

DER PERFEKT GEDECKTE TISCH

GRUNDSÄTZLICHES:



Auf jedem Tisch sollte genügend Platz für die Anzahl der geladenen Gäste sein, sodass diese uneingeschränkt ihr Essen genießen können („Ellenbogenfreiheit“). Falls man nur einen kleinen Tisch besitzt, kann man diesen durch Ausziehen oder Dazustellen eines weiteren Tisches vergrößern.

Die Tischdecke, in einer zu dem Geschirr passenden Farbe, sollte den Tisch vollkommen auch von der Seitenansicht bedecken, aber auch nicht bis zum Boden

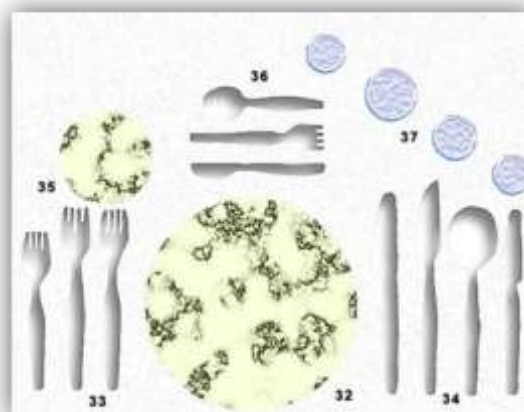
reichen. Es ist zu empfehlen, unter diese eine Luftpolsterfolie oder ähnliches zu legen, um laute Geräusche beim Abstellen des Geschirrs zu vermeiden.

DAS EINDECKEN:

Zuerst beginnt man mit der Tischdekoration. Diese sollte zu dem Veranstaltungsgrund und der Größe des Tisches passen.



Dann werden die Platzteller für die Gäste aufgelegt, welche während des ganzen Essens liegen bleiben. Das Besteck wird immer von innen nach außen eingedeckt. Man beginnt mit dem Messer für den Hauptgang, das rechts neben dem Teller mit der Schneide nach links zeigend liegt, die Gabel wird links neben den Teller gelegt, die Zinken zeigen nach oben. Gabel und Messer müssen so weit auseinander liegen, dass ein Teller dazwischen passt. Üblicherweise werden die Besteckteile immer eine Fingerbreite über die untere Tischkante



gelegt. Neben das Messer legt man auf gleicher Höhe den Suppenlöffel. Es folgen jeweils rechts bzw. links das Messer und die Gabel für die Vorspeise. Das Besteck für das Dessert, das aus einem Löffel und einer Gabel besteht, wird über dem Teller platziert. Die Gabel kommt quer über den Teller mit dem Griff nach links zeigend, Zinken nach oben. Der Löffel liegt quer über der Gabel mit dem Griff nach rechts zeigend.

SPEZIALBESTECKE:



Sollte Spezialbesteck erforderlich sein, wird dieses ebenfalls der späteren Handhabung entsprechend eingedeckt – links die Zangen (z.B. Hummer-, Schneckenzange) und rechts vom Teller Spezialgabeln (z.B. Hummer-, Schnecken-, Austern- und Fonduegabel), genauso wie Kaviarmesser und -löffel. Sorbet-, Gourmetlöffel werden erst vor dem Servieren des Ganges nachgedeckt.

GLÄSER:

Beim Einsetzen beginnt man mit dem Glas, aus dem das Getränk für den Hauptgang getrunken wird. Es wird genau über das Messer für den Hauptgang gestellt. Weitere Gläser können variabel eingedeckt werden, allerdings deckt man immer nur maximal vier Gläser ein. Klassisch eingedeckt stehen die Gläser in gerader Linie zum ersten Glas.



Franziska Datzmann