# Knigge-Essplatz-Anleitung:

* + **Teller und Platzteller**: Der Platzteller (auch „Charger“ genannt) wird als dekorative Unterlage mittig platziert. Darauf kommt der Hauptgang-Teller. Für Suppe oder Salat kommen kleinere Teller zunächst auf den Platzteller und werden im Laufe des Essens ausgetauscht.
  + **Besteck**: Die Gabeln liegen links, die Messer und Löffel rechts vom Teller, und zwar in der Reihenfolge der Nutzung von außen nach innen:
* **Links**: Salatgabel (ganz außen), danach die Fischgabel und zuletzt die Hauptgang-Gabel.
* **Rechts**: Ganz außen der Suppenlöffel, dann das Salatmesser und innen das Hauptgang-Messer, mit der Schneide immer zum Teller gerichtet.
* **Dessertbesteck**: Oberhalb des Tellers liegen ein Dessertlöffel und eine Gabel, die Griffe zeigen in entgegengesetzte Richtungen, um sie leicht greifen zu können​
  + **Gläser**: Über den Messern wird das Wasserglas positioniert. Rechts daneben stehen die Weingläser – das Weißweinglas für Vorspeisen etwas niedriger und das Rotweinglas für den Hauptgang leicht darüber. Ein Champagnerglas, falls benötigt, wird am weitesten rechts platziert.
  + **Brot-Teller**: Dieser liegt links oben über den Gabeln, und darauf wird oft ein kleines Buttermesser horizontal platziert.
  + **Serviette**: Traditionell entweder auf dem Platzteller oder links neben die Gabeln gelegt.

Ein Bild, das Geschirr, Gabel, Platte, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung