

# INHALTSVERZEICHNIS

Lange war Gastlichkeit eine Kunst für sich	8
--	---

## FAMILIE

Der vielfältige Tisch	13
-----------------------	----

Der perfekte Überraschungsgast: Ihre Urgroßmutter	14
--	----

Familienrecherche – Die kulinarische Identität	16
---	----

## DIE GETRÄNKE 23

Heißer Kaffee, Kühler Kopf	24
----------------------------	----

Cold Brew Martini	28
-------------------	----

Noce affogata	31
---------------	----

Oat Dalgona	33
-------------	----

## DAS AMBIENTE 35

Den Tisch nach Süden ausrichten	36
---------------------------------	----

## DIE REZEPTE 41

Saganaki Semola	42
-----------------	----

Kleine Kraken	44
---------------	----

Perfekte Paidakia mit Miso	46
----------------------------	----

Fava Fusion mit schwarzem Knoblauch	48
-------------------------------------	----

Yayas Patates mit Salzflöckchen	50
---------------------------------	----

# ARBEIT

Der fehlerlose Tisch	53
Der Magen: Viel näher am Herz als der Kopf	56
Fünf Stellschrauben für das perfekte Geschäftsessen	58
<b>DIE GETRÄNKE</b>	<b>63</b>
Anstoßen ohne Anzustoßen	64
Message in a bottle: Getränke mit Geschichte	66
<b>DAS AMBIENTE</b>	<b>71</b>
Die Messerspitze Feingefühl	72
<b>DIE REZEPTE</b>	<b>77</b>
Burrata vom Freilandbüffel mit Salzzitrone	78
Ochsenbäckchen mit getrüffelten Spätzle und glasierten Möhren	80
Crème Brûlée im Filoteig mit norwegischem Karamellkäse	82

# FREUNDE

Der entspannte Tisch	85
Der beste Gastgeber für Freunde: Keiner	88
Ein gelungenes Essen mit Freunden	91
<b>DIE GETRÄNKE</b>	<b>97</b>
Ihrem Weingeschmack kann keiner das Wasser reichen	98
Farbenspiel – Weinwissen-Basics	99
Die Quadratur des Freundeskreises	102
So servieren Sie ...	105
<b>DAS AMBIENTE</b>	<b>107</b>
Der Mund macht Augen	108
<b>DIE REZEPTE</b>	<b>113</b>
Sepiabrot aus der Pfanne	114
Cremige Suppe vom gerösteten Blumenkohl	116
One-Pan-Kritharaki im Muschelsud	118
Gebratener Chicorée	120
Orientalische Pavlova mit Rosenwasser	122

# GESELLSCHAFT

Mehr als ein Tisch	125
Aus Fehlern können Sie hervorragend lernen ...	128
Die kulinarische Gesellschaft	130
<b>DIE GETRÄNKE</b>	<b>133</b>
Der vergessene Gast	134
Jetzt kommt Hochprozentiges auf den Tisch	137
Ohne ist das neue Mit	138
Oolong Cold Brew	140
Rote-Bete-Apéro	141
Virgin Orange	142
<b>DAS AMBIENTE</b>	<b>145</b>
Zwischen Etikette und Emotion	146
Geschmack von Welt	148
<b>DIE REZEPTE</b>	<b>151</b>
Jakobsmuschel-Burger	152
Wassermelonen-Gazpacho	156
Getrüffelte Polenta mit Wachtelei	158
Mini-Carbonara-Bites	160

# DATE

## Der Tisch aus dem Wort Romantisch 163

Nie wieder Angst vor peinlicher Stille beim ersten Date	166
Mit Apfelringen zum Traualtar	169
Dating Tools – Kulinarik für zwei	170

## DIE GETRÄNKE 173

Liebestrank: Drinks and Dates	174
Das Verkuppeln von Essen und Trinken	177
Wenn Glas und Teller passen wie Topf und Deckel	178
Eintauchen – Kleines Mixtum Kompositum von Getränken, die Käse lieben	180
Quittenlikör	182

## DAS AMBIENTE 185

Blumen! Mit Stil und Stiel	186
----------------------------	-----

## DIE REZEPTE 191

Quittenkonfekt mit Tamarinde	192
Schwarze Nüsse	194
Balsamico-Perlen	196
Rotweibirnen	198
Beschwipstes Feigenbrot	200

# KINDER

## Der neugierige Tisch 203

Kulinarik: Ein Kinderspiel	206
Steinbutt   Trüffel   Angstschweiß	207
Kulinarik als großes Erlebnis für die Kleinen	211

## DIE GETRÄNKE 219

Wie trinke ich eine Blumenwiese?	221
Mama, mit dem Essen spielt man wohl!	224
Rotklee-Fizz	226
Butterfly Iced Tea	228

## DAS AMBIENTE 233

Die Integration der Natur	234
---------------------------	-----

## DIE REZEPTE 239

Beerenhunger	240
Löwenzahnhonig	242
Vanille-Labneh	244
Monsterkeks	246
Einmal alles, bitte!	248

Register & Quellen	250
Über die Autorin & die Fotografin	254
Danksagung	255