

AB 25 Richtig servieren und abservieren

Nicht nur für das Tischdecken gibt es Regeln, sondern auch für das Servieren und Abservieren. Diese werden natürlich besonders bei einem festlichen Essen beachtet.

Eröffnung des Essens

Erst wenn alle Gäste eingetroffen sind, bittet die Gastgeberin zu Tisch. Der Gastgeber erhebt das Glas und erlaubt zu essen. Zuerst bedient man den Ehrengast, ihm folgt die ranghöchste Dame. Weiter wird dann im Uhrzeigersinn serviert.

Servieren

Der Teller wird von rechts gereicht, von links wird angeboten und vorgelegt. Außerdem wird alles von links gereicht oder abgeräumt, was sich links vom Gast befindet (z.B. Salat, Brotteller, Gabeln).

Stehen Schüsseln auf dem Tisch, werden diese von den Gästen weitergereicht. Steht die Schale links vom Gast, darf er sich daraus bedienen; steht sie rechts, wartet er, bis die Schale bei ihm angekommen ist.

Flüssiges servieren

Suppe, Wein und andere Getränke werden von rechts serviert. Dabei bleibt das Glas auf dem Tisch stehen. Beim Eingießen hält die Servicekraft die Flasche in der rechten Hand; Flasche und Glas dürfen sich nicht berühren. Weißweingläser werden höchstens zu 3/4, Rotweingläser höchstens zu 2/3 gefüllt.

Den Gästen wird im Uhrzeigersinn eingeschenkt oder es werden zuerst die Damen, dann die Herren, dann der Gastgeber bedient.

Hauptgericht

Das Hauptgericht wird in einer festen Reihenfolge serviert: Zuerst das Fleisch, dann die Soßen und das Gemüse, danach die Beilagen und die Salate. Hier ist ein Nachschlag erlaubt, während die Vorspeisen und Suppen nur einmal serviert werden.

Dessert

Das Dessert wird erst dann angeboten, wenn alle am Tisch sitzenden Personen mit dem Essen fertig und alle Teller, das Besteck sowie die Salz- und Pfefferstreuer abgeräumt sind.

Abservieren

Abserviert wird erst, wenn alle das Essen beendet haben. Aber auch hier ist gegenseitige Rücksichtnahme wichtig: Langsame Esser sollten die Geduld der anderen nicht überstrapazieren, während die schnellen Esser ihr Ungeduld nicht durch Wegschieben des Tellers zeigen sollten.

1 PA a) Lest den Text genau durch und klärt die Punkte, die euch unklar sind.

b) Teilt die Arbeit auf: Einer übernimmt die Sicht des Gastes, der andere die Sicht der Servicekraft. Jeder trägt die entsprechenden Punkte aus dem Text zusammen und entwickelt daraus ein Lernplakat: „So verhalte ich mich als Gast bei einem Festessen“ oder „Was man beim Servieren und Abservieren beachten muss“.

c) Überprüft gemeinsam, ob ihr alle wichtigen Punkte richtig wiedergegeben habt.

Ihr könnt auch einen Vortrag vorbereiten, bei dem ihr das richtige Verhalten jeweils gleich demonstriert.

(PA) Partnerarbeit