

Dinner für Vampire - eine kleine Empathie-Übung

Unsere Kultur ist nun schon einige tausend Jahre alt, aber leider sind gerade die jüngeren Teilnehmer unseres Kreises in Etikette-Fragen nicht so zu Hause, wie wir es von unserem Stand erwarten könnten. Erst neulich wurde ich um Hilfe für die Vorbereitung eines Dinners gebeten, als ich darauf wartete, dass mir die Zähne nachgeschliffen wurden.

Erst einmal zur Zeitplanung: Selbstverständlich ist genug Zeit bis Sonnenaufgang einzuplanen. Insbesondere im Bereich des Äquators ist dies ein heikles Thema, da es hier kaum eine Dämmerung gibt. Außerdem ist die Rückflugzeit der einzelnen Gäste großzügig zu berechnen.

Da der Anteil der Blut-Allergiker immer größer wird, ist auf Blut-Allergiker aus dem Kreise der Gäste besondere Rücksicht zu nehmen. Leider gibt es heute keine Disziplin mehr unter den Menschen. Sie nehmen Drogen, Medikamente usw. in erheblichen Mengen zu sich; leider wird es auf absehbare Zeit nicht möglich sein, eine Kennzeichnung dieser Exemplare durchzusetzen. Kein Vampir kann mehr sicher sein, was in seiner Nahrung enthalten ist.

Falls wir nur eine sehr kleine Gästerunde haben, können wir auch exotischere Gerichte wählen. Hier lassen sich auch spontane Mahlzeiten im Rahmen einer größeren Menschenansammlung organisieren. Bei einer größeren Gästeschar sollte auf Genüsse zurückgegriffen werden, die in unseren Kreisen allgemein beliebt sind und vor allem auch gut vorbereitet werden können. Als Aperitif haben sich hier Campari mit Blutorangensaft oder eine Bloody Mary bewährt.

Als Basis für eine Suppe muss nicht unbedingt frisches Blut verwendet werden. Es eignet sich fast genauso gut die Essenz einer Blutkonserve. Hier sollte allerdings auf die Marke DRK verzichtet werden, da hier kein sicherer Herkunftsnachweis möglich ist. Herkunft, Reife und Ernährungsgewohnheiten des Spenders bestimmen das Aroma. Die Blutgruppe hat kaum einen Einfluss auf den Geschmack der Suppe. Falls in diesem Bereich Unsicherheit besteht: Blutproben jeglichen Aromas können in größeren Polizeirevieren verkostet werden.

Als weiteren Zwischengang eignen sich Schiller-Locken: Die echten sind gut abgehangen und haben ein ausgereiftes Aroma, sind aber etwas trocken. Die nachgemachten können bei Bedarf ebenso wie Schweine-Ohren als Dessert gereicht werden, wobei eine Soße aus eingedicktem Blutsaft angeboten werden sollte.

Als Hauptgericht möchte ich Haimagen aus Strandnähe empfehlen. Dieser ist natürlich besonders zart und reichlich in den Schulferien. Als Sättigungsbeilage ergänzen wir das Hauptgericht mit etwas Saftigem aus der Unfallklinik. Das Tagesangebot variiert hier sehr stark.

Zum Abschluss gönnen wir uns etwas Italienisches: für das Aroma von Grappa oder die belebende Wirkung eines Espresso-Trinkers können sich immer mehr Vampire begeistern.

Wahre Puristen und Genießer bevorzugen natürlich die einsamen Mahlzeiten an frischer Luft, aber alle paar Hundert Jahre sind auch diese Kollegen bereit, einmal zu Convenience-Produkten zu greifen.

Ein ganz anderes Thema sind gemeinsame Essen mit Bekannten aus der Menschheit. Hier sollte eine gemeinsame Nahrungsaufnahme vermieden werden. Konserven machen einfach keine Freude, wenn frische Nahrung mit am Tisch sitzt. Falls es aber doch einmal notwendig wird, möchte ich Blutwurst, blutiges Steak oder Carpaccio empfehlen.

Nach dem Dinner sollte noch Zeit für einen kleinen Rundgang oder Rundflug eingeplant werden. Einen Sarghupferl kann ich nicht empfehlen, gerade Vampire sollten auf den einwandfreien Zustand ihres Gebisses achten. Denken Sie daran, genug zu trinken, bevor Sie den Sarg zuklappen. Für einen Vampir ist es doch sehr unangenehm mit Durst am Nachmittag zu erwachen und auf den Sonnenuntergang warten zu müssen.

Überreicht von:

Dr.-Ing. Meike Wiarda, Wertvoller Vertrieb, Lianenweg 1, Hardeggen
info@wertvoller-vertrieb.de, 05505-625924