



So gelingt Ihnen die perfekte Einladung

Die Anlässe für eine Einladung zum Kaffee sind so zahlreich und unterschiedlich wie Torten und Kuchen selbst.

Viele Hochzeiten beginnen mit der Eröffnung des Kuchenbuffets, und auch Taufen, Kommunionen, Geburtstage und Namenstage werden erst beim Verzehr der süßen Kreationen zum unvergesslichen Erlebnis. Ob ein großes Fest oder einfach ein gemütlicher Kaffeeklatsch mit Freunden der Anlass für eine Einladung sind, ist im Grunde zweitrangig. Wichtig ist, dass der Empfänger das Gefühl hat, zu etwas Besonderem geladen zu werden. Geben Sie sich Mühe bei der Gestaltung und beim Verfassen des Einladungstextes.



Die wichtigsten Details für eine gelungene Kaffeeeinladung sind

- Anlass der Einladung
- Ort und Zeitpunkt
- Sind auch Partner und/oder Kinder eingeladen?
- Evtl. Angaben zum Dresscode
- Ggfls. Hinweise zur Anfahrt
- Optional: Geschenkewunsch
- Bis wann und in welcher Form wird eine Zusagen bzw. Absage erwartet

Im Betreff der Einladung sollte immer stehen, um welchen Anlass es sich handelt. Formulieren Sie die Einladung so persönlich

wie möglich, d. h. sprechen Sie den Empfänger auf jeden Fall mit dem Namen an und wählen Sie Ihre Worte immer positiv. Ihr potentieller Gast sollte das Gefühl haben, dass er unmöglich ablehnen kann und bei Nichterscheinen auf jeden Fall einen ganz besonderen Moment verpasst. Ebenfalls setzen Sie einen Akzent mit der Grußformel. Drücken Sie Herzlichkeit und Persönlichkeit aus.



*Tipp von der Kniggeexpertin
Susanne Erdmann*

Anlässe für eine Kaffeeeinladung

Eine Auswahl passender Anlässe für eine Einladung zum Kaffee finden Sie in der nachfolgenden Übersicht und natürlich auch Ideen für die dazu passenden Torten und Kuchen:

Hochzeit

Der Klassiker ist die mehrstöckige Hochzeitstorte! Bei der Hochzeit von Harry und Meghan gab es entgegen der royalen Tradition eine sehr zeitgemäße Torte, die die hellen Aromen des Frühlings einfangen sollte, kreierte von der Konditorin Claire Ptak aus Ost-London. In die Tat umgesetzt, gab es an dem großen Tag schließlich eine Zitronen-Holunderblüten-Torte mit Buttercreme überzogen und mit frischen Blumen verziert.

Taufe

Zur Taufe eignen sich im Grunde alle festlichen Torten, die entsprechend der Jahreszeit gewählt werden sollten. Klassiker sind Schokosahne- oder Käsesahnetorten, ebenso wie Sacher- oder Buttercremetorten. Besonders liebevoll finde ich persönlich Petit fours, die mit dem Namen des Täuflings verziert sind.

Geburtstag

Ein Anlass, der jedes Jahr wiederkehrt, und so zahlreich, wie die Charaktere der Menschen, so unterschiedlich und variantenreich dürfen auch die Torten und Kuchen zu diesem Ereignis sein. Hauptsache, dem Geburtstagskind schmeckt es!

Ob Torten, Muffins, Cup Cake, Cake Pop, Tarte oder Brownies, verzehrt wird, was gefällt. Ich persönlich liebe die Tarte Tatin mit Creme Double von Alain Ducasse, die eigentlich als Dessert serviert wird.

Muttertag

Auch zum Muttertag passen sehr klassische Torten, die in der Regel mit Beerenfrüchten gemacht sind, Himbeersahne- oder Erdbeertorten genauso wie die klassische Schwarzwälderkirschtorte. Mittlerweile gibt es schöne Herzbackformen, durch die die Liebe zur Mutter ausgedrückt wird und immer mehr setzen sich auch Cup Cakes und CakePops in Herzform als symbolischer Dankbarkeitsgenuss durch.

Ostern

Neben dem klassischen Osterlämmchen und einem frischen Osterzopf oder –kranz, machen sich ein Marmorkuchen in Haseform und alle Arten von Möhrenkuchen auf dem Ostertisch besonders gut. Gläubige Katholiken lassen ihr Ostergebäck vor dem Verzehr in der Kirche segnen.

Weihnachten

Zur Vorweihnachtszeit und zu Weihnachten gehören nicht nur das Plätzchen Backen und ein Lebkuchenhaus, sondern ebenso festliche Kuchen. Hier verströmen Aromen wie Zimt, Bratapfel, Glühwein und Nelken den Duft der „gstaaden“ Zeit. Bei uns zu Hause ist ein Advent ohne Stollen und klassischem Baumkuchen nicht denkbar, und auch der bei uns in Süddeutschland immer beliebter werdende Pannetone aus Italien ist für mich schon fast traditioneller Teil des Weihnachtsgenusses.



Sonntagskuchen

Sonntag ist Familienzeit, Sonntag ist Kuchenzeit. Der Klassiker ist sicher ein Gugelhupf. Den gibt es mittlerweile auch schon in zahlreichen Varianten mit Rum oder Eierlikör oder ganz einfach als Marmorkuchen. Sehr beliebt sind Biskuitrouladen, die je nach Jahreszeit mit Sahne und Früchten der Saison befüllt werden. Und ganz ehrlich: Ein Biskuitboden ist gar nicht so schwer, wie viele denken...

Dessert

Kleine Küchlein bzw. Kuchen mit Früchten oder Schokolade eigenen sich auch wunderbar als Dessert. Ein Klassiker sind Apfelküchlein mit Zimt- und Zucker ebenso wie ein lauwarmes Schokokuchen, der unbedingt noch einen flüssigen Kern haben sollte. Ein schönes Finale beim Menü bieten auch alle Arten von Frucht-Tartes oder Souffles.

.....

Dresscode für die Kaffeeeinladung

Wer zu einem schönen Anlass geladen wurde, sollte auch durch sein persönliches Erscheinen dazu beitragen, dass es ein gelungenes Fest wird. Nicht zuletzt drückt man dies durch die richtige Auswahl der Kleidung aus.

- Sofern ein Dresscode auf der Einladung vermerkt ist, gestaltet sich die Wahl der Garderobe sehr einfach. Richten Sie sich am besten nach dem auf der Einladung angegebenen Dresscode.
- Wenn es in der Einladung keine Angaben gibt, kleiden Sie sich je nach Jahreszeit, Anlass und Uhrzeit.
- Bei offiziellen Anlässen gilt: Lieber etwas zu chic als underdressed. Keiner wird sich beschweren, wenn Sie sich stilsicher und gut kleiden, gemunkelt wird nur, wenn Sie sich dem Anlass entsprechend zu wenig zurecht gemacht haben.
- Bei weniger offiziellen Anlässen oder vor allem aber bei einer Kaffeetafel im Grünen dürfen Sie auch etwas legerer gekleidet sein und können getrost auf Highheels verzichten.

