

# Kleidung beim Geschäftssessen?

**Beitrag von „neleabels“ vom 7. Oktober 2006 15:17**

Zitat

**Hermine schrieb am 07.10.2006 08:07:**

Danke Nele, für diese schöne Einführung!

Auch wenn ich fürchte, dass mein Geldbeutel für solche Erfahrungen erstmal nicht reichen wird- warum sind Essen und gute Weine eine anstrengende Sache?

Für den Magen? Für den Geldbeutel? Oder evtl. in meinem Fall- für die Tischdecke und meine Klamotten?

Bitte um Aufklärung.

Ein gutes Mehrgängemenü dauert natürlich so seine vier bis fünf Stunden vom apéro bis zum café. Aber das ist eigentlich weniger das Problem - und den Magen verrenkt man sich sowieso nicht, die gute französische Küche lebt von der Vielfalt, nicht von der Menge. Man sollte am Ende des Abends satt aber nicht überfüttert sein!

Mit "anstrengend" meine ich, dass hochwertige Gerichte zu denen hochwertige Weine gereicht werden, ein hohes Maß an Aufmerksamkeit verlangen. Wirklich gut zubereitete Speisen bieten keinen homogenen Geschmacksbrei sondern eine Vielzahl von Aromen und Noten, die aufs feinste aufeinander abgestimmt sind und miteinander harmonieren - in der Restaurantsprache gibt es den Ausdruck "... im Dialog mit..." und das ist auch so gemeint. Kommt dazu noch ein wirklich guter Wein, potenziert sich die Sinnenvielfalt noch - wie verhält sich der Wein ohne das Gericht? Wie arrangiert er sich mit den einzelnen Komponenten? Wie verändert sich der Eindruck, wenn sich der Wein im Glas öffnet? Da kann man ganz erstaunliche Entdeckungen machen, der gleiche Wein kann mit unterschiedlichen Gerichten seinen Charakter völlig verändern - ein großer Bordelais, der für sich verkostet sehr unzugänglich ist, wird zusammen mit Lamm fast schon warmherzig. Natürlich gibt es Gerichte und Weine, die sich nicht vertragen - aber dafür ist der Sommelier ja da.

Bei einem sehr großen grand cru, im Kreise von Weinliebhabern genossen, verstummen übrigens wirklich die Gespräche am Tisch! Ein Mouton fordert die Aufmerksamkeit herrisch ein.



Sich allen Gängen über Stunden mit der gebotenen Aufmerksamkeit zu nähern, artet natürlich in Arbeit aus - aber ich meine, das haben der maître de la cuisine und der vinificateur wohl auch verdient.

Ach ja - ein Gericht und einen guten Wein sollte man zuerst mal in Ruhe kontemplieren, bevor man beginnt. Wie ist das Arrangement der Speisen auf dem Gedeck? Welche Farben sehe ich,

wie ist die Textur der Komponenten? Wie harmonieren die Duftnoten?

P.S. Statt dem in Deutschland üblichen Süßdessert würde ich wirklich zu Käse und einem guten Port oder einem Süßwein raten. Rocquefort und dazu ein reifer Sauterne sind eine absolute Entdeckung!

Nele