert die Süße ab.



Inspiration genießen:

GEFLÜGELBRUST AUF GEMÜSE- GRAUPENRISOTTO – MIT ZUCKERSCHOTENSTROH –

Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Graupen
- 2 Stk. Schalotten
- 2 Stk. Zwiebellauch
- 2 Stk. Möhren
- 1 EL Butter
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Gemüsebrühe
- 500 ml leicht mineralisiertes Mineralwasser, spritzig
- 50 g Parmesan
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Stk. Geflügelbrust
- 1 Schuss leicht mineralisiertes Mineralwasser, spritzig
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Zweige Thymian
- 200 g Zuckerschoten
- 1 Schuss leicht mineralisiertes Mineralwasser, medium
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung:

1. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf glasig braten. Möhren schälen, in Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Dann die Graupen dazu geben und etwas angehen lassen.
2. Mit dem Wein ablöschen und verkochen lassen. Mineralwasser und Brühe zufügen und bei schwacher Hitze 20 bis 25 Minuten garen.
3. Zwiebellauch putzen, in kleine Ringe schneiden und zufügen. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch schneiden und vor dem Servieren unter die Graupen geben.
4. Geflügelbrüste in einer beschichteten Pfanne mit etwas Mineralwasser, dem angedrückten Knoblauch und den Thymianzweigen von beiden Seiten gut anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft etwa zehn Minuten garen. Etwas ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zuckerschoten putzen und längs in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit dem Mineralwasser und der Butter kurz anbraten und bissfest garen. Mit Muskat, Salz und einer Prise Zucker würzen.
6. Graupen in einem tiefen Teller anrichten. Die Geflügelbrust in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Das Zuckerschotenstroh dekorativ darauf verteilen.

*Wir wünschen
Ihnen einen
guten Appetit &
eine schöne Zeit!*

Ihr Lichtenauer Team



First Glas

FÜR ZUHAUSE



Lichtenauer®
MINERALQUELLEN

HERAUSGEBER
Lichtenauer Mineralquellen
GmbH
Brunnenstraße 11
09244 Lichtenau
Telefon: 037206 / 650
Mail: info@lichtenauer.de
lichtenauer.de

DESIGN & FOTOGRAFIE
psbrands.de

© 2018 | Lichtenauer
Mineralquellen GmbH

LICHTENAUER.
MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.