Das Auge isst und trinkt mit

22.10.2026, 10:40 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *haut communications*



Eine liebevolle Tischdekoration zaubert eine behagliche Atmosphäre.

Wenn die Temperaturen langsam kühler werden und sich das Leben von außen wieder nach innen verlagert, setzen wir automatisch auf Gemütlichkeit und Wärme. Eine stilvoll dekorierte Tafel beim Essen mit den Freunden oder der Familie trägt entscheidend zum gelungenen Ambiente bei. Anregungen aus der Welt der professionellen Gastronomie sorgen auch zu Hause für eine ganz besondere Atmosphäre.

Zu einem gelungenen Abend im Kreise der Liebsten gehören nicht nur ein schmackhaftes Essen, gute Getränke oder anregende Gespräche: Eine liebevolle Tischdekoration zaubert für die Gäste eine behagliche Atmosphäre und ist ein Zeichen der Wertschätzung gegenüber den Gästen. Der perfekte Tischschmuck muss allerdings nicht kompliziert sein. Oft lässt sich mit wenigen Handgriffen eine stimmungsvolle Festtagstafel gestalten. Neben Geschirr, Besteck und Gläsern sind es Kleinigkeiten, die für ein ganz besonderes Ambiente sorgen. Stoffservietten, Kerzen und Blumenschmuck gehören unbedingt dazu. Wenn die Zeit nicht reicht, um Blumen zu besorgen, sind Kräuter aus der Küche eine kreative Alternative. Sie setzen frische Akzente und sind, in kleinen Gläschen oder hübschen Töpfchen, der absolute Hingucker. Locker gestreute Blütenblätter setzen ebenfalls stilvolle Akzente. Wer Stoffservietten nutzt, kann diese wunderbar mit einem kleinen Kranz aus Thymian verzieren oder einen Stängel Rosmarin darauflegen. Kerzen sorgen für angenehmes Licht und wirken weitaus stimmungsvoller als künstliche Beleuchtung. Sie verbreiten Gemütlichkeit und veredeln jede Tafel.

„Für ein stilvolles Ambiente bei Tisch kommt es vor allem auf die Details an“, erklärt Ernst-Georg Hahn, zuständig für die Gastronomie- und Hotellerie der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH. „Als Traditionsmarke ist uns die ansprechende Präsentation und die harmonische Optik unseres Premium-Mineralwassers besonders wichtig. Dank ihrer edlen, klassischen Form wertet unsere Glasfacettenflasche jede Tischdekoration auf. Mit ihrem einzigartigen Design ist sie zu einem unserer Markenzeichen geworden.“ Mit seiner individuellen Glasfacettenflasche, die an eine Bordeauxflasche aus dem 19. Jahrhundert erinnert, setzt Staatl. Fachingen entscheidende Akzente auf jeder festlichen Tafel und rundet mit den Weinflaschen das Arrangement wunderbar ab.

Wir verraten Ihnen, wie sich mit ein paar Tricks aus der professionellen Gastronomie auch zu Hause ein einladendes Tischbild zaubern lässt.

Tipp Nr. 1: Teller

Zu festlichen Anlässen empfiehlt es sich, einen Platzteller einzudecken. Er dient als dekorative Unterlage für die Speiseteller und bleibt bis zum Schluss des Essens stehen. Auf ihm werden die Teller für den jeweiligen Gang platziert.

Tipp Nr. 2: Besteck

Das Besteck wird stets in der Reihenfolge des Menüs von außen nach innen eingedeckt und benutzt. Links vom Platzteller platzieren Sie die Gabeln, rechts die Messer und Fischmesser. Der Suppenlöffel liegt auf der Seite der Messer - und zwar ganz rechts. Das Dessertbesteck liegt oberhalb des Tellers. Die Gabel liegt näher am Teller, der Löffel darüber. Ganz außen neben den Gabeln stehen Brotteller und -messer.

Tipp Nr. 3: Gläser

Die Gläser werden oberhalb der Messer aufgestellt. In der Reihenfolge der Benutzung steht rechts außen das Wasserglas, links daneben ein Weißweinglas und schließlich ganz links ein Rotweinglas.

Tipp Nr. 4: Glas statt Plastik

Apropos Glas: Wasser in einer Plastikflasche kann die gesamte Stimmung auf dem Tisch zerstören. Stilvolle Glasflaschen – wie die von Staatl. Fachingen – eignen sich hier besonders, denn sie sorgen für ein harmonisches Gesamtbild.

Tipp Nr. 5: Servietten

Die Servietten liegen auf dem obersten Teller. Steht der erste Gang schon bereit, werden sie links neben das Besteck oder auf den Brotteller gelegt. Serviettenringe müssen nicht unbedingt sein. Man kann Servietten auch wunderschön falten, mit Bändern zusammenhalten oder verzieren.

Tipp Nr. 6: Akzente setzen

Ein prunkvoller Blumenstrauß in der Mitte des Tisches ist nicht immer notwendig, vor allem sollte er nie die Sichtachse zwischen den Gästen stören. Viele kleine Hingucker lockern die Dekoration hingegen auf. Im Herbst setzen Gläser mit bunten Blumen und selbst gesammelte Äpfel oder Kastanien dekorative Akzente.

Tipp Nr. 7: Kerzenlicht als Stimmungsmacher

Kerzen sind stimmungsvoller als künstliche Beleuchtung. Für die Weiterverwertung von Kerzenresten gibt es viele Möglichkeiten, sodass sie sich im Sommer erneut auf Balkon, Terrasse oder im Garten nutzen lassen. Wer Tischleuchten bevorzugt, sollte darauf achten, dass sie schnurlos und vor allem dimmbar sind, damit sie für eine stimmungsvolle Beleuchtung sorgen.

Tipp Nr. 8: Musik

Musik muss nicht sein. Sie kann jedoch eine wunderbare Atmosphäre schaffen. Achten Sie darauf, dass sie dezent ist und das Gespräch nicht stört. Leise Instrumentalmusik oder sogenannter Barjazz eignen sich besonders.

Tipp Nr. 9: Namenskärtchen

Liebevoll gestaltete Namenskärtchen machen jeden Tisch persönlicher und der Gast fühlt sich sofort herzlich willkommen. Bei der Gestaltung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Im Herbst eignen sich Naturmaterialien besonders gut zum Basteln. Im Internet finden sich zudem zahlreiche Tipps zu Kalligrafie und Handlettering. So wird das Namenskärtchen zum beliebten Andenken an einen schönen Abend.

Tipp Nr. 10: Einfach mal machen

Beim Dekorieren des Tisches kann man sich kreativ austoben. Und wer häufiger Gäste an einer Tafel versammelt, merkt, wie sehr die Gäste eine liebevolle Tischdekoration schätzen.

haut communications

Auf der Reiswiese 3
63067 Offenbach am Main
Deutschland

06980108883

Portrait

Über Staatl. Fachingen
Staatl. Fachingen ist die deutsche Premiummarke für Heil- und Mineralwasser. Seit 1742 wird es für seinen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisierung geschätzt. Im Handel ist Staatl. Fachingen als Heilwasser STILL und Mineralwasser MEDIUM erhältlich. Die Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH sitzt in Fachingen an der Lahn und beschäftigt 77 Mitarbeiter. Um die Qualität des Wassers zu bewahren, pflegt das Unternehmen einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Umgang mit seinen natürlichen Quellvorkommen. Der mittelständische Brunnen setzt seit 2003 konsequent auf Individual-Glasflaschen im Mehrwegsystem. Staatl. Fachingen investiert seit Jahren in aktiven Umweltschutz und steht für einen nachhaltigen Umgang mit seinen Ressourcen. Die Themen Qualität und Nachhaltigkeit sind fest in den Leitlinien des Brunnenbetriebes verankert und werden messbar gelebt.

News-ID: 1327684 • Views: 124 (Stand: 02.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:

https://www.openpr.de/news/1327684/Das-Auge-isst-und-trinkt-mit.html