

1. Dezember 2018 | www.ag-muensterland.de | kostenlos

Tischlein deck dich

Fürs Dinner mit Stil | Rückseite

"STILLE NACHT"?

 CHATEAU Alt-Saxophon 799,- €
JUPITER Trompete JTR-700 598,- €
JUPITER Querflöte JFL-700EC Box 519,- €
QUINTUS B-Klarinette Grenadillholz 759,- €

ALOSA Cello 1/2 1.359,- €
SANDNER Cello 4/4 3.169,- €
SANDNER Violine 4/4 1.859,- €
QUINTUS Violingarnitur 1/4, 1/2, 3/4, 4/4 359,- €

 FENDER Squier E-Git. ab 129,- €
YAMAHA Westerngit. FGX-800 399,- €
HÖFNER Konzertgit. HF-14 449,- €
HANIKA Konzertgit. 54PF/PC 1.149,- €

YAMAHA Clavinova CLP-635 ab 1.599,- €
KAWAI Digital-Piano CN-17 949,- €
KAWAI Piano E200 schwarz matt 3.990,- €
YAMAHA Flügel ab 15.990,- €

Öffnungszeiten
im Advent:
Mo 14.30-18.30 Uhr
Di-Fr 9.00-12.30 Uhr
14.30-18.30 Uhr
Sa 9.00-18.00 Uhr

**Musikhaus
FOCKERS**

Staufenstr. 80 Rheine 05971-800150 musik-fockers.de

Saftiges Gebäck mit frischer Creme

Zitronen-Cupcakes

Einkaufszettel

Zitronen-Cupcakes

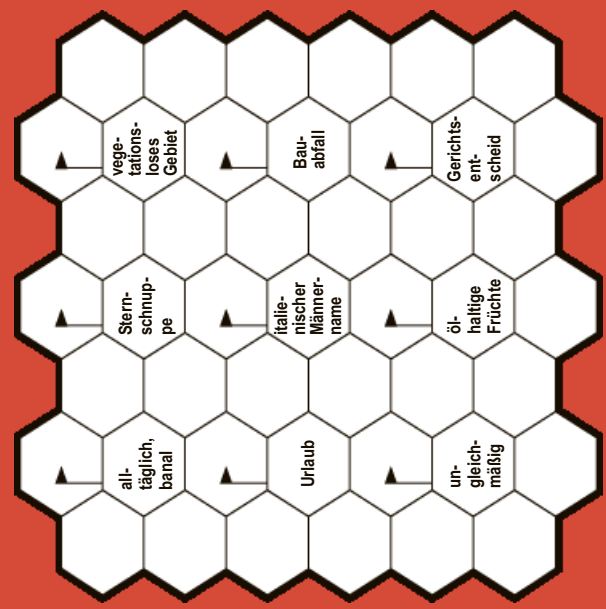
- 180 Milliliter Walnussöl (beispielsweise von 1845)
- 175 Gramm Mehl
- 175 Gramm Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- eine halbe Packung Backpulver
- 3 Eier
- 2 Zitronen
- 300 Gramm Frischkäse
- 200 Milliliter Sahne
- 50 Gramm Puderzucker

Zubereitung:

- ▷ Die Zitronen waschen, gut abreiben und auspressen.
- ▷ Die Eier mit Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Anschließend das Walnussöl unterrühren. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker hinzugeben und alles zu einem Teig mischen. Dazu etwas Zitronenabrieb unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 170 Grad circa 20 Minuten lang backen.
- ▷ Für die Creme zunächst die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse mit Puderzucker kurz verrühren und Zitronenabrieb zufügen. Nach Belieben mit Zitronensaft verfeinern. Dabei darauf achten, dass die Frischkäsecreme geschmeidig bleibt und nicht zu flüssig wird. Die Sahne unterheben und die Creme mit einem Spritzbeutel auf den Cupcakes verteilen. (rgz)

	1	2	3	4	5	6
1						
2						
3						
4						
5						
6						

AMOEBE	ANALOG	ECKE	ECKIG	EMSE	ETUI	GENOM	GRANIT	KADER	KATE	KIRK	MEER	MODUS	NITRAT	OESE	PEST	SUEDEN	TAGEN	TRESSE	UBOOT	WALRAT	WIESO
O	S	I	M	Q	E	E	R	U	K	I	U	K	I	R	E	K	N				
E	U	F	U	M	E	E	I	J	K	U	E	R	E	K	E	N					
I	S	U	D	G	B	E	P	E	S	T	U	I	R	E	K	N					
W	Y	E	O	O	O	E	S	R	E	U	C	K	B	E	T	T					
G	E	N	O	M	L	S	A	S	E	E	C	B	E	T	L						
I	R	B	E	A	V	A	N	E	E	E	R	Z	K	E	R						
U	G	B	E	A	V	A	N	E	E	E	R	Z	K	E	R						
R	G	B	E	A	V	A	N	E	E	E	R	Z	K	E	R						
A	W	E	O	M	L	S	A	S	E	E	C	B	E	T	L						
N	J	A	M	O	E	B	E	P	E	J	U	K	I	R	E						
I	S	V	A	S	R	E	E	J	K	U	E	R	E	K	E						
T	X	A	S	R	E	E	J	U	K	U	E	R	E	K	E						
R	N	E	E	U	A	S	K	U	I	R	E	K	E	N							
A	R	E	C	K	E	T	U	I	R	E	K	E	N								
T	M	Z	B	K	A	D	E	R	E	K	E	N									
K	E	K	E	T	I	T	E	K	E	N											
J	N	R	L	T	A	G	E	N													

[illegible]

Tisch decken wie ein Profi

So wird das Dinner besonders stilvoll

Eine festlich gedeckter Tisch gehört zu besonderen Anlässen wie Weihnachten und Silvester dazu, wenn es richtig schick werden soll.

Restaurants und Hotels haben für das Eindecken viele Regeln – so manche kann man auch zu Hause gut befolgen. Etwa, in welcher Reihenfolge das Besteck liegen sollte oder wo die Gläser drapiert werden.

Ganz wichtig: Wer es korrekt machen möchte, sollte akkurat arbeiten. Fachleute raten daher, sich rechtzeitig vor dem Dinner Gedanken über das Eindecken zu machen und als Ungeübter Zeit einzuplanen – etwa 45 Minuten einschließlich der Dekoration. Ein paar Ideen, wie man leicht eine stilvolle Wirkung erzielt:

Gerade statt rund: Es sei viel einfacher, einen geraden statt einen runden Tisch einzudecken, sagt Dennis Hubrig, Restaurantfachmann im H+ Hotel in Niedernhausen bei Wiesbaden. Die Stühle befinden sich jeweils direkt gegenüber, so wird auch eingedeckt. An einem runden Tisch für sechs oder mehr Menschen ist hingegen Augenmaß gefragt, damit ein harmonisch wirkendes Gedeck entsteht. Damit es nicht zu eng am Tisch wird sollte der Abstand von der Gabel bis zu dem Messer des Tischnachbarn mindestens 40 Zentimeter betragen.

Der kleine Finger: „Beim Eindecken des Geschirrs werden als Erstes die Platzteller hingestellt“, erklärt Restaurantfachmann Hubrig. Sie werden vor der Mitte des Stuhls platziert, und zwar mit einem Abstand von einem kleinen Finger bis zur Tischkante.

Die EC-Karten-Regel: Diese Regel ist etwas für diejenigen, die es zu feierlichen Anlässen ganz genau nehmen wollen. Das Besteck für den Hauptgang wird rechts und links vom Teller gelegt, daneben folgt das Besteck für die Vorspeise. So kann es der Gast von außen nach innen nutzen. „Der Abstand sollte so sein, dass man eine aufgestellte EC-Karte noch durchziehen könnte“, rät Hubrig. Restaurantleiter Domogoj Grabar von der Villa Kennedy in Frankfurt empfiehlt, die Gabeln versetzt zu legen. Sind es drei, liegen die beiden äußeren mit dem En-



Das große Rotweinglas kommt über das Messer für den Hauptgang.

Foto: dpa

de des Griffs auf derselben Höhe wie der Platzteller. Die mittlere Gabel wird ein wenig höher platziert. Lehr-

buchmäßig sieht es aus, wenn das untere Ende ihrer Zinken gleichauf mit den oberen Zinken der beiden

äußeren Gabeln liegt.

Weingläser am Messer orientieren: Ein Rotweinglas kommt über das große Messer für den Hauptgang, das Weißweinglas über das Vorspeisenmesser. Das Wasserglas ist das kleinste von allen. Es sollte daher vor die anderen Gläser gestellt werden. Schließlich sollen die Gäste keine akrobatischen Übungen vollziehen müssen, um an das Glas zu gelangen. Soll auch Bier getrunken werden, kommt das Glas umgedreht rechts neben die Weingläser. Es sollten höchstens vier Gläser pro Gast auf dem Tisch stehen.

Die Extras: Ein Dessertlöffel gehört über den Platzteller. Anschließend wird links neben dem Platzteller auf gerader Linie ein Brotteller gestellt. Das dazugehörige Buttermesser liegt auf der rechten Seite des Tellers, die Schneide zeigt dabei nach links. Anna Jarosch vom Deutschen Knigge-Rat rät, auf die Besonderheiten der Gäste einzugehen. Für Linkshänder sollten die Bestecke umgelegt werden – also Löffel und Messer auf die linke und die Gabeln auf die rechte Seite. An der Platzierung der Gläser ändert man nichts. (dpa)



An einem schön gedeckten Tisch schmeckt das Essen gleich doppelt gut.

Foto: Klaus Meyer

Aschendorff Direkt

Wir suchen zu sofort zuverlässige
PROSPEKTVERTEILER

(m/w) ab 13 Jahren auf
Minijob-Basis für die
Verteilung am Samstag bei
freier Zeiteinteilung bis 18 Uhr in
TECKLENBURG-STADT
und **LIENEN**.

Wir freuen uns auf Dich!
Telefon (02 51) 690-664
Montag-Freitag 8.00-17.00 Uhr
zustellerbewerbung@aschendorff.de
Stichwort: Prospektverteiler

WN Lengericher Wochenblatt

Wir suchen
für die Mittwoch- und
Samstagsverteilung (tagsüber)

Zusteller (m/w)

ab 13 Jahren in
Ladbergen, Kattenvenne,
Lienen (nur Sa.) und
Lengerich-Hohne (nur Mi.).

Wir freuen uns auf Sie!
Telefon (0251) 690-664
(Montag-Freitag 8.00-17.00 Uhr)
zustellerbewerbung@aschendorff.de

LW Impressum

Verlag:
Aschendorff Medien GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1, 48163 Münster
Tel. 0251/6906000
Fax 0251/690808090

Anzeigenleitung:
Marc Arne Schumann
An der Hansalinie 1, 48163 Münster
Tel. 0251/6906000
Fax 0251/690808090
verlagsleitung@aschendorff-medien.de

Anzeigenannahme:
Westfälische Nachrichten
Tel. 05481/9378-0
Fax 05481/9378-59
E-Mail:
Anzeigen.len@aschendorff-medien.de
Rathausplatz 12, 49525 Lengerich

Redaktionsleitung:
Claudia Bakker
An der Hansalinie 1, 48163 Münster
Tel. 0251/690994050
Fax 0251/690807590

Vertrieb:
Aschendorff Direkt GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1, 48163 Münster
Tel. 0251/690994050

Druck:
Aschendorff Druckzentrum
GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1, 48163 Münster
Das Lengericher Wochenblatt erscheint
in Verbindung mit der Tageszeitung
Westfälische Nachrichten, Lengerich.

Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2018

AGM Anzeigenblattgruppe
Münsterland