

zuhaus wohnen

**GEWINN-
AKTION:**
30 x Wellness-
Urlaub

COTTAGE-CHRISTMAS:
Weihnachtlich dekorieren
auf ländliche Art

www.zuhausewohnen.de

WOHNBERATUNG

- Gemütlich wohnen unterm Dach
- Heizen mit Holz: die neuen Kaminöfen
- Perfekt gedeckt: Ihre festliche Tafel

ZEITLOS SCHÖN:
Möbelklassiker
im Porträt

WIR FREUEN UNS AUF WEIHNACHTEN

100 x basteln, schmücken & genießen



WIE VIELE GLÄSER BRAUCHT MAN?



Wer ein mehrgängiges Menü plant, sollte auch rechtzeitig die begleitenden Weine wählen – und die passenden Gläser. Vier verschiedene reichen völlig aus: für **CHAMPAGNER** (1), **WEISSWEIN** (2), **ROTWEIN** (3) und **WASSER** (4). Zum Fest dürfen es Gläser sein, die im Kerzenschein funkeln und beim Anstoßen klingen – z. B. „Alexis“ aus Kristallglas, je ca. 100–120 Euro (Theresienthal).

GLANZVOLLER MITTELPUNKT

Auf der festlichen Tafel darf ein **PLATZTELLER** nicht fehlen. Er ist größer als ein Speiseteller und die Basis des Gedecks, auf den das Geschirr des jeweiligen Ganges gestellt wird. Einen goldfarbenen Rand hat der Platzteller aus dem Service **HÉMISPHERE GOLD** (1), ca. 195 Euro (J. L. Coquet), ein winterliches Dekor trägt **ÉTOILE GIVRÉE** (2) von Bernadaud, ca. 72 Euro (beide über Artedona).

Foto: JALAG/Olaf Szczepaniak

Kleiner Tisch?

Auch wer nur einen kleinen Tisch hat, muss nicht auf festliche Ambiente verzichten. Machen Sie es wie die Kellner im gehobenen Restaurant: Bringen Sie das jeweilige Gedeck von Gang zu Gang, dann steht nicht zu viel auf dem Tisch und die Gäste können sich freier bewegen.

Geschirrmix

Auch ein Geschirrmix hat seinen Reiz, weiße Tischwäsche hält ihn zusammen. Decken Sie den Tisch bunt gemischt komplett ein oder nehmen Sie für jeden Gang einen anderen Satz. Lieber sparsam dekorieren, Accessoires in Gold oder Silber als festliche Zutat sind hier ideal.

RICHTIG EINDECKEN



Der **PLATZTELLER** markiert den Mittelpunkt des Gedecks. Grundregel: Einzelne Besteckteile nach der Menüfolge von außen nach innen anlegen. **GABELN** (1, 2) links, die **MESSER** (3, 4) und **LÖFFEL** (5) rechts vom Teller legen. Das Besteck für den ersten Gang liegt stets außen. Deckt man einen **BROTTELLER** (6) ein, wird er auf der linken Seite des Speisetellers links neben oder über der Gabel platziert. Das **DESSERT-BESTECK** (7, 8) kommt mittig über den Teller. Die **SERVLETTE** (9) liegt auf den **TELLERN** (10) oder links neben den Gabeln. Abhängig von den Speisen brauchen Sie zwei bis drei **WEINGLÄSER** und in jedem Fall ein Wasserglas. In der Regel sind es drei Gläser, dafür ist die Dreiecksform ideal: links für **ROTWEIN** (11), unten für **WEISSWEIN** (12), rechts für **WASSER** (13). **Tipp:** Füllen Sie Wasser in Karaffen um, das sieht schöner aus als Flaschen.



Darf's ein bisschen romantischer sein? Zarte Gaze, Perlen und Silberfäden bündeln hier das **BESTECK** (WMF, siehe oben) und die Serviette.

EDLES TAFELSILBER

Erbstücke mit Gravuren wirken edel und unterstreichen ganz nebenbei die Tradition. Wenn Sie Ihr schönes **TAFELSILBER** nur zu Weihnachten hervorholen, denken Sie daran, es rechtzeitig zu polieren! Ein Klassiker ist das Jugendstilbesteck „Fächer“ von WMF: seit 1925 im Sortiment. 30-tlg., 90 g versilbert, ca. 1980 Euro.



Tischwäsche

Eine **Tischtuch** sieht festlich aus und schützt das Möbel, empfindliche Flächen wie Holz oder Glas schützt zusätzlich eine **Vliesauflage** darunter. Alternativen für große Tafeln sind z. B. **Bettlaken** oder schöne **Meterware** aus dem Kaufhaus. Auch eine **Tapetenbahn** ist attraktiv.

Deko

Ist für viele Gänge gedeckt und das Essen wird in Schüsseln und Platten aufgetragen, bleibt wenig Platz. **Tischläufer**, **Streusterne** oder nostalgische **Oblaten** gehen immer. Wer **Tellergerichte** aufträgt, kann die Mitte mit **Weihnachtskugeln** und **Tannenzweigen** schmücken.



TISCHKARTEN

Zugegeben, Tischkarten sind eher formell. Aber alle finden so schnell ihren Platz. Besonders liebevoll wirkt es, wenn Sie das **MENÜ** oder einen **GRUSS** dazuschreiben. Halter „Malmaison“, versilbert, 2er-Set ca. 185 Euro (Christofle).

Zu viel Stress? So gelingt's

Wenn Sie noch kein routinierter Gastgeber sind, trauen Sie sich trotzdem an ein großes Fest heran. Was zählt, sind nicht viele Gänge oder üppige Deko, sondern die Atmosphäre: Je entspannter Sie sind, desto mehr genießen Ihre Gäste den Abend. Kochen Sie Gerichte, die Sie gut beherrschen, und haben Sie Mut zur Improvisation.

Extratisch für die Kids?

Klar, Kinder sind lebhaft und sitzen nicht lange still. Sie an einen **Extratisch** zu setzen, schafft meist mehr **Unruhe**. Und ältere Kinder fühlen sich ausgeschlossen. Setzen Sie den Nachwuchs doch am **gemeinsamen Tisch** zusammen, hier sind sie „unter Kontrolle“. Wenn sie früher aufstehen, hinterlassen sie keine Lücken.

RINGE STATT FALTEN

Nicht jeder ist ein Künstler im Serviettenfalten – schöne Ringe halten sie stilvoll zusammen. Ergänzt mit einem **TANNENZWEIG** oder einem zarten **BLÜTENSTÄNGEL** schmücken sie die Tafel zusätzlich. Serviettenringe „Swirl“, Nickel hochglanzpoliert, 4er-Set ca. 33 Euro (Philippi).



Weitere Infos am Heftende