



WEIHNACHTS-TIPPS Aktualisiert am 21.12.14, um 10:11 von Anina Gepp

# Das müssen Sie als perfekter Gastgeber wissen



Weihnachtskarte aus der Sammlung von Ulrich Gribi, Büren BE  
Quelle: zvg

Katrin Künzle aus Oetwil ist lizenzierte Knigge-Trainerin. Als solche weiss sie, dass Gastgeber an den Feiertagen stets bemüht sind, alles perfekt zu arrangieren, und hat folgende Tipps. von Anina Gepp

**ÄHNLICHE THEMEN**

[Kommentar schreiben](#)



Die Sozialhilfe-Diskussion: Das müssen Sie wissen

Aktualisiert am 05.11.14, um 06:01 von Bettina Hamilton-Irvine



Eiker wollten wissen, warum die Gemeinderäte zurücktreten

Aktualisiert am 17.12.14, um 05:59 von Marc Fischer



OSZE-Konferenz: Das müssen Sie für nächste Woche wissen

Aktualisiert am 27.11.14, um 07:00 von Moritz Kaufmann

«Es gilt, Familie, Gäste, Geschenke, Dekoration und Festtagsmenü unter einen Hut zu bringen, natürlich mit perfektem Timing», sagt Katrin Künzle. Mit ein wenig Vorbereitung werde das Fest aber nicht zum «Gott-sei-Dank-ist-es-vorbei-Event».

Wer folgende Tipps beherzige, könne den Weihnachtstagen gelassen entgegensehen.

**Die Gästeliste prüfen**

Haben sich alle Ihre eingeladenen Gäste angemeldet? Wenn nicht, am besten sofort bei den Personen nachfragen.

**Das Menü überdenken**

Wie aufwendig wollen Sie das Menü gestalten? Manchmal ist ein Raclette oder ein Fondue chinoise für alle Gäste und vor allem für den Gastgeber Entspannung pur. Natürlich ist ein Siebengänger auch nicht zu verachten. Dabei ist aber zu bedenken, dass Ihre Gäste Sie wohl an diesem Abend nicht oft zu Gesicht bekommen.

**Der Dresscode**

Falls Sie erwarten, dass alle Gäste im Anzug und Cocktail-Kleid erscheinen, dann muss dies bereits auf Ihrer Einladung vermerkt sein. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn dennoch nicht alle Ihre Gäste der Aufforderung folgen. Eine Variante, wenn es nicht zu festlich, aber auch nicht nur eine Jeans sein sollte: Für den Herrn sind dunkle Stoffhosen mit hellem Hemd zu empfehlen. Für die Damen sind Hosenanzüge mit feinem Pullover oder Bluse chic.

**Die Schuhe anbehalten**

Verlangen Sie nicht von Ihren Gästen, ihre Schuhe am Eingang auszuziehen. Der Schuh gehört zum Outfit. Hausschuhe verwandeln jeden Schwan in ein hässliches Entlein.

**Die passende Dekoration**

An diesem Abend darf es Prunk und Gloria sein. Aber auch mit



10 Kilometer  
Schittelspa  
ab CHF 28.0

Rätische

einfachen Mitteln kann man eine schöne, stimmungsvolle Atmosphäre hinzubereiten. Mit Kindern zu basteln, kann reine Meditation sein. Dies gilt in der Regel aber nur, wenn man frühzeitig damit anfängt.

#### **Den Tisch eindecken**

Ein schön eingedeckter Tisch erzeugt eine stimmungsvolle Atmosphäre. Damit die Gäste genügend Platz haben, sollte der Abstand zwischen zwei Gedecken – von einer Tellermitte zur anderen – zirka 80 Zentimeter betragen. Rechts werden höchstens vier Besteckteile eingedeckt, links maximal drei. Genügend Platz für Schüsseln oder Platten soll ebenfalls gelassen werden.

#### **Wenn Gäste sich verspäten**

Planen Sie einen Apéro von etwa 30 Minuten ein. In dieser Zeit können sich alle beschnuppern, den Alkoholpegel einstellen und sich genussvoll auf den Abend vorbereiten. Denken Sie auch an kleine Häppchen. Falls sich ein Gast verspätet, warten Sie nicht länger als 15 Minuten mit dem Essen. Hungerige Gäste sind immer miesepetrig.

#### **Geschirr spülen, wenn noch Gäste da sind**

Spülgeräusche aus der Küche sind für anwesende Gäste eher unangenehm. Beim Siebengangmenü wird es ohne Spülen wahrscheinlich aber nicht machbar sein. Sorgen Sie dafür, dass eine rege Diskussion im Gang ist, bevor Sie sich auf den Weg zur Küche machen. Ihre Abwesenheit wird dann weniger bemerkt.

#### **Pausen zwischen den Gängen**

Nach einem halben Spargel und einem Salatblatt sollte der nächste Gang spätestens nach 10 Minuten serviert werden. Falls Sie die Gänge aber etwas üppiger planen, sind 15 bis 20 Minuten die Regel. Nach der Hauptspeise kann auch eine Pause von 30 Minuten erfolgen.

#### **Konversation mit den Gästen**

Queen Elizabeth spricht bei Banketten in der ersten Hälfte des Essens mit ihrem rechten Sitznachbarn und während der zweiten mit dem linken. So genau müssen Sie es nicht nehmen. Sprechen Sie auf jeden Fall mit jedem Gast. Versuchen Sie, alle Gäste einzubeziehen. Mauerblümchen und Schweiger können beim richtigen Thema aufblühen. Da sind Sie als Gastgeber gefordert.

#### **Themen, die vermieden werden sollten**

Religion, Geld, Krankheit und Politik können, je nach Zusammensetzung der Gäste, dem Abend den Garaus machen. Witze unter der Gürtellinie finden auch nicht immer Anklang. Versuchen Sie als Gastgeber, galant in ein anderes Thema zu finden.

#### **Das Handy am Tisch**

Platzieren Sie das Handy nicht auf dem Tisch. Die Regeln diesbezüglich haben sich zwar mittlerweile etwas gelockert, dennoch sollte Ihr Weihnachtsessen nicht von Whatsapp, Facebook oder Instagram dominiert werden.

#### **Der Zeitpunkt der Verabschiedung**

Es gibt immer wieder Gäste, die sich nicht verabschieden wollen. Sie dürfen durchaus darauf hinweisen, dass die Runde nun aufgelöst wird. Bieten Sie einen Digestive an, betonen Sie, wie schön der Abend war und fragen, ob Sie ein Taxi für die Heimreise bestellen sollen.

(Schweiz am Sonntag)

---

#### Video-Empfehlungen



«TalkTäglich» mit Geri Müller – Die ganze Sendung

ANZEIGE  
Das iPhone Hörgerät

Artikel zum Thema



Breel Embolo: «Meine Kollegen haben ein Auge auf mich»

Stephen Fry hat seinen Freund geheiratet

ANZEIGE  
42 KG abgenommen!

ANZEIGE  
Urlaub auf See mit AIDA

Deontay Wilder neuer Schwergewichts-Weltmeister

Rund 600 Meter wären theoretisch möglich

ANZEIGE



### Vakanzen für Executives!

Täglich veröffentlichen Headhunter über 150 neue Stellenangebote.  
[Jetzt Stellen einsehen!](#)



### 10 Jahre BPS Zürich

Attraktive Jubiläumsszinssätze für 5 oder 10 Jahre Laufzeit  
[Jetzt mehr erfahren](#)



### Günstige Marken-Parfums

Auserwählte Marken-Parfums und Kosmetikartikel unglaublich günstig!  
[Profitieren Sie jetzt vom Angebot](#)

Business Click