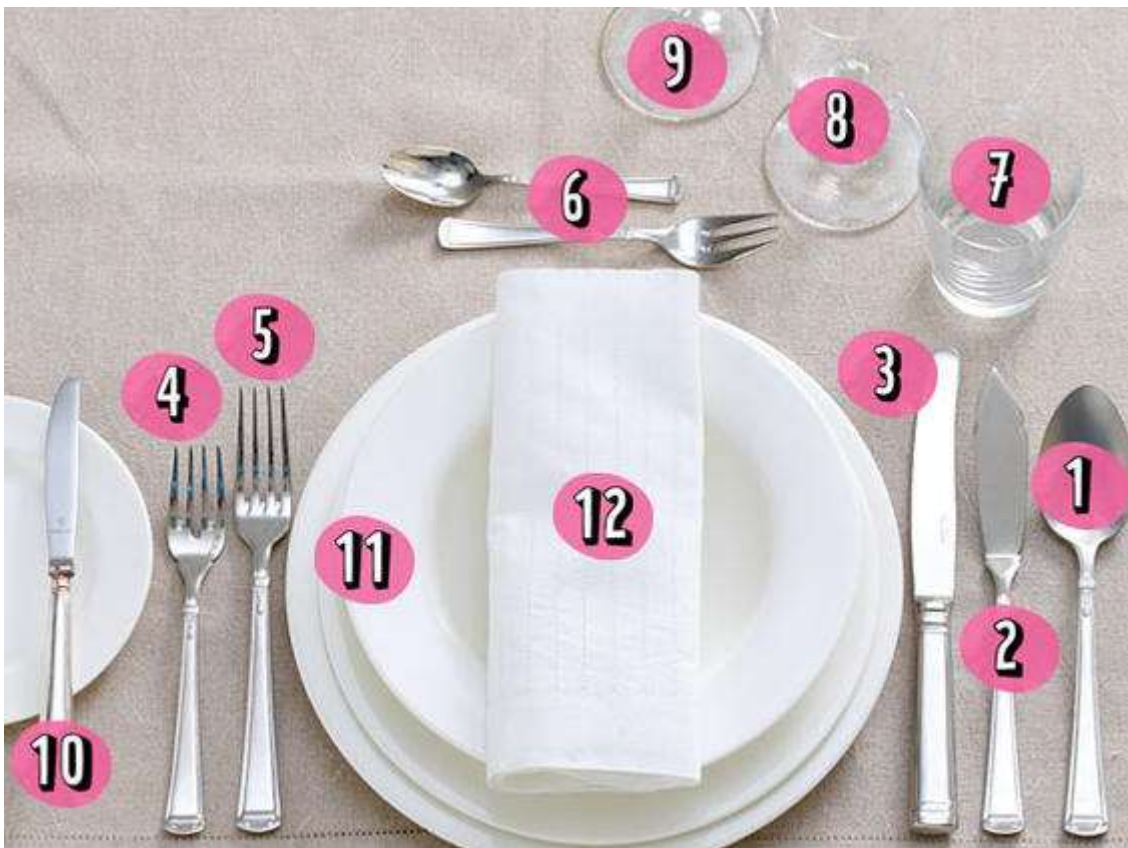


Das Eindecken eines Tisches! So wird's gemacht!

Wenn Gäste kommen, darf es gerne etwas schicker und die **Tafel** perfekt arrangiert sein. Wir erklären, wie Sie den **Tisch richtig eindecken** und was Sie dabei beachten sollten.



Tisch

eindecken: Hier hat alles seinen Platz
Tisch eindecken - das benötigen Sie

Zum perfekten Tisch eindecken benötigen Sie das passende Geschirr, Besteck und Gläser. Im einzelnen sind das Platzteller, Vor-, Hauptspeisen- und Brotteller, Suppenlöffel, Vorspeisengabel und -messer, das Tafelbesteck für den Hauptgang sowie das Dessertbesteck. Geschirr und Besteck werden durch Wasser-, Weißwein- und Rotweingläser ergänzt. Leicht gestärkte Stoffservietten vervollständigen die Gedecke.

Tisch eindecken - die Teller

Die Teller **(11)** sind der zentrale Punkt jedes Gedecks. Zu festlichen Anlässen empfiehlt es sich, einen Platzteller einzudecken. Er dient als Platzhalter und bleibt bis zum Schluss des Essens an Ort und Stelle. Darauf werden dann die Teller für den jeweiligen Gang platziert. Vorspeisen- oder Suppenteller stehen dabei auf dem Teller für den Hauptgang.

Tisch eindecken - das Besteck

Ganz klassisch wird bei einem Dinner das Besteck in der Reihenfolge des Menüs von außen nach innen eingedeckt und benutzt. Die Gabeln liegen immer links, Messer und Suppenlöffel rechts vom Teller platziert. Beim Tisch eindecken gehen Sie deshalb wie folgt vor: Ganz rechts liegt der Suppenlöffel **(1)**, daneben das Vorspeisenmesser (hier ein Fischmesser) **(2)**, direkt neben den Tellern das Messer für den Hauptgang **(3)**.

Links der Teller finden die Gabel für den Hauptgang **(5)** und die Vorspeisengabel (hier eine Fischgabel) **(4)** ihren Platz. Über den Tellern wird beim Tisch eindecken das Dessertbesteck **(6)** platziert. Ganz außen neben der linken Besteckreihe stehen Brotteller und -messer **(10)**.



Tisch eindecken - die Gläser

Die Gläser werden beim Tisch eindecken oberhalb der Messer aufgestellt, beginnend rechts in der Reihenfolge der Benutzung. Ganz außen steht deshalb ein Wasserglas (7), links daneben ein Weißweinglas (8), dann ein Rotweinglas (9).

Tisch eindecken - die Servietten

Die Servietten (12) liegen beim Tisch eindecken auf dem oben stehenden Teller platziert. Steht der erste Gang schon bereit, werden Sie links neben die linke Besteckreihe oder auf den Brotsteller gelegt.



Den Tisch richtig eindecken und ein feines Menü. Damit machen Sie jedem Gast eine große Freude.

Also viel Erfolg und einen guten Appetit! ;-)