

Sie möchten Ihre liebevoll gedeckte Tafel für **Hierleben** in Szene setzen? Oder jemanden mit Lust am Dekorieren aus Ihrem Bekanntenkreis empfehlen? Dann einfach eine E-Mail schicken an: [lesertisch@hier-leben-magazin.de](mailto:lesertisch@hier-leben-magazin.de)

# AUFGETISCHT VON CHRISTIAN BENDIG

SEIN MUT ZUR KREATIVITÄT IST LEGENDÄR. CHRISTIAN BENDIG, NIE UM AUSGEFALLENE IDEEN VERLEGEN, BRINGT SEINE GÄSTE STETS ZUM STAUNEN. DER CHEF EINER WERBEAGENTUR ÜBERLÄSST NICHTS DEM ZUFALL: „EVENT KOMMT NUN EINMAL NICHT VON EVENT-UELL.“



## Tipps

**Tischkarten:** Sie sind praktische Details. Jeder weiß, wo er sitzt, und amüsiert sich zudem, wenn sie originell und individuell gestaltet sind.

**Gläser in Linie:** Die Gläser oberhalb der Messer aufstellen. Ganz außen steht das Wasserglas, links daneben das Weißweinglas, dann folgt gegebenenfalls das Rotweinglas.

**Beleuchtung:** Hell und gemütlich soll die Lampe über dem Esstisch leuchten. Sie darf nicht zu niedrig hängen, damit das Gespräch mit dem Gegenüber nicht behindert wird.

**Unkonventionell:** Messer und Gabel müssen nicht immer brav neben dem Teller liegen. Originelle Lösung: Das Besteck in kleine Gießkannen verteilen, und jeder nimmt sich, was er braucht.

## DER LESERTISCH IM APRIL

Die Bäume am hannoverschen Landwehrgraben haben ihr Frühlingsgrün angelegt, und endlich ist auch die Spargelzeit angebrochen. In Christian Bendigs Agentur Da Capo soll heute zum ersten Mal das kaiserliche Gemüse serviert werden. „Ein Essen ist wie eine Operninszenierung. Der gedeckte Tisch ist die Ouvertüre.“ Von Beruf wegen mit Kreativität gesegnet, spielt der Werbefachmann auf der ganzen Klaviatur der Marketingkommunikation. Bei vielen Restaurantöffnungen ist Christian Bendig der Mann hinter den Kulissen. Seine Agentur entwickelt Namen und Logos, liefert weltweit Gastro-Konzepte, organisiert VIP-Eröffnungspartys, kümmert sich um Messestände in Las Vegas oder Shanghai, berät Firmen bei der Markteinführung mit einem Rundum-Sorglos-Paket. Auf der Kundenliste stehen Hotels, Weingüter, Caterer und eine der größten Schweizer Supermarktketten. Auch die Stadt Chicago hat ihn schon engagiert. Vier Jahre lang leitete er dort eine Planungsgruppe um die Bewerbung der Olympischen Spiele 2016.

Spargeldämme en miniature sind der Blickfang auf Christian Bendigs gedecktem Tisch. Dafür hat er frische Erde vom Feld geholt und über Styroporblöcke gehäufelt. Daraus ragen hellgrüne Kerzen und frische weiße Spargelstangen. Zur braunen Erde verkünden die verschiedenfarbigen Platzteller aus Glas sowie die bunten Stühle, die sich um den hellen Holztisch gruppieren, die Leichtigkeit des Frühlings. Weißes Porzellan zum weißen Spargel? „Schinken oder Lachs bringen ja Farbe ins Spiel, und außerdem sind hellgrüne Servietten und Tischläufer fröhliche Hingucker.“ Teleskopgabeln, die man auf 64 Zentimeter Länge ausziehen kann, sind der Gag für die Vorspeise. Wenn Christian Bendig sich in der Agenturküche an den Herd stellt, übt er schon mal für eine eigene Kochshow, die er gerade entwickelt und mit einem TV-Produzenten abstimmt. Der Titel: „In 80 Tagen um den Herd“. So gehen dem Vater zweier Kinder auch im 25. Jahr des Bestehens seiner Agentur die Ideen nicht aus. Ganz wie in der Oper, wo es oft heißt: Noch einmal, eben Da Capo!



„Für mich sind der Tisch die Bühne, die Speisen die Handlung und die Gäste die Hauptdarsteller. Eine mit Überraschungen gespickte Tafel bricht die ersten Barrieren zwischen meinen Gästen. So bringt man Gespräche in Gang.“

Christian Bendig