

FESTLICH TAFELN Ob mit Freunden oder Familie, zu Fest- und Feiertagen wird edel

Ob mit Freunden oder Familie, zu Fest- und Feiertagen wird edel aufgetischt – mit feinem Porzellan, liebevoll arrangiert

TEXT: TANJA MÜLLER



VON FORMAT

Auf dem Weihnachtsteller Sparkling Tree Serving Plate von Rivièra Maison würden auch selbst gemachte Pralinen und anderes Naschwerk gut zur Geltung kommen (40 Euro)



8

GRUNDLAGE

Bereiten für jede Adventstafel die perfekte Basis: die bedruckten Tischläufer von Apelt (30 Euro)



HOT
Alfis StudioIsolierkanne aus
Edelstahl hält
schön heiß
(ab 55 Euro)

NATÜRLICH

Lene Bjerre schmückt das Buffet zum Brunch mit Granatäpfeln und Anissternen (Keramikgeschirr Amera, ab 8 Euro)



erade wenn die Tage kürzer werden, laden wir uns gern Gäste ein, treffen uns in der heimischen Küche statt im Restaurant. Und die Leidenschaft, mit der Familie oder Freunde bekocht werden, setzt sich am Esstisch fort. Gleich ob Adventskaffee mit Selbstgebackenem oder Festtagsschmaus – serviert wird mit Stil. Schließlich isst das Auge bekanntlich mit, fühlen sich Gäste an einer liebevoll hergerich-

teten Tafel schlichtweg willkommen.



In der eleganten Punchbowl von Fink Living lässt sich Champagner perfekt kühlen oder aber auch Weihnachts-Bowle servieren (119 Euro)



Farbe als Leitfaden

Und mit Blick auf die Feiertage darf es auch gern einmal festlicher zugehen. Gut vorbereitet, ist es ganz einfach, seine Gäste liebevoll zu beköstigen. Eine feine Tafel lässt sich schnell arrangieren. Das gute Porzellan, Tafelsilber und Kristallglas auf Tüchern aus Damast – der bewährte Klassiker wird jedem Anlass gerecht. Und genau dieser dient auch als guter Leitfaden für die Gestaltung der Einladung >





SCHÖNER SCHEIN Der Festkranz Nespola aus metallenen Mistelzweigen von Lambert schmückt nicht nur im Advent glänzend den Tisch (100 Euro)



GRAZIL Ein zarter Goldrand veredelt die Champagnerkelche von Greengate (11 Euro)



ZACKIG
Star der Tafel:
Der Sternen-Ring von
Rivièra Maison hält
edle Stoffservietten
zusammen (7 Euro)

über die Menüauswahl bis zur Tischdekoration. Zum Beispiel kann sich im Advent die Tafelfolge nach der Saisonküche, vielleicht nach Rotkohl oder Bratapfel richten.

Eine tonangebende Farbe erleichtert stilsicheres Eindecken. Tischwäsche, Kerzen, Blumen und etwas Gesammeltes aus der Natur wie ein paar Zapfen oder Zweige – damit lässt es sich dekorieren, ohne zu viel Schnickschnack auf den Tisch zu bringen. Je eleganter die Tafel wirken soll, desto sparsamer sei der Umgang mit Farbe. Zweifellos am edelsten ist eine rein weiße Eindeckung – inklusive Tischwäsche, Kerzen- und Blumenschmuck. Hier setzen besser zarte Dekore oder ein glänzender Schimmer feine Akzente. Gerade goldfarbenes Besteck und Kerzenleuchter sorgen für festlichen Glamour.

Kerzenschein im Glas

Kerzen- und Blumenschmuck sollte jedoch nur so hoch stehen, dass man sein Gegenüber noch erkennen kann. Für Romantik dürfen übrigens auch gern Teelichte in farbigen Kelchoder hübschen Bechergläsern sorgen. Höhere Leuchter oder Dekorationen zieren besser das Ende des Tisches. Gedeckt wird hochwertig, übersichtlich und vor allem individuell. Heute darf man seinen eigenen Stil ganz ungeniert >

GLAMOUR

Golden schimmerndes Besteck wertet einfach jede Tafel auf. Dabei muss es keinesfalls echt vergoldet sein. Zara Home versieht seine moderne Serie aus rostfreiem Stahl mit einem matten Goldfinish (ab 7 Euro)





KOSTBAR

Das Golddekor wird bei diesem Klassiker in der Manufaktur Fürstenberg von Hand aufgetragen (162 Euro)



NOSTALGISCH Ein traditionelles Dekor der Künstlerin Rikke Jacobsen ziert die Servietten von Kähler Design (9 Euro)

HEISSGETRÄNK Warum nicht Punsch zum Keks reichen, am schönsten im Glühweindekanter von Leonardo



(25 Euro)





VERSTECK

Für den Tisch, nicht für die Tanne gedacht: Geöffnet offenbart die zauberhafte Kugel aus feinem Porzellan von Räder ihr süßes Geheimnis (35 Euro)

KEKSLAGER

In der hübschen Porzellandose von Hutschenreuther lagern Kekse noch bis zum Heiligen Abend sicher, falls sie nicht schon vorher vernascht werden (89 Euro)



ausleben. Größere Tischrunden überfordern den modernen Haushalt ohnehin oft. Allein bei einem Vier-Gänge-Menü für vier Leute ist das Besteck schnell am Ende. Also: Vorher unbedingt durchdenken, welches Geschirr und Besteck von der Vorspeise bis zum Dessert bereitgehalten werden muss.

Erlaubt ist, was gefällt

Erlaubt sind längst unterschiedliche Geschirrserien für verschiedene Gänge. Da findet auch Omas barocke Erbschüssel mitten im modernen Service Platz. Das hat etwas Persönliches. ganz Individuelles.

Zum Fest bringen die Manufakturen ohnehin die schönsten Dekore auf ihr Geschirr. Teller und Tassen mit weihnachtlichen Motiven lassen sich am einfachsten mit Porzellan in neutralem Weiß kombinieren. Das bringt auch die klassischen Farben Rot und Grün besonders gut zur Geltung. Und bei der Tischdeko im traditionellen Look können wir so herrlich aus dem Vollen schöpfen – mit Tannengrün, Zapfen, Beeren, Christbaumschmuck, Wachslichtern und weihnachtlichen Kleinodien.

Anregungen oder Fragen? Schreiben Sie der Autorin tanja.mueller@wohnglueck.de

