



Die ideale Uhrzeit für eine Kaffeeeinladung in Deutschland ist zwischen 15.00 Uhr und 15.30 Uhr.

Schön gedeckter Tisch

- Gibt Ihren Gästen das Gefühl, willkommen zu sein und unterstreicht die Wertigkeit Ihrer Einladung
- Für jeden sollte ein persönliches Gedeck vorhanden sein
- Servietten (evtl. auch aus Stoff)
- Je nach Jahreszeit ein paar frische Blumen oder auch Kerzen
- Eine Tischdecke rundet den perfekt gedeckten Tisch ab
- Die Torte ist der Mittelpunkt der Kaffee-Tafel, deshalb platziert man sie auch in der Mitte des Tisches, um sie besonders zu betonen
- Auch ein selbst gebackener Kuchen mit einer besonderen Verzierung o. ä. kann als Blickfang dienen
- Die Kuchengabel ist das wichtigste Besteck an der Kaffeetafel. Kuchengabeln haben eine verstärkte Zinke, so dass man perfekt durch den Kuchen stechen kann. Die Kuchengabel wird entweder rechts neben dem Teller oder auf dem Teller in Verbindung mit der Serviette eingedeckt. Den besten Tortengenuss bekommt man, indem man mit der Gabel von oben angefangen durch jede Tortenschicht sticht, um so die gesamte Backkunst zu genießen.

Als Gastgeberin sollten Sie an Folgendes denken:

Wer ist eingeladen?



Als Gastgeberin achten Sie auf eine harmonische Zusammenstellung Ihrer Gäste. Sind vielleicht Kinder zu Gast? Ist jemand in der Runde, der Diabetes hat? Hat eventuell jemand eine Nuss oder sonstige Allergie? Diese Fragen sollten Sie sich unbedingt stellen, damit Sie bei der Auswahl von Torten und Kuchen alles richtig machen.

Die Tortenplatte

Es gibt sie in den verschiedensten Ausführungen, mit Fuß, aus Glas, aus Porzellan, und von modern bis nostalgisch. Wählen Sie eine Ihrem Geschmack entsprechende Variante, verwenden Sie aber bitte keinen Pizzateller oder ähnliches als Tortenplatte.

Die Tortenspitze

Früher durfte sie als Unterlage für Torten und Kuchen nicht fehlen. Und auch wenn Sie heute etwas veraltet scheint, gewinnt die Tortenspitze doch wieder an Bedeutung. Sie veredelt optisch die Kaffeetafel und besticht mit Stil. Nutzen Sie dieses preisgünstige und doch so wirkungsvolle Accessoire!

Die richtige Temperatur

Die richtige Temperatur ist für den Genuss von entscheidender Bedeutung. Leicht kühl, nicht zu warm – so sollte jede Torte schmecken. Steht die Torte zu lange in der Wärme, verliert sie schnell an Frische und Geschmack und wird deutlich süßer. Torten sollten daher am besten eine halbe Stunde, bevor die Gäste kommen, aus dem Kühlschrank geholt werden.



*Tipp von der Kniggeexpertin
Susanne Erdmann*

Das Schneiden der Torte

Folgende Tipps sind beim Schneiden der Torte hilfreich:

- Überlegen Sie sich zunächst, wie viele Tortenstücke Sie schneiden möchten. Torten mit einem Durchmesser von 26 cm schneidet man in 12 – 14 Stücke, kleinere Torten schneidet man in 8-10 Stücke. Es gibt spezielle Torten-Einteiler, die man ganz leicht auf die Torte drückt, damit man weiß, wie man gleichmäßig schneidet.
- Das Wichtigste ist ein scharfes Messer. Nach jedem Schnitt muss das Messer gesäubert werden, damit man unschöne Schnittkanten vermeidet. Tauchen Sie es am Besten in heißes Wasser und trocknen Sie es mit Küchenkrepp, bevor Sie den nächsten Schnitt machen.
- Dekore oder Aufleger nehmen Sie möglichst beim Schneiden kurz herunter, damit diese nicht kaputt gehen.

Das Servieren

Das Messer ist kein Ersatz für Tortenheber! Jede Torte sollte mit einem eigenen Tortenheber serviert werden.

Auf keinen Fall sollten Sie das Stück Torte beim Aufgeben auf den Teller stürzen. Man hört bisweilen, dass Torten einen Teil Ihres Geschmacks verlieren, wenn sie umfallen...



Als aufmerksame Gastgeberin achten Sie darauf, während der gesamten Einladung Ihre Gäste weiterhin mit Torten und Kaffee zu bedienen.

Als Gast sollten Sie Folgendes beachten:

- Verrücken Sie Ihr Geschirr nicht, sondern lassen Sie es so, wie es vor Ihnen steht bzw. eingedeckt wurde
- Legen Sie die Serviette auf den Schoß
- Beginnen Sie erst, wenn alle Gäste Kaffee und Kuchen bzw. Torte haben und die Gastgeberin einen „guten Appetit“ wünscht oder ein vergleichbares Signal gibt
- Greifen Sie nicht weit über den Tisch, sondern bitten Sie, dass Ihnen jemand Zucker oder Milch zureicht
- Machen Sie keine Geräusche beim Essen oder Trinken
- Hinterlassen Sie keine Lippenstiftspuren auf der Tasse
- Bauen Sie mit Ihrem Besteck keine (Ameisen-) Brücken, sondern berücksichtigen Sie, dass Besteck, das einmal von der Tischdecke weggenommen wurde, nicht mehr mit dieser in Berührung kommen darf.

Text: Susanne Erdmann

Und:

Die einzig richtige Art, eine Tasse zu greifen, ist, sie am Henkel anzufassen – auch wenn Sie es oft anders sehen. Das Umfassen der Tasse mit einer oder beiden Händen ist zwar verbreitet, aber dennoch unschicklich. Der Löffel hat nichts in der Tasse zu suchen, außer beim Umrühren. Er gehört immer auf die Untertasse, ganz gleich, ob noch Kaffee in der Tasse ist oder nicht. Der Löffel wird bitte auch nicht abgeleckt, sondern vorsichtig am Tellerrand abgetropft! Wenn Ihnen Kaffee eingeschenkt wird, können Sie Ihre Tasse mit der Untertasse ein wenig anheben und der Gastgeberin entgegenkommen.

