

**Staatl. Fachingen MEDIUM**

## **Festlich genießen: Fünf Tipps für eine schöne Atmosphäre bei Tisch**

*Fachingen, Oktober 2016.* Der festlich gedeckte Tisch hat inzwischen längst das ganze Jahr über Saison. Schließlich ist die schön hergerichtete Tafel nicht nur ein Zeichen von Gastlichkeit und gutem Geschmack. Aktuelle Studien zeigen auch, dass es beim Essen zunehmend um Geselligkeit und die Auszeit vom stressigen Alltag geht. Staatl. Fachingen, das Premium-Wasser aus der berühmten Quelle an



der Lahn, ist dank seiner Glasfacetten-Flasche nicht nur in der gehobenen Gastronomie Standard und wird von den Gästen begeistert angenommen, sondern auch zuhause der ideale Begleiter für den festlich gedeckten Tisch. Damit es aber nicht nur auf dem Tisch genussvoll wird, sondern auch die passende Atmosphäre entsteht, lohnt es für Gastgeber folgende fünf Tricks zu beachten.

Köstliches Essen und gute Gespräche – das gehört für viele untrennbar zusammen. Nicht umsonst setzen wir uns seit jeher zum Gespräch sprichwörtlich an einen Tisch. Natürlich isst da auch das Auge in besonderem Maße mit. Wenn die Teller appetitlich angerichtet sind, schmeckt das Essen gleich doppelt so gut. Das trifft auch auf das Ambiente bei Tisch zu. Wer gerne Gäste einlädt, für den gibt es mittlerweile ein breites Angebot rund um die Tafel. Von klassisch-zeitlosem Geschirr bis hin zu trendigen Eyecatchern ist dabei so gut wie alles vertreten. Für ein gelungenes Dinner zählen außerdem noch ein paar andere, ganz besondere Kniffe:

### **#1 Auf festen Beinen**

Die Dekoration kann noch so außergewöhnlich, die Speisen noch so gut sein. Wenn das Essen selbst zur Wackelpartie wird, geht das meist zu Lasten der Stimmung. Gastgeber sollten daher in jedem Fall auf die Standhaftigkeit des Tisches achten. Notfalls kleine Korkscheiben oder Pappstücke zurechtschneiden und damit die Beine stützen.

### **#2 Raum lassen**

Nichts wirkt ungemütlicher, als eine zusammengestauchte Tischsituation. Wenn der Arm des Tischnachbarn unfreiwillig auf dem eigenen Teller landet, steht fest: Hier wurde vor allem eine ausschlaggebende Grundregel nicht beachtet. Experten empfehlen für jeden Gast etwa 60-80 cm einzuplanen. So entsteht eine ideale Wohlfühlzone beim Essen. Außerdem sollten Gastgeber darauf achten, den Tisch

nicht zu nah an die Wand heranzurücken, damit auch das Aufstehen nicht zur Quetschpartie wird.

### **#3 Die Deko: Weniger ist mehr**

Aufwendige Dekoration ist nicht selten das Tüpfelchen auf dem kulinarischen „i“. Wer jedoch glaubt, der Tisch müsse vor Blumenarrangements, Kerzenhaltern und Co. nur so strotzen, der irrt. Wenn es auf dem Tisch zu voll ist, bleibt oft nicht nur zu wenig Platz für Speisen und Getränke, ausladende Dekoration ist auch für Gespräche eher hinderlich. Wer unterhält sich schon gerne mit dem Blumenbouquet? Setzen Sie daher auf gezielte Eyecatcher, die im Idealfall Thema und Atmosphäre des Essens aufgreifen. Beschränken Sie sich eher auf das Essen und die Getränke selbst. Große Schalen und Platten, von denen sich die Gäste bedienen können, sind im Trend, stärken das Gemeinschaftsgefühl und sorgen für eine lockere und kommunikative Atmosphäre. Eine hässliche Wasserflasche kann hier schnell die Gesamtwirkung stören. Doch Wasserkaraffen eignen sich nicht für Mineralwässer, da die Kohlensäure verloren geht. Marken wie Staatl. Fachingen haben längst die besondere Designfunktion ihres Premium-Mineralwassers erkannt. Die markante Facetten-Flasche, die der Bordeaux-Flasche aus dem Jahr 1900 nachempfunden wurde, fügt sich mit ihrem schlicht-raffinierten Design und der zeitlos edlen Optik wunderbar in jedes Tischambiente ein und ist gleichzeitig der ideale Begleiter zu Wein, Speisen und Kaffee. Denn aufgrund seines hohen Hydrogencarbonatgehalts (1.846 mg/l) wirkt Staatl. Fachingen basisch. Es puffert Weinsäure sowie die Gerbstoffe des Kaffees und macht herzhaftere Speisen bekömmlicher.

### **#4 Qualität vor Einheitslook**

Sicher ist es schön, wenn Gläser, Teller und Co. perfekt zusammenpassen und nach Möglichkeit sogar vom gleichen Hersteller stammen. Doch kann das alles schnell eintönig wirken. Ganz davon zu schweigen, dass all das teure Porzellan und die vielen Gläser auch irgendwo gelagert werden müssen. Schöner ist es da, auf eine gelungene Mischung aus Alltagsstücken und besonderem Festtagsgeschirr zu setzen. Das verleiht dem Tisch eine ganz persönliche Note. Vorsicht: Achten Sie unbedingt darauf, dass alles von ähnlicher Qualität ist. Wer vom teuren Porzellan speist, der möchte das Mineralwasser schließlich nicht aus einem fleckigen Glas trinken. Rustikal darf es dagegen gerne bei der Deko werden. Hier können – je nach Thema – zum Beispiel frische Kräuter aus dem Garten einen tollen Kontrast setzen.

### **#5 Stress vermeiden**

Einkaufen, kochen, vorbereiten. Bis die Gäste abends an der Tür klingeln, sind bei manchem Gastgeber die Nerven bereits ziemlich strapaziert. Dabei sollen Sie doch auch etwas vom Abend haben. Deswegen gilt auch hier eher der Vorsatz: Auf das Wesentliche konzentrieren! Wenn das Essen auf den Punkt ist, stört sich niemand daran, ob zwischen Besteck und Tischkante genau ein Zentimeter Abstand liegt. Was Gäste von einem guten Abend in Erinnerung behalten, sind vielmehr gute Gespräche

und eine entspannte Atmosphäre – und die kommt garantiert auf, wenn sich auch die Gastgeber wohlfühlen.

Weitere Informationen unter [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)

**Kontakt:**

Heiner Wolters, Geschäftsführung  
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH  
Brunnenstr. 11  
65626 Birlenbach/OT Fachingen  
Tel. (06432) 98 34 64  
Fax (06432) 98 34 99  
E-Mail: [heiner.wolters@fachingen.de](mailto:heiner.wolters@fachingen.de)  
[www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)

Saskia Krüger  
Ketchum Pleon GmbH  
Westhafenplatz 6  
60327 Frankfurt/Main  
Tel. (069) 24286-309  
Fax (069) 24286-250  
E-Mail: [saskia.krueger@ketchumpleon.com](mailto:saskia.krueger@ketchumpleon.com)  
[www.ketchumpleon.de](http://www.ketchumpleon.de)