

Fotos: Franz Hoffmann



Gans ganz fein

Die Backnanger Knigge-Trainerin Gudrun Weichselgartner-Nopper führte 20 Kinder im Hotel am Schlossgarten in die Kunst guten Benehmens ein. Darüber hinaus zeigte Sternekoch Bernhard Diers, wie man korrekt eine Gans tranchiert.



Tischmanieren, Anstand, Höflichkeit, Respekt: Nicht nur zur Weihnachtszeit sind korrekte Umgangsformen das A und O. Kurzum: Wer sich souverän auf dem gesellschaftlichen Parkett bewegen will, muss das 1 x 1 des guten Tons beherrschen und lernen. Und damit kann man nie früh genug anfangen. Das denkt auch die zertifizierte Backnanger Knigge-Trainerin Gudrun Weichselgartner-Nopper, die für Kinder und Jugendliche

seit einigen Jahren spezielle Benimm-Seminare anbietet. Und zwar nicht trocken und langweilig, sondern so, dass der Nachwuchs dabei viel Spaß und Freude hat.

So unlängst auch im Hotel am Schlossgarten, mit von der Partie waren hier 20 Kinder zwischen sechs und elf Jahren. Auf dem Plan standen Themen wie Begrüßung und Verabschiedung, Duzen und Siezen, Distanz und Taktgefühl, Pünktlichkeit und Rücksicht, Gähnen, Niesen, Husten und Ähnliches. Klar, dass bei den Seminaren auch der gedeckte Tisch eine wichtige Rolle spielt. Welches Besteck ist wofür, in welcher Reihenfolge wird es benützt, wo legt man es samt Serviette nach dem Essen korrekt ab, in welches Glas kommt welches Getränk, wie streicht

man das gereichte Brot richtig mit Butter? Fragen über Fragen, die allesamt mit viel Liebe und Einfühlungsvermögen beantwortet wurden.

Abschließendes Special: die Gans, das Highlight schlechthin auf dem Speiseplan der Deutschen zu Weihnachten. In seiner Küche weihte Sternekoch Bernhard Diers die Kinder in die Geheimnisse der Gans ein, zeigte ihnen, wie man sie serviert und tranchiert. Das leckere Gefieder schmeckte anschließend umso besser. Und selbstverständlich wurden (fast) alle gelernten Regeln am Tisch umgesetzt.

PS: Am 6. März 2010 ist das Hotel am Schlossgarten erneut Schauplatz eines Knigge-Seminars für Kinder. Dann heißt das Thema; Fisch essen wie die Großen.

Weitere Infos:
www.knigge-fuer-kids.de



So geht's nicht!

Profi-Tipp



Gans richtig tranchieren

Geflügel am Bauch von der Mitte bis zum Hals aufschneiden. Nun einen Schnitt bis zum Flügelknochen ansetzen und den Gelenkknochen durchtrennen, um das Brustfleisch abzunehmen. Den Braten auf die Seite legen und die Schenkel nahe am Körper abschneiden. Bei einer gefüllten Gans weitet man die Öffnung des Brustkorbs, um mit einer Gabel oder einem Löffel die Füllung leichter entnehmen zu können.





Weihnachtsrezept von Sternekoch Bernhard Diers:

Knusprig gebratene Gans



Zutaten: 1 Freilandgans (ca. 4 bis 5 kg küchenfertig)



Für die Füllung: 3 mittelgroße Zwiebeln (gepellt und grob zerkleinert), 2 Boskopäpfel (geviertelt und entkernt), eine viertel Staudensellerie (zerkleinert), 2 Knoblauchzehen, 8 weiße Pfefferkörner (zerstoßen) 1 Lorbeerblatt, halber Bund frischer Majoran, 2 Zweige frischer Beifuß, 4 Zweige frischer Thymian
Fürs Röstgemüse: 2 Zwiebeln (geschält und grob zerkleinert), 1 mittelgroße Karotte (geschält und grob zerkleinert), 1 Stängel Staudensellerie, Pfefferkörner, etwas Wacholder, Knoblauch, Lorbeer, Nelke und Piment

Zubereitung: Zunächst alle Bestandteile der Füllung nacheinander in wenig Pflanzenöl anschwitzen, zum Schluss die Kräuter beifügen und mit Salz abschmecken. Die Gans von innen gut mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung in die Gans geben und mit Nadel und Faden zunähen. Jetzt von außen mit Salz und Pfeffer nicht zu sparsam würzen. Dann wird die Gans zunächst in Seitenlage auf der Keule ins Bratgeschirr gelegt. Einen halben Liter Wasser dazugeben und das Ganze in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Alle 15 Minuten sollte die Gans mit der Bratflüssigkeit übergossen werden. Nach circa 1,5 Stunden wird die Gans auf die andere Seite gelegt und weitere 1,5 Stunden gegart. Anschließend legt man die Gans aufs Rückgrat, schöpft einen Teil vom entstandenen Fett ab und gibt das Röstgemüse dazu. Die Backofen-Temperatur wird auf 180 Grad erhöht. Nach insgesamt 3,5 bis 4 Stunden sollte die Gans fast knusprig, auf jeden Fall aber schön braun sein. Nun wird sie aus dem Bratgeschirr genommen und auf ein Gitter mit Abtropfblech gelegt. Die Gans kommt dann erneut in den Ofen, um sie bei offenem Zug weiter ausfetten zu lassen – dadurch wird sie schön knusprig. Den Bratenansatz mit etwas Rotwein und Apfelsaft ablöschen, auf ein Drittel reduzieren, mit Wasser oder Geflügelfond auffüllen und wenige Minuten kochen lassen. Die Gans in Brust und Keule zerlegen und einen Teil der Füllung in die Sauce geben. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und den Ansatz gut ausdrücken. Alles sollte sehr heiß auf den Tisch kommen. Dazu passen wunderbar Rotkohl und Kartoffelknödel. ★



Harald Wohlfahrt
PALAZZO
 Europas erfolgreichstes Gourmet-Theater
Stuttgart

Das besondere Festgeschenk!

Amsterdam • Berlin • Frankfurt • München • Stuttgart • Wien

Bis 31.01.2010
 Spiegelpalast auf dem Cannstatter Wasen

☎ **01805 - 388 883** www.palazzo.org
(0,14 €/Min, Mobilfunkpreise können abweichen)

Audi Vorsprung durch Technik



ARCOTEL HOTELS

FitnessFirst



GEROLSTEINER
Das Wasser mit Stern



METRO
Partner für Profis

