

Übersicht über Fachbegriffe rund ums Essbesteck

Löffel, Gabel und Messer voneinander zu unterscheiden und richtig zu benennen, dürfte kein allzu großes Problem sein. Schwieriger wird es da schon, wenn es um die Bezeichnungen für die einzelnen Teile eines Löffels, einer Gabel oder eines Messers geht.

In der Gastronomie ist dies aber wichtig, denn es kann durchaus passieren, dass nach beispielsweise Löffeln mit runder Laffe oder Gabeln mit schmaler Kelle verlangt wird. Was damit gemeint ist, zeigt die folgende Grafik mit Fachbegriffen rund ums Essbesteck.

