

Welches Besteck gehört zu welchem Gang?

Bei einem Festessen sollten Sie Tischregeln beachten. Ein Überblick.

Jeder, der gerne gut isst, findet an einem stilvoll gedeckten Tisch ebenso viel Freude wie an blitzenden Bestecken, funkelnden Gläsern und schönem Geschirr. Die Tischdecke sollte mindestens 20 Zentimeter von der Tischkante herabhängen. Um ein weicheres Abstellen der Teller und Gläser zu ermöglichen, ist eine dickere Fließunterlage ratsam. Die Servietten sollten farblich zur Tischdecke passen. Sie können aus hochwertigem Fließ oder farbigem Papier sein. Festlicher aber sind Stoffservietten.

Zu einem großen Essen gehören Tischregeln. Beginnen wir mit dem „kleinen Gedeck“, welches eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert beinhaltet. Dazu sollten Sie wie folgt eindecken: Löffel außen

**Stilecht –
die Benimm-
kolumne**

Günther Wolf



rechts für die Suppe, Gabel links vom Teller, Messer rechts vom Teller, Dessertbesteck quer oberhalb des Tellers. Von der Messerspitze aus zur Tischmitte nach links ausgerichtet stehen drei Gläser für Wasser, Weißwein und Rotwein. Auf der linken Seite steht ein kleiner Brotteller mit einem kleineren Buttermesser. Die Serviette 30 mal 30 Zentimeter kann links neben der Gabel eingerollt liegen. Hat man sie zu einem kleinen Kunstwerk gefaltet, platziert man sie mittig.

Blumenschmuck sollte sich flach und nicht zu üppig über den Tisch ziehen. Man will ja seinem Gegenüber in die Augen sehen. Ebenso sollten Kerzen nicht so stehen, dass man durch ihr Flackern gestört wird.

Möchten Sie Ihren Gästen Spaghetti servieren, legen Sie die Gabel rechts vom Teller.

Einen Löffel als Wickelhilfe benutzen vorwiegend die Deutschen. Richtig ist es, die Spaghetti nur auf die Gabel zu wickeln. Fassen Sie zum Aufwickeln höchstens drei Spaghetti mit der Gabelspitze und drehen Sie diese auf die Gabel. Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Gästen eine größere Serviette (60 mal 60 Zentimeter) anbieten, die ausnahmsweise im Halsbereich fixiert werden kann.

Wollen Sie Ihre Gäste mit einem fünfgängigen Menü überraschen, müssen Sie entsprechend mehr Besteck auflegen. Nach internationa-

lem Standard setzt sich das Menü aus Vorspeise, Suppe, Fischgericht, Fleischgericht und Dessert zusammen. Die Besteckteile müssen gemäß der Abfolge des Menüs von außen nach innen bereitgelegt und benutzt werden. Rechts sollten nicht mehr als vier und links nicht mehr als drei Besteckteile liegen. Die eingesetzten Gläser werden von rechts nach links benutzt.

Die korrekte Reihenfolge

Hat ein Menü mehr als fünf Gänge, wird das Besteck nicht komplett eingedeckt. Zusätzliche Teile werden zu den Speisen nachgereicht.

Am weitesten außen rechts und links liegt das Besteck, welches Sie für Ihre Vorspeise benötigen. Ist nur für die Vorspeise ein Besteckteil notwendig, liegt dieses rechts außen. An der rechten Seite des Tellers folgen nach innen der Suppenlöffel, das Fischmesser und direkt am Teller das Messer fürs Fleischgericht. Die Schneide des Messers

zeigt immer nach innen. An der linken Seite des Tellers folgen nach innen die Fischgabel, direkt am Teller die Fleischgabel, deren Zinken immer noch oben zeigen. Dessertbesteckteile liegen quer oberhalb des Tellers. Der Dessertgabelgriff zeigt hierbei nach links und der des Löffels nach rechts. Wird eine Suppe in der Tasse serviert, liegt der Löffel auf der Untertasse, beides wird zusammen serviert.

Mein Tipp: Sind Sie sich unsicher, welches Besteck Sie aufnehmen sollen, dann warten Sie kurz ab, bevor Sie zum nächsten eingedeckten Besteck greifen. Denn wird ein Gang mit einem Löffel oder Gabel serviert, ist das beigefügte Besteck das richtige. Wie Sie das Besteck richtig handhaben, erfahren Sie in zwei Wochen an dieser Stelle.

■ Günther Wolf ist in Dresden als Butler tätig und gibt in der SZ sein Wissen über Stil und Etikette weiter.

📧 www.ihr-Butler.net