

Alles für die Festtafel

Tipps für einen schön gedeckten Tisch



- Der Tisch muss richtig stehen. Wenn er wackelt, Korkscheiben (aus dem Bastelladen) unter die Tischbeine legen. Haben alle Gäste ausreichend Platz? Es braucht 60 bis 80 Zentimeter, um bequem essen zu können. Wenn nicht, besser noch einen Tisch dazustellen.



- Zu einem festlich gedeckten Tisch gehört eine Tischdecke. Am edelsten wirkt eine weisse, am besten aus Baumwolle oder Leinen. Darauf kommen schönes Geschirr und Besteck erst richtig zur Geltung. Je edler das Porzellan, desto feiner sollte das Tischtuch sein. Das Tischtuch so auflegen, dass die Falten parallel zu den Tischseiten verlaufen. Und: Stoffservietten sind für einen festlichen Tisch Pflicht.



- Damit das Geschirr glänzt: ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft ins Abwaschwasser geben. Angelaufenes Silberbesteck wird leicht wieder glänzend: Schüssel mit Alufolie auslegen. Besteck hineingeben, mit Salz bestreuen und mit kochendem Wasser bedecken. Alufolie zusammenfallen. Silber nach einer halben Stunde herausnehmen, trocken polieren.

- Mehr als vier verschiedene Sorten Gläser sollte man nicht auftischen, sonst wird es unübersichtlich. Generell gilt: Das grösste Glas ist für das Wasser; das grösste Weinglas für den Rot-, das kleinere für den Weiss- und das verbleibende für den Dessertwein. Am besten werden alle Gläser, ob kostbar oder nicht, von Hand mit wenig Spülmittel gereinigt und gleich abgetrocknet. So gibts keine Flecken.



in-online.ch

Zarte Schönheiten

Zu gutem Essen gehört
das richtige Geschirr

GOOD
NEWS
in-SIDE

Augenschmaus

Das Auge isst mit: Suppe, Sonntagsbraten und Dessert kommen erst auf schönem Geschirr so richtig zur Geltung. Entweder mit vielen Farben und überraschendem Materialmix, klassisch in unschuldigem Weiss oder mit aufwändigem Dekor: Das richtige Geschirr macht jeden Esstisch zur festlichen Tafel.

Vom Essbrettchen zum Teller

Wenn der Mensch isst, braucht er dazu Teller, Becher und Besteck. Das war schon in der Frühzeit der Menschheit so. Allerdings: Teller in der heutigen Form mit einer Vertiefung in der Mitte werden in Europa erst seit dem 16. Jahrhundert benutzt. Und dies zuerst nur in adeligen Häusern. Zuvor hatten auch die Blaublütler als Unterlage für Speisen flache Essbrettchen aus Holz oder Zinnplatten benutzt. In vornehmen Häusern teilten sich zwei Esser Trinkgefäss und Speiseunterlage. Das einfache Volk besass nicht einmal Essbretter, verwendete stattdessen Brot-scheiben als Unterlage oder ass direkt aus dem Kochtopf.

Vom Klassiker bis zur Avantgarde

In hektischen Zeiten wie jetzt besinnt man sich auf bewährte Traditionen und echte Klassiker. Die reichen beim Geschirr vom bekannten Zwiebelmuster über zierliches, rosafarbenes Wiesenblumen-Dekor bis hin zum jungfräulichen «ganz in Weiss». Manchmal wird aus Geschirr aber auch Kunst zum Anfassen: Bilder von Bäumen, Tieren oder einzelnen Blättern sehen so realistisch aus wie Fotos. Fröhliche Farben können eine Tischdekoration nachhaltig beleben: anregendes Orange, frisches Grün oder zartes Blau. Streifen, Punkte oder Kombinationen aus verschiedenen unifarbenelementen liegen ebenfalls im Trend. Erlaubt sind auf dem Tisch auch kleine Vögel, Blätter, Blüten und Schmetterlinge aus Porzellan: Sie können einem schön gedeckten Tisch Raffinesse verleihen. Ganz praktisch ist manchmal ein Materialmix: Porzellan, das teilweise von weichem Stoff oder Filz überzogen ist. Tee, Kaffee oder Kakao bleiben länger heiss, das Porzellan wird vor Kratzern geschützt – und die Finger verbrüht man sich auch nicht.

Das weisse Gold

Tee und Kaffee machten im Spätmittelalter die Einführung neuer Trinkgefässe notwendig. Die Metallgefässe verfälschten nämlich den Geschmack. Zudem konnte man sich an ihnen Mund und Finger gehörig verbrennen. Die Lösung kam in Form von Porzellan. Aus dem fernen China importierten die feinen Häuser Trinkschalen aus dem «weissen Gold». In Europa wurde alles unternommen, um Porzellan selber herstellen zu können. Der Durchbruch gelang der Porzellan-Manufaktur in Meissen Anfang des 18. Jahrhunderts. Sie feiert im nächsten Jahr ihr 300-jähriges Bestehen. Porzellan ist auch heute noch ein Luxusgut. Exklusive Einzelstücke lassen sich Kenner einiges kosten. Gleichzeitig ist es auch Massenware geworden: Das tägliche Geschirr aus Porzellan ist als Folge der Industrialisierung billig zu haben. Viel davon wird heute wieder aus China importiert.

Ein Tipp noch zur Aufbewahrung: Edles Geschirr lässt sich prima in Schränken und Schubladen von Einbauküchen verstauen. In einem Regal aus Holz oder Aluminium in der Küche oder im Esszimmer erfreut es aber das Auge nicht nur auf der gedeckten Tafel.

Tipps zur perfekten Tisch-Dekoration auf

www.in-online.ch