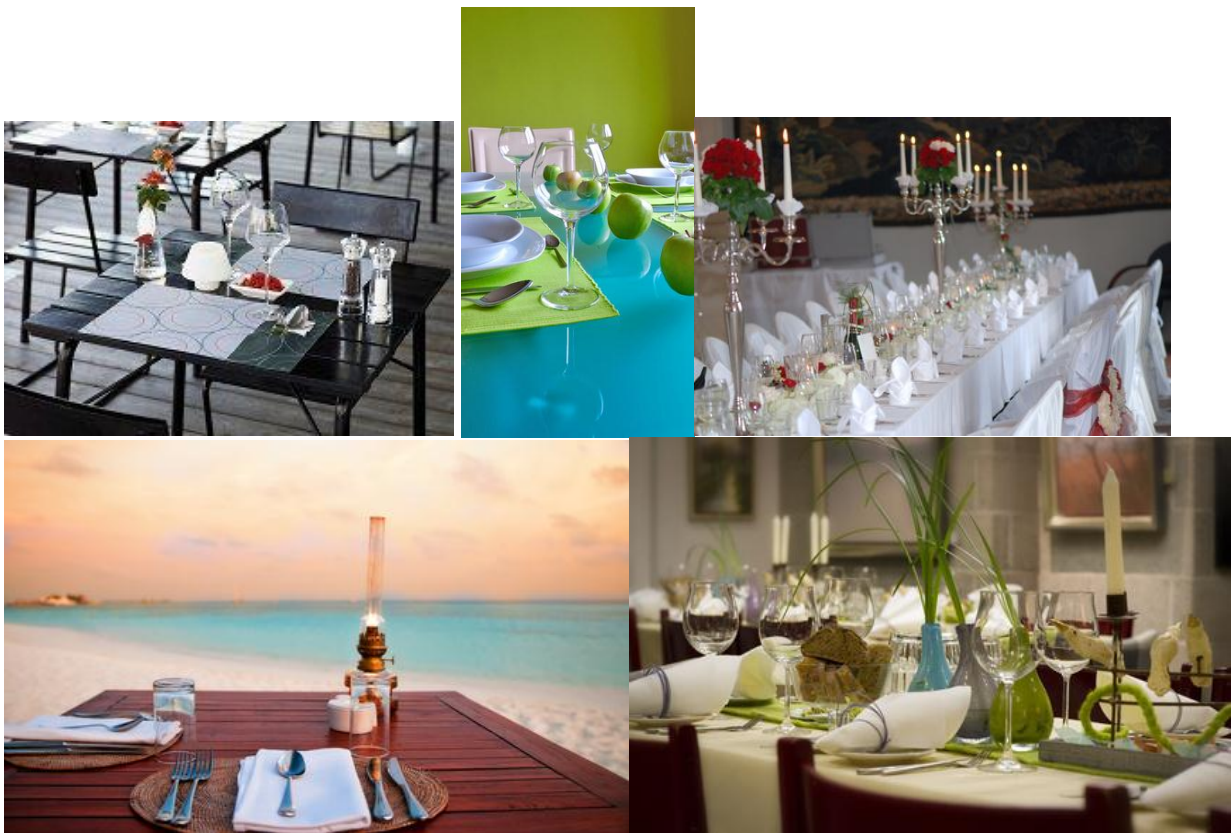


Tischkultur

In den letzten Jahren hat sich in punkto Tischkultur doch einiges getan. Die fachlichen Vorschriften sind aufgeweicht worden, Dekorationen und Kreativität sind mehr gefragt denn je. Und... Den Aschenbecher kann man ruhig mal vergessen.

Dennoch (oder gerade deswegen) ist eine angepasste Tischkultur für jedes Restaurant ungemein wichtig. Der Trend geht zur Abwechslung und individuelle Dekorationen, ohne jedoch die Überbleibsel der Normen zu vergessen und zu vernachlässigen.



Manchmal ist weniger mehr. Anlassbezogen kann aber auch mehr mehr sein. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nutzen Sie Assessorien aus der Natur, nutzen Sie Lebensmittel, nutzen Sie frische Blumen. Ob mit oder ohne Tischdecken, mit Kerzen oder ohne, mit Gläsern oder ohne. Betriebstyp und Anlass bieten Ihnen eine riesige Spielwiese.

Und ehrlich gesagt liebe Restaurantfachleute. Ist das nicht ein Grund, diesen Beruf gewählt zu haben. Kreativität. Also nutzt die Freiheit und überrascht mal die Gäste.

Tischkultur

Hier zehn wichtige Grundregeln zum gedeckten Tisch, die auch heute noch Gültigkeit besitzen

1. Besteck, Gläser, Servietten und Tischdecke müssen penibel sauber sein
2. Servietten werden zwischen das Besteck oder auf dem Platzteller gesetzt
3. Besteck wird von außen nach innen benutzt
4. Links werden Gabeln, rechts Messer und Löffel eingedeckt
5. Es werden nicht mehr als drei Besteckteile pro Seite eingedeckt (Rest nachdecken)
6. Es werden nicht mehr als drei Gläser auf der rechten Seite eingedeckt
7. Der Brotteller gehört auf die linke Seite mit einem kleinen Buttermesser
8. Dessertbesteck (Löffel einzeln, Löffel und Gabel, Löffel und Messer (Früchte/Käse) werden oberhalb des Tellers eingedeckt (Gabel unten und Griff nach links)
9. Messerschneiden zeigen immer nach links
10. Rechts eindecken, rechts ausheben- Ausnahme ist der Brotteller



einfaches Beispiel: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Das letzte Wort gehört der guten alten Menage. Es gibt Restaurants die strotzen nur vor Auswahl an Hilfsmitteln um den Grundgeschmack Ihrer Speisen zu umgehen. Ob billiger Parmesan, Trockenkräuter, Verscharfer oder Maggi. Wenn es denn sein muss, dann nur Pfeffer und Salz aus der Mühle. Und ganz wichtig. Alles was auf dem Tisch steht und somit im unmittelbaren Umfeld der Gäste muss sauber und gepflegt aussehen.

In dem Zusammenhang sind auch noch Zusatzkarten für Getränke oder Desserts zu nennen. Wir haben dort schon die abenteuerlichsten Geschichten erlebt. Karten die schon seit Monaten nicht mehr aktuell sind, eingerissene Seiten, Fettflecken, Saucenreste und und und.

Also schenken Sie der Tischkultur Ihre absolute Aufmerksamkeit- immer

Abschließend noch ein Tipp:

Wenn Sie keine Vorstellungskraft haben, wie man Tische geschmackvoll eindeckt und dekoriert, bestellen Sie sich doch einfach gratis Kataloge von Anbietern wie z.B. der Firma Erwin Müller. Weitere Links finden Sie unter gastro-link24.com