

## Das AUFDECKEN der Tische



### Aufdecken:

Die Tische werden gedeckt, wenn noch kein Gast im Speisesaal ist.



### Eindecken:

Der Gast sitzt bereits bei Tisch. Die Utensilien werden mit einer Serviertasse zum Tisch gebracht.



### Vorbereitende Arbeiten:

- Wie viele Gäste werden erwartet?
- Menü auswählen
- Getränke auswählen
- Tische reinigen und stellen
- Tischwäsche herrichten
- Geschirr, Besteck und Gläser polieren
- Tischschmuck vorbereiten

### ① Auflegen des Moltons

- Nach dem Reinigen und Stellen der Tische wird der Molton aufgelegt.

### ② Auflegen des Tischtuches

- Zum Auflegen der Tischdecke wird diese zuerst mittig auf den Tisch gelegt und so weit auseinander gefaltet, dass der Mittelbruch oben liegt und die beiden Webkanten zum Tisch zeigen. Die untere Webkante wird über die hintere Tischkante gelegt und so am Tisch ausgerichtet, dass die drei Seiten gleich weit (ca. 25 cm) über die Tischkante ragen.
- Danach kann der Mittelbruch losgelassen werden, die untere Webkante wird mit Daumen und Zeigefinger festgehalten und die Tischdecke ausgebreitet. Zur Korrektur sollte man nicht mit den Händen über das Tischtuch streifen, sondern nur an den Kanten leicht ziehen.



### BEACHTE:

Mittelbruch mit den kleinen Fingern hochheben und Webkante zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen.

Quelle: [www.hauswirtschaft.info](http://www.hauswirtschaft.info)



**BEACHT:**

Die untere Webkante wird über die hintere Tischkante gelegt und ausgerichtet.

Die Tischdecke wird so gelegt, dass sie an den drei Seiten gleich weit über die Tischkante ragt.

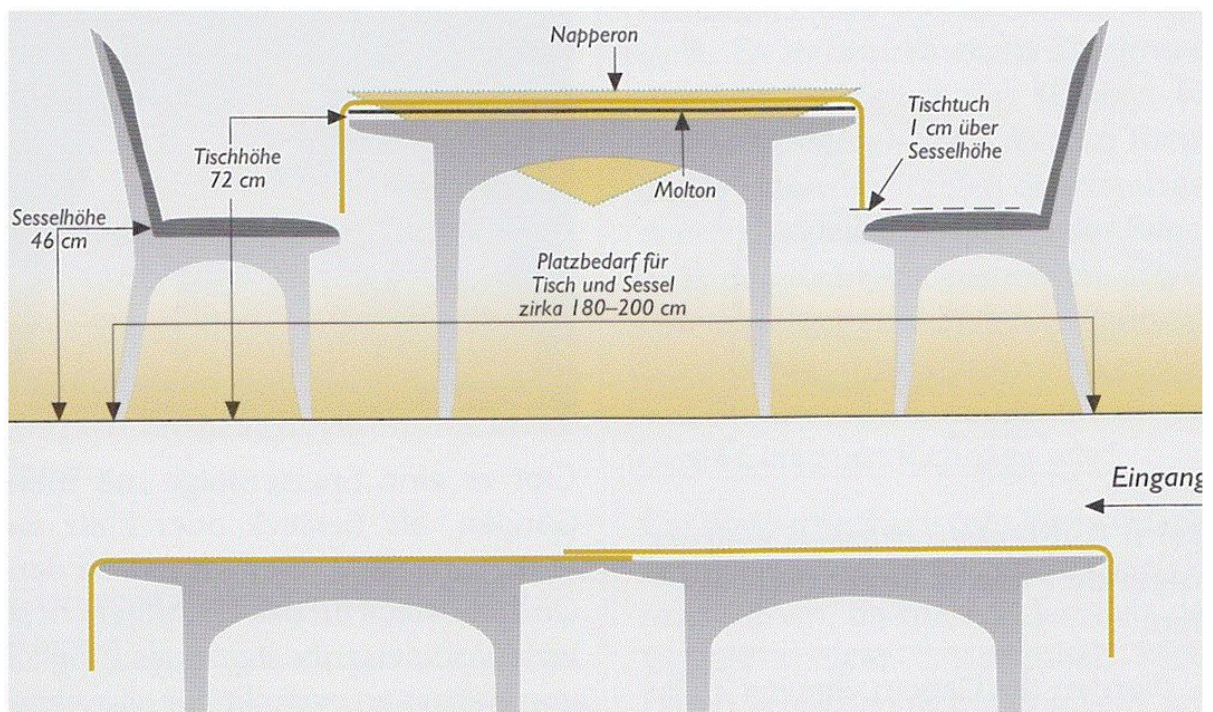
Quelle: [www.hauswirtschaft.info](http://www.hauswirtschaft.info)

**BEACHT:**

Nun wird das Tischtuch auseinander gezogen.  
Werden bei einem großen Tisch mehrere Tischdecken übereinandergelegt, so müssen die Brüche ineinander übergehen. Die Stöße sollten auf der vom Eingang abgewandten Seite liegen.



Quelle: [www.hauswirtschaft.info](http://www.hauswirtschaft.info)



Bildunterschrift/Quelle

### ③ NAPPERONS auflegen

- Die Deckservietten werden zur Schonung der Tischwäsche darüber gelegt. Der Überhang soll dabei nicht über die Abschlusskante des Tischtuchs reichen.

#### 💡 TISCHSETS

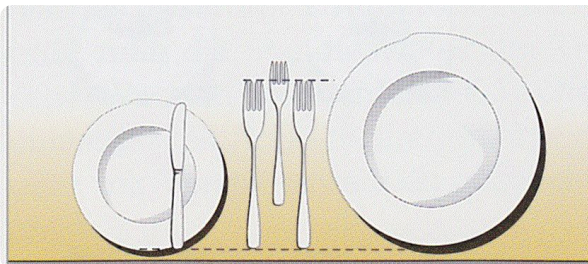
Tischsets legt man so auf, dass der Rand mit der Tischkante abschließt.  
Achtung! Bei Tischsets verwendet man in der Regel keine Tischwäsche.

### ④ Auflegen der Gedecke

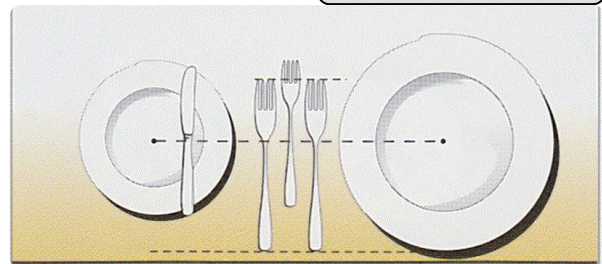
- Den Mittelpunkt des Gedeckes bildet der Fleisch- oder Platzteller, in manchen Fällen auch die Serviette.
- Das Besteck wird, egal in welcher Größe, in der Reihenfolge Messer, Gabel, Löffel aufgedeckt. Hygiene ist dabei oberstes Gebot!!!
- Das Besteck wird von innen nach außen gedeckt. Gabeln werden versetzt gedeckt.
- Anschließend wird das Dessertbesteck oberhalb des Tellers oder der Serviette aufgelegt.
- Zuletzt wird der Brotteller mit einem Buttermesser auf die linke Seite gestellt.
- Sollte mehr Besteck benötigt werden, wird nachgedeckt.

#### 💡 ACHTUNG!

-- Besteckteile werden **IMMER** in eine Stoffserviette eingeschlagen oder auf einem Tablett getragen.  
-- immer **PARALLEL** decken!



Variante I



Variante II

### ⑤ Anordnung der Gläser

- Das größte Glas ist normalerweise immer das Richtglas und wird als erstes aufgestellt. Es steht ca. 1 cm oberhalb der Messerspitze für den Hauptgang.
- Das Wasserglas ist das kleinste Glas und steht VOR den Stilgläsern.
- Likör- oder Aperitifgläser werden nicht eingedeckt.
- Die Anzahl der aufgedeckten Gläser beschränkt sich auf max. 4 Stk. Sind mehr erforderlich, werden diese nachgedeckt.



Quelle: pixabay.com



Quelle: pixabay.com

### ⑥ Decken der Servietten

- Serviette wird links von der Gabel gelegt.
- Servietten werden direkt auf dem Tischtuch oder auf dem Platzteller gelegt.
- Bei sehr festlich gedeckten Tischen sollte man eine Stoffserviette verwenden.
- Bei kompliziert und aufwendig gefalteten Servietten soll aus hygienischen Gründen eine einfach gefaltete Serviette links zur Gabel gelegt werden.

### ⑦ Aufstellen des Tischdekors und der Menagen

- Als Tischdekor werden Blumen, Blumengestecke und Kerzenständer verwendet. Sie sollen den Gast auf keinen Fall behindern.
- Menagen (Salz-Pfeffer, Zucker, Essig-Öl, Parmesanschalen usw.)
- Auf einer Festtafel werden nur Salz- und Pfefferstreuer gestellt. Alle anderen Menagen und Zahnstocher bringt das Servicepersonal auf Verlangen des Gastes.



Quelle: pixabay.com

### ⑧ Das Stellen der Sessel

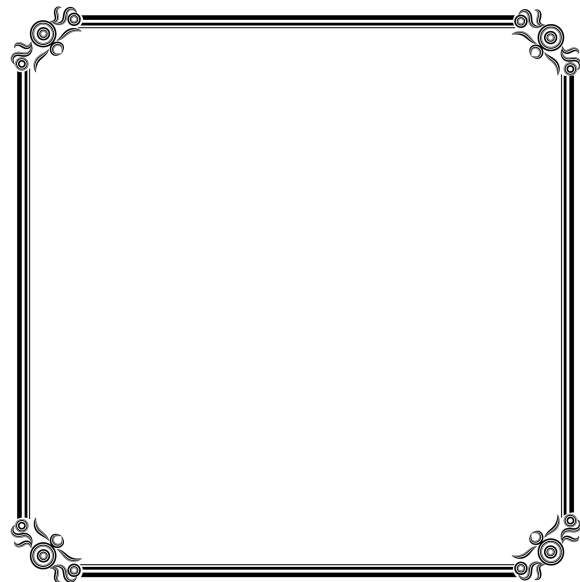
- Erst wenn der Tisch fertig gedeckt ist, werden die Stühle exakt vor das Gedeck gestellt.

### ⑨ Sieh dir das Bild genau an und finde die Fehler.

- Markiere die Fehler rot.
- Zeichne daneben das richtige Gedeck auf.



Bildunterschrift/Quelle



### ⑩ Selbstreflexion:

- ... das gelingt mir gut:
- ... hier brauche ich noch Übung:

#### Meine Kompetenzen

1. Ich kenne den Unterschied zwischen Aufdecken und Eindecken.
2. Ich kann die Begriffe MOLTON und NAPPERON erklären.
3. Ich kann einen Tisch selbständig aufdecken.
4. Ich kann das Aufdecken eines Tisches erklären.
5. Ich erkenne Fehler bei einem gedeckten Tisch.
6. Ich achte auf meine persönliche Hygiene.