

Servietten

Geschichte

Vom Mundtuch oder auch Tellertuch bis zur Serviette

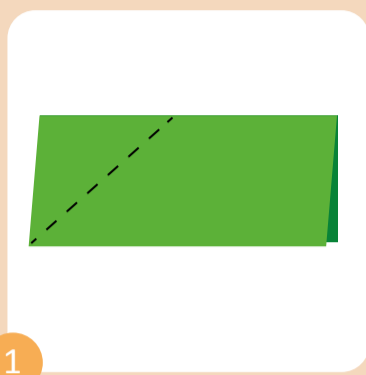
Vom lateinischen Wort mappa (Mundtuch) abstammend, bezeichnet die Serviette ein Tuch in unterschiedlicher Abmessung, welches vor allem Dingen zum Schutz der Kleidung und Reinigung der Finger und des Mundes nach dem Essen dient.

Bereits ab dem 1. Jahrhundert schätzten die Römer die praktische Serviette als festen Bestandteil des Gastmahls. Ehemals verwendet als sogenannte Speiseliage - zur Schonung der Polster und Bezüge - erkannte gerade der Adel im 16. Jahrhundert die Vorzüge einer Serviette. Schmutzige Finger und Mäuler wurden nunmehr nicht an Kleidung, Gewand und Tischtuch gesäubert, sondern mit Hilfe des Mundtuches oder auch Serviette.

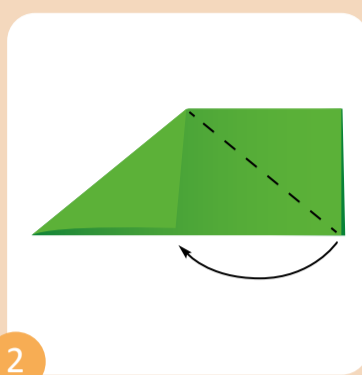
Heutzutage sind insbesondere Papierservietten weit verbreitet und dementsprechend in unterschiedlichster Qualität und diversen Designs erhältlich. Zu besonderen Anlässen wird meist auf die bekannten Zellstoff-Servietten verzichtet. Feine Stoff-Servietten aus Damast, Leinen-Mischgewebe oder Baumwolle repräsentieren die Extra-Klasse.

Faltanleitungen

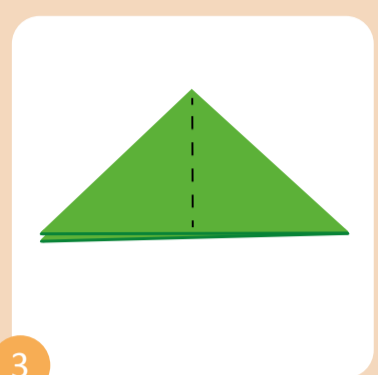
Der Tafelspitz - am besten geeignet für robuste Papierservietten



1
Serviette ganz aufklappen, danach mittig falten, dabei zeigt die Öffnung nach unten. Dann die linke obere Ecke der Serviette zur Mitte falten.



2
Die rechte vordere Ecke auf die Ecke unten links falten.



3
Nun die rechte Ecke auf die linke klappen.

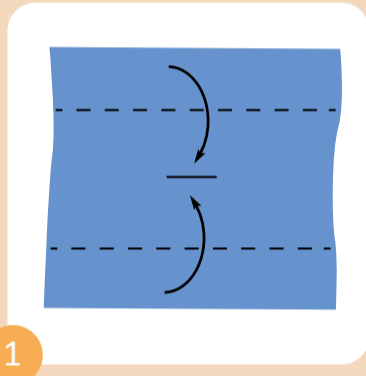


4
Die Figur aufstellen, dabei die Ecken für mehr Standfestigkeit leicht nach vorne ziehen.

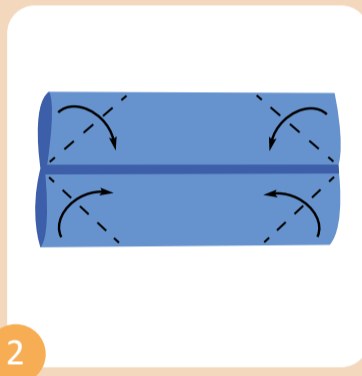


Der Tafelspitz ist die klassischste Form der Servietten-Faltkunst. Trotz der recht einfachen und schnell hergerichteten Form, passt er auch gut zu einer festlichen Tafel.

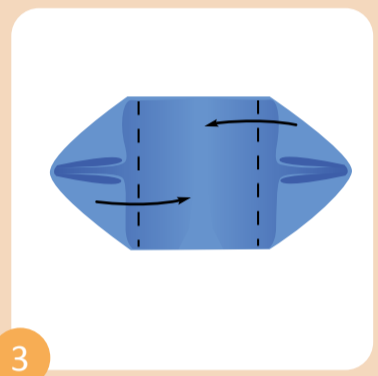
Die Bestecktasche - für Stoff & Papierservietten



1
Vor Beginn die Serviette vollständig aufklappen. Die obere und untere Seite zur Mitte falten.



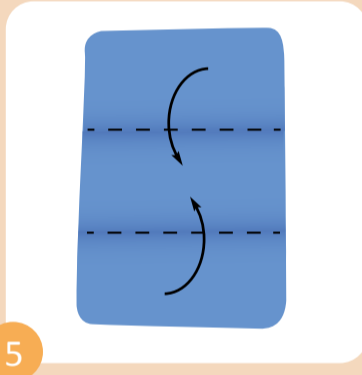
2
Die Ecken jeder Seite zur Mitte einschlagen.



3
Die linke und rechte Seite zur Mitte umschlagen.



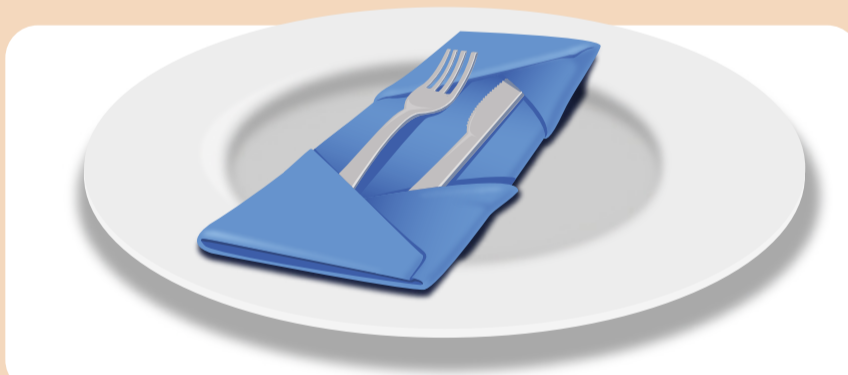
4
So ist der jetzige Stand. Die Serviette nun wenden.



5
In drei Lagen falten, um 90° drehen und die Ecken ...



6
... jeweils ineinander stecken. In dieser Tasche findet das Besteck für Ihre Gäste Platz.

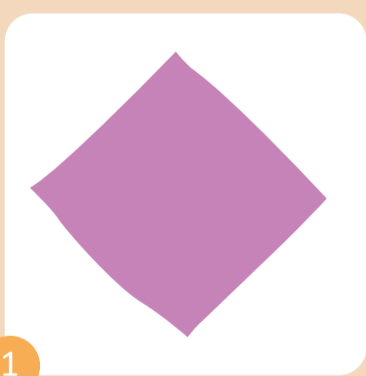


Die Tasche ermöglicht es, Besteck oder Esstäbchen unterzubringen, sie kann aber auch als Platzkartenhalter genutzt werden. Sie ist sehr gut stapelbar und bringt Ordnung in eleganter Form.

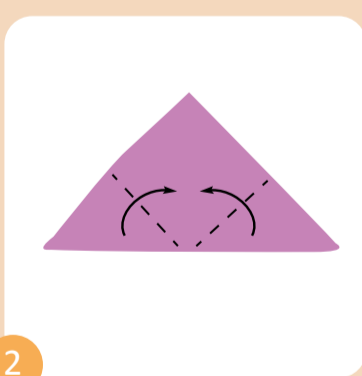


Ein Beispiel für Platzhalterkarten in der Bestecktasche.

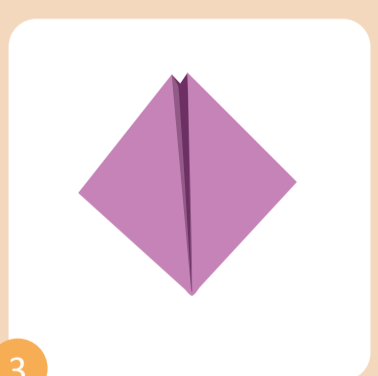
Die Lilie - für Stoff & Papierservietten



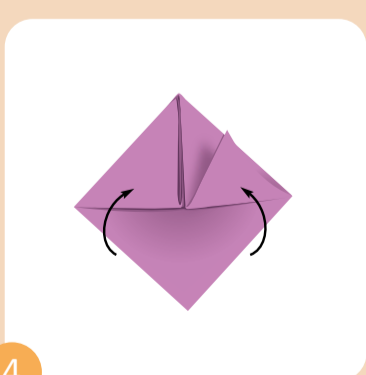
1
Legen Sie eine Serviette mit der linken Seite nach oben auf den Tisch, wobei eine Ecke nach unten zeigt.



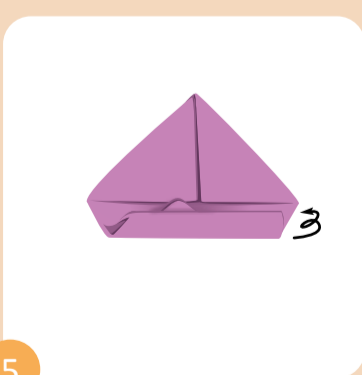
2
Danach legen Sie die untere Ecke auf die obere, damit ein Dreieck entsteht.



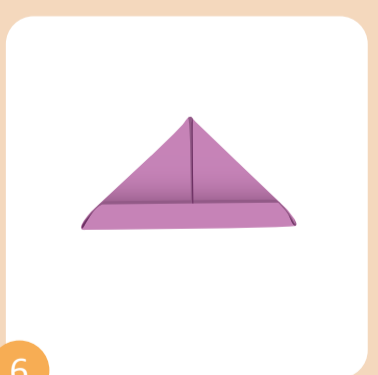
3
Falten Sie die rechte und linke Ecke auf die obere.



4
Um 180 Grad wenden. Klappen Sie dann die beiden Spitzen, die unten liegen, nach oben.



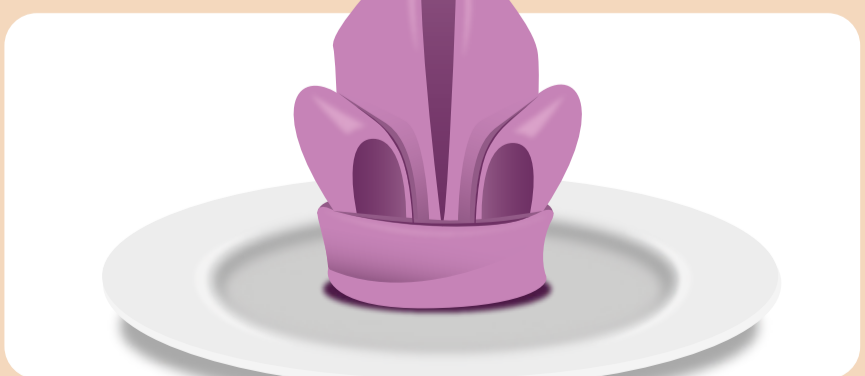
5
Nun falten Sie die Spitze des unteren Blattes einmal nach oben und schlagen diesen Teil noch einmal ein.



6
Den Gefalteten unteren Teil einmal über die Mitte hochklappen.



7
Stecken Sie die äußeren Ecken hinten zusammen. Zuletzt die oberen Spitzen links und rechts herunterziehen und in den Rand stecken.



Als Symbol der Monarchie wird diese traditionsreiche Lilie zum Blickpunkt Ihres königlich-köstlichen Festmahls. Steht robust und macht einen edlen Eindruck.