

Fingerfood

Fingerfood (engl.: *finger* – Finger; *food* – Nahrung) bezeichnet Speisen, die mit den Fingern statt mit Besteck gegessen werden.

Besonders für Partys sind Fingerfoods ideal, wo man sich im Vorbeischlendern einen leckeren Bissen schnappen und dann ganz zwanglos weiterfeiern kann. Aber mit Fingerfood lassen sich auch eher formelle Einladungen auflockern. Ohne strenge Tisch-, Sitzordnung und Tafelsilber entsteht schnell eine lockere, entspannte Atmosphäre, man kommt leichter ins Gespräch.

Fingerfood passt in unsere Zeit, gibt sich modern und zeitgemäß. Doch schon früher pflegte man bei Einladungen Canapés zu reichen und später wurden Häppchen serviert.

Fingerfood ist keine Erfindung der Neuzeit. Schon zu Zeiten der Römer wurde das Essen auf großen Platten serviert, von denen man sich mit der Hand bediente, auch wenn es bereits Messer und Zahnstocher gab.

Noch heute wird in verschiedenen Ländern nicht mit Besteck, sondern vornehmlich mit der Hand gegessen, selbst Gerichte, die Europäer wohl eher mit dem Löffel essen würden. Fast immer wird dabei großer Wert darauf gelegt, welche Hand man zum Essen verwendet. Meist ist dies die rechte Hand. In arabischen Ländern nimmt man sich beispielsweise von den servierten Platten mit nur drei Fingern der rechten Hand Brot und andere Zutaten, um diese dann völlig zwanglos essen zu können.

Für uns hat der Begriff Fingerfood allerdings einen eher der Bequemlichkeit geschuldeten Hintergrund. Nicht nur in England werden Fish und Chips schon aus Prinzip mit den Fingern gegessen, auch an deutschen „Frittenbuden“ verzichtet man auf Besteck, und sein Pausenbrot nimmt man sowieso in die Hand. Mit den Fingern zu essen ist also nicht nur bequem und manchmal schick, sondern hat auch Tradition.

Ferner zeigt sich der Trend, Backwaren wie Brownies, Muffins, Amerikaner oder Petits Fours im Rahmen von Buffet-Angeboten ebenfalls als Fingerfood anzupreisen. Auch die Tendenz, unterwegs, während der Arbeit, der Unterhaltung und während des Fernsehens zu essen, verstärkt den Trend zum Fingerfood.

Die Miniformate haben unbestreitbare Vorteile: Sie kommen unserer Neugierde und Abenteuerlust, etwas Neues auszuprobieren, auf unkomplizierte Art entgegen.



Tipps bei der Planung:

Das Wichtigste bei einer guten Auswahl ist es, viele verschiedene Geschmacksrichtungen, Substanzen, Aromen und Farben einzuplanen. Das Angebot sollte abwechslungsreich zusammengestellt sein. Es sollte eine ausgewogene Mischung von süß, scharf, würzig, salzig und sauer sein.

Hier einige Tipps, die dabei helfen, damit das Fingerfood ein Erfolg wird:

- Stelle das Essen nicht nur aus neuen Rezepten zusammen.
- Lasse dich von den Jahreszeiten inspirieren.
- Sind unter den Gästen Vegetarier oder meidet jemand aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen bestimmte Speisen.
- Berücksichtige verschiedene Zubereitungsarten, wie Grillen, Backen, Rösten oder Rohkost und versuche ein ausgewogenes Verhältnis herzustellen.
- Verwende möglichst abwechslungsreiche Zutaten.
- Plane in der kälteren Jahreszeit warme Fingerfoods ein.
- Stelle das Essen unter ein bestimmtes Motto.

Die richtige Menge:

Die leckeren Kleinigkeiten verführen zum Zugreifen. Doch wie viel sollte vorbereitet werden, damit niemand hungrig nach Hause gehen muss, aber auch nicht allzu viel übrig bleibt.

Die Menge, wie viel gegessen wird, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Anzahl der Gäste
- Jahreszeit: In den kälteren Monaten wird mehr gegessen.
- Tageszeit: Dient es als Hauptmahlzeit, wird mehr gegessen.

Bei einer Veranstaltung, die sich über eine längere Zeit erstreckt, plant man zwölf bis fünfzehn Häppchen pro Person. Wenn die Snacks nur als Appetitanreger vor dem eigentlichen Dinner geplant sind, genügen drei bis fünf Appetizer für jeden Gast. Für eine kurze Party von zwei bis drei Stunden, sollten vier bis sechs Schlemmereien pro Gast vorbereitet werden.

Eine Reserve ist immer sinnvoll, falls es mehr Gäste werden oder größerer Hunger als erwartet auftritt. Käse, Obst und Brot sind perfekt.

Vorbereitung ist alles:

Fingerfood ist schnell und ohne Umstände gegessen. Vor- und Zubereitung allerdings sind aufwendig und können durchaus länger dauern. Das Essen muss ja nicht nur in eine mundgerechte Form gebracht werden, es soll auch ansprechend, besser noch umwerfend aussehen.

Je attraktiver die Häppchen daher kommen, desto unwiderstehlicher sind sie. Zum Glück hat Fingerfood neben vielem anderen ja auch den Vorteil, dass es nicht tragisch ist, wenn nicht jedem alles schmeckt. Schließlich hat man keinen übervollen Teller vor sich, den man schon aus Anstand wenigstens zum größten Teil leeren muss.

Bei der Zubereitung muss man darauf achten, dass die Snacks nicht zu groß geraten, tropfen oder kleben. Serviert werden sollte so, dass die Gäste keine schmutzigen Finger bekommen.

Salathäppchen bietet man auf kleinen Asia-Löffeln an, warme oder kalte Suppen kommen in Espresso- oder Mokkatässchen und sollten so flüssig sein, dass sie problemlos trinkbar sind. Niedrige Gläser eignen sich zum Servieren von Desserts. Häppchen werden auf Platten, Tellern oder auch auf großen Holzbrettern angerichtet.

Unentbehrlich sind kleine Spieße, es müssen nicht immer Holz- oder Plastikspieße sein. Zitronengras, Zimtstangen oder Rosmarinzweige sind eine attraktive Alternative.

Absolut im Trend liegen Einweckgläser im Miniformat für Salate und Süßspeisen.

Das Auge isst mit:

Achte auf eine farbenfrohe Zusammenstellung verschiedener Formen, Geschmacksrichtungen und Konsistenzen. Auch vegetarische, glutenfreie oder laktosefreie Varianten dürfen selbstverständlich nicht fehlen.

Noch ein paar Tipps zum Anrichten. Es sollten höchstens zwei Gerichte auf einer Platte platziert werden. Die kleinen Köstlichkeiten sollten nicht so eng nebeneinander angerichtet sein. Erstens sollen sie ja wirken und zweitens muss man noch zugreifen können.

Da Fingerfood ohne Besteck und Teller gegessen wird, dürfen Servietten auf keinen Fall fehlen.

Aufmerksame Gastgeber stellen zusätzlich Schälchen mit lauwarmem Zitronenwasser zum Reinigen der Hände bereit. Auch ein Platz zum Ablegen der Spießchen, Gläschen, Löffel und so weiter sollte vorgesehen werden.

Weniger ist mehr:

Biete lieber eine kleinere Auswahl an verschiedenen Fingerfoods in größeren Mengen an. Das Ergebnis wird besser sein, und man spart Zeit und Geld.

Quelle: - Internetseite: www.wikipedia.de
- Häppchen, Snacks & Fingerfood, Weltbild Verlag
- Fingerfood, BuchVerlag für die Frau