

Tischlein deck dich

**Eine stilvoll gedeckte
Tafel stimmt auf die
Gaumenfreuden ein**



**Edel gekühlte
Getränke**

Perfekt isoliert und mit einer Oberfläche aus glänzendem Edelstahl hält der „Punchbowl Kent“ jeden Tropfen kalt. Fink Living, Ø 36 cm, 119 Euro.



**Kleine
Hingucker**

Glänzend kommen Servietten in den versilberten, gehämmerten Servietten-Ringen zur Geltung und bringen einen zauberhaften Schimmer auf den Tisch. Das 4er-Set von Fink Living kostet ca. 30 Euro.

Nicht nur bei Hofe, sondern auch im Restaurant oder zuhause gelten klare Regeln für das Eindecken einer festlichen Tafel. Jedes Teil des Bestecks, die Gläser und Teller haben einen festen Platz, damit beim Servieren und Essen alles wie nach einer Choreographie ablaufen kann.

1. Für ein klassisches Gedeck wird zunächst mit einem Platzteller eingedeckt, auf den die Teller mit den jeweiligen Gängen gestellt werden. Mithilfe dieses Tellers, der bündig mit der Tischkante abschließen sollte, lassen sich Gläser und Besteck leichter ausrichten.

2. Nun wird das Besteck den Gängen entsprechend arrangiert. Links vom Teller liegen die Gabeln, rechts die Messer und Fischmesser. Ist der erste Gang eine Suppe, so liegt neben den Messern ganz rechts außen ein

Suppenlöffel griffbereit. Für die Vorspeise wird das äußere Besteck verwendet, das direkt am Teller liegende ist für den Hauptgang reserviert. Für die süße Krönung des Menüs thront das Dessert-Besteck über dem Teller, wobei der Löffel seinen Platz über der Gabel findet. Grundsätzlich gilt: Auf der linken Seite liegen nie mehr als drei Besteckteile, rechts nie mehr als vier. Wird mehr Besteck gebraucht, so wird es nachgereicht.

3. Brot- oder Salatteller stehen immer links vom Platzteller.

4. Oberhalb des Bestecks auf der rechten Seite ist der richtige Standort für die Gläser. Dabei steht das Glas, das als erstes verwendet wird, am nächsten zum Teller. Die ande-

ren Gläser folgen in diagonaler Linie dahinter.

5. Tischdekoration ist so zu arrangieren, dass sie Teller, Gläser und Besteck nicht berührt.

6. Damit sich alle Gäste wohlfühlen, ist eine durchdachte Sitzordnung sehr wichtig. Auf Banketten, Empfängen und offiziellen Feiern, bei denen es ein Menü gibt, gilt: Der ranghöchste Platz ist rechts neben dem Gastgeber. Lädt ein Ehepaar ein, so sitzen sich Mann und Frau gegenüber. Die ranghöchste Frau findet dann rechts neben dem Gastgeber ihren Platz, der ranghöchste Mann rechts neben der Gastgeberin. Im privaten Rahmen hat Vorrang, wer sich mit wem versteht und welche Gäste ähnliche Interessen haben.

**Klare Formen
in Gold-Optik**

Das matt gebürstete, messingfarbene Besteck aus der Serie von „Bitz“ nimmt man gern zur Hand. Edelstahl, 24tlg. Set ca. 190 Euro.

