

4.2 Tischwäsche auflegen

Auflegen der Moltonunterlage

Zunächst wird eine Unterlage aus Molton – aufgerauter Baumwollstoff – auf die Tischplatte gelegt. Die Moltonunterlage bewirkt, dass

- ▶ die Tischplatte vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt wird,
- ▶ das Tischtuch nicht verrutscht,
- ▶ das Geschirr geräuschlos auf den Tisch gestellt werden kann.

Auflegen des Tischtuchs

Das Tischtuch muss die Größe der Tischplatte plus 20 bis 25 cm Überhang an jeder Seite haben.

Damit das Tischtuch fachgerecht aufgelegt werden kann, muss es richtig zusammengelegt sein.

- ▶ Ein quadratisches Tischtuch wird z.B. zunächst zweimal längs und dann zweimal quer gefaltet.
- ▶ Ein größeres rechteckiges Tischtuch wird z.B. zunächst zweimal längs und dann dreimal quer gefaltet.

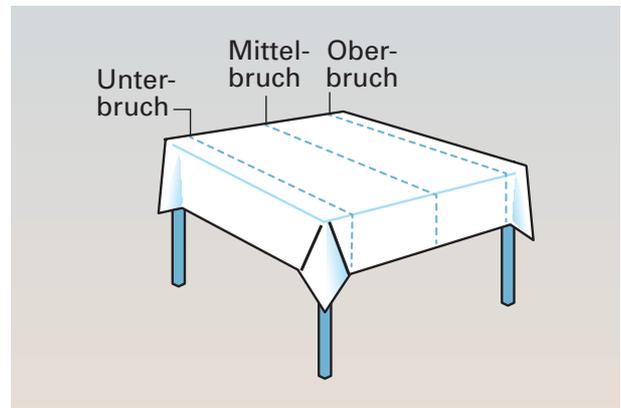
Durch das Falten entstehen Brüche: Mittelbruch bzw. mittlerer Bruch, Oberbruch bzw. oberer Bruch und Unterbruch bzw. unterer Bruch.

Zum Auflegen des Tischtuchs stellt man sich mittig vor die Längsseite des Tisches. Das Tischtuch wird nun so auf den Tisch gelegt, dass der Mittelbruch – Falte in der Mitte – und die beiden Webkanten z. Servicekraft zeigen.

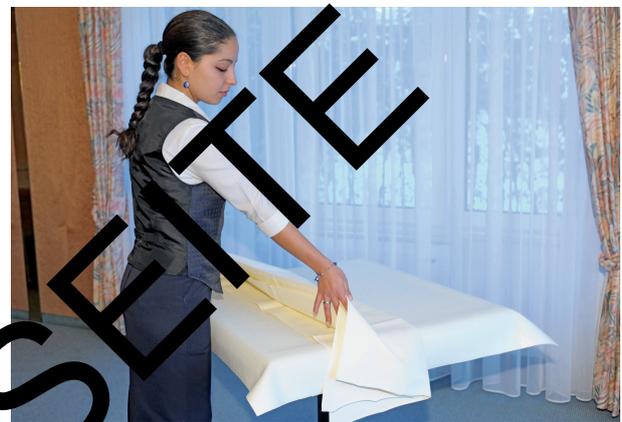
Die Finger halten den Mittelbruch und die obere Webkante. Die untere Webkante liegt frei auf dem Tisch. Das Tischtuch wird angehoben und die bei auf dem Tisch liegende untere Webkante mit einem Schwung über die gegenüberliegende Tischkante gehoben. Die obere Webkante des Tischtuchs wird dann über die vordere Tischkante gezogen.

Bei dem fertig gedeckten Tisch liegt der Mittelbruch auf der Tischmitte und alle Brüche verlaufen parallel zu den Tischkanten.

Wenn mehrere Tische für eine längere Tafel benötigt werden, sollten sich diese jeweils etwa 10 cm in der gleichen Richtung überlappen. Die Brüche verlaufen so in der gleichen Richtung.



Tischtuch mit den Brüchen



Gefaltetes Tischtuch auf dem Tisch



Untere Webkante über gegenüberliegende Tischkante



Molton auflegen



Vordere Webkante nach vorne ziehen

Menü

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast

Spargelcremesuppe

Frischer Stangenspargel
mit Parmaschinken

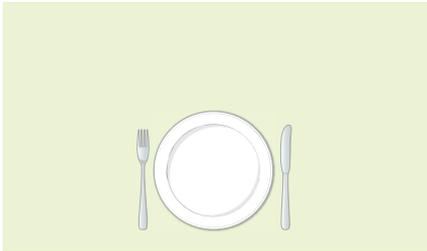
Schwarzwaldbecher

7.3 Festliches Menügedeck

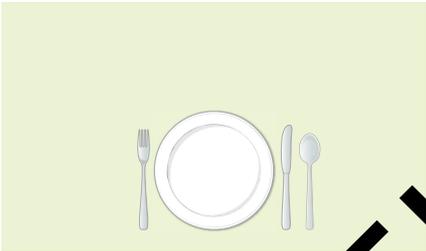
Der Tisch soll für das nebenstehende Menü eingedeckt werden. Als Getränke gibt es zum Menü: Mineralwasser, Weißwein und Rotwein.

Zunächst wird der Platz für das Menügedeck mit einer Serviette oder einem Platzteller markiert.

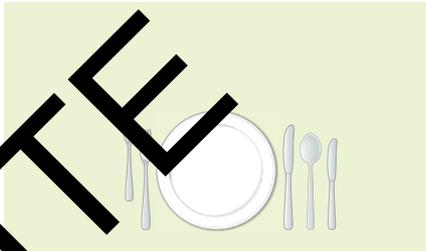
Danach wird das Besteck entsprechend des Menüaufbaus eingedeckt, dabei liegt das Besteck, das zuerst gebraucht wird, außen, das Besteck für das Hauptgericht innen. Rechts dürfen höchstens vier Besteckteile und links höchstens drei Besteckteile liegen. Fehlende Besteckteile werden vor dem Servieren des nächsten Gangs nachgedeckt.



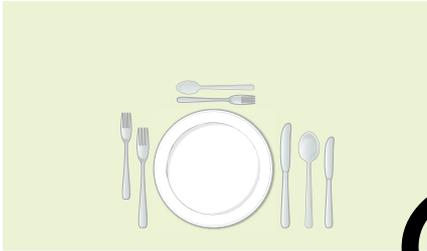
Zunächst das große Messer rechts und die große Gabel links für den Hauptgang eindecken.



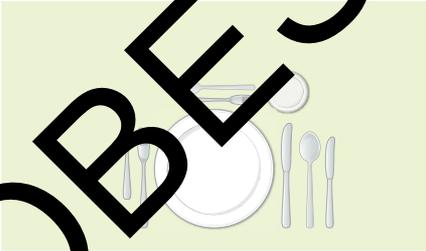
Es folgt der Mittellöffel rechts für die Suppe aus einer Suppentasse.



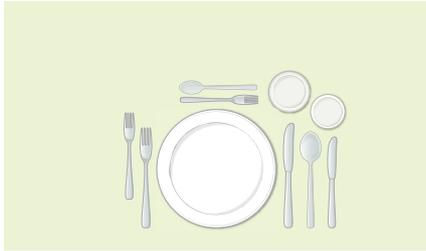
Für die Vorspeise das Mittelmesser rechts und die Mittelgabel links – etwas nach oben verschoben – eindecken.



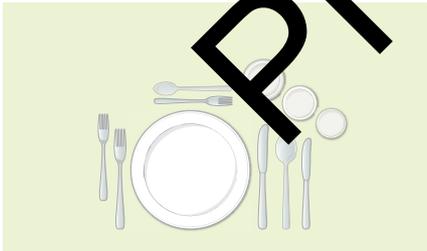
Das Dessertbesteck oberhalb des Tellers eindecken.



Das erste Glas – Richtglas – steht oberhalb des Messers für den Hauptgang.



Das Glas für das Getränk zur Vorspeise wird rechts vor das Richtglas gestellt.



Das Wasserglas steht rechts vor dem Glas für das Getränk zur Vorspeise.



Dann wird der Brotteller links neben das Gedeck gestellt.



Das Messer liegt mit der Schneide nach links auf dem Brotteller.



Die Serviette wird auf den Teller gestellt.



Als Menage werden Salz- und Pfefferstreuer eingesetzt.



Eine Menükarte kann das Gedeck noch ergänzen.

Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

