



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## Eindecken des Gästetischs



- das Besteck beim Eindecken immer an der schmalsten Stelle anfassen und auf keinen Fall Stellen berühren, die später in den Mund geführt werden (Laffe, Zinken, Klinge)
- falls kein Platzteller eingedeckt wird, die Mindestbreite des Gedecks durch Anhalten des größten im Menü verwendeten Tellers ermitteln und das Hauptgangbesteck daneben anlegen - den Teller keinesfalls absetzen, um Ränder auf dem frischen Tischtuch zu vermeiden!
- Besteckteile in verkehrter Menüfolge von innen nach außen eindecken
- Abstand der Besteckteile vom Tischrand: Daumenbreite
- Abstand zwischen den Besteckteilen: Postkartendicke

- es werden maximal 4 Besteckteile rechts und 3 Besteckteile links eingedeckt
- bei weiteren Gängen kann Besteck nachgedeckt werden bzw. auf einem Unterteller mitgereicht werden
- die Messer werden immer unten ausgerichtet, Gabeln und Löffel können nach oben versetzt werden (die unteren Zinkenenden der Vorspeisengabel liegen auf einer Höhe mit den oberen Enden der Hauptganggabel)
- Dessertbesteck wird über dem Teller eingedeckt (je nach Dessertart Gabel und Löffel oder nur Löffel) und vor dem Dessert nach unten gezogen (Gabel nach links, Löffel nach rechts) - dabei liegt der Löffel oberhalb der Gabel, Eselsbrücke: *Er* liegt oben, *sie* ;o)
- der Brotteller steht links und schließt oben mit dem Hauptgangteller ab, das Brotmesser liegt am inneren Rand der Fahne (Tellerrand) mit der Klinge nach außen

### Einsetzen der Gläser

- mit Stoffhandschuhen oder Weingläser unten am Stil, Wassergläser falls ohne Stil, im unteren Bereich anfassen
- das größte Glas (meist Rotweinglas für den Hauptgang) wird vertikal über dem Tafelmesser und horizontal zum Dessertbesteck eingesetzt
- das Weißweinglas wird im 45°-Winkel rechts unterhalb des Rotweinglases eingesetzt
- das Wasserglas wird ebenfalls im 45°-Winkel rechts unterhalb des Weißweinglases eingesetzt, bei Platzmangel kann es auch hinter den beiden ersten Gläsern eingesetzt werden (aber unpraktisch, da schwer zu erreichen)
- im 45°-Winkel links oberhalb des Rotweinglases kann noch ein Aperitif-Glas eingesetzt werden

### Weitere Punkte, die beim Eindecken zu beachten sind

- Vase, Kerze und Salzstreuer in der Mitte des Tisches bzw. am Rand (2er Tisch) ausrichten
- Salzstreuer auf Funktion und ausreichende Befüllung kontrollieren, sollte eine Salzmühle benutzt werden, auf Unterteller stellen
- Bitte Salzstreuer so eindecken, daß immer **vier** Gäste ohne Probleme den Salzstreuer erreichen können
- Pfeffer wird nicht eingedeckt, da dies ein Gewürz ist und der Koch das Essen bereits abgewürzt haben sollte (kann trotzdem angeboten werden bzw. auf Anfrage gereicht werden)
- Aschenbecher werden nicht eingedeckt!

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246