**4.2 Restaurantwäsche**

Um die Gäste fachgerecht und anlassbezogen beraten zu können, unterscheiden Sie die Arten, Verwendung und Pflege der Restaurantwäsche.

**Die passende Tischwäsche:**

Informieren Sie sich mit Hilfe Ihres Fachbuches über die verschiedenen Arten von Tischwäsche.

**a) Tischtuchunterlage** = *Molton*

Material: *Molton, beidseitig oder einseitig aufgerauter Baumwollstoff, weicher Kunststoff oder gummiartiges Material.*

Zweck: *- Die Tischdecke verrutscht nicht so leicht.*

*- Das Ein- und Absetzen des Geschirrs, der Bestecke und der Gläser erfolgt*

*dadurch geräuscharm.*

*- Der Tisch wird vor Hitze und Flüssigkeit geschützt.*

*- Die Tischwäsche bekommt ein volleres Aussehen.*

**b) Tisch- und Tafeltücher**

Material: *Baumwolle, Leinen oder Halbleinen*

Zweck: *Geben der Tischoberfläche ein sauberes und gepflegtes Aussehen*

**c) Decktücher oder Deckservietten =** *Napperons (Mitteldecken)*

Lage: *sie überdecken die Tischtücher diagonal*

Zweck: - *zur Schonung der Tischtücher*

*- zur Vermeidung des Abnehmens und Waschens bei   
geringfügiger Verschmutzung*

*- zum Erzielen eines dekorativen Effekts*

In der modernen Gastronomie ersetzen oder ergänzen **Tischläufer** oder **Tischsets** zum Teil die klassische Tischwäsche. In der eher klassischen Gastronomie kommen häufig ergänzend **Skirtings** und **Hussen** zum Einsatz.