



Mit 5 Tipps zum perfekten Gastgeber

Tipp 1: Vorbereitung ist das A und O

- Gerichte/individuelle Komponenten am Vortag zubereiten
- Geschirr und Besteck griffbereit zurechtlegen
- Tischdeko vorbereiten und gegebenenfalls Servietten falten
- Getränke kühlstellen; Mineralwasser bei 8 bis 12 Grad lagern
- Dinner genau durchplanen
- An Snacks für die Zeit nach dem Dinner denken

Tipp 2: Den Tisch dem Anlass entsprechend eindecken

- Frühstück
 - Platzsets anstelle einer Tischdecke
 - Saft in schönes Gefäß umfüllen
 - Honig, Marmelade und Aufschnitt auf Platten oder in Schüssel anrichten
- Kaffeezeit
 - Gebäck auf schönem Teller, Kuchen auf Tortenplatte anrichten
 - Besteck optional (Ausnahme: Löffel für Milch und Zucker)
- Leger Dining
 - Kleinformatige Stoffservietten (30 x 30 cm)
 - Weinsorten, alkoholfreie Getränke und Mineralwasser bereitstellen
 - Besteck polieren, Messer schärfen
- Fine Dining
 - Tischdecke und großformatige Stoffservietten (ab 40 x 40 cm)
 - Besteck in Reihenfolge der Gänge eindecken (Dessertbesteck: oberhalb des Desserttellers parallel zur Tischkante)
 - An Platz- und Brotsteller denken
 - Geeigneten Platz für Gastgeschenke aussuchen
- Osterbrunch
 - Gäste bitten, etwas beizusteuern
 - Im Auge behalten, wer was mitbringt, um Doppelungen zu vermeiden
 - Saisonale Blumendeko (z.B. Osterglocken oder Tulpen)



- Weihnachten
 - Klare Formen und Farben bei der Tableware
 - Drei Gläser pro Gast eindecken
 - Dezent weihnachtlich dekorieren
- Valentinstag
 - Gericht wählen, das man beherrscht
 - Persönliche Note (z.B. durch handgeschriebene Menükarte oder eigens zusammengestellte Playlist)

Tipp 3: Serviettenfalten wie die Profis

- „Welle“: nicht aufwändig; ideal für ungezwungenes Beisammensein
- „Fliege“: nicht aufwändig; ideal für Frühstück oder zu Kaffee und Kuchen
- „Serviettentasche“: etwas aufwändiger; ideal für legeres Dinner
- „Bischofsmütze“: aufwändig; ideal für Leger oder Fine Dining
- „Mitra“: besonders aufwändig; ideal für Fine Dining

Tipp 4: Tischdeko – eine Frage des Geschmacks

- Urbaner Schick
 - Weiße Tischdecke; Farbakzente in Schwarz/Grau
 - Tableware mit klaren Linien
 - Minimalistische Deko: weiße Blüten; grüne Pflanzen; Kerzen
- Ländlicher Charme
 - Tisch in Holz-Optik
 - Tableware mit nostalgischer Note
 - Deko in Naturfarben: frische Pflanzen und Blumen

Tipp 5: Mineralwasser stilecht servieren

- Mineralwasser mit ausgewogener Mineralisierung wählen
- Mineralwasser und Wein aufeinander abstimmen (S.Pellegrino zu fruchtigem Rot- und säurearmem Weißwein)
- Mineralwasserflasche am Tisch öffnen
- Dünne Wassergläser eindecken