
Kulinarischer und Gastro- nomischer Knigge ²¹⁰⁰

**Von Events, Feiern, Aperitif;
über Esskultur, Speisen und Ge-
tränken; zu zeitgemäßen Tisch-
sitten**

Auszug aus
Kulinarischer und Gastro-
nomischer Knigge 2100
von Horst Hanisch

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	12	<i>Tabuthemen</i>	37
DIE MADE IM SPECK, ODER	12	<i>Korrekt geführter Smalltalk</i>	38
... die Grille im Schokomantel?.....	12	EINSTIEG IN DEN SMALLTALK	41
TEIL I		<i>Smalltalk</i>	41
GÄSTE UND GASTGEBER, SMALLTALK, PLATZIERUNG UND		<i>Geeignete Smalltalk-Themen</i>	42
BLUMEN-SPRACHE	14	<i>Unverfängliche Themen</i>	42
KAPITEL 1 – GAST UND GASTGEBER	15	<i>Fit im Smalltalk</i>	43
DIE OFFIZIELLE EINLADUNG	16	<i>Smalltalk während des Aperitifs</i>	43
„WIR ERLAUBEN UNS, SIE HERZLICH EINZULADEN ...“	16	MAUERBLÜMCHEN ODER KONTAKT KNÜPFEN?	44
<i>Einladung</i>	16	<i>Zugehen auf eine Gruppe</i>	44
<i>Antwort auf eine Einladung</i>	17	<i>Hin und wieder die Gruppe wechseln</i>	44
EINLADUNG ZUM ESSEN AUßER HAUS	18	DIE TISCH- UND SITZORDNUNG	46
„DARF ICH SIE ZUM ESSEN EINLADEN?“	18	WER SITZT WO?.....	46
<i>Einladung außer Haus</i>	18	WOHIN BIN ICH PLATZIERT?	46
<i>Übersichtsblatt für die Service-Leitung</i>	20	<i>Der Tisch- und Tafelplan</i>	46
DIE GÄSTE TREFFEN EIN	22	<i>Sitzordnung der Gäste</i>	48
„DARF ICH UM IHRE HAND BITTEN?“	22	<i>Paarweise oder getrennt bei großen Feiern?</i>	49
<i>Pünktlichkeit und Akademisches Viertel</i>	22	<i>Führungskarten</i>	52
<i>Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben</i>	23	<i>Tafelformen</i>	53
WOHIN MIT DER GARDEROBE?.....	23	KAPITEL 3 – PRÄSENTE UND BLUMEN	56
„Darf ich bei der Garderobe behilflich sein?“	23	GESCHENKE, MITBRINGSSEL UND BLUMEN	57
<i>Hände waschen</i>	24	KLEINE GESCHENKE ERHALTEN DIE GASTFREUNDSCHAFT	57
GRÜßEN – BEGRÜßEN	24	„Das wäre aber nicht nötig gewesen ...“	57
„Hallo allerseits“.....	24	<i>Mitbringsel</i>	58
<i>Auf den Tisch klopfen</i>	25	<i>Geldgeschenke</i>	58
<i>Gleichgeschlechtliche Paare</i>	25	<i>Gutscheine</i>	59
<i>Menschen mit eingeschränkter Mobilität</i>	26	<i>Weihnachten und Geschenke</i>	59
<i>Aberglaube</i>	27	<i>Beliebte Weihnachtsgeschenke</i>	60
HOSPITALITY HEUTZUTAGE	28	„SCHENKST DU MIR ROSEN ...“	61
<i>Menschen Glück bescheren</i>	28	<i>Blüten, Blumen und Blätter</i>	61
KAPITEL 2 – SEKT UND SMALLTALK	29	<i>Pflanzen, Arrangements, Kakteen</i>	62
DER APERITIF	30	<i>Sag es mit Blumen! Die Blumen-Sprache</i>	62
EIN GLAS CHAMPAGNER ODER EINEN SHERRY?	30	AUF DEM GLATTEN PARKETT	66
<i>Das Getränk vor dem Essen</i>	30	DAS TANZBEIN SCHWINGEN	66
<i>„Mise en place“ in Geschäftsräumen</i>	31	„Darf ich bitten?“.....	66
<i>Anbieten des Aperitifs</i>	33	TEIL II	
<i>Wie voll werden die Gläser geschenkt?</i>	34	EVENTS UND FEIERN, DEKORATION UND MOTTOS,	
<i>Sherry</i>	34	SPEISEN- UND GETRÄNKEBUFFET	67
DAS GETRÄNK VOR, ZU UND NACH DEM ESSEN.....	35	KAPITEL 4 – GELUNGENE FESTE	68
<i>Von Portwein und Sherry</i>	35	FESTE UND FEIERN	69
VOM SMALLTALK ZUM BIGTALK	37	DER PASSENDE RAHMEN FÜR DEN GEBEBENEN ANLASS	69
DIE KUNST DES KLEINEN GESPRÄCHS.....	37	<i>Gründe für Events</i>	69
<i>Wann wird Smalltalk geführt?</i>	37	<i>Käsewürfel und Trauben</i>	72
<i>Ziel eines Smalltalks</i>	37	MOTTO FÜR EINEN EVENT	72
		<i>Ein Besuch im Moulin Rouge</i>	72
		<i>Beispiele für eine fantasievolle Gestaltung</i>	74
		<i>Weitere Motto- und Dekorations-Vorschläge</i>	76

DEKORATION UND GESTALTUNG.....	77	IM RESTAURANT	116
<i>Gestaltungstipps für verschiedene Anlässe</i>	77	<i>Auf dem Weg zum Tisch</i>	116
<i>Die Dekoration für das Buffet</i>	79	„DARF ICH BITTEN?“.....	117
<i>Ein Motto auch bei der Tischdekoration</i>	81	<i>Aufsuchen des Platzes</i>	117
<i>Kinderpartys</i>	82	<i>Die Tischkarte</i>	117
<i>Familienfeiern</i>	83	<i>Sich hinter die Sitzplätze stellen</i>	117
VORBEREITUNGS-ARBEITEN.....	84	<i>Abendtasche</i>	117
<i>Erst die Arbeit, dann das Vergnügen</i>	84	<i>Wann wird sich gesetzt?</i>	118
<i>Dem Gast beim Hinsetzen helfen</i>	118	<i>Die Benutzung der Gedeckteile</i>	121
KAPITEL 5 – RUND UM DAS BUFFET	85	„OH SCHRECK, WAS WIRD WOZU BENUTZT?“	121
DAS SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT AM BUFFET ...86		<i>Das Gedeck</i>	121
GRÖßERE AUSWAHL ODER EHER UNRUHE?	86	<i>Messer, Gabel, Scher und Licht</i>	121
<i>Vor- und Nachteile des Buffetservices</i>	86	DIE BESTECKSPRACHE	123
<i>Gehen zum Buffet und Bedienen am Buffet</i>	87	NONVERBALE KOMMUNIKATION MITHILFE DES BESTECKS.....	123
DIE KLASSISCHEN SPEISEN- UND GETRÄNKE-BUFFETS ..88		<i>Benutzen der Besteckteile</i>	123
SPEISEN-BUFFETS	88	<i>Bestecksprache</i>	124
<i>Das Speisen- und das Getränke-Buffet</i>	88	<i>Linkshänder</i>	125
<i>Salat-Buffet</i>	88	DIE SERVIETTE	126
<i>Fisch-Buffet</i>	89	DIE ‚GEBROCHENE‘ SERVIETTE	126
<i>Schweden-Buffet – Smörgåsbord</i>	90	<i>Die Mundserviette</i>	126
<i>Kalt-Warmes Buffet</i>	91	AUFSTEHEN WÄHREND DES ESSENS	127
<i>Kaltes Buffet</i>	91	„ICH MUSS MAL ...“	127
<i>Bauernbuffet</i>	91	<i>Aufstehen oder nicht?</i>	127
<i>Barbecue</i>	92	UNPASSENDES BEI TISCH	128
FLIEGENDE BUFFETS	93	„WARUM RÜLPSET UND FÜRZET IHR NICHT?“	128
<i>Flying-Buffet</i>	93	„ <i>Hat es Euch nicht geschmecket?</i> “.....	128
SPEZIELLE BUFFETS.....	93	<i>Das mobile Telefon</i>	128
<i>Canapé-Buffet</i>	93	„ <i>Gesundheit!</i> “.....	129
<i>Kontinentales Frühstücks-Buffet</i>	94	<i>Die Nase pudern oder die Wimpern nachziehen</i> ..	129
<i>Brunch</i>	95	PEINLICHKEITEN UND PANNEN	130
<i>Käse-Buffet</i>	96	<i>Die berühmte Sauce auf der Kleidung</i>	130
<i>Kuchen-Buffet</i>	97	GASTFREUNDSCHAFT.....	131
<i>Eis-Buffet</i>	98	<i>Gast und Gastgeber</i>	131
<i>Dessert-Buffet</i>	99	ZIGARREN, ZIGARILLOS UND ZIGARETTEN	132
GETRÄNKE-BUFFETS	100	SUCHT ODER GENUSS?	132
<i>Das Aperitif-Buffet</i>	100	<i>Rauchen</i>	132
<i>Getränke-Buffet</i>	102	<i>Rauchen während des Essens</i>	133
<i>Champagner-Buffet</i>	102	<i>Die Zigarre als Genuss</i>	133
DER ERFOLG DES BUFFETS	103	<i>Zigarren in einer Konferenz oder einer Sitzung</i>	135
AUFBAU DES BUFFETS	103	KAPITEL 7 – GASTGEBER BEIM GESCHÄFTSSESSEN IM	RESTAURANT
<i>Raumwahl für ein Buffet</i>	103	RESTAURANT	137
<i>Laufrichtung des Gastes</i>	104	DAS GESCHÄFTSSESSEN	138
<i>Tischwahl und Form des Buffets</i>	105	LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN	138
<i>Richtlinien beim Aufbau des Buffets</i>	106	<i>Das Arbeitsessen im Restaurant</i>	138
BUFFET-BESPANNUNG	107	WHO IS WHO IM RESTAURANT?	139
<i>Das Skirting</i>	107	<i>Herr Ober – Frau Ober</i>	139
<i>Buffet-Skirtings</i>	108	KULINARISCHES WELLNESS-PROGRAMM	140
<i>Kunstvolle Buffet-Bespannung</i>	111		
TEIL III			
ESSKULTUR, ZU HAUSE UND IN DER GASTRONOMIE, BEI			
TISCH, DAS ARBEITSESSEN	114		
KAPITEL 6 – ESSKULTUR UND STIL BEI TISCH	115		
DAS AUFFINDEN DES RESTAURANT-TISCHES	116		

<i>Wie wichtig sind gute Mitarbeiter im Restaurant?</i> 140	... und jetzt ist irgendwann. Das Beenden des Anlasses 165
DIE MENÜKARTE UND DIE SPEISEKARTE141	<i>Verlassen des Restaurants</i> 166
DIE MENÜKARTE IM BANKETTGESCHÄFT 141	TEIL IV
<i>Vom Gastgeber selbst erstellte Menükarte</i> 141	UMGANG MIT SCHWIERIG ZU ESSENDE SPEISEN,
DIE SPEISEKARTE IM „A-LA-CARTE- GESCHÄFT“ 143	EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND SUSHI..... 167
<i>Die Speisekarte</i> 143	KAPITEL 8 – LECKERES, UNGEWOHNTES, SCHWIERIG ZU
<i>Die Damenkarte – die Gastkarte</i> 143	ESSENDES.....168
<i>Die Getränkekarte</i> 144	ESSEN MIT HÄNDEN UND BESTECKTEILEN..... 169
DIE TISCHREDE145	SCHWIERIG ZU ESSENDE SPEISEN 169
„ES BEGAB SICH IM JAHRE DES GRÜNDERS, 1862, ...“ 145	<i>Von Exoten, Sushi und Hummer</i> 169
<i>Der Zeitpunkt der Tischrede</i> 145	<i>Finger- und Fußwaschen</i> 169
<i>Die Stegreifrede</i> 145	WIENER SCHNITZEL – SCHNITZEL WIENER ART 170
<i>Unterhaltung während des Essens</i> 146	<i>Das gute, alte Schnitzel</i> 170
DER SPEISENSERVICE147	DIE ERSTE MAHLZEIT AM TAGE 170
VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT 147	BEIM FRÜHSTÜCK..... 170
<i>Bei Tisch</i> 147	<i>Die wichtigste Mahlzeit am Tage</i> 170
<i>Knochen und Kerne</i> 148	<i>Das Frühstücks-Ei</i> 170
GETRÄNKE-SERVICE149	<i>Omelette</i> 171
„FISCH MUSS SCHWIMMEN“ 149	VORSPEISEN UND SUPPEN 171
<i>Gläser im Gedeck</i> 149	„LASST UNS BEGINNEN“ 171
<i>Die Getränkefolge</i> 149	<i>Kaviar</i> 171
DER WEIN-SERVICE 150	<i>Spaghetti und Spaghetti</i> 172
<i>Präsentieren des bestellten Weins</i> 150	<i>Pizza aus Neapel</i> 172
DIE ELEKTRONISCHE WEINKARTE 150	<i>Das Geheimnis der Trüffel</i> 173
<i>Wie weit kann ausgefeilte Technik die Arbeit des</i>	<i>Suppe mit Blätterteighaube</i> 173
<i>Sommeliers ersetzen?</i> 150	<i>Bouillabaisse</i> 174
<i>Hat der Wein Korken?</i> 151	<i>Hering – der jungfräuliche Matjes</i> 174
<i>Der Probeschluck</i> 152	AUF DEM STEHEMPFANG 175
<i>Die Tafel ist eröffnet</i> 154	„BITTE BEDIENEN SIE SICH“ 175
DER KAFFEESERVICE.....156	<i>Fingerfood</i> 175
DAS KAFFEEGETRÄNK NACH DEM ESSEN 156	<i>Kanapees (Canapés)</i> 175
<i>Die Speisen sind verzehrt</i> 156	DIE KLASSISCHEN MEERESFRÜCHTE 176
<i>Der Kaffee in der Thermoskanne?</i> 157	VON AUSTER BIS HUMMER 176
DER DIGESTIF-SERVICE158	<i>Austern – Die Perlen des Meeres</i> 176
DAS GETRÄNK NACH DEM ESSEN 158	<i>Miesmuscheln im Sud</i> 178
<i>Digestif – Das Getränk nach dem Essen</i> 158	<i>Jakobsmuschel – Coquille Saint-Jaques</i> 178
<i>Service des Digestifs</i> 159	<i>Riesengarnelen</i> 178
DIE REKLAMATION161	<i>Hummer</i> 179
„DAS SCHMECKT JA WIE EINGESCHLAFENE FÜßE“ 161	<i>Seeigel</i> 179
<i>Die Gäste sind wählerischer denn je</i> 161	<i>Exotische Früchte des Meeres</i> 180
<i>Gerechtfertigtes Reklamieren</i> 161	FISCHE ALS HAUPTGERICHTE 181
BEZAHLUNG UND TRINKGELD163	<i>Fisch muss schwimmen</i> 181
ES WIRD ZUR KASSE GEBETEN 163	<i>Forelle Müllerin</i> 181
<i>Die Rechnung</i> 163	<i>Gegrillte Seezunge</i> 181
<i>Trinkgeld</i> 164	SPEZIALTÄTEN ALS HAUPTGERICHTE 182
DAS AUFHEBEN DER TAFEL165	<i>Spargel</i> 182
IRGENDWANN IST SCHLUSS 165	<i>Fondue Bourguignonne</i> 182
	<i>Fondue Chinoise</i> 182
	SUSHI UND ANDERES ASIATISCHES 183
	<i>Beim Chinesen und beim Koreaner</i> 183

<i>Auf nach Japan</i>	183	<i>Krokodil und Alligator</i>	212
<i>Sushi</i>	183	<i>Farbiges</i>	212
KAPITEL 9 – KÄSE, EXOTISCHE FRÜCHTE, KUCHEN UND SÜßES	186	EXTREMES.....	213
KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN	187	<i>Fugu – Das giftige Vergnügen</i>	213
NACH DEM HAUPTGERICHT	187	<i>Hoden und Penis</i>	213
– <i>oder auch nicht</i>	187	TABU-GERICHTE	213
<i>Käsegruppen</i>	187	<i>Schildkröten</i>	213
<i>Die Käse-Platte</i>	188	<i>Haifischflossen</i>	214
<i>Käseangebote</i>	188	<i>Wal</i>	214
<i>Darreichungsformen von Käse</i>	189	<i>Schwalbennestersuppe</i>	214
<i>Käsefondue</i>	189	<i>Singvögel und Ortolane</i>	214
KUCHEN, TORTEN UND GEBÄCKSTÜCKE	190	DAS GIBT ES DOCH NICHT?.....	215
DIE KLEINEN KALORIENBOMBEN	190	... <i>und was es sonst noch so auf der Welt gibt</i>	215
... <i>und dann gleich zwei Stück</i>	190	<i>Menschenaffen, Wildkatzen und Nashörner</i>	215
<i>Farbenprächtige Cupcakes und Macarons</i>	191	AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN	215
<i>Tea-Time</i>	191	<i>Maßloses Übertreiben</i>	215
<i>Petits Fours, Pralinen und Konfetti</i>	191	<i>Völlerei</i>	216
<i>Dominosteine und Marzipan</i>	192	<i>Tischlein deck' dich</i>	216
<i>Die Schlagsahne</i>	192	<i>Dezente Zurückhaltung</i>	216
<i>Speiseeis</i>	192	... <i>UND WAS ES NICHT GIBT</i>	216
WELT DER EXOTISCHEN FRÜCHTE	194	<i>Kapitän Nemo</i>	216
APFELBANANE BIS ZIBETKATZENBAUMFRUCHT	194	<i>Schlaraffenland</i>	217
<i>Exotische Früchte</i>	194	<i>Und wie ernähren sich die Götter?</i>	217
KAPITEL 10 – EXKLUSIVES, EXOTISCHES UND EXTREMES 207		TEIL V	
DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN	208	SERVICE VON APERITIF, WEIN, CHAMPAGNER, BIER, DIGESTIF UND WARMGETRÄNK	218
EXKLUSIVES	208	KAPITEL 11 – GETRÄNKE BEI TISCH UND VERANSTALTUNGEN	219
<i>Safran</i>	208	GETRÄNKE	220
<i>Gold, Blattsilber und Silberflocken</i>	208	VON WASSER UND WEIN.....	220
<i>Perlen vor die Säue werfen?</i>	208	<i>Alkoholische und alkoholfreie Getränke</i>	220
<i>Manna – die Speise aus dem Himmel</i>	208	SOFTDRINKS IM TAGUNGSGESCHÄFT	221
BLÜHENDE SCHÖNHEITEN.....	209	DAS GETRÄNK ZUR BESPRECHUNG	221
<i>Vom Gänseblümchen bis zur Rose</i>	209	<i>Kaffee oder Wasser?</i>	221
<i>Dahlie und Fuchsia</i>	209	<i>Mineralwasser</i>	222
<i>Rosen, Gänseblümchen und andere</i>	209	<i>Säfte</i>	223
<i>Kapuzinerkresse</i>	209	<i>Kokosnusswasser</i>	224
<i>Kakteen</i>	209	EIN GÜTER WEIN VERDIENT DAS WASSER, DAS ZU IHM PASST ..	225
AUSGEFALLENES	210	<i>Der Ursprung der Ausgewogenheit</i>	225
<i>Von Zwei- und Vierbeinern</i>	210	KAPITEL 12 – BIER AUF WEIN, DAS LASSE SEIN	227
<i>Meerschweinchen</i>	210	BIER	228
<i>Strauß</i>	210	DAS KÜHLE BLONDE UND DAS BRAUNE GEHEIMNISVOLLE.....	228
<i>Zebra und Pferdefleisch</i>	210	<i>Pils, Kölsch, Altbier oder Weizenbier?</i>	228
<i>Kamel und Dromedar</i>	210	BIERKULTUR.....	231
<i>Antilope</i>	210	<i>Bier-Knigge</i>	231
<i>Auf den Hund gekommen</i>	211	WEIN	234
<i>Innereien</i>	211	WISSENSWERTES ZUM WEIN	234
UNGEWÖHNLICHES	211	<i>„Im Wein liegt die Wahrheit“</i>	234
<i>Insekten</i>	211	<i>Wein und Stil</i>	236
<i>Heuschrecken</i>	211	<i>Trinktemperatur</i>	236
<i>Quallen</i>	212	DER PASSENDE WEIN ZUR AUSGESUCHTEN SPEISE	238
<i>Froschschenkel</i>	212		
<i>Schlange</i>	212		

<i>Bier auf Wein, das lasse sein?</i>	238	KAPITEL 14 – DAS HEIßGETRÄNK	253
WISSENSWERTES ZUM CHAMPAGNER	240	WISSENSWERTES ZUM KAFFEE	254
DAS GETRÄNK DER KÖNIGE	240	VOM ESPRESSO BIS ZUM MOKKA	254
<i>Das edle Getränk</i>	240	<i>Der Kaffee nach dem Essen</i>	254
KAPITEL 13 – VON COCKTAILS UND HOCHPROZENTIGEM		<i>Kaffee international</i>	254
.....	242	<i>Kopi Luwak</i>	255
„GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT“	243	KAFFEE – GENUSS AUS LEIDENSCHAFT.....	256
WER SORGEN HAT,	243	<i>Qualität hat seinen Preis</i>	256
<i>... hat auch Likör</i>	243	WISSENSWERTES ZUM TEE	259
MIXGETRÄNKE	243	DAS AROMATISCHE GETRÄNK	259
VON COBBLER BIS FIZZ	243	<i>Der Fünf-Uhr-Tee</i>	259
<i>Cocktail – der Hahnenschwanz?</i>	243	WISSENSWERTES ZUR SCHOKOLADE	263
<i>Die amerikanische Bar</i>	244	DAS GETRÄNK DER AZTEKEN	263
<i>Singapore Sling</i>	246	<i>Kakao oder Schokolade</i>	263
<i>Pitahaya-Cocktail</i>	246	<i>Service von Trinkschokolade</i>	264
<i>Mocktail</i>	246	SCHOKOLADE – DAS VERMÄCHTNIS DER AZTEKEN	264
<i>Arak, Tuak, Tuba und Palmwein</i>	247	<i>Die erfolgreiche Geschichte der Schokolade</i>	264
<i>Vom Whisky und Whiskey</i>	247	<i>Stichwortverzeichnis</i>	268
<i>Cognac</i>	247	KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS NAMENSGEBER	277
<i>Sake</i>	248	UMGANG MIT MENSCHEN.....	277
<i>Alkohol, Sucht oder Genuss?</i>	249	<i>Adolph Freiherr Knigge</i>	277
DER BARKEEPER MACHT DIE BAR	250		
<i>Die Welt hinter dem Tresen</i>	250		

Das Auffinden des Restaurant-Tisches

Im Restaurant

Am besten ist die Erziehung, die man nicht bemerkt.
André Malraux (André Berger), frz. Kultusminister
(1901 - 1976)

Auf dem Weg zum Tisch

Hier wird beschrieben, wie im Restaurant ein Tisch aufgefunden wird, wenn es sich um eine mehr oder weniger ‚kleine‘ Einladung handelt. Die kleinste Gesellschaft wäre dann eine ‚Zweier-Gesellschaft‘. Nach Ablegen der Garderobe wird wie folgt verfahren:

Fall 1

Ein Tisch ist reserviert, es gibt einen Oberkellner. Gehen wir davon aus, dass der Gastwirt, eine Hostess oder der Oberkellner die eintreffenden Gäste zu ihren Plätzen führt. Der Einfachheit halber nehmen wir an, dass dies von einem Oberkellner übernommen wird. In diesem Fall geht der Ober vor, gefolgt vom Gast und am Ende vom Gastgeber.

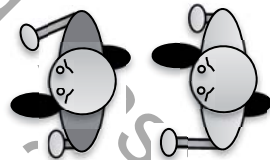


Fall 2

Es ist kein Tisch reserviert, es gibt einen Oberkellner. Die Einladung könnte so spontan erfolgt sein, dass es nicht möglich war, einen Tisch zu reservieren. Ein Oberkellner steht bereit, die Gäste an den Tisch zu führen.

Fall 3

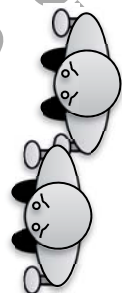
Es ist kein Tisch reserviert. Es gibt keinen Oberkellner. Der Gastgeber übernimmt die Rolle des Oberkellners. In diesem Fall betritt der Gastgeber zuerst das Restaurant oder die Gaststube. Beim Betreten des Hauses lässt der Gastgeber die Damen beziehungsweise alle Gäste vorgehen. Wenn die Gäste durch die Eingangstür gegangen sind, warten sie, bis der Gastgeber an ihnen vorbeigegangen ist und die Führung wieder übernommen hat.



Zwei Damen oder zwei Herren

Besuchen zwei oder mehrere Gleichberechtigte ein Restaurant, übernimmt eine der Personen die Rolle des Gastgebers. Das gilt für die Reihenfolge des Gehens zum Tisch, wie auch für die Bestellung, Bezahlung usw.

Stehen zwei Personen nebeneinander, tritt die Person, die die Gastgeber-Rolle übernimmt, einen kleinen Schritt nach vorn (in Blickrichtung links stehend).



„Darf ich bitten?“

*Benehmen ist ein Spiegel, in dem jeder sein Bild ausstellt.
Johann Wolfgang von Goethe, dt. Dichter
(1749 - 1832)*

Aufsuchen des Platzes

Sie sind zu einer größeren Gesellschaft eingeladen. Alle Gäste sind eingetroffen und unterhalten sich im Smalltalk. Nun wird zum Essen gebeten.

Auf ein Zeichen des Gastgebers begibt sich der Gast mit seinem Tischpartner zu Tisch. Als Aufforderung kann schon das Öffnen der Tür zum Speisesaal gelten. Der Gastgeber geht mit seiner Tischpartnerin voran. Es versteht sich, dass hierbei weder gerannt, noch gedrängelt wird.

Beim Betreten des Speiseraums wird nicht mehr geraucht, auch werden keine halbvollen oder gar leeren Aperitif-Gläser mitgenommen.

Die Tischkarte

Zur besseren Orientierung und aus Gründen der Dekoration stehen bei den Gedecken Tischkarten mit den sauber, fehlerfrei und gut lesbar geschriebenen Namen der Gäste. Die Schrift auf den Tischkarten soll nicht zu klein gewählt werden, damit auch Gäste mit Sehproblemen die Namen lesen können. Die Tischkarten stehen entweder auf oder hinter dem Platzteller oder neben dem Gedeck (Couvert).

Bei einer Feier in einem Restaurant werden die Tischkarten entweder auf Bestellung im Betrieb geschrieben oder durch den Betrieb besorgt oder aber vom Gastgeber selbst angefertigt und einige Tage vor der Feierlichkeit der Serviceleitung gebracht.

Der Gastgeber oder sein Beauftragter kann die Tischkarten kurz vor Beginn der Veranstaltung selbst aufstellen beziehungsweise aufstellen lassen. Immer sollen die Tischkarten aber bei den Gedecken eingedeckt sein, bevor die ersten Gäste eintreffen.

Sich hinter die Sitzplätze stellen

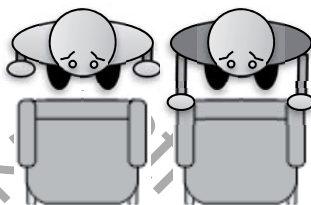
Sobald die Gäste ihre Plätze aufgefunden haben, bleiben sie hinter ihrem Stuhl stehen.

Der Gast schiebt nicht etwa den Stuhl oder Sessel zur Seite, um Platz zu nehmen.

Jeder wartet, bis alle Gäste den Speiseraum betreten und ihren Platz aufgefunden haben.

Solange die Gäste hinter den Stühlen stehen, können sie die sicherlich sehr festlich und mit viel Aufwand geschmückte Tafel im ‚Originalzustand‘ anschauen und bewundern.

Die Wartezeit bietet sich für einen kurzen Smalltalk an, der ausschließlich mit dem jeweiligen Tischpartner geführt wird, also keineswegs quer über die Tafel.



Abendtasche

Die Dame tritt an den Tisch und ist vor die Herausforderung gestellt: Wohin mit der Abendtasche? Ist die Abendtasche klein und handlich, kann sie tatsächlich auf den Tisch gelegt werden. Sie liegt dann unmittelbar neben oder hinter dem Gedeck.

Für eine größere Tasche ist oft auf der Sitzfläche vor der Stuhllehne Platz. Eine Umhängetasche kann über die Stuhllehne gehängt werden. Ist die Tasche noch größer, bleibt

nichts anderes übrig, als sie unter dem Tisch abzustellen. Besitzt die Tasche einen Trageriemen, kann dieser um ein Stuhlbein gelegt werden, um ein Verlieren der Tasche zu verhindern.

Wann wird sich gesetzt?

Bei den ‚alten‘ und reichen Römern gehörte es noch zu den guten Tischsitten, die Gäste auf einem Speisesofa zu platzieren. Je nach Wohlstand waren die Auflagen golddurchwirkt oder purpurfarben gestaltet. Dazu ein Kissen, um sich bequem zu legen, wobei sich der Gast mit dem linken Ellenbogen aufstützte, um es sich bequem zu machen.

Das Liegen bei den Mahlzeiten half, die Speisen mit allen Sinnen genießen zu können. Diese Sitte wurde von den Griechen übernommen und war meistens ausschließlich den männlichen Gästen vorbehalten. Stühle und Bänke gab es natürlich auch.

Heute ziehen die Menschen in unserer Kultur Stühle vor. Sobald alle Gäste ihren Platz aufgefunden haben, gibt der Gastgeber das Zeichen, sich zu setzen.

Er kann dies mit einer direkten Aufforderung tun wie:

- „Bitte, nehmen Sie Platz!“
- „Darf ich Sie bitten, Platz zu nehmen?“
- „Wollen Sie bitte Ihre Plätze einnehmen!“

Schiebt der Gastgeber seiner Tischpartnerin den Stuhl zurecht, sodass sie Platz nehmen kann, gilt dies als Zeichen für die übrigen Herren, das gleiche zu tun.

Dem Gast beim Hinsetzen helfen

Der Herr, der links neben der Dame sitzt, wird nun seiner Tischpartnerin beim Platznehmen behilflich sein. Er tritt hinter die Dame und damit auch hinter ihren Stuhl.

Er zieht den Stuhl der Dame ein wenig vom Tisch ab, gerade so viel, dass sich die Dame vor die Sitzfläche des Stuhls begeben kann. Falls notwendig, hebt der Herr dabei den Stuhl leicht an.

Die Dame steht nun vor der Sitzfläche, lässt sich aber nicht in den Stuhl ‚fallen‘. Der Herr rückt den Stuhl ganz leicht in Richtung Tisch. Er vermeidet, dass die Kante der Sitzfläche der Dame in die Kniekehlen gedrückt wird, was ein augenblickliches ‚Auf-den-Sitz-Fallen‘ zur Folge hätte.

Der Stuhl wird vielmehr in Richtung Kniekehlen vorsichtig geschoben – und die Dame setzt sich. Während des Hinsetzens darf der Stuhl noch ein wenig in Richtung Tafel geschoben werden.

Sobald die Dame sitzt, kann sie den Stuhl noch etwas in Richtung Tafel verschieben. Der Stuhl steht dann richtig, wenn Sitzfläche und Tischkante auf einer senkrechten Linie zusammenlaufen.

Hinweis: Ersetzen Sie ‚Dame‘ durch ‚Gast‘, dann bedeutet das, dass Gastgeber oder Gastgeberin dem Gast oder der ‚Gästin‘ Hilfestellung beim Hinsetzen leistet.

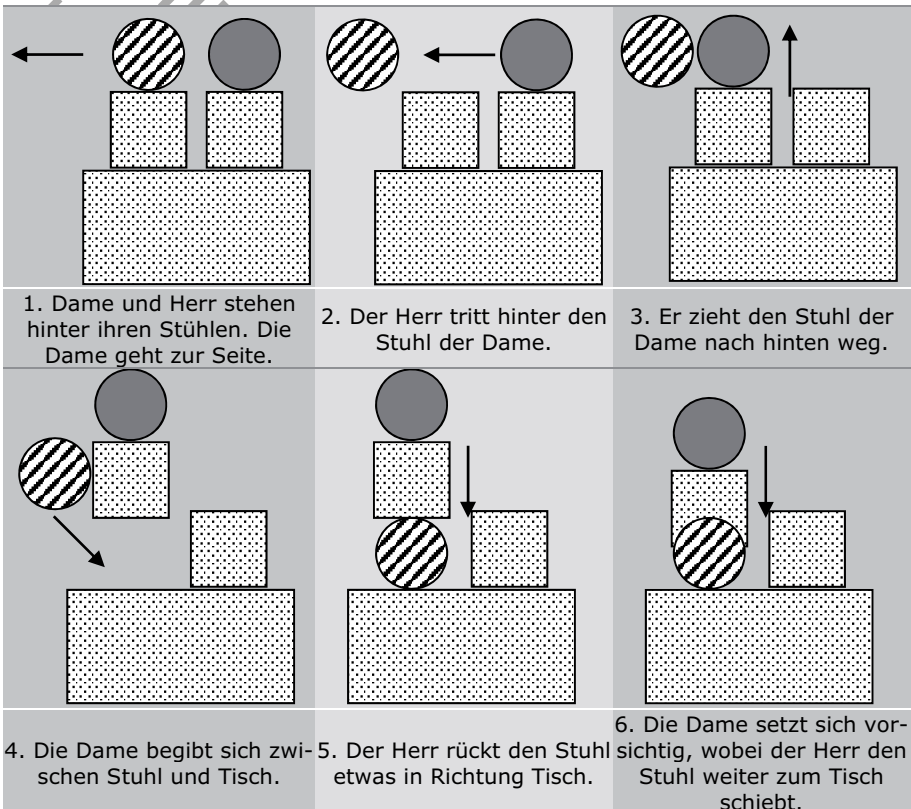
Wann setzt sich der Herr?

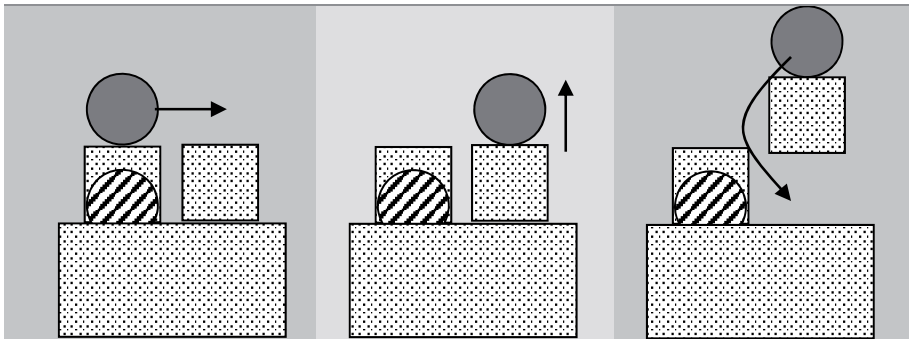
Sobald die Tischpartnerin – beziehungsweise der Gast – Platz genommen hat, setzt sich der Herr – beziehungsweise der Gastgeber – auf seinen Stuhl.

Die Regeln für richtiges Platznehmen scheinen kompliziert zu sein. Es handelt sich jedoch nur um ganz wenige Augenblicke. Aus Platzgründen mag es sein, dass die Hilfestellung beim Hinsetzen nicht so wie beschrieben ausgeführt werden kann. Hier werden die klassischen Verhaltensregeln beschrieben.

In der Praxis müssen Richtlinien notfalls angepasst werden. Das gilt auch bei Sitzbänken, wo der Herr so gut wie überhaupt nicht behilflich sein kann. Immer gilt jedoch, dass sich zuerst die Damen (Gäste) setzen und dann erst die Herren.

Hier im Überblick: (Herr/Gastgeber dunkel, Dame/Gast hell)

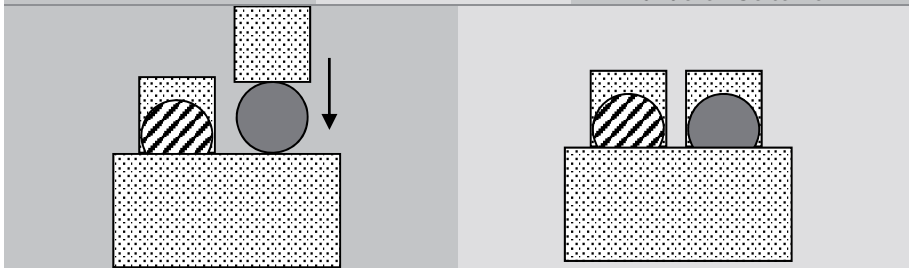




7. Die Dame hat Platz genommen. Der Herr geht hinter seinen Stuhl.

8. Er zieht seinen Stuhl weg vom Tisch.

9. Er geht zwischen Stuhl und Tisch. Je nach Platz, so wie die Pfeilrichtung zeigt oder von der anderen Seite her.



10. Er setzt sich, wobei er den Stuhl mit beiden Händen unter sich zieht.

11. Beide sitzen nun nebeneinander. Stuhlkante und Sitzfläche befinden sich auf einer Linie.

Die männlichen Gäste sind Ihrer Begleitung behilflich. Zwei Frauen oder zwei Männer: Die jeweils jüngere Person hilft der älteren.

Hinweise zum richtigen Sitzen

Sitzen Sie gerade und ungezwungen bei Tisch:

- Die Hände liegen mit den Handgelenken auf der Tischkante! Arm oder Ellbogen nicht auf den Tisch oder die Tischkante auflegen! Die Finger ruhig halten und nicht etwa auf dem Tisch trommeln oder mit den Besteckteilen spielen!
- Während des Essens mit nur einem Besteckteil bleibt die andere Hand an der Tischkante liegen! In einigen Ländern und Kulturen gilt die linke Hand als unrein und gehört während des gesamten Menüs auf den Schoß!
- Die Beine stehen geschlossen nebeneinander, werden weder gestreckt noch gekreuzt! Auch wird nicht ein Bein über das andere geschlagen!
- Die Füße stehen nebeneinander und werden nicht hinter die Stuhlbeine geklemmt! Behalten Sie während des Essens die Schuhe an, auch wenn sie noch so drücken! Füße stillhalten – nicht im Takt der Musik wippen!

Ruhig auf dem Stuhl sitzen! Den Stuhl nicht hin- und herrücken oder als Schaukel- oder Wippstuhl benutzen!

Die Benutzung der Gedeckteile

„Oh Schreck, was wird wozu benutzt?“

*Auch in einem Königshaus lernt man, wie die Affen lernen: indem man die Eltern beobachtet.
Charles Philip Arthur George, Prinz of Wales, Herzog von Cornwall
(* 1948)*

Das Gedeck

Wie einfach wäre es, nur mithilfe der Finger, vielleicht auch mit Stäbchen, zu essen. Aber: Wir mögen es ja höflich – so wie früher ‚bei Hofe‘ üblich – also mit Besteck.

Das Gedeck, in der Fachsprache das Couvert, besteht aus all dem, was der Gast benötigt, um die Speise zu sich zu nehmen. Dazu gehören Bestecke, Geschirrtteile, Gläser, Mundserviette und Dekorations-Gegenstände.

Messer, Gabel, Scher und Licht ...

Die bei Tisch liegenden ‚alten‘ Römer konnten verständlicherweise nicht mit Gabel und Messer hantieren, da sie sich ja auf einen Arm stützten.

Deshalb wurden möglichst alle Speisen – sofern sie nicht vor den Augen der Gäste tranchiert wurden – bereits in der Küche in mundgerechte Stücke geteilt.

Nur mit dem Löffel konnte mit einer Hand eine Speise – zum Beispiel die Suppe oder eine Mehlspeise – zum Mund geführt werden.

Erst im Jahr 1379 gibt es in Frankreich einen ersten schriftlichen Beleg für den Gebrauch der Essgabel. Tatsächlich setzte sich die Gabel erst im 18. Jahrhundert durch.

Die Gabel (von althochdeutsch gabala = Wagendeichsel, Heugabel) fand zeitlich gesehen also erst deutlich später als Löffel und Messer Verwendung bei Tisch.

Anfangs wurde sie lediglich als Tranchiergabel mit zwei Zinken verwendet. Erst später – im 16. und 17. Jahrhundert – wurde sie bei Hofe eingeführt, wobei die katholische Kirche anfangs keine große Begeisterung zeigte: a) Sie wird mit der linken – der ‚bösen‘ Hand – geführt, und b) Sie sieht aus wie ein Dreizack des Teufels (deshalb auch vier Zinken, um Verwechslungen zu vermeiden).

In der Regel wird die Menügabel so benutzt, wie sie auf dem Tisch liegt. Allerdings war es, zum Beispiel in Großbritannien, möglich, die Gabel umgedreht auf dem Tisch einzudecken. So kann auch etwas aufgepickt werden, zum Beispiel ein abgeschnittenes Stück Grillfleisch.

Die Speisen auf dem Gabelrücken zu balancieren ist unüblich.

Wenn die Gabel als Spezialbesteck benutzt wird, zum Beispiel beim Verzehr von Spaghetti, können Teigwaren mithilfe der Gabel eingedreht werden. Die Gabel wird dann mit der rechten Hand geführt.

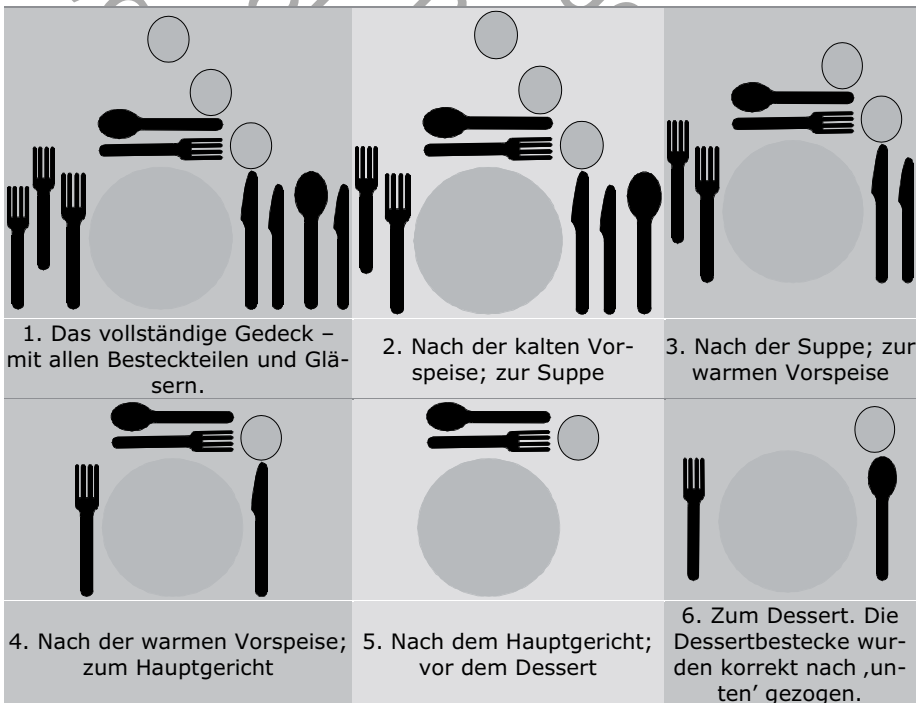


Führen der Besteckteile

- Vor dem Hauptgang und während des Hauptganges werden jene Besteckteile benutzt, die rechts und links neben der Serviette oder neben dem Gedeckteller eingedeckt sind.
- Nach dem Hauptgang werden jene Besteckteile benutzt, die hinter dem Gedeckteller liegen.
- Das Messer, das rechts und die Gabel, die links unmittelbar neben dem Gedeckteller liegen, werden zum Hauptgang benutzt.
- Grundsätzlich gilt: Zuerst werden alle Besteckteile rechts und links vom Gedeckteller benutzt, dann erst die oben liegenden Besteckteile.
- Die Besteckteile werden ‚von außen nach innen‘ und dann ‚von oben nach unten‘ benutzt, jeweils in Blickrichtung auf den Gedeckteller.
- Mit Ausnahme der Suppe, die nur mit dem Suppenlöffel gegessen wird, werden, von Spezialgerichten abgesehen, immer zwei Besteckteile gleichzeitig benutzt.

Aufbau von Gläsern und Besteck

Trinkgläser stehen rechts im Gedeck. Messer und Löffel liegen rechts im Gedeck. Die Dessertbestecke liegen oberhalb des Platztellers und das Brotmesser liegt links auf dem Brotteller.



Alle Gabeln liegen links im Gedeck. Die Dessertgabeln liegen oberhalb des Platztellers.

Das am nächsten zum Gedeck stehende Glas wird in der Regel zuerst benutzt.

Von allen Tellern wird direkt gegessen, mit Ausnahme von Untertassen, Untertellern und Platztellern. Diese letztgenannten dienen der Markierung des Gedeckes, weswegen sie auch Gedeckteller genannt werden. Weiterhin dienen sie der dekorativen Verschönerung der Tafel und dem Schutz der Tischwäsche.

Der Platzteller wird vor dem Kaffeeegang ausgehoben (vom Service abgeräumt). Warme Speisen werden auf warmen Tellern angerichtet, kalte Speisen auf kalten Tellern.

Menagen und Gewürze

Pfeffer und Salz – Gott erhalt's. (Ursprünglich Hopfen und Malz – Gott erhalt's)

- Ein Salzstreuer kann auf dem Tisch stehen, muss aber nicht.
- Ein Pfefferstreuer gehört auf den Frühstückstisch. Ansonsten wird eine Pfeffermühle gereicht, so bei Spezialgerichten, wie Lachs und Schinken.
- Sonstige Gewürze, Mischungen und Kräuter werden nur bei Spezialgerichten gereicht, wie zum Beispiel Parmesan Käse bei italienischen Gemüsesuppen, Nudelsuppen oder bei Pasta-Gerichten.
- Ketchup ist nicht ‚gesellschaftsfähig‘ und gehört somit nicht auf den Tisch. Erst auf Verlangen reichen.
- Senf wird bei besonderen Gerichten wie zum Beispiel einer Wurstplatte gereicht und dann im sauberen Senftöpfchen mit Senflöffel.

Die Bestecksprache

Nonverbale Kommunikation mithilfe des Bestecks

*Krieg bis aufs Messer.
José de Palafox y Melci, span. General
(1776 - 1847)*

Benutzen der Besteckteile

Im Allgemeinen wird mit zwei Besteckteilen gegessen. Das sind üblicherweise Messer und Gabel. Die Gabel wird in der linken Hand gehalten. Die Schneide des Messers zeigt nach unten oder in Richtung zum Teller. Keinesfalls wird mit Besteckteilen gedeutet oder gestikuliert.

Bei Gerichten, bei denen das Messer nicht gebraucht wird, wird es durch den Löffel ersetzt.

Der Löffel wird mit der rechten Hand gehalten, die Gabel weiterhin mit der linken Hand.

Fast alle Speisen werden mit diesen beiden Besteckteilen gegessen. Es gibt nur wenige Ausnahmen, bei denen Spezialbestecke benutzt werden, so bei Pudding, Sorbet und Suppe. Auch Kuchen, sollte er in einer Menüfolge erscheinen, wird, wie fast alle Desserts, mit Löffel und Gabel gegessen.

Mit dem Messer wird die Speise geschnitten, auf die Gabel geschoben und zum Mund geführt.

Die Gabel wird zum Mund geführt, nicht etwa das Messer! Nur wenn es sich beispielsweise um ein rustikales Ritteressen handelt, kann die Speise mit dem Messer zum Mund geführt werden.

Der Mund bleibt wo er ist und wird nicht etwa mit dem Kopf weit über den Teller gebeugt, um so der Speise näher zu kommen. Es ist richtig, dass so der Weg vom Teller zum Mund zwar verkürzt wird, aber der Kopf wird während des Essens weitestgehend aufrecht gehalten.

Sollte nur ein Besteckteil, wie bei der Suppe, benötigt werden, bleibt die linke Hand an der Tischkante liegen. Sie liegt, zumindest in Europa, nicht auf dem Schoß.

Müssen die Besteckteile abgelegt werden, weil Sie einen Schluck Wein zu sich nehmen möchten, legen Sie das Messer und die Gabel so auf dem Teller ab, dass die Zinken und die Schneide auf dem Tellerrand liegen. Dabei zeigen die Zinken der Gabel nach unten und die Schneide des Messers zum Gast.

Sie können die Besteckteile auch so ablegen, wie im zweiten Bild dargestellt, allerdings weiter auseinandergesogen. Behält der Gast die Gabel weiterhin in der Hand, zeigt sie in Richtung Teller, die Zinken nach unten gerichtet.

Bestecksprache

Allgemein gültig ist folgende Bestecksprache:

<p>Die Besteckgriffe berühren das Tisch-tuch.</p> <p>Die Zinken der Gabel zeigen nach unten.</p>		<ul style="list-style-type: none">▪ Ich bin mit dem Essen noch nicht fertig.▪ Ich bin dabei, etwas zu trinken.▪ Ich lege eine Pause ein.▪ Bitte nicht abräumen.
<p>Besteckteile liegen über Kreuz auf dem Teller.</p> <p>Die Zinken der Gabel zeigen nach oben.</p>		<ul style="list-style-type: none">▪ Ich bin noch nicht fertig.▪ Ich sähe es gerne, wenn mir noch etwas nachgereicht würde.▪ Ich habe noch Hunger. Bitte nicht abräumen.
<p>Die Bestecke liegen parallel zueinander, das Messer rechts, mit der Schneide nach links, die Gabel links, mit den Zinken nach oben.</p>		<ul style="list-style-type: none">▪ Ich bin mit dem Essen fertig.▪ Ich möchte nichts mehr haben.▪ Bitte abräumen.

Fehler beim Benutzen der Besteckteile

Ein nicht benutztes Besteckteil wird nach dem jeweiligen Gang mit abgeräumt. Unbenutzte Besteckteile bleiben nicht im Gedeck liegen.

Ein falsch benutztes Besteckteil wird mit abgeräumt und sofort ein anderes diskret nachgedeckt. Damit kann der Gast sicher sein, das richtige Besteckteil in seinem Gedeck zu haben, sobald er es braucht.

Ich habe noch Appetit

Was tun, wenn Sie als Gast im Restaurant noch Appetit oder Durst verspüren? Wie teilen Sie als Gast dem Personal mit, dass Sie noch etwas essen möchte? Bei Speisen, die auf Tellern angerichtet aus der Küche kommen, gibt es keinen Nachservice. Auf Platten servierte Hauptgerichte werden ein zweites Mal nachgelegt, sobald der Teller leer gegessen ist. In guten Häusern wird dann ein frischer Teller eingesetzt, hin und wieder wird auch ein frisches Hauptbesteck gereicht.

Gehen Sie so vor, wie oben in der zweiten Zeichnung dargestellt wurde. Legen Sie Ihre Besteckteile über Kreuz auf den Teller. Die Zinken der Gabel zeigen nach oben. Das heißt, dass Sie um Nachservice bitten.

Von Gemüse und Sättigungsbeilagen, die in Schüsseln gereicht und möglicherweise auf den Tisch gestellt wurden, kann nachverlangt werden. In manchen Betrieben wird eine Nachbestellung gesondert berechnet.

Das Abräumen

Wenn wirklich alle Gäste mit einem Gang ‚fertig‘ sind, kann abgeräumt werden.

Ansonsten wird so lange gewartet, bis auch der letzte Gast fertig ist. Die Gäste zeigen durch das Legen der Besteckteile, dass (nach diesem Gang) abgeräumt werden kann.

Wird vom Personal abgeräumt, werden die Teller nicht aufeinandergestellt. Das Personal wird dadurch größere Schwierigkeiten haben, auch wenn der Gast glaubt, ihm geholfen zu haben.

Linkshänder

Linkshänder werden mit mancher zusätzlichen Herausforderung konfrontiert. Solange kein Besteck benutzt wird, dürfte es keine Schwierigkeiten geben. Beim Einsatz von Besteckteilen ist es wahrscheinlich, dass diese nicht auf die Greifform der linken Hand angepasst sind. Das ist bei Tisch sowieso nicht üblich.

Was sich aber ändern lässt, ist die Anordnung der Besteckteile und Gläser im Gedeck. Sind Sie Linkshänder beziehungsweise Linkshänderin? Dann steht es Ihnen frei, sobald Sie Platz genommen haben, die rechtsliegenden Besteckteile gegen die linksliegenden auszutauschen. Das könnte vom Gastgeber, wenn er weiß, dass Sie Linkshänder sind, schon beim Eindecken berücksichtigt werden.

Allerdings wird aus optischen Gründen eher darauf verzichtet, es sei denn, Sie werden vor Kopf platziert. Stellen Sie sich eine schön gedeckte Tafel vor, an der jedes Glas an der gleichen Stelle im Gedeck steht. Und nur bei Ihrem Gedeck wäre es vertauscht. Den Gästen würde diese Unregelmäßigkeit sofort auffallen – und das soll vermieden werden.

Unabhängig davon, auf welcher Seite die Bestecke eingedeckt sind, dürfen Sie in unserer Kultur problemlos das Messer oder den Suppenlöffel mit der linken Hand führen. Glücklicherweise gibt es hier keine Einschränkungen mehr.

Die Serviette

Die ‚gebrochene‘ Serviette

*Ich könnte gut ohne Tischtuch auf deutsche Art essen, aber ungern ohne saubere Serviette.
Michel de Montaigne, frz. Schriftsteller und Politiker
(1533 - 1592)*

Die Mundserviette

Die kunstvoll geformte – in der Fachsprache gebrochene Serviette – wertet jeden gedeckten Tisch, jede festliche Tafel und jedes Buffet um ein Vielfaches auf.

Sie unterstreicht die Dekoration und bildet mit Tischtuch und Blumenarrangement eine vollkommene Einheit.

Die Zeit, Servietten zu kunstvollen Formen zu brechen, macht sich immer ‚bezahlt‘. Schon das „Ah“ und „Oh“, das die Gäste beim Betreten des ‚Festraumes‘ vor Bewunderung ausrufen werden, zeigt, wie kunstvoll gebrochene Servietten das Gesamtbild einer festlich geschmückten Tafel prägen.

Nicht selten werden sich viele Gäste fragen, wie diese Kunstwerke aus Servietten entstanden sind. Selbst völlig fremde Tischnachbarn können dadurch ein erstes Gesprächsthema finden.

Die Serviette während des Essens

Nachdem der Gast seinen Platz eingenommen hat, nimmt er die Serviette auf und breitet sie auf seinem Schoß aus. Sie schützt dort in erster Linie die Kleidung vor Tropfen und Spritzern.

Damit ist schon geklärt, dass die Serviette nicht vor die Krawatte, hinter den Hemdenknopf oder gar in den Blusenausschnitt gesteckt wird.

Falsch ist auch, die Serviette während des Essens unberührt im Gedeck stehen zu lassen oder hinter dem Gedeck zu platzieren. Vielleicht haben Sie schon gehört:

- „Es ist doch zu schade, die so schön geformte Serviette zu benutzen.“

Aber zum Benutzen ist die Serviette letztlich vorgesehen. Der Ablauf des Service würde eher behindert, wenn sich noch Servietten auf dem Tisch befänden.

Die Serviette auf dem Stuhl?

Muss der Gast während des Essens aufstehen, wird die Serviette – mit der benutzten Seite nach innen – locker zusammengelegt, auf die Sitzfläche des eigenen Stuhls gelegt und nicht etwa auf den Tisch. Denn das wäre für das Personal das Zeichen, dass Sie nicht mehr an die Tafel zurückkehren werden.

Die Serviette nach dem Essen

Während des Serviceablaufs bleibt die Serviette auf dem Schoß liegen. Zum Abschluss des Essens tupft der Gast sich mit der Serviette leicht den Mund ab. Dies darf er – wenn nötig – auch tun, bevor er ein Glas zum Mund führt, um Fettspuren am Glasrand zu vermeiden.

Nach dem Essen, bei einem Menü vor dem Kaffeeservice, legt der Gast die Serviette leicht zusammengefaltet vor sich auf den Tisch. Eine Spitze sollte nach rechts zeigen, damit das Personal die Servietten leichter wegnehmen kann.

Das Personal greift die Serviette an dieser Spitze mit der rechten Hand und nimmt sie vom Tisch weg. Hinter dem Rücken des Gastes fällt die Serviette wieder ganz auseinander und das Personal nimmt sie in die linke Hand, wo die Servietten ‚gesammelt‘ werden. Also: Nach dem Essen bleibt die Serviette nicht auf dem Schoß liegen. Es wäre schon sehr peinlich, wenn das Personal die Serviette vom Schoß des Gastes nehmen müsste.

Eine Unart fällt auf: Nicht selten ist zu sehen, dass Gäste nach dem Essen die Zellstoff-Serviette leicht zerknüllen und auf den Teller legen. Selbst dann, wenn sich noch Speisereste darauf befinden. Auch bei Tellergerichten (zum Beispiel in einer Pizzeria), ist es den Regeln entsprechend nicht korrekt.

Aufstehen während des Essens

„Ich muss mal ...“

Wenn das Blut in Wallung kommt, so ist die Vernunft nicht mehr Meister der Seligkeit.

**Adolph Freiherr Knigge, dt. Jurist und Satiriker
(1752 - 1796)**

Aufstehen oder nicht?

Grundsätzlich soll vermieden werden, während des Essens aufzustehen. Sollte es wirklich unumgänglich sein, wird eine Pause in der Gangfolge abgewartet.

Bitte bedenken Sie, dass der jeweilige Gang ‚offiziell‘ erst dann beendet werden kann, wenn alle Gäste mit diesem Gang fertig sind. Steht der Gast also während eines Speisengangs auf, ohne sein Besteck so auf den Teller zu legen, dass eindeutig zu erkennen ist, dass er nichts mehr essen möchte, heißt das für alle anderen: Warten, bis der Gast wieder zurück ist.

Als Gast deshalb versuchen, so schnell wie möglich zur Tafel zurückzukehren, damit die Speisenfolge ihren Lauf nehmen kann. Wenn aufgestanden werden muss, wird lediglich der Tischpartner kurz informiert zum Beispiel mit:

- „Entschuldigen Sie bitte“
- „Entschuldigung“
- „Entschuldigen Sie bitte, ich komme sofort wieder“

Der Gast muss nicht sagen, dass er sich ‚die Hände waschen geht‘. Es ist auch nicht nötig, dass er eine vollständige Erklärung darüber abgibt, ob oder wen er anrufen möchte. Er bittet seinen Tischpartner nicht um Entschuldigung, dass er etwas zu erledigen hat, sondern, dass er ihn alleine lässt.

Zum Aufstehen wird der Stuhl leicht und geräuschlos zurückgeschoben oder zurückgehoben. Jeder Lärm und jede Störung der anderen Gäste soll vermieden werden. Die Mundserviette wird, leicht zusammengelegt, auf die Sitzfläche des Stuhles gelegt. Zurückgekehrt, wird der Stuhl wieder leicht angehoben, um sich zu setzen. Nicht zu vergessen, die Serviette vorher wieder aufzunehmen und auf den Schoß zu legen. Der zurückgekehrte Gast wartet einen Moment, ehe er sich wieder in das augenblicklich geführte Gespräch einschaltet.