



IM TREND: Fine Dining

Die Rückkehr der Tafelkultur

Gepflegtes Aufdecken und gute
Tischmanieren erobern die deutschen
Esszimmer zurück. Man sammelt
wieder hochwertiges Porzellan und
Accessoires großer Marken



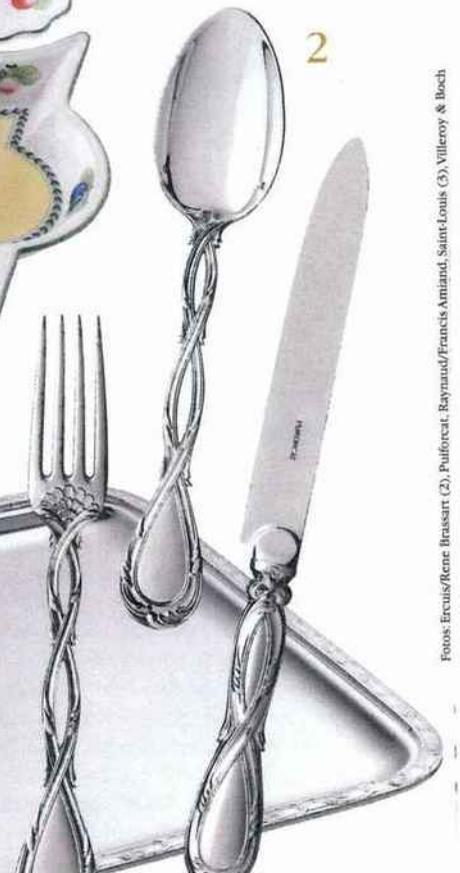
Ein zeitloser Klassiker
wie das Service „Maria“ von
Rosenthal aus dem Jahr 1916 ist
ein Partner fürs Leben. Der Vorteil:
Wenn etwas zu Bruch geht,
lässt es sich bei traditionellen
Designs leicht nachkaufen



1 & 2 *Weißes Porzellan* lässt sich leichter kombinieren. Selbst Stilmix gelingt mit ihm mühelos und Sie haben bei der Dekoration völlig freie Hand. Wer es nicht ganz so puristisch mag, wählt eines mit haptisch gemustertem Rand, z. B. „Kurland“ von KPM. 3 *Eine versilberte Teekanne* dient zugleich als schmückendes Element. Daher darf es auch mal ein Einzelstück sein. Beziehen lässt sich so etwas beispielsweise über den Shop des „Wolsley“. Das alterwürdige Londoner Café-Restaurant am Piccadilly ist bekannt für seinen kultivierten Art-déco-Stil und die bunt zusammengewürfelten Vintage-Kannen. 4 *Butterdose* und Brotkorb sind nützliche Basics für Abendessen und Frühstück. Am Morgen stellt man bei Bedarf noch einen Toaständer und schicke Konfitüre- oder Honiggefäße aus Glas dazu und schon haben Sie ein schliches, aber stilvolles Petit Dejeuner („Albi“: Christofle über Artedona). 5 *Monogramme* schenken Noblesse und eine persönliche Note. Gien bietet die Tellerreihe „Filet Bleu Monogramme“ mit dem Buchstaben Ihrer Wahl an (über Artedona). Bei vielen Manufakturen können Sie sich überdies Messergriffe gravieren lassen. 6 & 7 *Servierbesteck für süße Speisen*. Gebäckzange, Tortenheber, Zucker- oder Erdbeeröffel erfreuen häufig durch eine sehr aufwendige Gestaltung. Die beiden Letzteren haben meist eine hübsche flachere Muschelform, die das Anrichten erleichtert. Tipp: Heutzutage dürfen Sie Gold und Silber mischen, solange Sie es konsequent durchziehen (Erdbeeröffel „Baguette“ & Tortenheber „Turenne“: Ercuis). 8 *Serviettenringe mit Flechtmuster* durchziehen (Erdbeeröffel „Baguette“ & Tortenheber „Turenne“: Ercuis). Sie ersparen Ihnen Zeit beim Aufdecken und lassen sich mit einer Handbewegung entfalten („Braid“: L’Objet über Artedona)

Fotos: Artedona (3)/Vincent Thibert, Ercuis/Francis Amalan (2), Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin KPM (2), Rosenthal, The Wolsley Shop

1 Hochwertige Wasser- und Weingläser haben bei der Anschaffung Priorität, wer Sekt oder Champagner liebt, möchte sicher dafür etwas ebenso Anspruchsvolleres im Schrank haben. Alles Weitere ist eher Kür. Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Farbe des Getränks optimal zur Geltung kommt, wie bei der Glas-Serie „Twist“ von Saint-Louis dank der welligen Form. **2 Menübesteck** deckt man nach der Gangfolge von außen nach innen auf, Messer und Suppenlöffel rechts, Gabeln links. Achtung, Spezial-Werkzeuge z.B. für Hummer, Schnecken oder Austern liegen genau umgekehrt: Gabeln rechts, Zangen links! Alle Schneiden zeigen zum Tellerrand. Obst- oder Dessertbesteck platzieren Sie oben, die Zinken weisen nach rechts, Messerspitze und Löffel nach links. Silber umweht stets eine Aura von Prestige („Royal“; Puiforcat), ist aber kostspielig und pflegeaufwendiger. Es gibt durchaus sehr elegante und glamouröse Edelstahlbestecke für Designfans wie Nostalgieker (siehe Firmenporträt Seite 80). **3 Tablett** erweisen sich als nützlich, wenn Sie einen Aperitif reichen, bevor man sich zu Tisch setzt. Arrangieren Sie darauf Gläser und Flaschen (Ercuis). **4 Antipasti** und andere Kleinigkeiten lassen den Tisch schnell etwas chaotisch aussehen, wenn viele verschiedene Platten und Schalen verteilt herumstehen. Bei „French Garden“ von Villeroy & Boch lassen sie sich zu einem Muster zusammenfügen. **5 Nachwürzen** richtet sich nicht gegen den Koch. Seien Sie also nicht beleidigt, wenn jemand nach Salz, Pfeffer, Essig oder Öl verlangt. Geschmäcker sind verschieden. Der eine oder andere mag es eben sehr würzig. Am besten stellen Sie Streuer und Karaffen gleich auf den Tisch, um Ihren Gästen unangenehme Nachfragen zu ersparen (Essig-und-Öl-Set „Perles“; Ercuis). **6 Dekanter** erlauben einem guten Tropfen, zu atmen und so sein volles Aroma zu entfalten. Zudem lässt sich so das Leuchten des Weines im Licht ungetrübter genießen. Das Auge trinkt schließlich mit („Twist“, Saint-Louis).

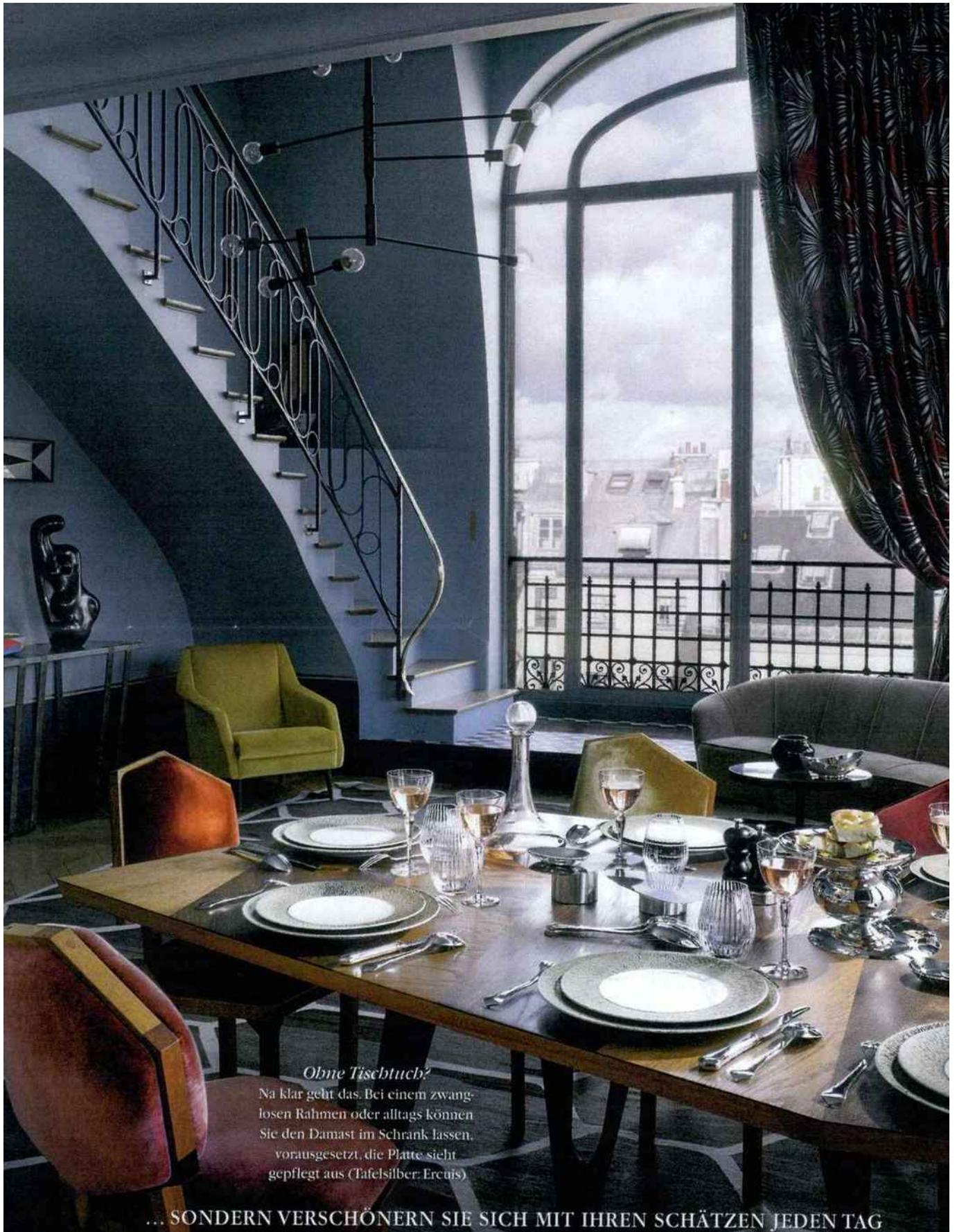




Farbige Dekore

richtig zu kombinieren, ist eine Kunst. Mit Weiß und Silber als Partner oder Ton-in-Ton-Arrangements kann man nicht viel falsch machen. Stillbrüche wie Servietten aus gröberen Materialien zu Chinoiserien sind inzwischen nicht nur erlaubt, sie verleihen einer Tafel Charakter („Paradis“: Raynaud)

SCHONEN SIE „DAS GUTE PORZELLAN“ NICHT FÜR BESONDERE GELEGENHEITEN ...



Obne Tischtuch?

Na klar geht das. Bei einem zwang-
losen Rahmen oder alltags können
Sie den Damast im Schrank lassen.
vorausgesetzt, die Platte sieht
gepflegt aus (Tafelsilber: Ercuis)

... SONDERN VERSCHÖNERN SIE SICH MIT IHREN SCHÄTZEN JEDEN TAG



1 & 2 Suppengeschirr hat stets etwas Artistisches. Die zarten Tassen („Cumberland“: Nymphenburg) werden nur ausgelöffelt und niemals vom Teller darunter abgehoben. Um an die Reste zu gelangen, kippt man sie am Schluss leicht nach hinten rechts, damit sich die Flüssigkeit sammelt. Wenn Sie nicht bereits in der Küche vorportionieren, stellen Sie eine Terrine auf den Tisch („Malmaison“: Christofle über Artedona). **3 Hauben** erlauben einem Gang den ganz großen Auftritt. Sie gleichen einem Theatervorhang, der sich lüftet. Wenn Sie solche Kuppeln einsetzen, sollte darunter wirklich etwas mit optischem Reiz zum Vorschein kommen. Sonst enttäuschen Sie nur die Erwartungen (Ercuis).

4 Bei Servier-Werkzeug wie Kartoffellöffel, Spargelheber, Vorlegegabel oder Kelle empfiehlt es sich, einfach und funktional zu bleiben, wenn sie nicht gleich passend zum Menübesteck angeboten werden. Es sollte höchstens durch einen raffiniert gestalteten Griff auf sich aufmerksam machen („Montauk“: Villeroy & Boch). **5 Ein Flaschenhalter** verhindert versehentliches Umstoßen des Weines und erleichtert das Einschenken („Tuileries“: Ercuis).

6 & 7 Zu farbigen Servietten passen am besten schlichte Ringe in Gold oder Silber (Broste Copenhagen). Wenn Ihr Service nicht neutral ist, stimmen Sie unbedingt den Ton der Tischwäsche auf das Dekor ab. Blumen und Kerzen sollten ebenfalls korrespondieren, damit es nicht nach Karneval aussieht. **8 Messerbänke** verwendet man nur, wenn der Teller gewechselt wird, das Besteck jedoch beim Gast verbleiben muss, weil davon zu wenig für alle Gänge vorhanden ist.

Eigentlich jedoch sollten selbst die Griffe von einmal benutztem Esswerkzeug nie wieder das Tischtuch berühren („Verdures“: Raynaud).

9 Platten mit großen Designs wie bei der neuen Kollektion „Trésor Fleuri“ verschaffen Hauptgerichten noch mehr Aufmerksamkeit (Raynaud)