

Für die SCHLOSSEITEN öffnete Mandolyna Theodoracopulos  
ihren Speisesaal und erklärte, wie man erfolgreich einen Abend mit  
Gästen gestaltet.  
Nur so viel: *Preparation is key!*



.....  
*„For six or sixty –  
you have to plan ahead.“*

Mandolyna Theodoracopulos  
.....



## *THE ART OF HOSTING*

*Zu Besuch bei*  
MANDOLYNA THEODORACOPULOS

Die kosmopolite Interior-Designerin hat das Gastgeben (auf Neudeutsch „Hosten“) in die Wiege gelegt bekommen. Nun in Österreich sesshaft und mit Graf Edouardo Guyard de Saint Julien-Wallsee verheiratet, hat Mandolyna das Hosten schon seit ihrer Kindheit mit ihrer Mutter, Prinzessin Schönburg, und ihrem Vater, Salonlöwe und Autor Taki Theodoracopulos, zwischen New York, London und Gstaad perfektioniert. Den SCHLOSSEITEN verrät sie, was eine gelungene Einladung ausmacht.

*Text und Produktion: Beatrice Tourou  
Fotos: Ramona Hackl*



**SCHLOSSEITEN: Wann haben Sie begonnen zu „hosten“?**

**Mandolyna Theodoracopulos:** Ich war damals Mitte zwanzig und hatte mit einer Freundin ein kleines Haus in den Hamptons gemietet. Dort haben wir damit angefangen, einfach wirklich viele Leute einzuladen. Die Dinner waren nicht sehr aufwendig, aber – was ja viel wichtiger ist – sehr gut besucht und immer sehr unterhaltsam. Was hingegen die Ästhetik und die Etikette angeht, haben mich sicherlich die Einladungen von Carolina und Reinaldo Herrera in New York geprägt, bei denen meine Eltern oft mit mir zu Gast waren. Dort habe ich vieles gelernt.

**Was macht ein gutes Dinner für Sie aus?**

Ich bin leidenschaftlich gerne Gastgeberin und liebe es, meine Einladungen so zu gestalten, dass ich meine Freunde um mich und diese auch eine gute Zeit haben. Intimität spielt bei mir eine große Rolle, daher achte ich bei der Gästeliste auch darauf, dass die Leute zusammenpassen. Also, zwei Paare sollten sich untereinander kennen, denn so ganz kalt würde ich niemanden in eine eingeschworene Runde bitten. Es geht ja darum, dass sich die Gäste wohlfühlen.

**Also ist die Gästeliste wichtiger als das Essen?**

Ja, auf jeden Fall. Was natürlich auch dabei hilft, die Stimmung zu lockern, ist Alkohol. Ich persönlich bin immer gut gerüstet: Der Champagner (Ruinart) ist kalt gestellt, außerdem gibt es Bier, Vodka und Soda. Und bevor wir mit dem Dinner starten, wird immer – aber *wirklich* immer – ein Aperitif serviert. Das lässt den Gästen auch zeitlich Raum, sich einzufinden.

**Was bringe ich als Gast mit?**

Ich persönlich erwarte überhaupt nichts. Man kann auch ruhig mit leeren Händen kommen. Wenn man dem Gastgeber, also in dem Fall mir, eine Freude machen möchte, dann gerne Blumen. Diese aber bitte schicken und nicht selbst mitbringen, weil die Logistik des Blumen-Wegpackens dann einfach ein wenig stört. Eine Flasche Wein muss niemand mitbringen. Ich bin immer gut ausgestattet und versuche nie, die servierten Weinflaschen zu mischen. Ich habe stets für einen gewissen Zeitraum einen „Hauswein“, den ich kistenweise einkaufe, und wenn die Zeit gekommen ist, wird ein anderer Lieferant ausprobiert. Generell sind Weinflaschen immer ein schwieriges Geschenk, es sei denn, man weiß, dass der Gastgeber genau diesen Wein besonders schätzt.

**Wie lautet der Dresscode bei einer Einladung bei Mandolyna?**

Je nach Anlass von Smart Casual bis formell, aber immer mit flachen Schuhen. Selbst wenn man Hilfe beim Servieren hat, muss man als Gastgeberin mobil

sein. Das größte No-Go für mich besteht darin, den Gästen abzuverlangen, ihre Schuhe auszuziehen. Bei mir bleiben die Schuhe natürlich an, und ich würde auch anderen Gastgebern das Gleiche empfehlen. Dies ist für mich tatsächlich die einzige unumstößliche Regel, die es beim Hosten gibt.

**Was sind die Dos und Don'ts?**

Bei einem Dinner darf man bis zu einer halben Stunde zu spät kommen. Da genügt es, einfach rechtzeitig Bescheid zu geben, denn es geht ja um die Logistik. Keine Duftkerzen dort, wo gegessen wird, aber gerne im Eingangsbereich und auf der Gästetoilette. Den Tisch nicht überinszenieren, man soll sich ja nicht auf einer Hochzeit wähnen. „Angemessen“ ist das Stichwort, und dem Anlass entsprechend. Auch bei einer kleineren Einladung ist Hilfe beim Servieren eigentlich ein Muss, weil man damit einfach ein besserer Gastgeber sein kann. Bevor man allerdings einen Studenten nimmt, der keine Ahnung vom Servieren hat, ist man mit einem Buffet besser beraten, bei dem die Servierhilfe nur noch abräumen muss. Bei Schüsseln verlaufen sich die geladenen Gäste gerne, weil es keinen zentralen Raum gibt und es da schwierig ist, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Das versuche ich daher zu vermeiden. Besser sind mehr Menschen eng gesetzt auf kleinem Raum.

**Der Erfolg liegt auch hier in der Planung?**

Absolut. Bei meinen Eltern waren die Einladungen nicht sehr strukturiert, deshalb achte ich wahrscheinlich umso mehr auf Planung und Vorlauf. Ob 6 oder 60 Gäste – man muss planen: Wie viele Gäste? Was wird serviert? Wo wird serviert? Was kann vorbereitet werden? Wann muss das Fleisch oder der Fisch zugestellt werden? Und natürlich: Wie hostet man am besten, ohne lange abwesend zu sein? Schließlich muss man sich in erster Linie um die Gäste kümmern, die Logistik sollte hier gar nicht auffallen. Ich selbst gebe mir circa 10 Minuten, um den Hauptgang servierfertig zu machen. Länger sollte es nicht dauern dürfen. Die Gastgeberin sollte jedenfalls nicht einfach in der Küche verschwinden und die Gäste sich selbst überlassen.

**Welche Gerichte funktionieren gut?**

Suppen in allen Variation, die man schon einen Tag vorher vorbereiten kann. Oder ein Tuna oder Steak Tatar. Lamm und Kartoffeln, die man einfach mit dem Timer in das Backrohr schiebt. Und ein Obstsalat, den man ebenfalls am Vortag vorbereiten kann. Über Nacht geruht, schmeckt er sowieso am besten.

**Was macht einen guten Gast aus?**

Jemand, der gute Stimmung mitbringt, nicht allzu spät kommt und nicht allzu spät geht.



## LUNCH

Mittags dürfen die Platzsets aufgetischt werden, auch bei einem formellen Festtags-tisch. Wer kein Fischbesteck hat, kann ruhig normales Besteck eindecken. Mandolyna serviert gerne Suppe, da man diese am Vortag vorbereiten kann. Strenge Regeln gibt es ohnehin nicht mehr, eine einheitliche Etikette sieht man eher als Empfehlung denn als Anleitung. Die Serviette, früher streng links platziert, wandert jetzt, wohin sie will. Gläser werden der Größe nach rechts angeordnet.

- Gläser, geschliffen, von Lobmeyr
- Teller und Suppenterrine von Meissen, erhältlich bei Lobmeyr
- Platzset und Servietten von Olatz
- Besteck von Christofle



## DINNER

Mitunter das Wichtigste bei einer Einladung ist die *Sitzordnung*. „Creative Seating“ ist unangebracht und im Grunde ein Fauxpas. Man setzt die Schwiegermutter beispielsweise nicht an den Tisch mit einer Freundin und zwei Kindern. Man setzt die Gäste nach Rang. Der Ehrengast sitzt zur Rechten der Gastgeberin, der zweitwichtigste Gast zu ihrer Linken. Gleiches gilt für die Damen. Einen Prinzen setzt man zur rechten Seite der Gastgeberin. Wenn man mehr Damen als Herren empfängt, kann man diese gerne zusammensetzen. Wichtig sind Gemeinsamkeiten. Kein Sitzplan ist besser als ein schlechter, denn jeder Gast möchte sich geschätzt und wichtig fühlen. An der Sitzordnung erkennt man oft seinen Stellenwert.

- Gläser von Lobmeyr
- Teller von Ginori 1735
- Besteck von Christofle
- Salz- und Pfefferstreuer von Sturm Silber



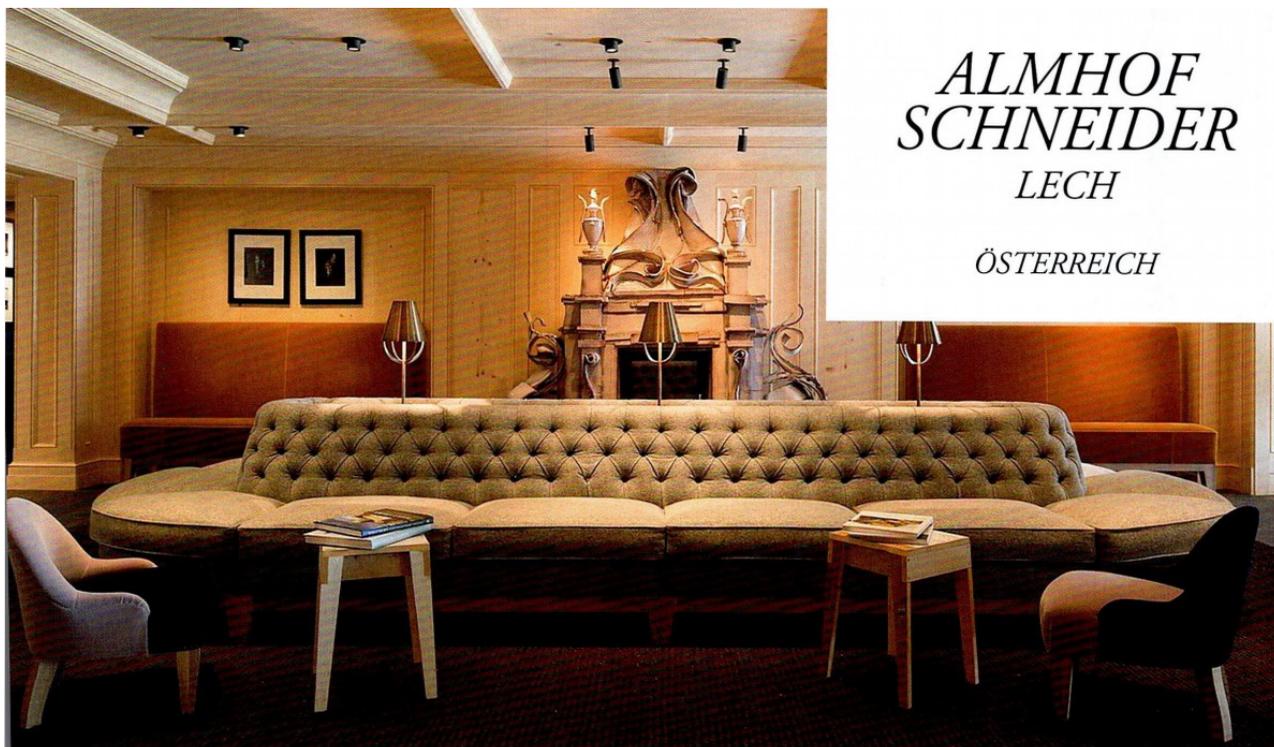
## FESTLICH

Das weiße Tischtuch gilt als Grundausrüstung. Mandolyna hatte einst 30 Teller mit dem „Le Vase Etrusque“-Dekor von ihrer Mutter geschenkt bekommen – 6 davon haben überlebt. Über die Jahre wurde über Ebay wieder aufgestockt. Generell richtet sich das Eindecken des Tisches vor allem nach dem Platzangebot. Auch wenn selten tatsächlich Kaffee nach dem Essen getrunken wird, sollte man auf jeden Fall Kaffee oder Tee anbieten.

- Wassergläser von Artel, Prag
- Gläser von Lobmeyr
- Teller Vintage Haviland from Le Vase Etrusque
- Besteck von Christofle

# ALMHOF SCHNEIDER LECH

ÖSTERREICH



Der sagenumwobene *Almhof Schneider* besticht nicht nur durch diskreten Luxus der Spitzenklasse, sondern auch durch eine entsprechende Gästeliste. Denn das in Lech gelegene Ski-in & Ski-out Hotel ist, so will es die Legende, auf 10 Jahre im Voraus über die Weihnachtsfeiertage ausgebucht. Natürlich wird für die Stammklientel der Christbaum am Zimmer nach Farbvorgabe und persönlichem Geschmacksempfinden gestaltet, wenn man dies möchte. Das ist allerdings noch nicht der Gipfel der Dekadenz – weit gefehlt. Dass der Gast sein Wasser in hauchzarten Alpagläsern aus dem Hause *Lobmeyr* serviert bekommt, der Käse des berühmtesten Affineurs der Welt, Bernard Antony, aufgetischt wird oder man in der hauseigenen AESOP Boutique sein müdes Haupt entspannen kann, gehört sicherlich zu den größten Distinktionskriterien. Was aber dieses Haus, abgesehen von seinem perfekten Service, noch auszeichnet, ist sicherlich das umwerfende Design, das den Zeitgeist meisterhaft in die Tradition des Hotels einarbeitet. Selbst die Garage wurde dort bis in den letzten Quadratmeter in Zusammenarbeit mit dem japanischen Designer Shinichiro Ogata nach dem Konzept von Mond und Wald entworfen. Besonders hervorzuheben ist auch das Kinderunterhaltungsprogramm. Natürlich haben die Kinder und Teenies ihr ganz spezielles Rückzugsareal samt eigenem Speisebereich, wo sie einander kennenlernen können. Die Erwachsenen wählen derweil aus dem preisgekrönten Weinkeller des Almhofs, der mit 25.000 Flaschen vorwiegend europäische Tropfen aufwartet. Jede Flasche wurde sorgfältig von Josef Neulinger, dem langjährigen Sommelier und „Sommelier des Jahres 2018“, für Sie ausgewählt.

.....  
„Bestes Hotel Österreichs“

(von Falstaff 2022 gekrönt)

.....

