

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Brotteller | 8. Vorspeisenmesser |
| 2. Brotmesser | 9. Dessertlöffel |
| 3. Vorspeisengabel | 10. Dessertgabel |
| 4. Hauptganggabel | 11. Rotweinglas |
| 5. Teller (Plattteller) | 12. Wasserglas |
| 6. Hauptgangmesser | 13. Weißweinglas |
| 7. Suppenlöffel | |

Gläser

Wein- und Wassergläser werden stets oberhalb der Messer aufgedeckt. Von rechts beginnend, hängt deren Anordnung von der Reihenfolge der Benutzung ab. So steht das Wasserglas rechts außen, links daneben das bauchige Rotweinglas und darüber das Weißweinglas.

Tischkarte

Gerade bei größeren Feierlichkeiten geben häufig sogenannte Tischkarten die gewünschte Sitzordnung des Hausherrn vor. Sie werden oberhalb des Tischgedecks platziert und sollten üblicherweise beidseitig von Hand und mit Tinte beschriftet werden. Als guter Gast lässt man sich nach dem Empfang zu seinem Sitzplatz geleiten und akzeptiert mit Freuden die gewählte Sitzordnung des Hausherrn.

Dessertbesteck

Dessertlöffel und -gabel werden stets oberhalb des Tellers aufgedeckt, wobei der Griff des Löffels nach rechts und der Griff der Gabel stets nach links zeigt. Beim Verzehr des Desserts wird die Dessertgabel als sogenannter "Schieber" verwendet und ausschließlich der Löffel zum Mund geführt.

Serviette

Leicht gestärkte Servietten, in dezenten Farben werden auf dem Teller bzw. sofern der erste Gang bereits serviert wurde links neben dem Teller aufgedeckt. Abhängig von der Art der Feierlichkeit sollte zumeist auf allzu gewagte Faltechniken verzichtet werden. Sobald der Gastgeber zu speisen beginnt, kann die Serviette wie gewohnt auf dem Schoß platziert werden.

Besteck

Unabhängig von der Menüführung gilt es beim Essen das rechts platzierte Besteck auch mit der rechten Hand zu führen und umgekehrt. Sieht das Menü mehrere Gänge vor so gilt es die Messer und Gabeln "von außen nach innen" zu benutzen.

Suppe

Wird die Suppe in einem tiefen Teller serviert, so ist weder das Austrinken des letzten Restes noch das Kippen des Suppentellers erlaubt. Sollte die Suppe zu heiß für den Verzehr sein, darf sie keinesfalls kalt gepustet werden. Darüber hinaus gilt es den Suppenlöffel nicht bis zum Rand zu füllen, Körperhaltung zu bewahren und den Löffel mit der Spitze zum Mund zu führen und nicht andersherum.

Fingergerichte und Fingerfood

Im allgemeinen Sprachgebrauch werden beide Begriffe meist synonym verwendet. In der Gastronomie hingegen bezeichnet der Begriff Fingergericht all jene Speisen, zu denen automatisch eine Fingerschale – auch Fingerbowl genannt – gereicht wird. Unter den Begriff Fingerfood fallen dagegen kleine Snacks, die zwar ebenso aus der Hand gegessen werden, aber nicht unbedingt eine Fingerschale zum anschließenden reinigen der Finger erfordern.

Fingergerichte-Beispiele



Schalen- & Krustentiere



Artischocken



Wachteln



Spareribs

Fingerfood-Beispiele



Appetithäppchen



Sandwiches



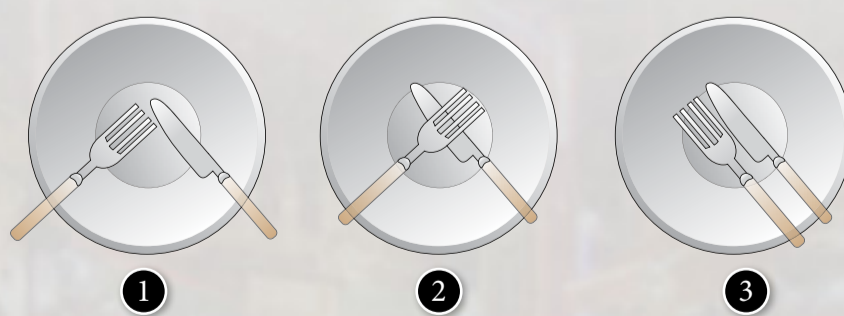
Sushi



Chips

Besteck-Symbolik

Je nachdem wie der Gast das Besteck während bzw. nach Beendigung eines Ganges ablegt, wird dem Kellner signalisiert ob beispielsweise abgeräumt oder nachgereicht werden soll.



- 1. Pause** – Liegt das Besteck V-förmig auf dem Teller, bedeutet dies, dass der Gast das Essen kurzzeitig unterbricht.
- 2. Nachreichen** – Wird das Besteck kreuzförmig auf dem Teller abgelegt, bedeutet dies, das Essen nachserviert werden soll.
- 3. Fertig** – Liegt das Besteck parallel, leicht nach unten rechts geneigt auf dem Teller, bedeutet dies, dass der Gast den Gang beendet hat.