

??Manieren statt Blamieren: das richtige Besteck für jeden Anlass?

Zur Ess- und Tischkultur westlicher Zivilisationen gehört der Gebrauch von Messer, Gabel und Löffel. Das Essen ist zu einem immer geräuschloseren und saubereren Ritual geworden. Wer etwas auf sich hält oder im Geschäftsleben zum Restaurantgänger wird, sollte nicht nur über beste Tischmanieren, sondern auch über ausreichend Kenntnisse und den sicheren Umgang mit Fischmesser, Dessertgabel und Mokkalöffel verfügen. Vielen Normalbürgern sind die etlichen Besteckvarianten, die es mittlerweile zum Genuss der Speisen gibt, nur zum Teil bekannt. Damit beim nächsten feinen Termin nichts schief geht und die Familienfeier zum kulinarischen Ereignis werden kann, gibt es hier einen Einblick in die Vielfalt der Besteckteile.



Zur Ess- und Tischkultur westlicher Zivilisationen gehört der Gebrauch von Messer, Gabel und Löffel. Das Essen ist zu einem immer geräuschloseren und saubereren Ritual geworden. Wer etwas auf sich hält oder im Geschäftsleben zum Restaurantgänger wird, sollte nicht nur über beste Tischmanieren, sondern auch über ausreichend Kenntnisse und den sicheren Umgang mit Fischmesser, Dessertgabel und Mokkalöffel verfügen. Vielen Normalbürgern sind die etlichen Besteckvarianten, die es mittlerweile zum Genuss der Speisen gibt, nur zum Teil bekannt. Damit beim nächsten feinen Termin nichts schief geht und die Familienfeier zum kulinarischen Ereignis werden kann, gibt es hier einen Einblick in die Vielfalt der Besteckteile.



Vom Werdegang der Kochwerkzeuge zum feinen Tischbesteck

Das urchälteste Besteckteil, der Löffel, ist am weitesten unter den verschiedenen Weltkulturen verteilt. Er ist der Hand und Schöpfutensilien wie Muscheln oder Blättern nachempfunden und wurde bereits in der Altsteinzeit genutzt. Heute nutzt man den oval geformten und verhältnismäßig tief ausgehöhlten Esslöffel zum geräuschlosen Schöpfen von Suppen. Zum Umrühren von leckeren Cocktails oder Longdrinks in hohen Gläsern nimmt man langstielige Limonaden-, für Kompott kurze Dessertlöffel. Mokkalöffel sind noch filigraner als gewöhnliche Teelöffel. Auch Messer gibt es schon seit Anbeginn der Menschheit, denn die gefangene Beute musste zerteilt werden. Mittlerweile sind die Schneidewerkzeuge aber auf eine handliche Größe geschrumpft. Man unterscheidet unter anderem zwischen normalen Tafelmessern, spitzen Stekmessern mit besonders scharfer Klinge und gedrungener Wellenschnitt und den stumpfen, breiten und sanft gleitenden Fischmessern. Sind Klinge und Schneide abgerundet und verkleinert, handelt es sich um ein Vorspeisen- oder Dessertmesser. Obwohl bereits

die Römer an ihren Löffeln einen spitzen Stiel angebracht hatten, um Dinge aufspießen zu können, ist die Gabel, die heute diese Funktion übernimmt, noch ein recht junges Werkzeug, das lange verpönt war. Neben der langen, mehrzinkigen Menügabel existieren schlanke Modelle mit zwei Zinken für Bowle oder Schnecken. Die feine, aber stabile Kuchengabel hat eine extra starke Zinke zum Zerdrücken des Teiges.



Passendes Besteck auch für Zuhause

Wer den Umgang mit den vielfältigen Besteckformen zu Hause schon einmal üben möchte, kann sich die wichtigsten Werkzeuge für die eigene Küche zusammenstellen. Gerade für ambitionierte Hobbyköche macht durchaus Sinn, sich für jeden Gang das richtige Besteck zuzulegen. Mittlerweile sind Besteckdesigns für jeden Geschmack erhältlich. Außerdem werden feine Gastabende oder die Familienfeier besonders feierlich, wenn neben aufregenden Speisen auch das jeweils passende Besteck vorhanden ist. Der Gebrauch der passenden Besteckteile macht nicht nur Eindruck, sondern ermöglicht mitunter auch Gerichten, die sonst nicht auf den Tisch gekommen wären, die Aufnahme in den familiären Speiseplan.

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de