



10 TIPPS FÜR DEN PERFEKT GEDECKTEN TISCH

Wer einen festlichen Anlass hat, wird vor allem Wert auf gute Speisen legen. Bekanntlicherweise isst das Auge mit und das betrifft nicht nur das angerichtete Essen, sondern vor allem die Tischdekoration.

Ein mit Liebe eingedeckter Tisch lädt zum Wohlfühlen und langem verweilen ein. Doch was macht einen perfekt gedeckten Tisch aus? Was für eine Tischdecke, bzw. Stuhlhülle wirkt stilvoll? Welche Dekoration trägt dazu bei, dass Ihr Anlass den Gästen lange in guter Erinnerung bleibt?

Es gibt einige klassische Vorgaben zum Eindecken des Tisches und weitere Punkte, an die Sie unbedingt denken sollten. Diese haben wir Ihnen in 10 Punkten zusammen gefasst:

1 / Ausreichend Platz

Wenn Ihre Gäste zu nah aneinander sitzen und deren Bewegungsradius eingeschränkt ist, kann es unangenehm werden. Sie sollten dies verhindern, indem Sie beim Eindecken dafür sorgen, dass genügend Platz zum Sitznachbarn und auch Platz zur Wand besteht. Platz am Tisch pro Gast: 60 bis 80 cm. Platz zur Wand: dass eine Person gut zwischen dem Gast und der Wand durchgehen kann.

So kann jeder sein Essen genießen und bequemes Aufstehen und Hinsetzen ist möglich.

2 / Die Tischwäsche

Als dekoratives Element dienen Tischdecken als Grundlage zum Gestalten der Tischdekoration. Benutzen Sie zu besonderen Anlässen am besten Tischwäsche in festlich neutralen Farben wie weiß oder creme in Baumwollqualität.

Das edelste Porzellan und feinste Glaswaren verlieren Ihre Wirkung, wenn sie auf einer unordentlichen und unpassenden Tischdecke eingedeckt werden.

Das ideale Tischdeckenmaß berechnet man folgendermaßen: Tischlänge in cm + 60 cm. Im Idealfall sollte die Tischdecke 20–30 cm herunterhängen.

Bei runden Tischdecken empfehlen wir einen Überhang von 40 cm. Berechnung: Tischdurchmesser in cm + 80 cm.

Die Tischdecken gehen dann bis knapp über die Sitzfläche und dies sieht optisch bei den großen Tischplatten gefälliger aus.

Ebenso können Sie die Tischdecken auf Bodenlänge berechnen: Tischlänge / Tischdurchmesser in cm + 144 cm (die Standardtischhöhe liegt bei 72 cm). Allerdings müssen diese Tischdecken auf Maß gefertigt werden.

3 / Stuhlhussen

Mit schönen Bezügen lassen sich Stühle einfach verwandeln. Sie setzen ein optisches Highlight und tragen damit entscheidend dazu bei, Ihrem Anlass ein besonderes Flair zu geben. Die Stühle werden durch die Hussen komplett verhüllt und verwandeln diese in sekundschnelle in ihrem Aussehen.

Oft verwendet man bei einer Feier zu Hause zusammengewürfelte Stühle und diese werden durch den Einsatz von Hussen einheitlich. Häufig kommt es auch vor, dass gemietete Stühle zum Einsatz kommen. Oft sind diese in einem schlechten optischen Zustand, was dann die ganze Atmosphäre der Tischdekoration negativ beeinträchtigen würde. In der Regel reichen die Stuhlhussen bis zum Boden, es gibt auch Hussen, die nur über die Rückenlehne gezogen werden. Man kann durch raffinierte Details, wie z. B. einer Schleife oder einem Strassbroschenband, Akzente setzen. Dadurch wird den Standardhussen eine ausgefallene und elegante Note verliehen.

Die wichtigsten Punkte für die richtige Stuhlhussenwahl ist zuerst die Rückenlehnenform (rund oder eckig), danach sind folgende Abmessungen wichtig:

Gesamtlehnenhöhe, Lehnenbreite und -höhe, Sitzflächenbreite und -tiefe,

4 / Geschirr, Gedeck und Glaswaren

Bei der Wahl von Geschirr, Besteck und Gläsern sollten Sie in erster Linie den Anlass und den Stil Ihrer Dekoration beachten.

Beim Geschirr reichen die Variationen von feinstem Porzellan über romantische Dekore und rustikalen Steingut bis hin zu schlichtem Haushaltsgeschirr. Für besondere Anlässe decken Sie am besten das edle Silberbesteck oder versilbertes Besteck ein.

Bei den Gläsern sind Kristallgläser für festliche Anlässe ein echter Eyecatcher. Wichtig ist, dass Sie für jedes Getränk das passende Glas in der korrekten Reihenfolge eindecken (Rotweinglas, Weißweinglas, Wasserglas).



event-und-hochzeit.de

♥ 5 / Richtige Anordnung von Tellern und Besteck

Wichtig ist beim Eindecken des Tisches eine Symmetrie einzuhalten. Gerade bei eckigen Tischen ist genau darauf zu achten, dass die Gedecke gegenüberliegen. Die Teller stehen dabei etwa daumennagelbreit von der Tischkante entfernt.

Ein Platzteller ist dann vonnöten, wenn die Teller vorgewärmt oder mit den Speisen serviert werden.

Die Bestecke werden in der Reihenfolge der Gänge entsprechend von außen nach innen geordnet. Sie essen sich quasi von außen nach innen. Die Bestecke für den ersten Gang liegen ganz außen und für das Hauptgericht ganz innen. Dazwischen befinden sich vielleicht noch Bestecke für weitere Vorspeisen. Die Gabeln liegen immer links und die Messer und Löffel rechts vom Teller.

Für das Dessert oder die Käseplatte wird das Besteck wieder daumennagelbreit über dem Teller platziert. Die Gabel liegt unten mit den Zacken nach rechts und der Löffel darüber mit Blick nach links.

♥ 6 / Anordnung der Gläser

Die Gläser werden nach dem Eindecken von Tellern und Besteck aufgestellt. Die Gläser werden auf der rechten Seite entsprechend der Getränkefolge über dem Besteck eingedeckt. Das Weißweinglas steht dabei rechts außen, darüber rechts außen das Wasserglas. Das Rotweinglas steht links versetzt auf der Mitte der beiden rechten Gläser.

♥ 7 / Servietten farblich passend wählen und falten

Aus Historie von Benimm und Etikette werden für feierliche Veranstaltungen üblicherweise qualitativ hochwertige Stoffservietten verwendet. Zu feierlichen Anlässen wählen Sie leicht gestärkte und gut gemangelte Servietten. Sie sollten allerdings beachten, dass es bei Servietten unterschiedliche Standardgrößen gibt – für gefaltete Variationen benutzt man am besten die Größe 50 mal 50 beziehungsweise 60 mal 60 cm. Die Servietten gehören entweder auf den Teller oder links daneben.

In verschiedenen Formen gefaltet – klassisch als Bestecktasche, Dreispitz oder Bischofsmütze, ausgefallen als Artischocke oder in verspielter Rosenform – geben Stoffservietten dem gedeckten Tisch die Grundlage für eine perfekte inszenierte Dekoration.

♥ 8 / Menü- und Tischkarten

Um das festliche Ambiente abzurunden decken Sie am besten noch zusätzlich Tisch- und Menükarten ein. Das Design der Karten sollte dem Anlass entsprechend und im Dekorationsstil gestaltet sein. Die mit den Namen versehenen Tischkarten werden oberhalb des Dessertbesteckes aufgestellt. Die Menükarte informiert stilvoll über die Getränkeauswahl, über die Speisen und deren Reihenfolge.

♥ 9 / Gedeckter Tisch mit stilvollem Blumenarrangement

Für einen festlichen Anlass ist der gedeckte Tisch mit einem schönen Blumenarrangement ein absolutes „must have“. Dabei sollten die Blumen zum Thema der Veranstaltung passen und zum anderen passend zur Jahreszeit ausgewählt werden.

Bei runden Tischen reichen ein Blumengesteck oder kleinere Blumensträuße in der Mitte. Bei einer großen Tafel kann man pro Meter ein Gesteck platzieren.

♥ 10 / Leuchtende Kerzen

Kerzen verleihen der Tischdekoration das letzte i-Tüpfelchen. Atmosphärisch schön wirken Kerzenleuchter, dicke Stumpenkerzen-Leuchter oder Windlichter. Achten Sie darauf, dass die Kerzen sicher stehen.

Wichtig ist dabei auch auf die Höhe des Blumenbouquets oder des Kerzenleuchters zu achten, damit man sich gegenseitig gut sieht.