

## Mein Leben als Gast und Gastgeber



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

*Spontane Gäste sind die Besten*

*Werd ich vor's Gästebuch gezerrt,  
so denk ich mit Verdruß,  
ich werde ins Klosett gesperrt,  
obwohl ich gar nicht muß!*

*Joachim Ringelnatz*

*Wie lange ist es her, dass ein Freund und oder Freundin spontan an Ihrer Klingel geläutet hat, um Sie zu besuchen? Und wie lange ist es her, dass Sie spontan für Ihre Freunde etwas gekocht und zusammen gegessen haben? Oder spontan eingeladen wurden?*

*Sie kennen die Gedanken und Gespräche, wenn Sie jemanden „offiziell“ eingeladen haben: Was machen wir zum Essen? Was kaufen wir wo ein? Was schmeckt unseren Freunden und was nicht? Wieviel Zeit haben wir zur Vorbereitung? Und nicht zuletzt: Welchen Wein bieten wir an? Wenn Sie näher auf die eingeladenen Freunde gedanklich eingehen wird die Sache noch komplizierter: Was schmeckt denen? Welche Allergien haben sie? Sind sie nicht gerade auf Diät? Was gab es das letzte Mal? Und so weiter...*

*Wenn Sie Ihr Leben in diesem eher formalen Sinne erfolgreich organisieren möchten, helfen nur genaue Aufzeichnungen über die Gäste, die Speisefolge und die dazu gereichten Weine, um Wiederholungen zu vermeiden. Zwischen zwei schönen Buchdeckeln können sich auch die Freunde neben dem Menu verewigen – eine bleibende Erinnerung. Die sicher nicht der Spontaneität dienlich ist. Sie zementieren damit eher den sozialen Status und stellen sicher, dass auch in den nächsten 20 Jahren niemand bei Ihnen spontan klingeln wird.*

*Damit das Ganze auch funktioniert, üben Gastgeber regelmäßig einen sanften Druck aus, damit die Gäste sich auch wirklich ins Gästebuch eintragen. Ich mag's nicht so gerne und spätestens ab der Halbzeit des Abends fängt es bei solchen Einladungen in meinem Hinterkopf zu rattern an. Das ganze muss mindestens so originell sein wie die Einträge der anderen Gäste! Und ich muss auch darauf achten, nicht das Gleiche zu schreiben wie beim letzten Mal!*

*Als perfekter Gast wäre es in der Konsequenz durchaus sinnvoll, als Erinnerungsstütze selbst eine Art Protokoll mit den Einträgen in die jeweiligen Gästebücher zu führen, um Wiederholungen zu vermeiden - dort kann man auch die obligatorischen Mitbringsel verzeichnen, die auch zu den Spontaneitätsskillern gehören können...*

*Für mich habe ich inzwischen einen anderen Weg gefunden: Wenn ich weiß, dass ein Eintrag ins Gästebuch ansteht, versuche ich schon vorher höchst diplomatisch diese Aufgabe an meine Begleitung zu delegieren. Sie hat eine bessere Handschrift und schreibt gern. Dafür übernehme ich andere Aufgaben. Ein sauberer Deal.*

*Ein kulinarisches Tagebuch, oder so etwas wie ein Dossier über Sie gibt es übrigens in jedem Sternerrestaurant, das seine Stammgäste kennt und pflegt. Wenn Sie zum Beispiel öfters im Münchner Tantris verkehren, kommen Sie in die Kartei! Dadurch vermeidet der große Hans Haas Wiederholungen. Das ist wichtig, wenn Sie sich der Kreativität des Küchenchefs anvertrauen und ihn ein Menu zusammenstellen lassen. Mir sind diese Aufzeichnungen allemal lieber, als bei der NSA registriert zu sein, durch eine Payback-Karte meine Lebens- und Konsumgewohnheiten preiszugeben oder gar noch banaler mit meinen Essgewohnheiten auf Facebook oder Instagram meine virtuellen „Freunde“ zu langweilen. Die auch nicht bei mir läuten werden.*

*Was nun das Einladen von Gäste betrifft, empfehle den umgekehrten Weg, den ich gelegentlich vor einem Wochenende praktiziere: Ich kaufe das ein, auf was ich gerade Lust habe, oder was mich beim Einkaufen im Laden gerade besonders anlacht. Das muss ich haben, das will ich kochen, das bringt mir am Wochenende Entspannung, Lust und Vergnügen! Zuletzt war es ein wunderbares Herrmannsdorfer Landhuhn, das mich angelacht hat und unbedingt in meine Brotröhre wollte – mit einem einfachen Rezept von Karl Ludwig Schweissfurth, das es beim Einkauf dazu gab.*

*Erst wenn der Einkaufskorb und später der Kühlschrank voll sind und sich in meinem Kopf ein Menu herausgebildet hat, mache ich mir Gedanken, wen ich dazu einladen könnte. Und greife zum Telefon oder lade per SMS ein.*

*Wenn die auserwählten Freunde keine Zeit haben, dann kommen die nächsten dran. Austauschbar? Lieblos? Konzeptionslos? Glauben Sie mir, wenn Sie so Ihre eingefahrenen Wege verlassen, werden die Freunde zahlreicher, die Gespräche lebendiger und Ihr soziales Leben reicher. Noch ein Tipp: Wenn Sie mehrere Freunde einladen, dann am besten solche, von denen Sie bisher geglaubt haben, sie passen nicht zusammen. Laden Sie zum Beispiel nie zwei Ärztpaare oder zwei Weinhändler gleichzeitig ein. Es gibt keine langweiligeren Abende!*

*Wenn Sie sich an diese Tipps halten, sind Sie auf dem besten Weg, dass an Ihrer Wohnungstüre doch bald mal wieder spontan die Klingel läutet.*