Eat together

Bei der Marke Nicolas Vahé setzt man auf „Social Food". Die hochwertigen Gourmet-Produkte sollen unkompliziert direkt am Tisch serviert und zubereitet werden

Die Anzahl der Singlehaushalte steigt. Immer mehr Menschen schaufeln sich mittlerweile alleine vor dem Fernseher schnell ihr Essen hinein. Die Sehnsucht nach einer genussvollen Mahlzeit in netter Gesellschaft wächst. Seit einiger Zeit poppen nun verschiedenste Plattformen auf, die wildfremde Menschen zum gemeinsamen Mahl zusammenbringen.

Gemeinsam essen in gesellig großer Runde ist angesagt – wie hier mit dem XL-Fondue Mr. Big von Boska

Die klassische Familie wird in Deutschland immer mehr zum Auslaufmodell. Statt in der Konstellation Vater, Mutter, Kind leben immer mehr Menschen in Deutschland alleine. Die häufigste Wohnform ist mittlerweile der Singlehaushalt, der in den Großstädten bei über fünfzig Prozent liegt. Wer alleine lebt, muss natürlich auch alleine essen, was nicht wirklich Spaß macht und deswegen auch oft zu ungesundem schnellem Fastfood führt. Eine Gegenbewegung beginnt sich aufzubauen. Heute kann man über Essen neue Bekanntschaften schließen oder einfach nur einen netten Abend mit Personen verbringen, mit denen man sich sonst so vielleicht niemals zum Essen verabredet hätte. Die Plattform „JoinMy Meal“ möchte da behilflich sein. Join my meal heißt so viel wie „komm zu mir zum Essen“. Hier geht es nicht darum, mehrgängige tolle Menüs für große Gruppen anzubieten. Da es beim Kochen oftmals eher sinnvoll ist, mehr als eine Portion zu kochen, ist hier einfach der Ansatz, dass es völlig ausreicht, nur für ein oder zwei Personen mehr zu kochen und dann andere über diese Plattform zu diesem Gericht dazu einzuladen. Ganz anders sieht es da beim Online-Portal „Eatwith“ aus. Auch hier sollen Menschen zum Essen zusammen gebracht werden, versprochen werden einem aber kulinarische Abenteuer auf der ganzen Welt. Dabei können Menüs, Kochkurse oder kulinarische Touren gebucht werden. Wie bei Airbnb sind die Gastgeber dabei Privatpersonen, die einfach gerne kochen und andere Menschen kennen lernen möchten. Gedacht war die Idee ursprünglich, damit Reisende von Einheimischen in gemütlicher Runde Insider-Tipps zu Land und Leute bekommen. Aber auch immer mehr Einheimische nutzen solche Plattformen, um neue Leute kennenzulernen, was zum Beispiel praktisch ist, wenn man neu in eine Stadt gezogen ist und noch niemanden kennt. Oder man möchte einfach nur leckeres Essen in netter Gesellschaft genießen. Niemand muss heute also noch alleine zu Hause essen – gemeinsam Essen schmeckt einfach viel besser.

Beim gemeinsamen Kochen weiß jeder bei der „Black & White“ Kitchen-Serie von ASA Selection, was wo zu finden ist

Noch mehr Trends und Informationen unter www.trendwelten.eu

SUPPER CLUBS

Eine andere Variante sind die sogenannten Supper Clubs, die auch „Underground"-Restaurants genannt werden. Entstanden sind diese wohl in Kuba, wo sich Menschen wegen der schlechten wirtschaftlichen Lage zu gemeinsamen Abendessen wechselnd in ihren Wohnungen trafen, um dort ihr Essen zu teilen, das ein Hobbykoch zubereitete. Was aus der Not entstand, ist in Wohlstand-Städten zum Geheimtipp für ein neues Erlebnis geworden. Der Gourmandpunk Sebastian Hoffmann, der sein Handwerk als Koch in der Fünf-Sterne-Hotellerie erlernt hat, lädt seit Jahren über seine eigene Homepage in München zum Supper Club ein. Hoffmann wirbt für seinen Supper Club, mit außergewöhnlichen fine-dining Kompositionen aus regionalen und saisonalen Zutaten zu einem 4-Gang Underground-Menü gekocht in unbekannter privater Wohnung. Das Ziel ist ein netter Abend mit anderen fremden Menschen bei leckerem Essen. Da Sebastian Hoffmann nun schon viel Erfahrung bei seinem Supper Club sammeln konnte, hat er bei Gräfen und Unzer ein Buch heraus gegeben. In „Alle an einen Tisch … und alles auf einen Tisch" verrät er, wie alle zusammen bei Tisch von Anfang an relaxed essen und Spaß haben können – Gastgeber inklusive. Statt gängiger Menüfolgen, bei denen Teller hin und her getragen werden müssen, kommt hier einfach sofort alles zusammen für den Dinner-Abend auf den Tisch: Suppe und Salat, Dips und Brot, Fleisch, Fisch und auch das Dessert – im Topf oder in der Pfanne, auf Platten, Tellern oder in Dessertgläsern. Zehn verschiedene Thementische sorgen dabei für Abwechslung. Von vegetarisch bis Burger, von Heimatküche bis Streetfood, Mittelmeer-Feeling bis Oriental Style sind alle Trends und Stile abgedeckt, die derzeit angesagt sind. So heißen die Themen verheißungsvoll „Pop up, Little Italy!", „Downtown New York, „Asia sweet and sour" oder „Good Old Germany". Eine Timeline zeigt auf einen Blick, wie lange man bei jedem Rezept für Vorbereitung, Kochen und das Finish kurz vor dem Servieren benötigt. Eine Einkaufsliste für jeden Thementisch rundet das Rundum-sorglos-Paket ab.

Dank dem GU-Kochbuch „Alle an einen Tisch … und alles auf einen Tisch" können Gäste und Gastgeber zusammen ihr Mahl stressfrei genießen

Sebastian Hoffmann lädt über seine Homepage Gourmandpunk zum gemeinsamen Essen mit Fremden ein

Fotonachweise: ©Simon Malik

Die Linie Pure by Pascale Naessens für Serax hat eine ansprechende Optik, die auch auf dem Tisch eine gute Figur macht

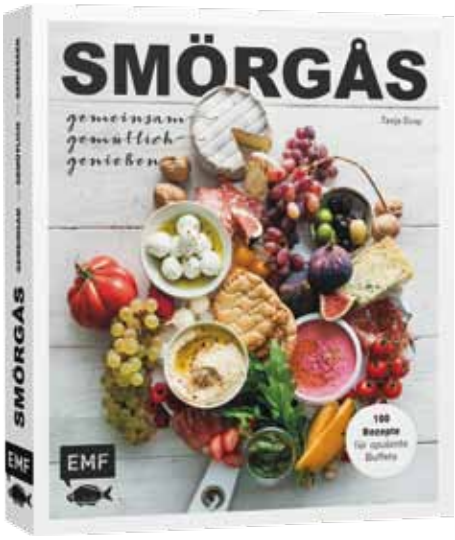
Die Kuchenform Leo von Berghoff gibt es mit Gitterlinien als Schneidehilfe für gerechtes Teilen am Tisch

COOK & SERVE

Es ist praktisch, zeitsparend und auch ökologisch sinnvoll, nicht zusätzliche Schüsseln oder Platten schmutzig zu machen, sondern die Speisen direkt in ihren Koch-, Brat- und Backutensilien auf dem Tisch zu servieren. Die kulinarische Buchautorin und Keramikerin Pascale Naessens hat für Serax in der Pure-Linie Kochtöpfe und Pfannen in verschiedenen Farben entworfen, die benutzerfreundlich sind und auch besonders hübsch auf der gedeckten Tafel aussehen. Ihr besonderes Design ist inspiriert von den alten chinesischen Kochtöpfen mit ihren schönen runden Handgriffen. Ein leichter Aluminiumrumpf hat hier eine dreilagige Greblon-Antihaftbeschichtung und die farbige Silikonaußenseite ist extrem hitzebeständig. Die Unterseite ist geeignet für alle Wärmequellen, auch Induktionsherde, und dank der massiven gegossenen rostfreien Stahlhandgriffe liegen sie auch gut in der Hand. Direkt vom Ofen auf den Tisch kann man auch die unterschiedlichsten Kuchenkreationen in der Backform Leo von Berghoff bringen. Damit es dann gerecht beim Teilen zugeht, haben die Formen praktische Gitterlinien, mit denen man den Kuchen einfach in gleichmäßig große Stücke schneiden kann.

BROTZEIT 2.0

Hygge war gestern – der neue Foodtrend aus Skandinavien heißt Smorging. Abgeleitet von „Smörgåsbord", das übersetzt Butterbrot und Tisch heißt, steckt dahinter jedoch mehr als nur Brot mit Brotaufstrich. Freunde und Familie einladen, ein ganzes Buffet vorbereiten, trotzdem entspannt bleiben und gemeinsam super lecker essen, ist mit einem Smörgåsbord möglich. Die Kunst bei Smorging besteht darin, Snacks, Tapas, Dips und Fingerfood opulent und farbenfroh zu inszenieren. Dass Smorging nicht nur skandinavisch aufgefasst werden muss, zeigt das Buch „Smörgås – gemeinsam gemütlich genießen". Der Küchenprofi Tanja Dusy präsentiert darin fünfzehn internationale Themenplatten, die Liebhaber nordischer Kost, Biergartenfans und Vegetarier glücklich machen. In dem Buch finden sich 100 Rezepte für opulente Buffets, die nicht nur verlässlich gelingen, sondern auch das besondere Etwas haben. Um das Smörgås auch schön auf dem Tisch zu präsentieren, eignen sich zum Beispiel die handgefertigten Servierbretter aus Eiche der kleinen russischen Firma Fuga ganz wunderbar. Dank der rustikal geschnitzten Oberflächen wirkt das Darauf so richtig schön urig lecker.



100 Rezepte zum gemeinsam gemütlich Genießen bekommt man in dem Buch Smörgas vom EMF Verlag

Bei Fuga gibt es wunderbare handwerklich gefertigte Holzbretter aus Eiche

Am WMF Lono Tischgrill mit 1/3 flach und 2/3 gerippt kann man indoor gemütlich brutzeln

Mit dem Mr. Big Party-Set von Boska können bis zu zwölf Personen zusammen Fondue essen

Viele verschiedene Stühle stehen heute gemütlich an langen Tischen. Von Essential Home

KLASSIKER

Die Klassiker für das Essen in geselliger Runde sind sicherlich Raclette und Fondue, die besonders im Winter immer wieder gerne auf den Tisch kommen. Damit sogar zwölf Personen am gleichen Fondue sitzen können, gibt es bei Boska Mr. Big. Bis zu 6,5 Liter Käse, Schokolade oder Bouillon für ein Chinesisches Fondue können in diesem feuerfesten Keramiktopf erwärmt werden. Drei Brenner sorgen bei dieser feuerfesten Keramik für die nötige Hitze beim Warmhalten. Der stabile Untersetzer, der Griff des Topfes und auch die Griffe der Gabeln sind dabei ganz hochwertig aus europäischer weißer Eiche. Gegrillt wird auch gerne in geselliger Runde und das geht auch indoor am Tisch. WMF hat seine erfolgreichen Lono Tischgrills neu aufgelegt und präsentiert drei neue Geräte: Die beiden Lono Tischgrills mit gerippter beziehungsweise mit flacher und gerippter Grillplatte sowie den großen WMF Lono Master-Grill. Für eine exakte Grill-Performance verfügen die neuen WMF Lono Tischgrills über eine optimierte Anbindung der Grillplatten an die Thermostate, die jetzt elektronisch die Temperatur regeln. Dadurch wird die Grilltemperatur überall konstant gehalten und das Grillgut wird noch gleichmäßiger gebrutzelt. Der Temperaturfortschritt wird durch eine zweifarbige LED am Drehregler angezeigt. Durch das verbesserte „WMF Easy Handling“ lassen sich die Grillplatten nun durch einen simplen Tastendruck entnehmen und ebenso einfach wieder einsetzen. Das äußere Design wurde modernisiert und die Fettauffangschale nun seitlich unsichtbar im Boden integriert. Die Auffangschale entspricht dabei weiterhin den aktuellen internationalen Sicherheitsstandards und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

AUFGETISCHT

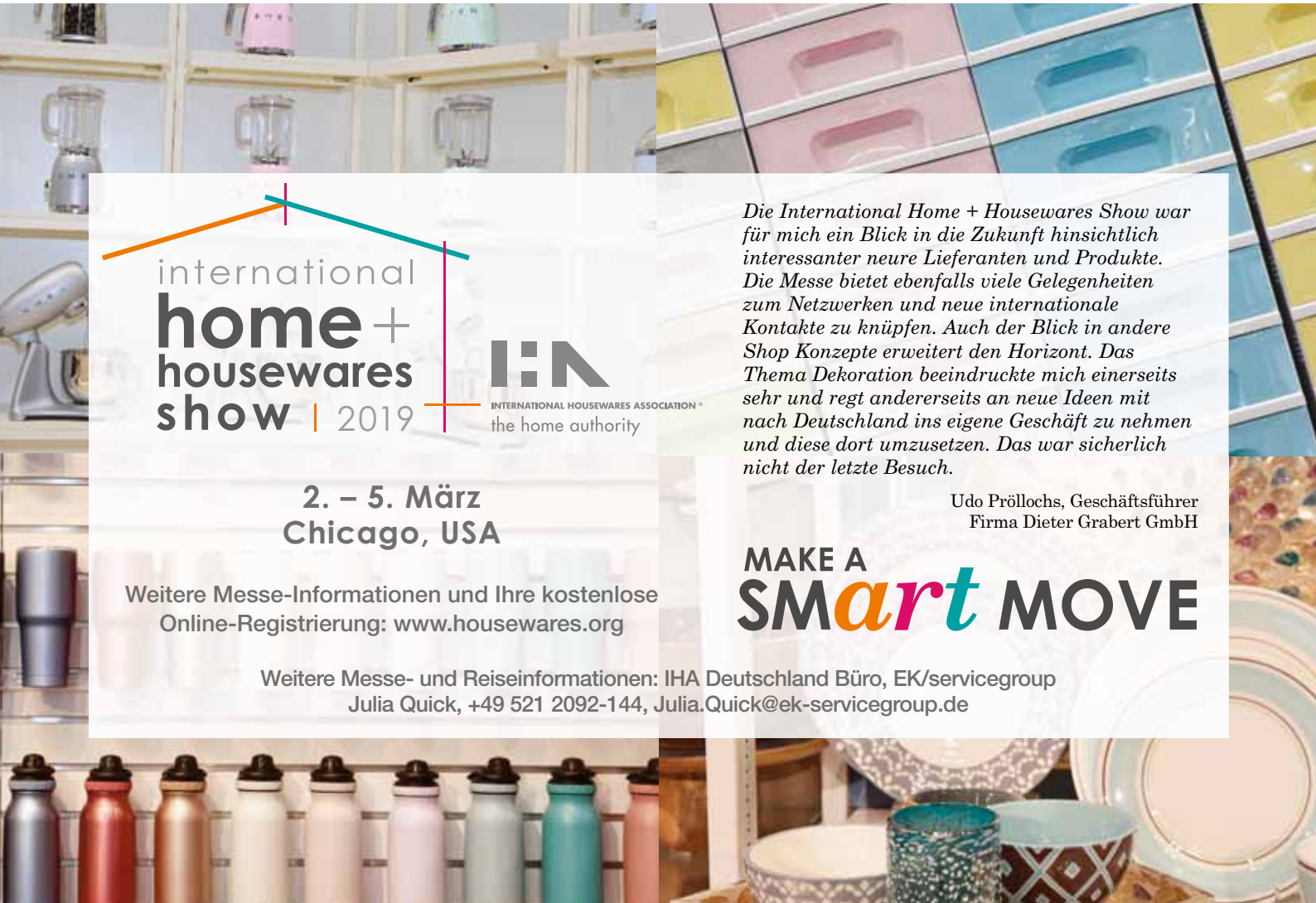
Auf den Möbelmessen hat man die letzten Jahre gesehen, dass Esstische immer länger wurden, obwohl der Wohnraum besonders in Städten eher am Schrumpfen ist. Daraus folgt, dass der Esstisch eine immer zentralere und wichtigere Rolle im Wohnbereich einnimmt. Auf dem Tisch kann man mit dem richtigen Geschirr heute in großer Runde ein tolles gemeinsames Bild erzeugen und damit eine einzigartige Verbindung zwischen den Tischnachbarn herstellen. Die französische Marke Non Sans Raison hat bereits erfolgreich Teller-Kunstwerke auf den Markt gebracht. Die neue Tellerserie Genesis wurde vom Tattoo-Künstler Jeykill kreiert. Inspiriert von den vier Elementen Wasser, Luft, Feuer und Erde, die unsere Welt formen steht das Gelb für Wärme und Trockenheit und das Blau für Kälte und Feuchtigkeit. Es ging dem Künstler um die Balance

und Harmony auf unserem Planeten bei seinem Design. Diese Teller sind aber mehr als ein einfaches Geschirr, von dem man isst. Als Konzept steckt dahinter, dass man seine zwölf Teller bei nicht Gebrauch als Wandteller an die Wand hängen kann, so dass sich dabei ein Bild, ein Gesamtkunstwerk, ergibt. Die Teller aus hochwertigem Limoges Porzellan mit Kaolin-Anteil für extra weiße Optik werden in Frankreich hergestellt. Das Besondere ist, dass sie Magnete in sich tragen, so dass die Teller einfach an die Wand gehängt werden können. Da man sie aber auch täglich benutzen können soll, sind sie natürlich auch ofen- und geschirrspülmaschinenfest. Warum also noch länger das Geschirr im Schrank verstecken, wenn es doch auch die Wand dekorieren kann.

Egal ob Fondue oder XL-Brotzeitplatte, ob mit Fremden beim Supper Club oder mit Familie und Freunden – in geselliger Runde lässt es sich einfach besser essen und genießen. Bieten Sie doch auch einmal Kochevents und gemeinsame Verkostungen in Ihren Räumlichkeiten an. Auch unter Ihren Kunden finden sich Personen, die vielleicht nicht so oft die Möglichkeit haben, in größerem Rahmen gemütlich gesellig zu essen. Nicht nur Liebe geht durch den Magen – auch Kundenbindung. Von daher: Let's eat together!

TRENDagentur Gabriela Kaiser
www.TRENDagentur.de

Gebrauchstüchtige Kunst auf dem Tisch und an der Wand bekommt man mit den Tellern von Non Sans Raison

IN KÜRZE: Die Anzahl der Singlehaushalte wächst. Immer mehr Menschen müssen alleine essen. Ein großer Wunsch nach gemeinsam statt einsam besteht. Immer mehr Plattformen führen Menschen deswegen zusammen an den Tisch. Gemeinsam essen macht einfach mehr Spaß – auch bei Kochevents.

Anzeige