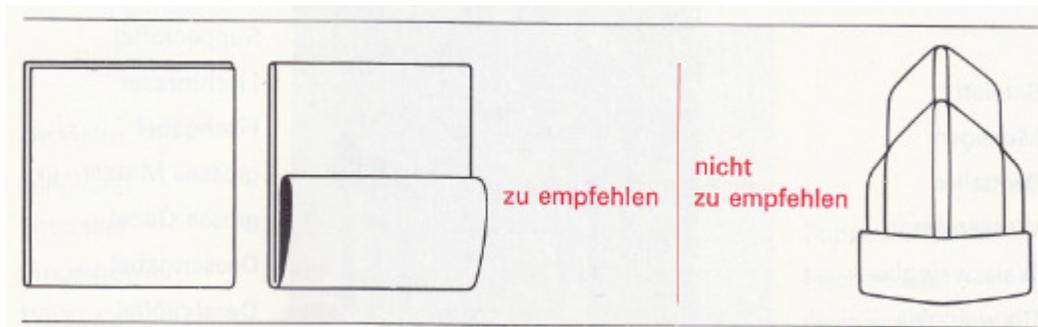


2. Ausstattung

2.1. Mise en place

((2.1), (1.1))

Servietten und Sets



Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 35)



Tischläufer



Serviettenring



Serviettenhalter



Serviettenspender



Sog. Einsetzen auf Papiersets, hier falsch von links anstatt von rechts
(Schlüssel, Seefeldstr. 177, 8008 Zürich)



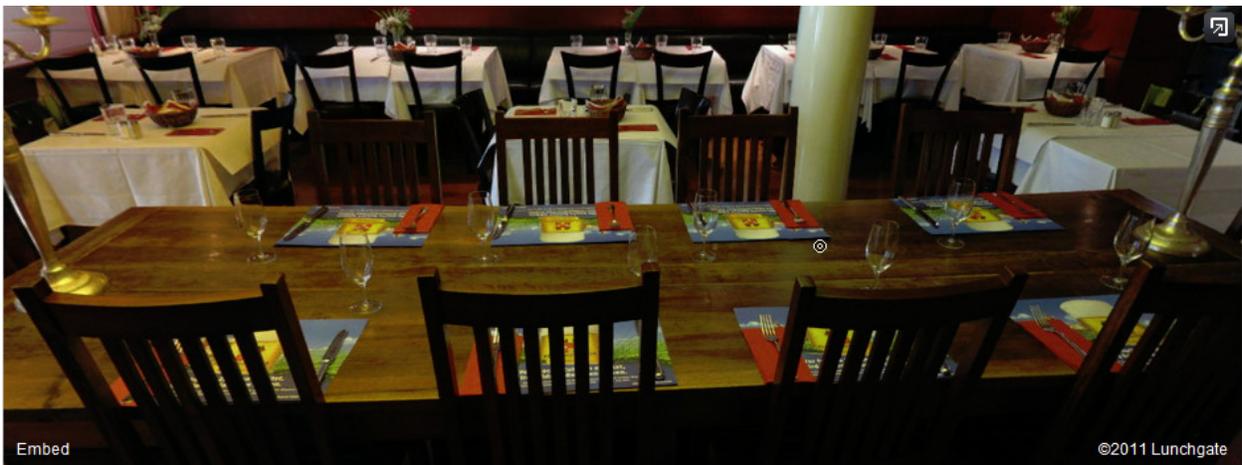
Fehlende Tischsets
(Rebstock, Rebstockweg 9, 8049 Zürich)



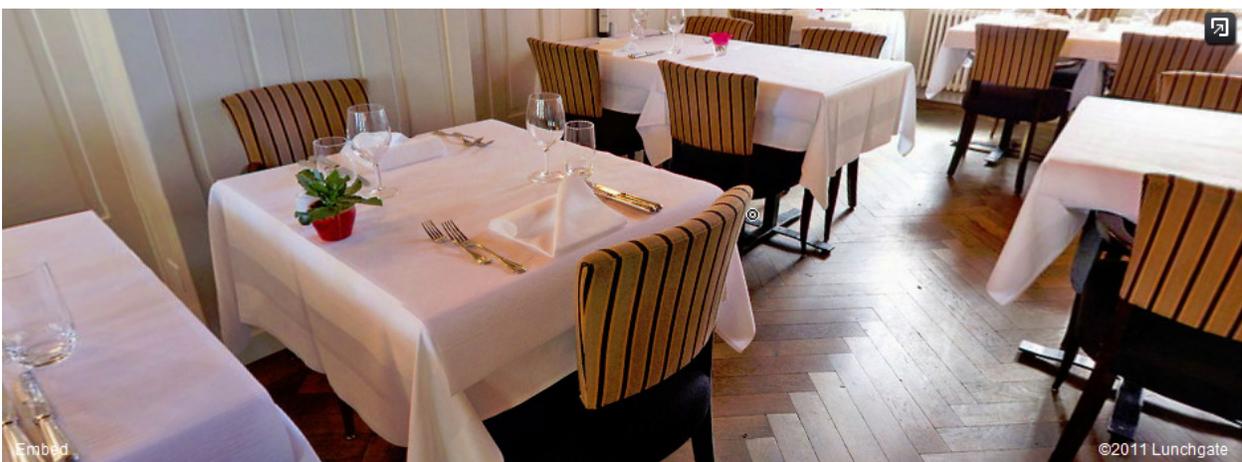
Nur Speisekarte, Menagere und Aschenbecher
(Bubbles, Strassburgstr. 15, 8004 Zürich)



Tischset mit Eigenwerbung (Bierfalken, Löwenstr. 16, 8001 Zürich)



Stauffachertor, Werdstr. 6, 8004 Zürich



Stoffsets aus kochbarer Baumwolle und mit einfach gefalteter Serviette (Bernerhof, Zeughausstr. 1, 8004 Zürich)

Unter *Präsentieren* verstehen wir das Darbieten einer Speiseplatte, damit der Gast daraus schöpfen kann. Präsentiert wird dem Gast auch eine Platte zur Betrachtung, bevor geschöpft, tranchiert oder flambiert wird.

Unter *Einsetzen* verstehen wir sowohl das Auftragen von Platten, damit der Gast sich selbst bedienen kann, wie auch das Hinstellen von Tellern, Gläsern usw.

Präsentiert wird von links, eingesetzt von rechts

Ausnahmen: Brot- und Salatteller, Fingerbowlen sind, da sie links des Gedeckes hingestellt werden, von links einzusetzen.

Getränke werden von rechts eingesetzt bzw. eingeschenkt.

Das *Abräumen* erfolgt von rechts, ebenfalls das *Reinigen der Tische* vor dem Servieren der Desserts.

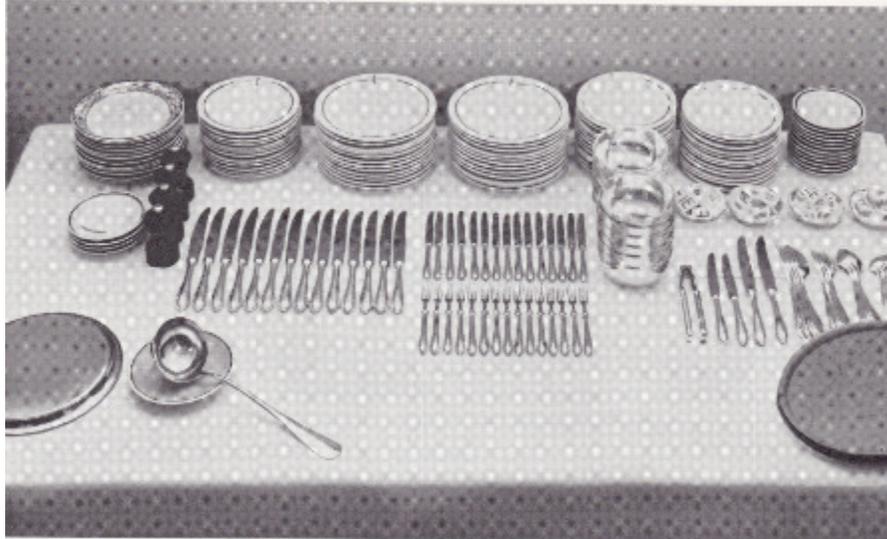
Immer *vorwärtsschreiten*, sowohl beim Aufdecken wie auch beim Bedienen und Abräumen. Rückwärtsschreiten kann Unglücksfälle und Sachschäden verursachen.

Je nach Tischanordnung, z. B. bei Nischen, Eckbänken, ist das Einhalten dieser Serviceregeln nicht möglich.

Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 52 f.)

((2.1), (1.2))

Teller und Gläser



Erste Arbeiten für den Service –

Mise-en-place

Mise-en-place heisst wörtlich übersetzt «an den Platz gestellt». Im Gastgewerbe verstehen wir darunter die Vorbereitung und Bereitstellung aller Gebrauchsgegenstände und Waren, die für einen reibungslosen Ablauf der Arbeit benötigt werden. Die Mise-en-place gibt es in der Küche, im Service und am Buffet. Hier haben wir uns mit den beiden letzteren zu beschäftigen.

Meistens wird die Mise-en-place auf einem Servicetisch vorgenommen. Der *Servicetisch* ist der Arbeitstisch des Servierpersonals. Darauf werden die für den Service benötigten Bestecke und Gläser, das Geschirr, die Tischwäsche, die «Menagen» usw. bereitgestellt. Ein solcher spezieller Arbeitstisch ist aber nicht unbedingt in jedem Betrieb vorhanden. Die Mise-en-place für den Service kann sich zum Beispiel auch am Buffet befinden.

Die Mise-en-place richtet sich nach den Menu- und Speisekarten (Tageskarten). Deshalb ist es unerlässlich, dass Sie vor Beginn der Arbeiten für die Mise-en-place *die Menu- und Tageskarten genau studieren* und sich nach den Zubereitungsarten der Gerichte erkundigen, falls Sie diese noch nicht kennen. Ohne eine sorgfältig erstellte Mise-en-place werden Sie nie fachgerecht und gut servieren können. Mit einer solchen aber arbeiten Sie viel leichter und schneller.

Bevor wir auf die Arbeiten für die Mise-en-place eingehen, müssen wir Ihnen einige Fachausdrücke erklären.

Molton ist eine weiche, aus Baumwollflanell (Barchent) bestehende Unterlage, die der Schonung der Tische und Tischtücher dient. An Stelle von Moltons werden heute auch dünne Schaumgummiunterlagen verwendet.

Unter *Napperon* ist ein kleines Tisch Tuch zu verstehen, das zum Abdecken von Flecken dient, damit ein leicht beschmutztes Tisch Tuch noch etwas länger verwendet werden kann.

Das *Set* ist eine rechteckige Stoff- oder Papierunterlage von ca. 50/30 cm, die anstelle eines Tisch Tuches oder auf dieses aufgedeckt wird.

Menagen. Dazu gehören: Salz, Pfeffer (Pfeffermühle), Öl und Essig, Senf, flüssige oder trockene Würzen, Ketchup- und Worcester sauce, Reibkäse, Zuckerstreuer, je nachdem auch Zahnstocher.

Die Reihenfolge der damit verbundenen Arbeiten ist nicht massgebend. Wichtig ist, dass alles gewissenhaft ausgeführt wird.

Moltons, Tischtücher
Napperons, Stoffsets und -servietten
Papiersets und -servietten bereitstellen
(Papierservietten in ruhigeren Arbeitsstunden falten)
Bestecke – auch Spezialbestecke – nachreinigen und geordnet einräumen

Die Ordnung der Bestecke auf dem Servicetisch oder in dafür vorgesehenen Abteilen ist in sehr vielen Betrieben dieselbe.

Von rechts nach links folgen sich:

Grosse Löffel, grosse Gabeln, kleine Löffel, kleine Gabeln, grosse Messer, kleine Messer, Fischbestecke, Spezialbestecke. Auf dem Servicetisch wird oft auch das Vorlegebesteck, d. h. das Besteck, das zum Schöpfen dient, vorge richtet. Es besteht aus je einem Löffel und einer Gabel gleicher Grösse.

Gläser nachpolieren

Die benötigten kalten Teller und Untertassen bereitstellen

Tellerwärmer reinigen, auffüllen und Heizung einschalten

Voiture und Flambierwagen auf Sauberkeit und Vollständigkeit prüfen

Rechauds (Speisewärmer) reinigen, Kerzen nachfüllen

Fondue-Rechauds mit Brennsprit auffüllen

Menagen: Salz und Pfeffer sind ausser zu Süss-Speisen zu jedem Gericht aufzutragen. Je nach den Speisen müssen die Menagen entsprechend ergänzt werden. Menagengefässe und -flaschen täglich reinigen und nachfüllen. Gewürzflaschen, Senftöpfe oder -tuben mehrmals täglich reinigen.

Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 30 f.)

Teller:

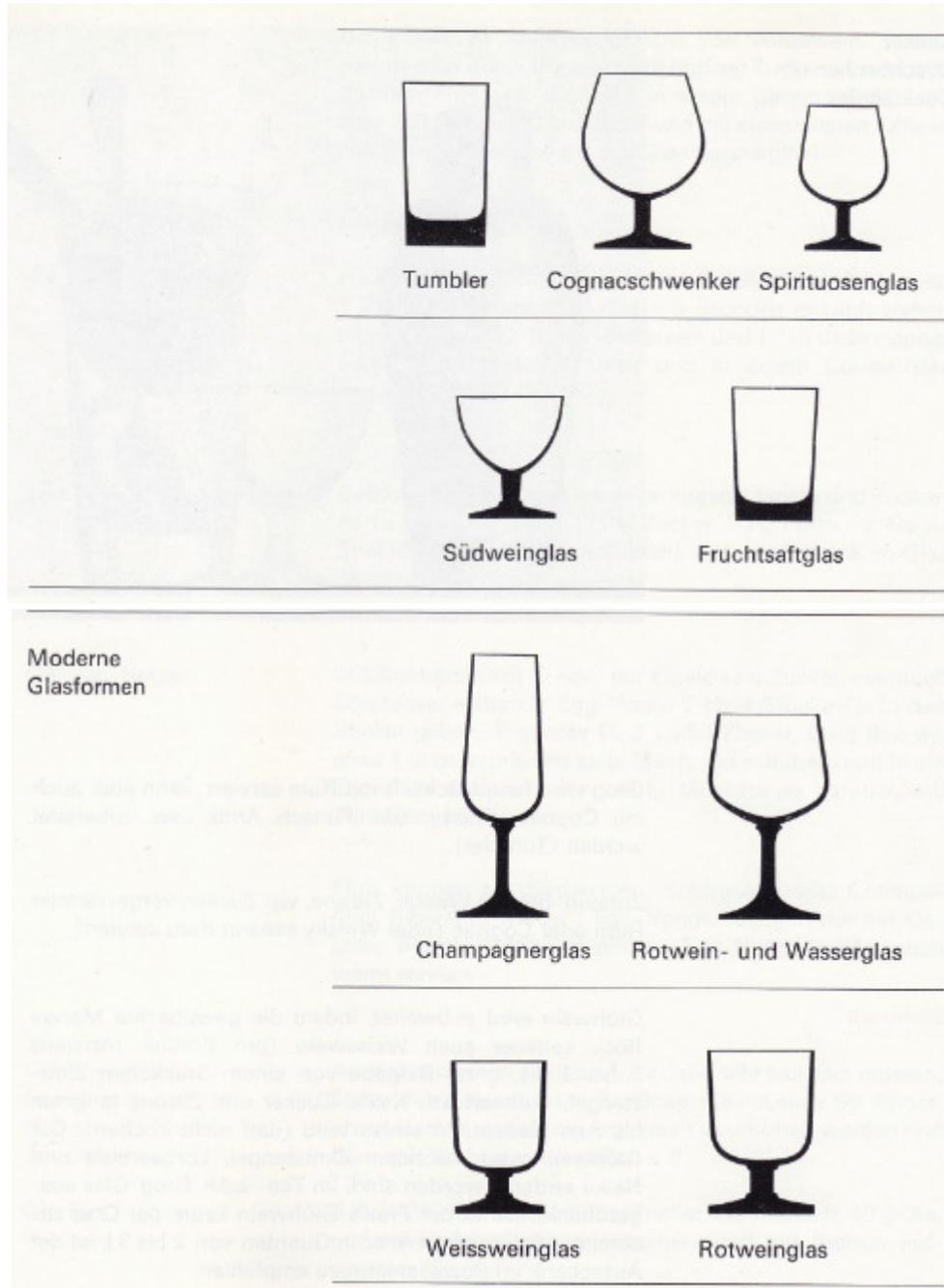


Einheits-Teller mit breitem Rand und Rillen
(Rest. Jägerburg, Molkenstr. 20, 8004 Zürich)



Suppenteller mit Tellerrandverzierung.
(Rest. Reithalle, Gessneralle 8, 8001 Zürich)

Gläser und Tassen:





Zylindertassen-Set mit stapelbarer Espressotasse



Gläser mit Abtropfmatte



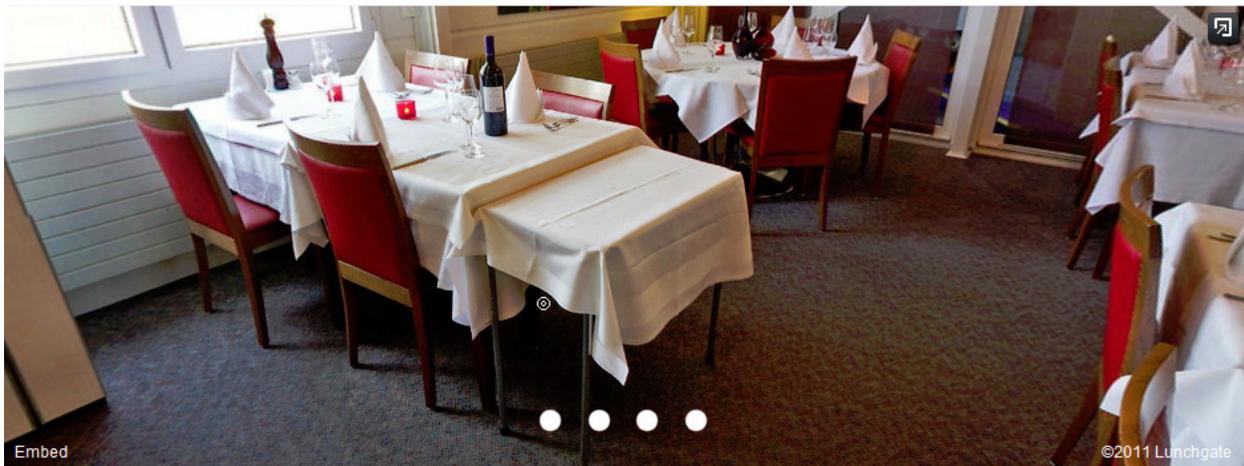
Gläserchiene

((2.1), (1.3))

Hilfsmittel (Rechaud, Beistelltisch, Beistellwagen, Servierwagen, Flambierwagen)



Rechaud (Rest. Krokodil, Hohlstr. 44, 8004 Zürich)



Bocciodromo, Badenerstr. 526, 8048 Zürich



Volkshaus, Stauffacherstr. 60, 8004 Zürich



Ehem. Ristorante Bolognese, Kasernenstr. 75, 8004 Zürich



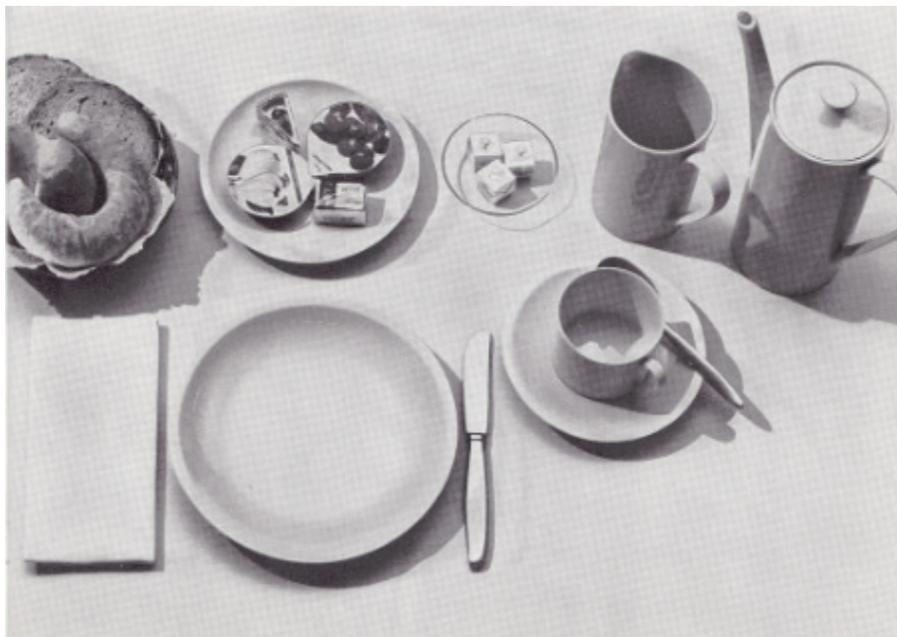
Flambierwagen

2.2. Gedeckarten

((2.2), (1.1))

Frühstücksgedeck

Gedeckarten	
Das Frühstücksgedeck	Unsere ausländischen Gäste, vorwiegend die Engländer und Amerikaner, haben andere Gewohnheiten zu frühstücken als wir Schweizer. Im Gastgewerbe hat sich deshalb die Unterscheidung eines schweizerischen und eines englischen Frühstücks eingeführt.
Das Schweizer Frühstück	Dieses besteht in der Regel aus einem Kaffee oder Tee complet, das heisst, Kaffee mit heisser Milch oder Tee mit kalter, trinkfertiger Milch, Brot (Brötchen, Gipfel, Weggli, Zwieback), Butter, Konfitüre (Honig), Käse und Zucker. Oft werden auch weichgekochte Eier verlangt, wozu Salz und Pfeffer zu servieren sind. Über den Milchausschank vergleiche die lebensmittelpolizeilichen Vorschriften Seite 193/194.



Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 33)

((2.2), (1.2))

Grundgedeck



Das Grundgedeck wird dort aufgetragen, wo der Gast die Wahl unter Menus und «à la carte»-Speisen hat. Bestellt er dann beispielsweise ein Menu mit Vorspeise und Dessert, so wird das Gedeck entsprechend ergänzt. Je nach Betrieb gehört zum Grundgedeck auch ein Brotteller und, sofern Butter serviert wird, ein Messer.

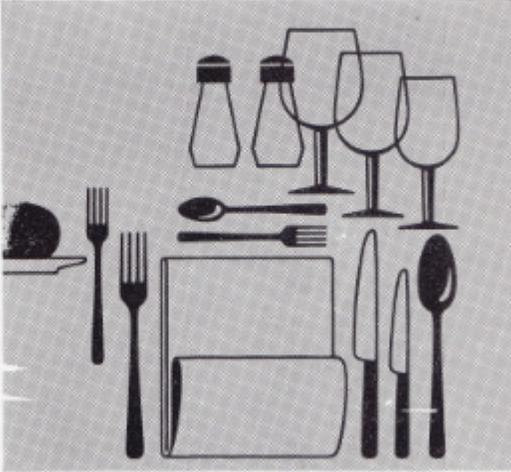
Es war früher und ist auch heute noch vielerorts üblich, die Serviette in allerlei Phantasieformen aufzudecken. Das sollte unterbleiben, denn die Serviette sollte vom Servicepersonal aus hygienischen Gründen möglichst wenig berührt werden. Ein Gedeck wirkt übrigens viel gediegener, wenn die Serviette nicht als einziges auffällt.

Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 35)

((2.2), (1.3))

Erweiterungsgedecke

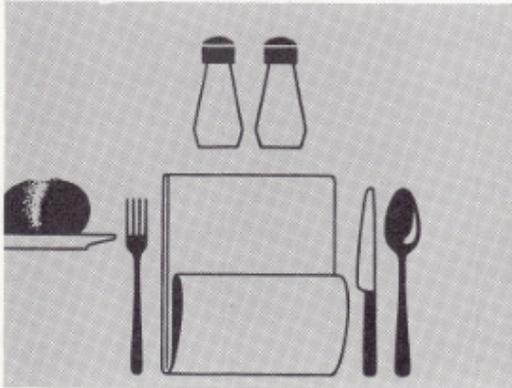
Gedeck für Menu mit Vorspeise



Serviette
Menagen
Brotteller
Wasserglas
Weissweinglas
Rotweinglas

Suppenlöffel
kleines Messer
kleine Gabel
(Hors-d'œuvre-
Besteck)
grosses Messer
grosse Gabel
Dessertgabel
Dessertlöffel

Spiegelei (mit Schinken oder Speck)

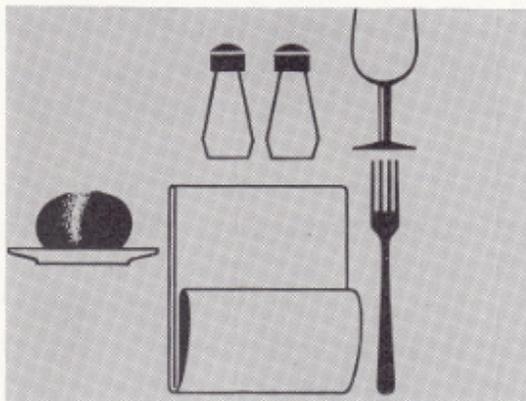


Serviette
Menagen
Brotteller

Dessertlöffel
kleines Messer
kleine Gabel
(Hors-d'œuvre-
Besteck)

Omelette

Serviette
Menagen
Brotteller
Fussglas



grosse Gabel

Gedeck für Menu mit einem Gang Fisch

Serviette
Menagen
Brotteller
Wasserglas
Weissweinglas
Rotweinglas



Suppenlöffel
Fischmesser
Fischgabel
grosses Messer
grosse Gabel
Dessertgabel
Dessertlöffel

Aus: Kunstgerecht Servieren (2. Aufl. 1973, Schweizer Wirtverband, Zürich, S. 36, 39)

2.3. Gedeckfunktionen

((2.3), (1.1))

Fakultative Gedecke



Menükarte (plastifiziert)



Dessertkarte



Réservé-Aufsteller



Aschenbecher



Bierdeckel mit Bons (Coupons)



Untersätzli



Stammtisch-Aschenbecher



Zuckerstreuer



Brotkörbli (Brot in gelochtem Cellophan)



Blumen

((2.3), (1.2))

Spezifische Gedecke



Ménage, Bierdeckelhalter, Aschenbecher
(Rest. Schützenruh, Uetlibergstr. 300, 8045 Zürich)



Salzstreuer, Pfeffermühle, Zahnstocher (in umfunktioniertem Pfefferglas),
Rest. Viadukt, Viaduktstrasse 69/71, 8005 Zürich)



Ostereierkranz mit Aromat (Streuwürze) und Teller für die Schalen



Snackkörbli



Plexiglasglocke für Nußgipfel



Couponglass



„Tischware“

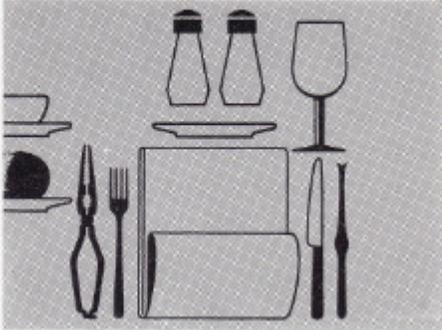
((2.3), (1.3))

Obligatorische Gedecke

Spezialgedecke

Hummer oder Languste

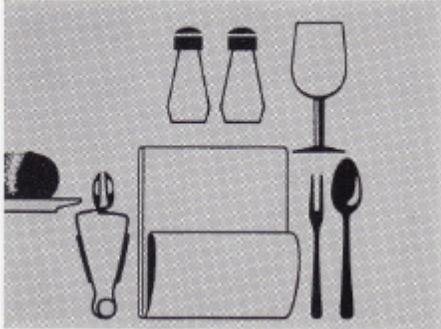
Serviette
Menagen
Brotteller
(evtl. Toast und Butter
mit kleinem Messer)
Fingerbowle
Abfallteller
kleines Fussglas



Hummergabel
kleines Messer
kleine Gabel
(Hors-d'œuvre-
Besteck)
Hummerzange

Schnecken

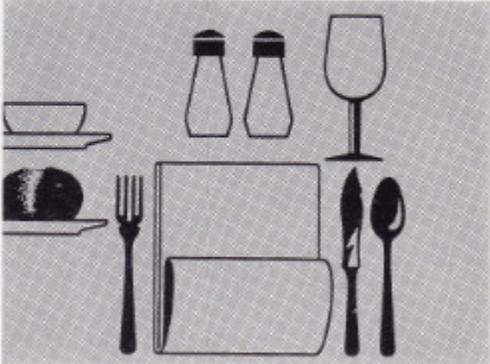
Serviette
Menagen
Brotteller
Weissweinglas



Dessertlöffel
Schneckengabel
Schneckenzange

Muscheln

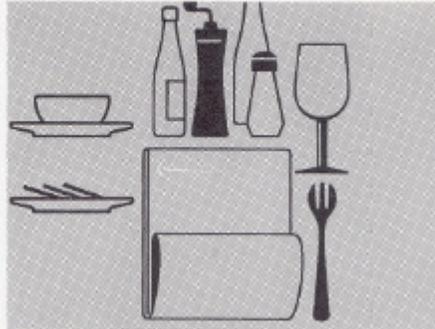
Serviette
Menagen
Brotteller
Fingerbowle
Weissweinglas



Suppenlöffel
Fischmesser
Fischgabel

Austern

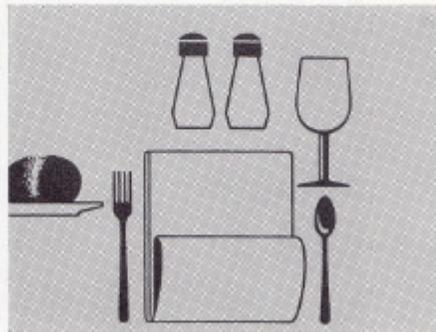
Serviette
Salz
Pfeffermühle
Tabasco
Worcestersauce
evtl. Austernessig
Weissweinglas



Austergabel
Brotteller
mit Tartines
Fingerbowle

Hummer-, Garnelen- oder Krabbencocktail

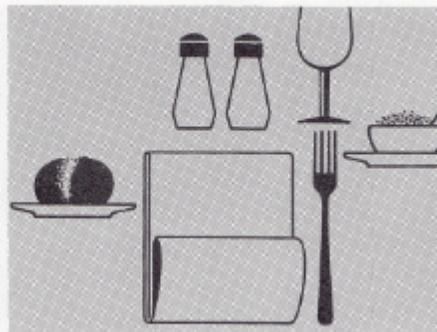
Serviette
Menagen
Brotteller
(evtl. Toast und Butter
mit kleinem Messer)
Weissweinglas



Teelöffel
Dessertgabel

Spaghetti

Serviette
Menagen
Brotteller
geriebener Parmesan
grosses Bordeauxglas



grosse Gabel

Räucherlachs

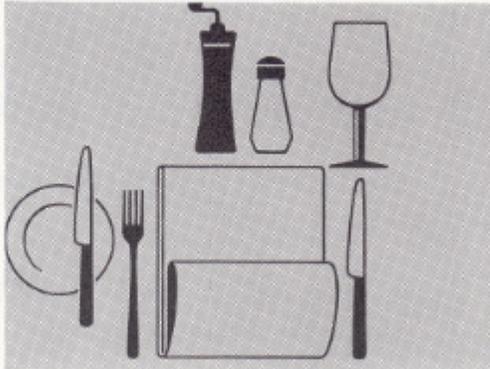
Serviette

Salz

Pfeffermühle

Brotteller (Toast)
mit Butter
und kleinem Messer

Weissweinglas



kleines Messer
kleine Gabel
(Hors-d'œuvre-
Besteck)