

# Das Bäuerinnen- Buffet



Über 200 Rezepte und  
Ideen für jeden Anlass

**Maria Gschwentner**



löwenzahn

eBook



## **Süße Genüsse zur Weihnachtszeit**

Tiroler Zelten

Apfelzelten

Dunkler Lebkuchen

Beschwipster Honig-Zimt-Stollen

Christstollen

Buchweizenstollen

Früchtebrot im Kasten

Lebkuchen „Barbara“

Vollkornlebkuchen

Apfel-Quitten-Walnussbrot

Glossar

Abkürzungen

*Einführung*

## Tipps für ein gelungenes Buffet

---



**Augenschmaus und Gaumenfreuden** – sollte ein Buffet bereiten. Damit ein Vorhaben dieser Art gelingt, sollte man einige Grundregeln beachten. Folgende Tipps sollen Anregung dafür bieten.

## **Warum treffen Gäste zusammen?**

Viele Anlässe bieten Gelegenheit zu einem Buffet. Ob Feste im Familienkreis, Firmenfeiern, öffentliche Veranstaltungen – soll die Verpflegung etwas Besonderes sein, ist es sinnvoll darüber nachzudenken, ein Buffet zu organisieren.

Der Anlass der Veranstaltung entscheidet über die Art des Buffets. Eine Einladung zu einem besonderen Frühstück oder Brunch verlangt z.B. eine andere Zusammenstellung als ein Nachmittagskaffee oder ein Geburtstagsfest, das am Abend beginnt. Grundsätzlich ist es wichtig, sich genaue Informationen dazu einzuholen.

Es sollte auch die Dauer der Veranstaltung abgesprochen werden, weil sich die Mengenermittlung daran orientieren kann.

## **Wer sind meine Genießer?**

Je genauer abgeklärt ist, für wen das Buffet bestimmt ist, umso persönlicher kann man auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste eingehen. Das vermeidet unangenehme Überraschungseffekte und trägt zum „Wohlfühlklima“ der Veranstaltung bei.

## **Welche Lebensmittel wähle ich aus – woher kommen sie?**

Das ist für mich der Kernpunkt aller Fragen bei der Gestaltung eines Buffets. Und dies ist sehr einfach zu klären: Möchte ich, dass mein Buffet bleibenden Eindruck hinterlässt, kommen nur hochwertige Lebensmittel in Betracht. Ich versuche sie aus der Region zu beziehen – sozusagen mit Herkunftsgarantie und direkt vom Erzeuger. Wenn wir Augen und Ohren öffnen, werden wir eine reiche Vielfalt an Produkten finden, die zur Weiterverarbeitung zur Verfügung steht. Zudem steckt einiges an Arbeit in der Gestaltung eines Buffets, umso mehr lohnt es sich, dass nur beste Produkte Verwendung finden. Weniger ist mehr – dieser Leitsatz trifft auch bei der Beschaffung der Lebensmittel zu. Am Beispiel der Auswahl von Käse und Speck möchte ich das hier näher erklären:

## **Käse**



Dazu gibt es eine reiche Auswahl an Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse in jeder Region. Einige Beispiele: Der traditionelle Tiroler Graukäse hat auf einem Buffet ebenso Platz wie der milde Weißschimmelkäse, Rotkulturkäse wie Tilsiter, kräftige Hartkäse wie z.B. Bergkäse sowie Blauschimmelkäse und andere Spezialitäten. Der Käsevielfalt sind keine Grenzen gesetzt!

*Einige Grundregeln zur Auswahl und Präsentation:*

- ◆ Der Anlass bestimmt die Auswahl der Käsesorten und die Art der Präsentation (im rustikalen Rahmen wirken Holzbretter, bei besonders festlichen Veranstaltungen kommt ein Käse sehr gut auf Metall-, Porzellan- oder Spiegelplatten zur Geltung.
- ◆ Die Anzahl der verschiedenen Käsesorten richtet sich nach der Zahl der Personen:
  - von 2–9 Personen: 5 Sorten
  - von 10–19 Personen: 8 Sorten
  - von 20–99 Personen: 10–15 Sorten
  - ab 100 Personen: 20 und mehr Sorten
- ◆ Grundregel beim Verkosten: Man sollte sich vom milden zum würzigen Käse „vorarbeiten“, das sollte beim Aufbau bereits berücksichtigt werden.
- ◆ Der Käse sollte immer im Uhrzeigersinn angerichtet werden – stellen Sie sich ein Ziffernblatt vor, die Ziffer 6 ist der Ausgangspunkt, die Spitzen der Käsestücke sollen nach außen zeigen.
- ◆ Käse soll nicht mit der Schneidemaschine geschnitten werden – er trocknet so rasch aus,

verliert an Geschmack, klebt zusammen, sinnvoller ist es, Käse in gleichmäßigen, dreieckigen Stücken anzurichten.

- ◆ Üppige Dekoration lenkt vom Käse ab – heimisches Obst ist eine ideale Verbindung zu regionalen Käsesorten.
- ◆ Käse (Ausnahme Frischkäse) soll immer 1 Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sich das Aroma entfalten kann.

## Speck

Speck ist nicht gleich Speck – jeder hat andere Vorlieben, er soll nicht zu salzig sein, nach Knoblauch schmecken – oder auch nicht ... V.a. aber soll die Qualität passen – und Speck von bester Qualität kann nur aus Fleisch von bester Qualität erzeugt werden. Das Fleisch, besonders das Fett, soll „kernig“ sein, die Gewürzmischung soll harmonieren. Wichtig ist, dass der Speck nach dem Räuchern gut luftgetrocknet wurde. Speck soll immer sehr dünn geschnitten werden – so wird jedes Blatt zum Genuss!

## Welche Mengen brauche ich für wie viele Personen?

Mengen exakt zu berechnen, ist eine große Herausforderung. Sie hängen sehr davon ab, zu welchem Zeitpunkt und in welchem Rahmen das Buffet stattfindet. Ebenso hängt die Bedarfsmenge vom geladenen Personenkreis ab. Auch die Tageszeit ist wichtig: Am Abendbuffet wird erfahrungsgemäß mehr als mittags gegessen. Oft legen die Gäste in der Nacht noch einen zweiten Gang ein. Es ist daher ratsam, Mengen zu dokumentieren, damit man auf eigene Erfahrungswerte zurückgreifen kann.

Mit folgenden Hinweisen zur Mengenermittlung können die jeweiligen Rezepte auf die erforderlichen Mengen eines Buffets abgestimmt werden.

*Mengen pro Person:*

300 g Ware ohne Brot (ab 70 Personen reduziert sich diese Mengenangabe). Im Schnitt isst jeder Gast etwa 700 g an einem Buffet.

Davon ca.:

100–150 g Vorspeisen

1/4 l Suppe

200 g Fleisch als Hauptgericht