



Foto: Party Rent

Schlicht statt Schnörkel

Tischkultur

Um Speisen und Getränke in Szene zu setzen, stehen Caterern unterschiedliche Stilwelten und -mixes zur Verfügung. Doch das allein reicht nicht aus. Entscheidungsfaktoren sind auch Funktionalität und Handling.

Text: Ulrike Pütthoff

„Das Ziel aller Caterer ist es, die Kunden zu verblüffen“, erklärt Thorsten Neumann. Darin sieht der Geschäftsführer von Noi Neumann's Event- & Catering Agentur nicht nur eine Herausforderung, sondern auch eine Chance. Bei der Porzellan-, Glas- und Besteckwahl sowie der Tischdekoration incl. -wäsche gebe es einen sehr großen Spielraum, den jeder Caterer für sich individuell ausschöpfen und sich damit differenzieren kann. Neumann hält darum die Au-

gen auf und würde sich wünschen, dass die Hersteller der Tabletops die Caterer öfters zu Rate ziehen. Denn die wissen um die Vorstellung der Gäste, um neue Ernährungsgewohnheiten und um den täglichen Gebrauch. Im Trend liege derzeit alles, „was nicht erschlägt“. Schlicht vor Schnörkel, so Neumann. Kunterbuntes ist für ihn indiskutabel. Wenn Farbe ins Spiel kommt, dann ist das momentan Schwarz, weil es Speisen, vor allem die Minis beim Flying Buffet, gut in Szene setzt.

Auch Party Rent bestätigt, dass Dezentess ankommt. Sehr beliebt und gerne eingesetzt werde beispielsweise die Fine Bone China Porzellan-Serie Jade von Rosenthal wegen ihrer klaren Konturen. Die runden als auch eckigen Formen passten mit ihrem zeitlosen Design perfekt zur kulinarischen Vielfalt der internationalen Küche. Gleiches gelte für die Basic Form 2006 by Peter Schmidt von Arzberg. Kreis und Viereck sind beliebig zu variieren, und die Vielfalt und Multifunktionalität überzeugen:

Teller werden zu Platten, auf denen Schälchen für Beilagen, Dips und kleine Snacks ihren Platz finden. Eine Eigenschaft, die auch Neumann schätzt. Mit unterschiedlichen Formen sind Buffets abwechslungsreich zu gestalten, ohne dass sie überladen wirken. Das Event-Porzellan Mandarin von Selmann Weiden ist ein anschauliches Beispiel dafür, wie mit Ovalen und Rechtecken, mit unterschiedlichen Randhöhen und geeigneten Rändern Stimmung auf dem Buffet und in der

Hand erzeugt werden kann. Mit Rechtecken spielt Kahla. Die thüringische Porzellanmanufaktur bringt mit der Serie Abra Cadabra Schälchen, Deckel und Untersetzer auf den Markt, die unterschiedlich zu kombinieren sind und auch ebenso unterschiedliche Funktionen übernehmen, also sehr flexibel im Einsatz sind.

Darüber hinaus erobern Schieferplatten wieder das Buffet. Einige Zeit waren sie out. Mittlerweile hätten Hersteller wie Mawe-Pack Tablett aus Hartkunststoff mit Schieferoptik entwickelt, die nicht nur dem Naturstein täuschend ähnlich, sondern auch problemlos zu handhaben sind, ist Neumann begeistert.

Bei der Tellergröße variiert man sich immer mehr vom 32er-Durchmesser und geht auf Mittelniveau von höchstens 27 cm, manchmal sogar noch weniger. Das macht für Neumann insofern Sinn, als die gleiche Menge auf einem kleinen Teller schneller ein Sättigungsgefühl erzeugt, als auf einem großen. Sind die Portionen kleiner, kann der Gast eine größere Auswahl probieren.

Unverkennbar ist, dass der Trend zu den Minis geht. An Fingerfood und Flying Buffets komme kein Caterer mehr vorbei, sagt Party Rent. „Die Branche wartet auf Innovationen für die kleinen Häppchen“, sagt Neumann. Momentan sei Glas gefragt. Allerdings habe das typische Weckglas ebenso aus-

gedient wie ein simples klares Gefäß. Sie könnten mit den Vorzügen der doppelwandigen klaren Becher nicht mehr mithalten. Die Alternativen von Zieher sind beispielsweise aus temperatur- und chemikalienbeständigem Borosilikatglas. Sie eignen sich für heiße Desserts, Suppen, kalte Dips und vielem mehr, speichern durch die Doppelwandigkeit Hitze und Kälte, sind stabil und funktional. Für Aufmerksamkeit am Buffet sorgt auch der Fingerfood-Baum, meint Neumann.

„Je anspruchsvoller bzw. kreativer wir Speisen darbieten, umso mehr können wir sie auch forcieren“, so der Noi-Chef. Er denkt an Brainfood, also den Energielieferanten fürs Gehirn, und Moodfood, das Essen für Körper und Seele. „Wenn wir diese Speisen mit Hilfe lifestyleiger Tablettops anrichten, greift der Gast zu.“

Auch Party Rent stellt fest, dass der Trend zu individuellen und kreativen Food-Konzepten geht, für die das Unternehmen die Tablettops - vom Geschirr, über das Besteck bis zu den Gläsern – passend zusammenstellen kann. Bei allem darf aber seine Funktionalität und das Handling nicht vergessen werden. Neumann: „Bei dem Profi-Porzellan achten wir darauf, dass Bruch- und Verlustzahl minimal sind und es wenig Kantenabstoß gibt.“ Es sollte platzsparend stapelbar und hitzebeständig sein und eine widerstandsfähige Oberfläche haben. ■

PAP*
STAR

»Nachhaltige LÖSUNGEN für die erfolgreiche GASTRONOMIE«



Stilsicher und elegant setzt sich das Premium-Sortiment ROYAL Collection rund um den gedeckten Tisch in Szene.

Hochwertige Tissue-Servietten, hergestellt für einen unverwechselbaren Auftritt im gastronomischen Alltag:

- leicht zu falten
- weich im Hautkontakt
- geruchsneutral
- vielseitig einsetzbar
- große Vielfalt an Farben und Dekoren

Passende Tisch- und Mitteldecken sowie Tischsets runden das Sortiment ab.

ROYAL Collection Tissue: zertifizierte Nachhaltigkeit

- **FSC:** Förderung einer verantwortungsvollen Waldbewirtschaftung
- **Nordic Ecolabel Svanen:** verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen im gesamten Herstellungsprozess



ROYAL
Collection

ROYAL Collection – nachhaltige Tischkultur

www.papstar-shop.de