

## Ratgeber

## Lesertelefon

## Datschen und Garagen

Steht mir nach der Kündigung eine Entschädigung für meine Datsche zu, und wie wird sie bemessen? Muss ich dann etwa noch den Abriss bezahlen? Seit dem 3. Oktober 2015 gibt es keinen Kündigungsschutz mehr für DDR-Wochenendhausbesitzer. Die große Kündigungswelle ist ausgeblieben, doch noch immer gibt es viele Fragen, ebenso wie zu den Garagen, die einst auf fremdem Grund errichtet wurden. Antworten zu diesen Themen geben am **Mittwoch, 8. November, von 10 bis 12 Uhr** beim Telefonforum Christoph Schmidt-Jansa, Hagen Ludwig und Rechtsanwalt Jens Rattensperger vom Verband Deutscher Grundstücksnutzer (VDGN). Sie sind dann unter folgenden Rufnummern zu erreichen: **Christoph Schmidt-Jansa** (0385) 63 78 8007 **Hagen Ludwig** (0385) 63 78 8008 **Jens Rattensperger** (0385) 63 78 8009

## Tipp

## Farbtest mit Klebestreifen

Wenn sich einzelne Farbsplitter von der Wand lösen, wird das Überstreichen schwierig. Das gilt vor allem bei einer Raufasertapete. Die Experten der Zeitschrift „Öko-Test“ (Ausgabe 11/2017) raten, zuerst mit einem Klebestreifen zu prüfen, ob sich weitere Farbreste lösen könnten. Man drückt den Streifen fest auf den Untergrund und zieht ihn ab. Alternativ benetzt man die Tapete mit etwas Wasser aus der Sprühflasche. Perlt es ab, saugt der Untergrund nicht mehr – dann wird die Tapete am besten ausgetauscht.

## Willkommen in meinem Zuhause

Wer Übernachtungsbesuch bekommt, muss seinen Gästen nicht Hotelkomfort bieten / Dennoch sollten Besucher umsorgt werden

Wer regelmäßig Besuch hat, weiß, wie herausfordernd es sein kann, ein guter Gastgeber zu sein. Vor allem, wenn die Gäste über Nacht bleiben. Zwar erwarten Familie und Freunde keinen Hotelstandard. Sich als Gastgeber ein Stück weit daran zu orientieren, sei dennoch ratsam, findet die Kommunikationsberaterin Tosca Freifrau von Korff:

„Die Betten etwa sollten bereits bezogen sein. Auch eine kleine Aufmerksamkeit wie eine handgeschriebene Karte mit Willkommensgruß vermittelt Wertschätzung.“ Auf dem Nachttisch könnten eine Flasche Mineralwasser, ein Glas und vielleicht eine kleine Nascherei stehen. „Auch frische Blumen tragen zur Wohlfühlumgebung bei“, ergänzt Agnes Anna Jarosch, Leiterin des Deutschen Knigge-Rats in Stuttgart. Ebenso wichtig sei es, Platz zu schaffen. Selbst eigene Familienmitglieder, die kurz zu Besuch sind, sollten nicht aus dem Koffer leben müssen. „Im Gästezimmer ein oder zwei Schubladenfächer freizuräumen, ist das Mindeste“, rät von Korff. Im Badezimmer, das gründlich geputzt wurde, sollte ebenfalls Platz geschaffen werden, damit der Besuch Kulturbeutel und Handtücher ablegen kann.

Und damit er sich schon von der ersten Sekunde an wohlfühlt, wird für dessen Anknüpfung auch kulinarisch etwas vorbereitet. „Nicht selten hat man eine lange Anreise und trifft



Frische Blumen tragen zur Wohlfühlumgebung bei.

FOTO: CHRISTIN KLOSE

durstig und hungrig ein. Eine Mahlzeit oder zumindest ein Snack sollten bereitstehen“, empfiehlt von Korff. Nach der kleinen Stärkung bietet sich – zumindest für Besucher, die das erste Mal kommen – eine Führung durch das Haus oder die Wohnung an.

„Hier kann der Gastgeber gerne Regie führen und Orientierung geben, indem er zeigt, wo sich welcher Raum befindet, wo die Garderobe abgelegt werden kann und Platz für das Gepäck ist oder sich der Tee befindet, sollte man sich einen aufbrühen wollen“, zählt Jarosch auf.

Wie stark der Besuch dann während des weiteren Aufenthalts umsorgt werden sollte, hängt davon ab, wer angereist ist: „Freunde gleichen Alters können beim Tischdecken oder Kochen eingepflanzt werden. Großeltern sollte man eher umsorgen, um ihnen das zurückzugeben, was man früher in der Kindheit von ihnen an Gastfreundschaft erfahren hat“, sagt von Korff.

Um Ärgernisse zu vermeiden, sei eine klare Kommunikation im Vorfeld wichtig. „Man sollte offen die Standards ansprechen“, empfiehlt Knigge-Expertin Jarosch: „Wie

wird das Gästebett beschaffen sein? Sind genügend Handtücher vorrätig? Muss ein Schlafsack mitgebracht werden? Dann passt auch die Erwartungshaltung.“ Auch eventuelle Nahrungsmittelallergien können vorab abgefragt werden.

Zu Unstimmigkeiten führt nicht selten auch die Frage, wie häufig die Gäste zum Beispiel bei Ausflügen begleitet werden müssen. Hier hilft es, ehrlich zu kommunizieren, wann man Zeit hat. Gastgeber sollten immer im Hinterkopf behalten, dass auch der Besuch sich anzupassen hat. *Jana Illhardt*

## EXTRA

## Wie werde ich Gäste wieder los?

Gastfreundschaft hat irgendwann ein Ende. Übernachtungsgäste zu umsorgen oder eine Feier zu veranstalten, ist eine tolle Sache – wären da nicht die Gäste, die einfach nicht wieder gehen wollen. Ähnlich beliebt machen sich Spontanbesucher, die unangekündigt vor der Tür stehen. All jene, die diese nicht einfach wieder zuschlagen wollen, stellt sich die Frage: Wie wird man ungeliebte Gäste charmant wieder los? Agnes Anna Jarosch, Leiterin des Deutschen Knigge-Rats, rät zum Erläutern des Parteyendes: „Man kann einen Absacker anbieten mit dem Hinweis, dass dieser als solcher gedacht ist.“ Hilfreich könne es auch sein, in der Vergangenheit zu sprechen: „Zum Beispiel: ‚Es war schön heute Abend.‘“ Auch der dezente Hinweis „Es ist aber spät geworden“ sei durchaus erlaubt. Ein weiterer Tipp: Schon bei der Einladung konkrete Ansagen machen. „Das könnte sein: ‚Wir beginnen schon um 18 Uhr, damit es nicht zu lange wird, weil ich morgen früh raus muss‘“, erklärt Jarosch. „Damit haben die Gäste eine Orientierung.“ Die Knigge-Expertin weiß, dass es vielen schwer fällt, verbal Grenzen zu setzen. Sie appelliert jedoch, hinter der Gastfreundschaft nicht die eigene Selbstfürsorge zu vergessen. Und: „Nützlich helfen uns nicht weiter, man verstrickt sich nur“, sagt Jarosch. So sollte man etwa einem Nachbarn, der ein Gespräch beginnen möchte, nicht sagen, man müsse dringender weg. „Lieber sagen, dass es einem gerade nicht passt.“

## Raffinierte Rapsöle insgesamt besser als native

Öko-Test hat 20 verschiedene Sorten hinsichtlich der Schadstoffbelastung getestet



FOTO: FRANZISKA GABBERT

Native Rapsöle haben einen charakteristischen Geschmack. Raffinierte Öle schmecken dagegen recht neutral – und sind

deshalb weniger interessant für die feine Küche.

Was die Schadstoffbelastung angeht, schneiden sie jedoch besser ab, zeigt ein aktueller Test der Zeitschrift „Öko-Test“ (Ausgabe 11/2017). Rund die Hälfte der 20 getesteten Rapsöle sind den

Testern zufolge empfehlenswert – sie erreichen Testnoten von „sehr gut“ bis „gut“. Darunter sind aber nur zwei native Öle: das „Vita Rapskernöl kaltgepresst-nativ“ von Brändle („sehr gut“) und das Bio-Rapsöl „Eden“ von Heirler („gut“).

Unter den raffinierten Ölen punkten vor allem das günstige „Bellanas Reines Pflanzenöl aus Raps“ von Aldi Süd und „Ja! Reines Rapsöl“ von Rewe.

Sie kommen ebenso auf die Note „sehr gut“ wie das Lidl-Rapsöl „Vita D'or“ und das

„Rapsö 100 % Reines Rapsöl“.

Punktabzug gab es für Produkte, in denen die Tester zum Beispiel erhöhte Konzentrationen von gesättigten Kohlenwasserstoffen fanden. Diese Stoffe können sich im Körper anreichern.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t spitz

Kennen Sie Sass? Rainer Sass? Das ist der mit der Lizenz zum Kochen. Zumindest beim NDR. Der Typ beeindruckt durch seine sprachliche und mimische Eloquenz. Wenn er über (s)ein Essen parliert, gibt's nur zwei Möglichkeiten: Entweder man is(s)t sofort pappensatt, oder man kann es gar nicht abwarten, sich selbst an den Herd zu stellen. Natürlich kokettiert der Selfmade-Koch mit dieser Gabe. Wohl wissend, dass die meisten auf seine Art von Geschmack und seine so gar nicht maulfaule, norddeutsche Sprechweise abfahren. Kürzlich hat er Spitzkohl-Rouladen vorgestellt, die mit Hühnerfleisch gefüllt waren. Abgelehnt, Sass. Das ist nicht Max' Geschmack. Ich wünsche mir etwas Besonderes und biete eine Spitzkohl-Variante à la Max an. Aber der Reihe nach: Für sechs Personen werden aus einem mittelgroßen Spitzkohl die Blätter herausgelöst und etwa eine Minute in kochendem

Wasser blanchiert. Raus aus dem Wasser, abschrecken (nicht nur dumm angucken) und gut abtrocknen. Dann die Blätter so übereinanderlegen, dass eine passende Größe zum Füllen erreicht wird.

Jetzt kommt Max' pikante Füllungskür mit einer Art Fisch-Tatar. Dagegen ist nichts einzuwenden, meint mein kulinarischer Berater Holger Gniffke aus Penzlin. Etwa Hecht, Zander, Saibling oder auch Forelle bieten sich an. Ich entscheide mich spontan für Zander von der Müritzer. Der Koch und Lebensmitteltechnologe empfiehlt mir eine Kombination aus püriertem Fisch mit groben Fisch-Würfeln. Das wird saftiger, meint Gniffke. Er rät, den Fisch so kalt wie möglich mit süßer Sahne zu pürieren, so dass sich eine gute Emulsion aufbaut. Dazu kommen die rohen Fischwürfel.

Als Würze passt ganz nach meinem Geschmack eine asiatische Variante. Für die röstet man etwas gelbe Currypaste und Zwiebelwürfel an, ohne dass diese Farbe annehmen

Die Paste enthält übrigens alles, was ich sonst noch schätze: Chili, Knoblauch, Garmelenpaste und diverse Gewürze. Die Fischmasse abkühlen lassen und klein geschnittene rote, rote Paprikawürfel und Frühlingszwiebeln unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das i-Tüpfelchen sind ein, zwei klein gehackte Kaffirimettenblätter, die es tiefgekühlt im Asialaden gibt. Die geben dem Ganzen eine schöne zitronige Note, ohne sauer zu sein. Alles rein in die Spitzkohl-Blätter, die Rouladen schön verschließen und in einer Soße aus einem Zehntel Liter Weißwein, der doppelten Menge Wasser, zwei Esslöffeln Butter und etwa 50 Gramm Ziegenfrischkäse bei geringer Hitze etwa eine Viertelstunde garen. Dabei die Rouladen mehrfach wenden. Angericht wird mit einem

groben (!) Kartoffel-Möhren-Stampf, der mit Salz, Pfeffer, Muskat und Olivenöl gewürzt ist. Nun muss der Bogen wieder zum Sass kommen. Der Mann scheint wirklich so zu sein, wie er sich medial gibt. Ein Koch aus MV meint, dass Rainer Sass in jeder Beziehung „volle

Kanne“ reinkracht. Vor allem aber ist er mit der norddeutschen Region verbunden und kocht in seinen Sendungen wirklich für die Menschen, ohne Chichi. Authentisch, direkt, manchmal schrill, auch ein wenig eitel. Wie Max auch.

Das macht nicht nur mir den Mann irgendwie sympathisch.

Und mal ehrlich: Irgendwie sind wir doch alle ein bisschen „Sass“.

Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de