

DEKORATION

Das Auge isst mit

Erfüllt das Steak oder der Salat auf dem Teller unsere optischen Erwartungen, dann schmeckt es uns auch gut. Nicht nur das Speisenangebot an sich, sondern das gesamte Ambiente beeinflussen die Meinung des Gastes über die entsprechende Location.



Erst das perfekte Zusammenspiel von Formen, Farben und Licht ergibt ein Ambiente, in dem sich die Gäste wohlfühlen.

Fühlt sich der Gast wohl, dann schmeckt ihm auch das Essen und die Wahrscheinlichkeit steigt, dass er selber einmal wiederkommt oder das Restaurant weiterempfiehlt. Neben einer stimmigen Innenarchitektur und der passenden Möblierung können Gastronomen mit dem Instrument der Tischdekoration ihrem Betrieb je nach Anlass und Jahreszeit immer wieder ein neues Gesicht geben und so auf einfachem Wege unterschiedlichste Stimmungen erzeugen. Dipl.-Vw. Waldemar Lechelt – Geschäftsführer der Egepack Einkaufs- und Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG Marketingkooperation – ist Spezialist für innovative Tabletop-Lösungen und beschreibt, worauf es dabei ankommt.

Farbe – der Ton macht die Musik

Das zweifellos wichtigste Instrument bei der Tischdekoration ist die Farbe. Farben sind Schwingungen, die von unserem Organismus aufgenommen werden und auf die Psyche wirken. Sie haben einen großen Einfluss auf unser Wohlbefinden. Jede Farbe übt auf den Betrachter einen bestimmten Reiz aus, der charakteristisch für diese Farbe ist. Die Farbe Rot z. B. erregt Aufmerksamkeit, steht für Vita-

lität, Liebe und Leidenschaft. Blau hingegen ist eine kühle Farbe. Sie steht für Ruhe, Vertrauen, Schönheit und Sehnsucht. Egal ob Frühstück, Fingerfood-Empfang oder Fest – für jeden Anlass lässt sich mit Farben die gewünschte Assoziation bei den Gästen wecken. Dabei sollte die Farbwahl einer genauen Abstimmung mit allen Elementen der Umgebung unterworfen werden. Gefragt ist ein gefühlvoller Umgang mit Kontrasten und den Tönen der einzelnen Deko-Elemente untereinander. Das Sortiment der Egepack umfasst z. B. aufeinander abgestimmte Serien an Servietten, Tischläufern, Sets und Kerzen in den aktuellen Trendfarben, die einem die Farbauswahl erleichtern und immer wieder zu Veränderungen einladen.

Haptik – wer fühlt, bewertet

Unsere Haut fühlt Materialien und erlaubt es dem Gehirn, mechanische Reize zu bewerten. Wie beurteile ich das gefühlte Material – entspricht es meinen Erwartungen, fühlt es sich angenehm an? Aus diesem Grund spielt die haptische Wahrnehmung beim Thema Tabletop eine wichtige Rolle. Ungeschlagen in puncto Haptik ist Tischwäsche aus echtem

Leinen. Aus wirtschaftlichen Gründen steigen aber selbst renommierteste Betriebe mittlerweile immer häufiger auf hochwertige Einwegmaterialien um. Diese bieten das gleiche Gewicht wie Textilien, fühlen sich auch so an, sind aber viel effizienter in der Handhabung. Vorreiter auf diesem Gebiet ist der Hersteller Duni, mit seinen Marken „Elegance“, „Dunilin“ und „Dunicel“. Alle drei Produktlinien bieten mehr oder weniger die gewünschten Vorteile für Servietten: Echter Textilcharakter, hohes Flächengewicht, leichte Falbarkeit und Mundfreundlichkeit – alles Faktoren die zur Schaffung eines speziellen Ambientes eine wichtige Rolle spielen. Das Gute daran: Auch dem Thema Nachhaltigkeit wird Rechnung getragen, denn diese Produkte sind FSC-zertifiziert.

Formen – Kreise wirken emotional

Der Mensch hat feste Sehgewohnheiten und ist bestimmte Raumerfahrungen gewöhnt. Deshalb sieht er einen Kreis nicht einfach als einen Kreis, sondern assoziiert Gefühle mit dieser Form. Zu den elementaren Formen zählen das Dreieck, das Quadrat und der Kreis. Das Dreieck wird mit den Eigenschaften „spannungsvoll“ und „dynamisch“ assoziiert. Dem Quadrat werden die Eigenschaften „männlich“ und „rational“ zugeschrieben. Der Kreis wird hingegen als „weiblich“ und „emotional“ wahrgenommen.

Diese Assoziationen lassen sich auch bei der Tischdekoration geschickt nutzen, um immer wieder unterschiedliche Botschaften zu untermauern. Zahlreiche verschiedene Faltmöglichkeiten für Servietten bieten z. B. eine gute Möglichkeit, die gewünschte Form auf den Tisch zu bringen.

Kein Ambiente ohne Menschen

Äußerlichkeiten alleine reichen aber nicht aus, um die gewünschte Atmosphäre zu erzeugen. Im Mittelpunkt steht nach wie vor der Mensch: freundliches Personal – und natürlich die Gäste. Erst sie bilden die Basis dafür, dass zusammen mit allen anderen Faktoren das perfekte Ambiente entsteht. Und noch eines ist wichtig: Der Mensch liebt zwar Gewohnheiten – zu Zeiten der modernen Erlebnisgastronomie darf es aber in puncto Ambiente auch immer mal etwas neues sein – und das funktioniert heute mit dem Instrument der Tischdeko so einfach wie nie zuvor.