
Kulinarischer und Gastro- nomischer Knigge ²¹⁰⁰

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

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 Parmesan­käse 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 auseinandergezogen. 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 nachge-reicht würde. ▪ Ich habe noch Hunger. Bitte nicht abräumen.
<p>Die Bestecke lie-gen parallel zuei- nander, das Mes- ser rechts, mit der Schneide nach links, die Gabel links, mit den Zin- ken 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.