

Weideparty mit 40 Gästen

Praktische Tips

Weideparty, das klingt nach Reiter-Romantik, kein Strom und Grillwürstchen mit Flaschenbier. Das Ganze kann aber auch völlig anders aussehen, wenn man sich einige Gedanken macht und die Tips beherzigt, die ich in langen Jahren als Koch bei solchen Veranstaltungen gesammelt habe.

Zum einen muß man sich für eine gelungene Veranstaltung von der Vorstellung lösen, es müsse leichte Küche und feine Salate geben. Das erwartet kein Mensch bei einer solchen Einladung, und daher sollte es das auch nicht geben. Die Gäste erwarten ein ordentliches Stück Fleisch und ein Bier. Auch wenn man bei einer Weideparty davon ausgeht, daß viele Reiterinnen kommen, habe ich mit der goldenen Regel von 400 Gramm Frischgewicht Fleisch pro Person niemals zu viel Reste übrig behalten. Bei den Beilagen rechnet man rund 300 Gramm Salat oder andere Beilagen und zwei Brötchen oder entsprechend Baguette.

Die Beilagen

Tun Sie sich bei einer solchen Veranstaltung eine Gefallen und unterbinden Sie das gutgemeinte „Ich mach Dir einen Salat“. Das taugt überhaupt nichts und verursacht dem Koch nur Kopfzerbrechen und Planungsunsicherheit. Besonders grausam ist die Vorstellung, die vielen zurückgelassenen und natürlich unbeschrifteten Tuppereschüsseln wieder ihren Besitzern zuzuführen. Es gibt bei einer solchen Veranstaltung nur zwei Salate aus Eimern. Auch wenn das vermessen klingt, aber kümmern Sie sich lieber um das Fleisch als darum, einen Rukola-Salat zu waschen.

Praktische Gerichte für das Kochen im Freien:

- Braunkohl
- Krustenbraten
- Kartoffelgratin
- Cowboy-Bohnen
- Pilzpfanne

Zum Schluß

Der größte Feind bei einer solchen Veranstaltung ist der Alkohol in Verbindung mit der Dunkelheit. Machen Sie es daher richtig: Sobald alle Gäste satt sind, räumen Sie mit dem Hinweis auf die verderblichen Lebensmittel das Buffet zusammen. Alle Salate werden verpackt, weggeräumt und gekühlt. Das gegarte Fleisch wird auf einer Platte in mundgerechte Stücke geschnitten angerichtet und abgedeckt, damit sich die Gäste im Verlauf des Abends noch stärken können, aber die Brummer nicht ihre Eier darauf ablegen können. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, alles Geschirr wegzuräumen, daß nicht später ein leicht angetrunkener Gast im Dunkeln darüber stolpert und sich an den Scherben schneidet. Das Buffet ist sauber abgeräumt, dort steht nur noch Fleisch, Brot und Butter, das jeder dort zu einem Brötchen mit einer Scheibe Fleisch zusammenbaut und aus der Hand ißt, wenn er nochmals Appetit bekommen sollte.

Wenn Sie die Lebensmittel so behandeln, können Sie am nächsten Tag noch

alles essen, ansonsten wäre vieles verdorben.

- Es gibt sogenannte „Gastronormbehälter“ aus Kunststoff oder Edelstahl. Die Größen sind genormt und haben noch einen Vorteil: Durch die eckige Form gehen wesentlich mehr auf einen Tisch als runde Schüsseln, die die deutsche Durchschnittshausfrau bei einer Tupperparty erstanden hat.
- Mitgebrachte Salate sind eine nette Geste, aber bei einer Feier mit vielen Leuten und dann noch im Freien völlig Fehl am Platze. Lassen Sie die Gäste lieber ein Sparschwein füttern als sich mit einem Krabbencocktail für vier Personen an den Vorbereitungen zu beteiligen.
- Kaufen Sie als Beilage Krautsalat in kleinen Gebinden von 1 Kilogramm und füllen Sie diese in eine hübsche Schüssel um. Wenn die Schüssel leerer wird, füllen Sie einfach nach. Was nicht benötigt wird, das hält sich ungeöffnet länger.
- Werfen Sie auf keinen Fall die Verpackungen der Salate fort, diese brauchen Sie wieder beim Einpacken des Buffets.
- Nutzen Sie auf keinen Fall Pappgeschirr. Gerade wenn wenig Sitzgelegenheiten und noch weniger Tische vorhanden sind, kann kein Gast auf den Knien von solch einem wabbeligen Teller essen.
- Wenn Sie öfter Gäste bewirten wollen, dann schaffen Sie sich einmal einige preiswerte Gabeln, Löffel, Messer und Teller an, bei denen es nicht so drauf ankommt. Die Feier hat mehr Stil und die Gäste können bequemer essen. Einen Porzellanteller bekommt man schon für etwa einen Euro pro Stück, Gläser sind kaum teurer und auch Besteck ist im Gastronomiebedarf erschwinglich.
- Wenn Sie zu wenig Platz in den Dutch-Oven haben, um alle Gäste komplett zu bewirten, dann kochen Sie darin nur eine Beilage wie beispielsweise Cowboy-Bohnen und grillen das Fleisch. So kommt jeder in den Genuß, etwas aus dem schwarzen Pott zu essen.
- Bei sommerlicher Witterung verzichten Sie auf Mayonnaisen-Salate.
- Planen Sie das Buffet mit wenigen Salaten und Beilagen. Ein Kraut- und ein Kartoffelsalat in großen Schüsseln mit jeweils 20 Portionen nehmen weniger Platz auf dem Tisch weg als ein Sammelsurium von mitgebrachten Salaten in halbvollen Schüsseln mit je vier Portionen. Die Gäste wollen Auswahl, aber keine Entscheidungsqual. Und sie wollen von dem Salat, der ihnen geschmeckt hat, noch einmal nehmen. Daher sollten die Beilagen jeweils so kalkuliert sein, daß nichts ausgeht, auch wenn die Gäste nur einen Salat essen.
- Packen Sie das Buffet zum Einbruch der Dämmerung ein und kühlen Sie empfindliche Speisen. Ab jetzt werden die Gäste nur noch mit praktischem Fingerfood verpflegt.
- Besonders wenn gegen Mitternacht nochmal durch das Bier der Appetit angeregt wird, grillen die Gäste gerne Weißbrot mit Kräuterbutter am Lagerfeuer.
- Schneiden Sie das restliche Fleisch in mundgerechte Stücke, das die Gäste dann gegen Mitternacht mit den Fingern vom Buffet greifen können. Im

Dunkeln gibt es kein Geschirr.

- Verstauen Sie Ihr Geschirr in stabilen Plastikboxen. Nehmen Sie dabei lieber mehrere kleine Boxen, denn gerade die Kiste mit den Tellern wird schnell so schwer, daß Sie sie nicht mehr alleine tragen können.
 - Ich koche in solchen Dimensionen nur an Lokalitäten, wo ich mit dem Auto bis an die Feuerstelle fahren kann. Für 40 Leute haben Sie schnell zwei Zentner Ausrüstung dabei. Es macht keinen Spaß, die über mehrere hundert Meter unwegsame Wiese hin- und im Dunkeln wieder zurückzutragen.
 - Bereiten Sie möglichst viel der Lebensmittel zuhause vor. Es ist sehr beschwerlich, große Braten im Freien küchenfertig zu bekommen. Wenn Sie Speck und Zwiebeln brauchen, sollten die schon zuhause geschnitten werden. Auch Kartoffeln schälen geht in der Küche schneller.
 - Nehmen Sie auf jeden Fall einen großen und stabilen Tisch mit, damit Sie die Vorbereitungen, die Sie doch noch vor Ort erledigen müssen, in einer bequemen Höhe und vor allem sauber erledigen können. Bewährt hat sich eine alte Küchenarbeitsplatte oder ein altes Türblatt auf zwei stabilen Böcken. Nicht bewährt haben sich wackelige Tapeziertische.
- Weitere Rezepte finden Sie in dem Buch „Auf offenem Feuer“, das Sie für 14,95 Euro plus Versand bei der VENATUS bestellen können.