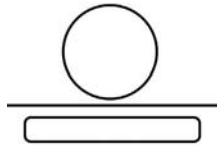


Von Profis für Profis:

Der perfekt gedeckte Tisch

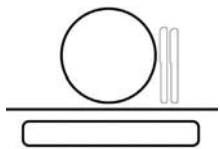
Der gedeckte Tisch ist die Visitenkarte des Gastgebers und sollte sich harmonisch in den Raum einfügen. Schlicht und weniger ist dabei oft besser, als knallbunte Farben und eine Dekoration, die kaum mehr Platz für Brot und Butter auf dem Tisch lassen.

Es empfiehlt sich, als erstes den Platzteller einzudecken. Dieser wird mittig zu den ausgerichteten Stühlen platziert und steht mit einem Finger breit von der Tischkante ab.

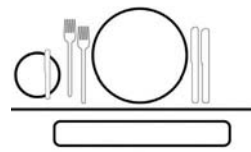
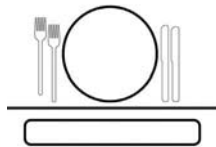


Als nächstes folgen die Messer. Es ist ratsam, ein Hauptgangmesser und ein Messer für die Vorspeise einzudecken, wobei ersteres knapp am Rand vom Teller liegt und mit einem Finger breit vom Tischrand entfernt. Tipp: Man sollte das gesamte Messer von oben sehen. Es sollte nicht unter dem Rand des Tellers verschwinden. Das Messer für die Vorspeise

liegt mit einem kleinen Abstand neben dem Hauptgangmesser. Für dessen Ausrichtung gibt es zwei Möglichkeiten: Zum einen liegen die Stege der Klinge auf derselben Höhe, wobei das Messer etwas weiter von der Tischkante entfernt liegt. Die Zweite und klassische Variante ist, das Vorspeisenmesser auch einen Finger breit vom Tischrand entfernt zu positionieren.



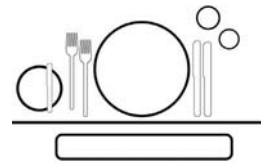
Mit der Hauptganggabel wird auf der linken Seite genau gleich verfahren, wie mit dem Messer zur Rechten. Die Vorspeisengabel wird etwas erhöht gelegt, damit die Gabelzinken die Hälfte ihrer Länge über der Hauptganggabel stehen.



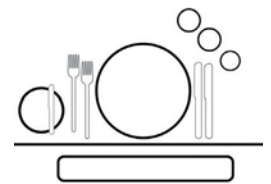
Der Brotteller wird zur linken der Gabel ca. 2 bis 3 Finger breit von der Tischkante entfernt positioniert und das Brotmesser in das rechte Drittel des Brottellers gelegt.

Dessertbesteck sollte nicht von Anfang an auf dem Tisch sein, sondern nachgedeckt werden. Nicht auf den Tisch gehören Salz und Pfeffer, da wir davon ausgehen, dass sich der Koch beim Würzen etwas gedacht hat. Wenn es die Gäste wünschen, wird es selbstverständlich gereicht.

Es empfiehlt sich, 2 oder 3 Gläser einzudecken, wobei das erste, das Weißweinglas (=Richtglas), über dem Vorspeisenmesser platziert wird. 2 bis 3 Finger breit sollten ausreichen. Im 45° Winkel folgt unterhalb das etwas kleinere Wasserglas.



Sollte man sich für ein Rotweinglas zum Eindecken entscheiden, wird dieses auch im 45° Winkel oberhalb vom Richtglas eingedeckt. Tipp: Fast jedes Glas hat einen Firmenstempel. Achten Sie darauf, dass dieser bei allen Gläsern in dieselbe Richtung zeigt. Nach Möglichkeit sollte man sich durchgängig für eine Glasserie entscheiden, die Gläser passen oft am Besten zueinander.



Bei der Wahl der Serviette ist eine aus Stoff der aus Papier vorzuziehen. Die Serviette sollte perfekt gefaltet sein und beim Ansehen des Tisches durchaus an ein kleines Kunstwerk erinnern. Achten sie darauf, dass die Serviette nicht zu viele Handgriffe benötigt, bis sie gefaltet ist. Die Ausrichtung der Serviette kann nach zwei Gesichtspunkten erfolgen. Entweder die Ausrichtung nach links unten zur Gabel. Oder die Ausrichtung zu dem Punkt, von welchem die Gäste an den Tisch kommen. Meist sieht eine Serviette von vorne besser aus als von hinten, weswegen sich meist Variante zwei empfiehlt.

Kerzen und Blumen sollten der Tischgröße angepasst sein. Eine einzelne Calla kann einen viel besseren Effekt haben als ein ganzes Blumenbeet. Auch eine einzelne große schlanke Kerze kommt auf einem kleineren Tisch besser zur Geltung als ein fünfarmiger Leuchter. Für einen Mittagstisch sollte man auf eine Kerze verzichten, es sei denn der Anlass ist sehr feierlich. Denn die brennende Kerze hat erst am Abend ihren vollen Charme.



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS