

Der kleine Event- und Feste- Knigge

2100

überarbeitete
Neuaufgabe!



*Dekoration, Feiern, Mottos und
das Speisen- und Getränkebuffet*

Horst Hanisch

Der kleine Event- und Feste- Knigge ²¹⁰⁰

**Dekoration, Feiern, Mottos und
das Speisen- und Getränkebuffet**

Horst Hanisch

© Auflage 5, 4, 3, 2, 1: 2024, 2019, 2014, 2011, 2005 by Horst Hanisch

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.dnb.de abrufbar.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Ratschläge in diesem Buch sind sorgfältig erwogen, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf das geschlechtsneutrale Differenzieren, zum Beispiel Mitarbeiter/Mitarbeiterin weitestgehend verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

Idee und Entwurf: Horst Hanisch, Bonn

Lektorat: Alfred Hanisch, †; Annelie Möskes, Bornheim (ab 3. Auflage)

Buchsatz: Guido Lokietek, Aachen; Horst Hanisch, Bonn

Umschlag: Christian Spatz, engine-productions, Köln; Horst Hanisch, Bonn

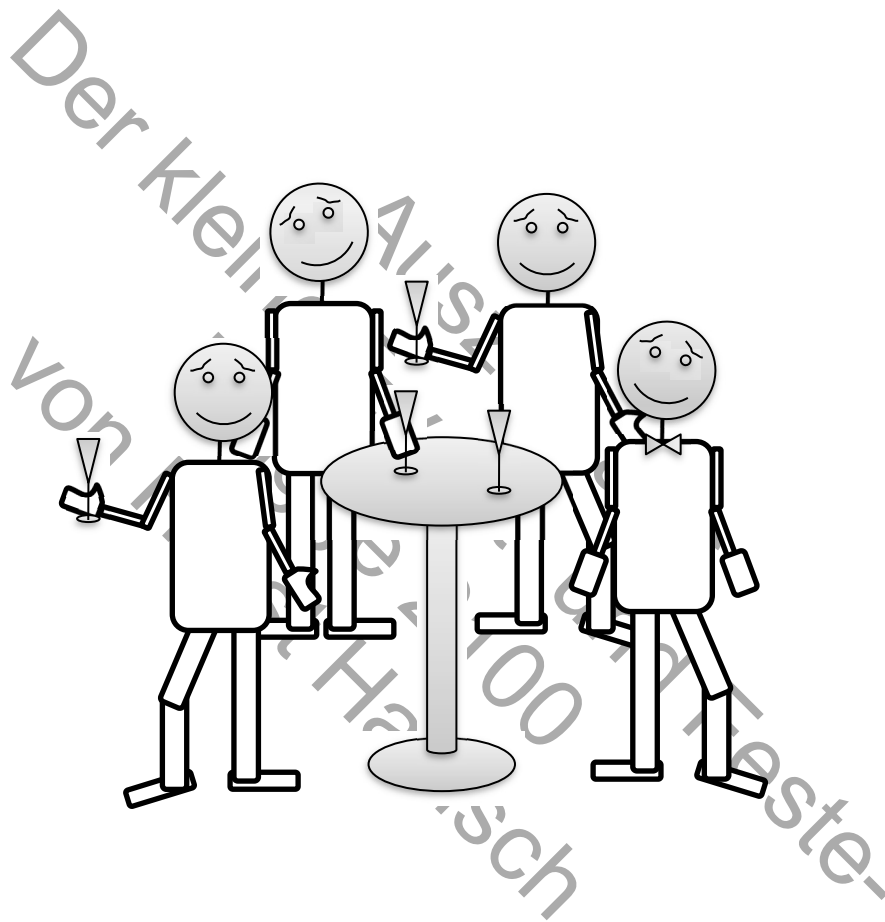
Fotos/Zeichnungen: Horst Hanisch, Bonn

Herstellung und Verlag: BOD – Books on Demand GmbH, Norderstedt

ISBN: 978-3-7583-0995-3

Der kleine Event- und Feste- Knigge ²¹⁰⁰

**Dekoration, Feiern, Mottos und
das Speisen- und Getränkebuffet**



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS5

GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE9

SEIEN DIE GÄSTE HERZLICH
WILLKOMMEN9

Zum perfekten Event gehört mehr als eine professionelle Organisation9

ORGANISATION IST FAST ALLES!
.....10

Der Gast steht im Mittelpunkt!.....10

VORWORT ZUR AKTUELLEN 5. AUFLAGE.....11

AUSGEFALLENE LOCATION,
EXZELLENTES KULINARISCHES
ANGEBOT, INTERESSANTE
GÄSTE UND GASTGEBER11
*Der Gast steht im
Mittelpunkt*11

**TEIL 1 – GELUNGENE FESTE
.....13**

FESTE UND FEIERN14

DER PASSENDE RAHMEN FÜR
DEN GEGEBENEN ANLASS14
Der, die oder das Event?
.....14
Gründe für Events14
Kirchlich bedingte Feiern
.....17

*Der Jahreswechsel und
seine Glückssymbole..* 17
Fotorechte 19
Käsewürfel und Trauben
..... 20

MOTTO FÜR EINEN EVENT ... 21

*Ein Besuch im Moulin
Rouge*..... 21
Beispiele einiger Mottos
..... 22

*Weitere Motto-
Vorschläge* 25

**DEKORATION UND GESTALTUNG
.....26**

*Gestaltungstipps für
verschiedene Anlässe* 26
*Die Dekoration für das
Buffet* 27

*Tischdekoration zum
Mitnehmen* 29
Kinderpartys 29
Familienfeiern..... 30

VORBEREITUNGSARBEITEN ... 31

*Erst die Arbeit, dann das
Vergnügen* 31

**TEIL 2 – DER GAST STEHT IM
MITTELPUNKT 32**

DER GAST IST HERZLICH
WILLKOMMEN 33
Event..... 33
*Der Gast wünscht
Besonderes* 33

<i>Empathische Überlegungen in der Vorarbeit.....</i>	34	<i>Bauernbuffet</i>	50
<i>PARTY, PARTY, PARTY.....</i>	36	<i>Barbecue</i>	51
<i>Flying-Buffet, Fliegendes Buffet</i>	36	SPEZIELLE BUFFETS	52
<i>Fingerfood</i>	36	<i>Canapé-Buffet</i>	52
<i>Snacking.....</i>	37	<i>Kontinentales Frühstücks-Buffet</i>	52
<i>Der große Tag ist da ..</i>	38	<i>Brunch</i>	54
<i>Alle Sinne einbinden... </i>	39	<i>Käse-Buffet.....</i>	55
<i>„Danke fürs Kommen“</i>	39	<i>Kuchen-Buffet.....</i>	57
<i>Das Team-Event.....</i>	40	<i>Eis-Buffet.....</i>	57
		<i>Dessert-Buffet</i>	59
		GETRÄNKE-BUFFETS	60
		<i>Das Aperitif-Buffet.....</i>	60
		<i>Getränke-Buffet.....</i>	62
		<i>Champagner-Buffet..</i>	63
TEIL 3 – RUND UM DAS BUFFET	42	DER PROFESSIONELLE BUFFETAUFBAU	64
DAS SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT IN BUFFETFORM	43	<i>AUFSTELLEN DES BUFFETS ...</i>	64
<i>GRÖßERE AUSWAHL ODER EHER UNRUHE?</i>	43	<i>Raumwahl für ein Buffet</i>	64
<i>Vor- und Nachteile des Buffetservices</i>	43	<i>Laufrichtung des Gastes</i>	65
<i>Gehen zum Buffet und Bedienen am Buffet ...</i>	44	<i>Tischwahl und Form des Buffets.....</i>	68
DIE KLASSISCHEN SPEISEN- UND GETRÄNKE-BUFFETS	46	<i>Richtlinien beim Aufstellen des Buffets</i>	69
<i>SPEISEN-BUFFETS</i>	46	BUFFET-BESPANNUNG	70
<i>Das Speisen- und das Getränke-Buffet</i>	46	<i>Das Skirting</i>	70
<i>Salat-Buffet.....</i>	46	<i>Buffet-Skirtings.....</i>	71
<i>Fisch-Buffet.....</i>	47	<i>Kunstvolle Buffet-Bespannung.....</i>	75
<i>Schweden-Buffet – Smörgåsbord</i>	48		
<i>Kalt-Warmes Buffet ...</i>	49		
<i>Kaltes Buffet</i>	49		

STICHWORTVERZEICHNIS 79

KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS
NAMENSGEBER.....82

Umgang mit Menschen
..... 82
Adolph Freiherr Knigge
..... 82

Der kleine Auszug aus
Knigge Event- und Feste-
von Horst Hanisch 2100

Der kleine Auszug aus
Knigge 2100
von Horst Hanisch

Vorwort zur aktuellen 5. Auflage

Ausgefallene Location, exzellentes kulinarisches Angebot, interessante Gäste und Gastgeber

„Man feiere nur, was glücklich vollendet ist.“

**Johann Wolfgang von Goethe, dt. Schriftsteller
(1749 - 1832)**

Der Gast steht im Mittelpunkt

Dem Gast ist wichtig, dass er sich wohlfühlt – sehr wohlfühlt!

Wie viele Einladungen landen heutzutage auf dem Tisch? Seit Geschäftsleute erkannt haben, dass die Teilnahme an sozialen Netzwerken für das berufliche (wie auch das private) Fortkommen förderlich ist, steigt die Anzahl solcher Veranstaltungen stetig an.

Oft klagt der Eingeladene darüber, zu so vielen Anlässen erwartet zu werden. Aus der Vielzahl der unterschiedlichen Veranstaltungen entscheidet er sich für die anscheinend wichtigen. Er sucht sozusagen die Rosinen aus dem großen Angebot.

Der mündige Gast von heute lässt sich nicht mehr mit Käsehäppchen und einem Glas Sekt/Orangensaft abspesen. Für ihn sind neben einem ausgezeichneten und abwechslungsreichen kulinarischen Angebot die – möglichst ausgefallene – Location, das Rahmenprogramm, die Reden, Talkrunden oder Präsentationen beziehungsweise die Redner wichtig.

Eben mal einen Event aus dem Ärmel schütteln birgt die große Gefahr des Misserfolgs. Erscheinen nicht genügend Gäste, dann bringt auch der großartig angekündigte Stargast zur Lesung, Signierstunde oder Interviewdarbietung nicht den erhofften Erfolg.

Den Deutschen wird gerne nachgesagt, dass sie leben, um zu arbeiten. Ganz ohne Arbeit geht es ja wohl auch nicht in unserer Kultur.

Aber Arbeit ist eben nicht alles. Etwas Freizeit sei den Menschen auch gönnnt. Und dann darf auch mal gefeiert werden. Zu zweit, zu viert, aber auch in und mit großen Gruppen.

Feiern, Feste, Events. Obwohl allgemein unter dem Begriff Event eher eine Großveranstaltung verstanden wird, kann auch ein gemütliches Tête-à-Tête zum Event werden.

Bei den Überlegungen in diesem Ratgeber wird davon ausgegangen, dass bei den beschriebenen Events/Veranstaltungen Speisen und Getränke serviert wird.

Deshalb bleiben Events wie Heavy Metal Festivals, Elektropartys, Open-Air-Veranstaltungen, Schützenfeste und vergleichbare außerhalb der Betrachtung.

Der Schwerpunkt wird auf Feste gelegt, die im privaten oder gesellschaftlichen Rahmen umgesetzt werden (können).

Lassen Sie uns in diesem Ratgeber alle denkbaren Anlässe als Event bezeichnen, ob es sich dabei um Partys, Feten, Feiern, Feste, Galas, Bälle oder andere handelt. Genießen Sie diese Anlässe.

Damit es nicht nur bei den klassischen Käsewürfeln, Trauben und Salzstangen bleibt, werden hier Tipps zu Dekoration und Mottos für Veranstaltungen gegeben. Die meisten Angaben eignen sich für Anlässe in Ihren vier Wänden, wie auch für Veranstaltungen außer Haus, zum Beispiel in der Gastronomie.

Ein großer Teil wird dem Thema Buffet gewidmet. Vom korrekten Aufbau bis zur Speisenauswahl und der dem Anlass entsprechenden Dekoration.

Beschrieben wird aus der Sicht des Gastgebers, der seinen Gästen ein Buffet bietet und darauf achtet, das Buffet so aufbauen zu lassen, dass die Gäste sich gut zurechtfinden – ohne ewig lange Warteschlangen.

Und aus Sicht des Gastes, der wissen darf, wie die Speisen auf einem Buffet korrekt aufgebaut sind. Er weiß dann, welche Art von Speisen (zum Beispiel Vorspeisen) an welcher Stelle des Buffets zu finden sind.

Die weitsichtige Planung für den richtig angesetzten Zeitpunkt, die perfekte Organisation im Vorfeld, die professionelle Umsetzung am Tag selbst, und nicht zu vergessen, die wichtige Nachbereitung der Veranstaltung.

Der schönste Event ist nur halb so viel wert, wenn die emotionale, menschliche Kontaktpflege fehlt. Der Gastgeber begrüßt die Gäste selbst und vermittelt jedem Gast den Eindruck der Wichtigste zu sein. Gäste wollen sich beachtet und geborgen fühlen. Sie erwarten eine angenehme Atmosphäre, in der tägliche Sorgen vergessen werden und in der sie sich gerne für einige Zeit aufhalten.

Die Gäste wollen sich fallenlassen in das Kommende und mit neuen Erkenntnissen und interessanten Kontakten nach Hause gehen. Wenn sich der Gast auch Monate später noch an die gelungene Veranstaltung erinnert, gerne darüber spricht und damit auch Reklame für den Veranstalter macht, dann kann ein Event als gelungen bezeichnet werden.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Spaß beim Ergänzen und Auffrischen ihres Wissens, sowie eine Bereicherung zum Thema Event.

Horst Hanisch

Der Gast ist herzlich willkommen

Event

„Das allzu lange Warten auf einen säumigen Gast ist ein Mangel an Rücksicht auf die anwesenden Gäste.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin, frz. Schriftsteller
(1756 - 1826)

Der Gast wünscht Besonderes

Was wäre ein hervorragend organisierter Event wert, könnte kein Gast begrüßt werden? Nichts!

In den Vorüberlegungen zu einer Veranstaltung werden oft viele Gedanken zur Speisenauswahl gewälzt, hin und her überlegt, welche Musikkulissen passend sein könnten und wie die Dekoration gestaltet sein sollte.

Die Begrüßungsrede wird tagelang ausgefeilt und auswendig gelernt. Eventuelle Kleinkünstler werden beauftragt.

Wo bleiben die Gedanken an den Personenkreis, der in diesem Zusammenhang des Events am wichtigsten sein sollte?

Ja, natürlich ist es wichtig, dass oben beschriebene Gedanken erfolgen, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Was wird getan, um jedem Gast das Gefühl zu vermitteln, „besonders gern“ begrüßt werden zu dürfen? Wie sind die Erwartungshaltungen des Gastes? Was möchte er erleben oder wen möchte er treffen?

Wie wird eine fantastische Atmosphäre gestaltet und ein besonderes Wohlgefühl erzeugt?

Hauptsache – es ist was los!

Die Bezeichnung Event passt zu so vielen Veranstaltungen, sodass dieses Wort wunderbar für alles Mögliche passt. Zu allen Beispielen, die bisher genannt wurden, gibt es Anlässe, zu denen nicht nur Familie und Freunde eingeladen werden, sondern sich auch Firmenteamer oder gar Fremde zusammenfinden.

Bestimmt haben Sie schon von Paintball, Escape Games, Lasertags gehört, von Brauhaus- und Kneipentouren, sowie allen möglichen Sport- und Kultur-Events. Hauptsache – es ist was los!

Das Wort Event stammt aus der lateinischen Sprache ‚eventus‘ und steht für ‚Ereignis, für ‚das, was passiert‘. ‚Ex‘ bedeutet ‚heraus‘, ‚venire‘ heißt ‚kommen‘.

Es muss etwas passieren – sinnvollerweise etwas Neuartiges, etwas bisher Unbekanntes, über das später noch lange begeistert berichtet wird.

Interaktion ist gefragt

Wurde früher etwas geboten – der Gast konsumierte – wird heute auch die Interaktion stark gefragt. Der Besucher beziehungsweise der Gast will selbst aktiv, selbst eingebunden werden.

In einigen Städten gibt es sogenannte Improvisations-Theater, in denen während der Vorführung die Zuschauer, manchmal sogar alle, aktiv einbezogen werden. Die Zuschauer beeinflussen unter Umständen sogar (gewollt) den Verlauf der Vorstellung.

Der Event-Gast dieser Veranstaltungen will Erlebnisse genießen, die er im gesicherten Rahmen ohne Risiko erleben kann. Beim Paintball und Lasertag ‚schießen‘ sich die Teilnehmer mit Farbe oder Laserstrahlen gegenseitig aus dem Spiel. Bei Escape Games bewältigen Teams in ‚geschlossenen‘ Räumen zu entschlüsselnde Geheimnisse.

Sie bewältigen eine gemeinsame Herausforderung. Dabei werden Sie geistig und körperlich gefordert. Jeder Beteiligte im Team kann seine Stärken einbringen, sodass für alle am Ende des Events ein Erfolgserlebnis vorliegt.

Die nachwachsende Generation legt verstärkten Wert auf eine ausgeglichene Work-Life-Balance. In ihrer freien Zeit will sie Neues erleben und genießen. Der Nachwuchsende scheut sich nicht, auch eine etwas aufwendigere Anreise an einen ungewöhnlichen Veranstaltungsort in Kauf zu nehmen.

Ein Event in einer Klostersruine, in einem Bergwerk oder bei einem Bestatter sind in der Regel akzeptiert.

Empathische Überlegungen in der Vorarbeit

Damit die relativ hohe Erwartungshaltung des Besuchers erfüllt wird, erfordert ein Event eine sehr überlegte Vorbereitung und Planung. Die einwandfreie Organisation und Umsetzung sorgen für spätere Begeisterung.

Zeit und Geld spielen deutlich eine Rolle bei der Umsetzung mancher Events. Trotzdem bleibt die Erwartungshaltung des Eingeladenen hoch.

Ihre Pflichten als Gastgeber beziehungsweise als Gastgeberin steigen entsprechend. Dabei gibt es zwei hauptsächliche Überlegungen: Erstens – was möchten Sie selbst veranstalten? Zweitens – was möchten Ihre Gäste erleben? Beide Überlegungen müssen in Einklang gebracht werden.

Was hätten Sie davon, wenn Sie zwar einen tollen Event umsetzen, der 100%-ig Ihre Bedürfnisse und Wünsche erfüllt – Ihre Eingeladenen aber langweilt, in peinliche Situationen bringt oder zu unerwünschter Interaktion zwingt?

Andererseits soll es natürlich nicht nur so sein, dass Sie einen Event ausschließlich nach den angenommenen Wünschen Ihrer Gäste ausrichten. Sie selbst sollen ja auch noch Spaß bei der Veranstaltung empfinden.

In Konsequenz heißt das, dass nach der ersten Vorstellung Ihrer Veranstaltung überlegt werden sollte, ob Ihre Ideen auch den Gästen Freude bereiten. Skizzieren Sie Ihre Idee, überlegen Sie, wann, wo und mit wie vielen Gästen der Event umgesetzt werden könnte. So gibt beispielsweise die Location manchmal Einschränkungen zur Gästezahl vor.

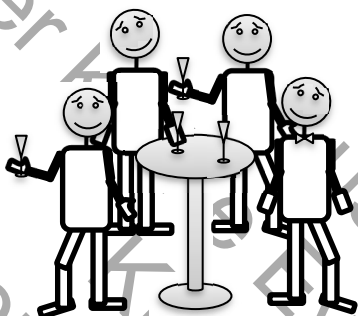
Auch der gewählte Zeitpunkt ist ausschlaggebend, ob alle Eingeladenen auch erscheinen können. Hier sind beispielsweise Feiertage oder Urlaubszeit zu berücksichtigen, wie auch andere Events, zu denen Ihre potentiellen Gäste bereits zugesagt haben.

Teil 2 – Der Gast steht im Mittelpunkt

Klassische Netzwerkveranstaltung

Zielt der Event eher auf berufliches Zusammenkommen, zum Beispiel bei den klassischen Netzwerkveranstaltungen, steigt die Wahrscheinlichkeit einer zufriedenstellenden Umsetzung sofort bei der Auswahl der Eingeladenen.

Gibt es aus Sicht Ihrer Gäste genügend ‚interessante‘ Eingeladene, mit denen sich eine Kontaktaufnahme lohnt? Ist dort möglicherweise eine versteckte Geschäftsbeziehung auszumachen?



Sollten Sie regelmäßig als Veranstalter einer Eventreihe aktiv werden, hilft eine immer wieder neu zusammengestellte Gästerunde, den Event attraktiv und besuchenswert zu halten.

Sieht der Gast immer wieder dieselben Gesichter, mag das nett sein, baut aber eher selten neue Geschäftsbeziehungen auf.

Vielleicht mögen Sie denken: „Der soll doch froh sein, eine Einladung zu solch einem tollen Event zu erhalten.“ Vielleicht denkt ‚der‘ auch so.

Allerdings: Bekanntlich ist Zeit kostbar. Jemand, der sowieso schon erfolgreich im Leben ist, sucht sich gezielt aus, wo er seine wertvolle Zeit verbringen will.

Er wird überlegen: „Was bringt mir die Teilnahme an diesem Event?“

Bedenken Sie das in Ihren Vorbereitungsarbeiten und Planungen. Diese kosten nämlich Ihre Zeit (und nebenbei auch noch Geld). Es wäre schade, ständen Sie nach hervorragendem Engagement Ihrerseits am Ende mehr oder weniger alleine auf Ihrer eigenen Veranstaltung.

Party, Party, Party

„Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, dann kommt der Berg zum Propheten.“

Abgewandeltes Sprichwort

Flying-Bufferet, Fliegendes Buffet

Bisher wurde immer davon ausgegangen, dass Gäste zum Buffet gehen, um sich dort am Speisen- oder Getränkeangebot zu bedienen. Oder, dass den Gästen ein Menü serviert wird.

Nicht jeder Gast will sich von seinem Gesprächspartner lösen, um dann in einer langen Schlange an einem Buffet anzustehen. Nun denn, dann wird der ‚Spieß umgedreht‘. Lassen Sie das Buffet zum Gast kommen.

Als ‚fliegende Buffets‘ werden angerichtete Platten bezeichnet, die vom Service-Personal zu den (stehenden) Gästen gebracht werden. Gäste bedienen sich nach Wunsch von den einzelnen Platten.

Auf den Platten, von denen sich bedient wird, können die Speisen in einer Art Fingerfood angeboten werden. Die Speisen sind in kleinen Portionen bereits auf Geschirr angerichtet, sodass sich der Gast verschiedene mundgerechte Leckereien nehmen kann.

Im Idealfall wird komplett auf Besteck verzichtet. Das erspart Aufwand, erfordert aber von der Küche die Speisen so anzurichten, dass sie ohne Besteckteile verzehrt werden können.

Kleinere (Papier-)Servietten werden zusätzlich gereicht, damit der Gast seine Finger sauber halten kann.

Das Personal bewegt sich zwischen den (stehenden) Gästen und bietet immer wieder Speisen an. Bei größerer Gästezahl achtet das Personal darauf, auch in die hintersten Ecken vorzudringen, damit die Gäste sich dort nicht nur sehnsüchtig die Hälse nach den Leckereien verrenken müssen.

Mitdenkendes Personal wird auch immer mal andere Wege durch die Gästegruppe einschlagen, um jedem die Möglichkeit zu geben, aus dem vollen Angebot zu schöpfen.

Im Ablauf kann sich auch hier vom Speisenangebot her an eine gewisse Menüfolge gehalten werden. So könnten zuerst kleine Süppchen angeboten werden, schließlich kalte, dann warme Fingerfoods und zum Abschluss dann eine Auswahl von Käse oder Süßem.

Fingerfood

Wie es das Wort Fingerfood bereits verrät, handelt es sich hier um kleine Snacks, die (im Idealfall) ohne Besteck verzehrt werden können.

Der Vorteil liegt sozusagen auf der Hand beziehungsweise zwischen den Fingern: Da kein Besteck benötigt wird, haben die Gäste die Hände frei und können im Stehen problemlos die Speise verzehren.

Die jeweilige Menge der Fingerfood-Kreationen ist überschaubar, sodass nach wenigen Bissen die Hände wieder frei sind. Ein Gast bedient sich nach und nach an mehreren angebotenen Köstlichkeiten.

Teil 2 – Der Gast steht im Mittelpunkt

Alle Speisenzubereitungen, die sich handlich anbieten lassen, sind grundsätzlich dafür geeignet, als Fingerfood eingesetzt zu werden. Gebratenes oder Gegrilltes, Gemüse- oder Obstschnitten, kleine Spießchen, Mini-Baguettes und Mini-Pizzas finden hier ihren Einsatz.

Für jede Portion gibt es eine neue (Zellstoff-)Serviette, sodass sich der Gast immer die Finger sauber halten kann.

Manchmal sind die Speisen direkt auf einem speziellen Löffel, dem Gourmet-Löffel, angerichtet. Der Gast nimmt mit dem Löffel die Speise auf und legt den gebrauchten Löffel anschließend wieder ab.

Snacking

Ein eher selten auftretender Begriff ist das Snacking. In ihm steht das englische Wort ‚snack‘ für ‚Kleinigkeit für Zwischendurch‘, oder ‚Häppchen‘.

Es handelt sich um kleine, abwechslungsreiche Portionen. Sie sind gesund, vielfältig und bieten unterschiedliche Geschmacksrichtungen, sodass ‚für jeden was dabei‘ ist.

Gleichzeitig kann sich von der klassischen Menüfolge (Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch) gelöst werden.

Vor wenigen Jahrzehnten war es wichtig, dass die Menüfolge möglichst international aufgestellt war. Solch eine interkulturelle Zusammenstellung galt als etwas Besonderes.

Heutzutage bevorzugen viele Gäste oft regional produzierte Speisen, allein schon aufgrund des Umweltschutzes.

Tapa/s

Wunderbar eignen sich sogenannte Tapas, die in Spanien zu Hause sind. Bei einem Tapa handelt es sich um einen kleinen würzigen Leckerbissen, einen pikanten Happen. Mehrere Tapas werden zeitgleich serviert.

Das Wort ‚tapa‘ bedeutet ursprünglich ‚Abdeckung‘. Es gibt die Theorie, dass früher die Gäste eine Abdeckung – tapa – auf das vor ihnen stehende Wein- oder Bierglas legten, um keine Insekten ans Getränk fliegen zu lassen.

Sushi

Aus Japan stammen ursprünglich die Sushi, die als kleine exklusive Köstlichkeiten gelten.

Sushi sind handgeformte Röllchen aus mild gesäuertem und schwach gesalzenem Reis, in denen sich schmalgeschnittene Streifen von rohem Fleisch, Krustentieren oder Gemüse befinden.

Der japanische grüne Meerrettich namens Wasabi – übrigens sehr scharf – wird in Sojasauce eingerührt und dazu serviert.

Mezze

Der Nahe Osten bietet Mezze (auch Meze) an. Das Wort stammt aus dem Persischen ‚mazze‘ für ‚Geschmack‘. Mehrere Vorspeisen werden gleichzeitig serviert.

Antipasto/Antipasti

Natürlich darf das italienische Antipasto, Mehrzahl Antipasti, nicht fehlen. In der italienischen Sprache steht ‚anti‘ für ‚vor‘ und ‚pasto‘ für ‚Speise‘, also für ‚vor der Speise‘ oder auch ‚Vorspeise‘ beziehungsweise ‚vor der Mahlzeit‘.

Der große Tag ist da

Der Tag der Veranstaltung ist gekommen. Fast alle Eingeladenen haben rechtzeitig zugesagt, sodass Sie bestens planen und organisieren konnten. Alles ist fertiggestellt – der Veranstaltungsort strahlt mit einladender Dekoration, die Gastgeber und Helfer harren mit leicht klopfendem Herzen auf das Eintreffen der ersten Gäste.

Und dort kommen sie schon. Wie zu vielen anderen Gelegenheiten auch, zählt der erste Eindruck immens. Setzen Sie Ihr strahlendstes Lächeln auf, das idealerweise ehrlich gemeint ist.

Zeigen Sie Freude darüber, dass der Gast Ihrer Einladung gefolgt ist. Begrüßen Sie ihn herzlich, heißen ihn willkommen und führen einen Smalltalk mit ihm. Geben Sie ihm das Gefühl, einer der wertvollsten Gäste zu sein.

Schmeicheleinheiten verteilen

Schmeicheln Sie ruhig etwas. Sodann übergeben Sie ihn einer helfenden Kraft und bringen ihn mit anderen Gästen zusammen. Vergessen Sie dabei nicht, formvollendet vorzustellen.

Alternativ weisen Sie ihn auf einen Ort hin, an dem sich die Gäste sammeln oder an dem ein Getränk auf ihn wartet.

Widmen Sie sich dann den neu eintreffenden Gästen.

Die Gäste sind eingetroffen und befinden sich im Smalltalk in kleinen Grüppchen. Die Stimmung ist gut und eine Erwartungsfreude ist zu spüren.

Begrüßen Sie nun alle Gäste offiziell mit einer kurzen, kurzweiligen, meist leicht humorvollen Begrüßungsrede. Weisen Sie auf den Ablauf der Veranstaltung hin und gehen Sie dann zum ersten Programmpunkt über.

Unterstreichen Sie das gemeinsame Zusammensein mit einem ebenso gemeinsamen Toast oder Zuprosten.

Nach Befinden erkunden

Als aufmerksame/r Gastgeberin oder Gastgeber suchen Sie im Laufe der Veranstaltung möglichst jeden Gast einmal auf. Erkundigen Sie sich nach seinem Befinden, klären Sie, ob es einer Information, Hilfe oder Unterstützung bedarf. Es genügen wenige Minuten für dieses Zusammenkommen.

Sie halten sich durch diese Vorgehensweise informiert, bekommen Stimmungen bei den Gästen mit und können möglicherweise sich anbahnende Unannehmlichkeiten im Vorfeld beseitigen. Sorgen Sie für eine positive Atmosphäre.

Bei den Gästen verstärkt sich der Eindruck, dass er willkommen und betreut ist. Er fühlt sich wohl und wertgeschätzt. Genauso, wie es idealerweise sein soll.

Alle Sinne einbinden

Je mehr Sinne beim Gast angeregt werden, desto eher wandern die Wahrnehmungen ins Gehirn und speichern dort einen bleibenden, hoffentlich positiven Eindruck.

Dabei wird optisch die perfekt dekorierte Location, der schön gedeckte Tisch, der Blumenschmuck und so weiter wahrgenommen.

Das Gehör empfindet die angenehme Geräuschkulisse, die entsteht, wenn Menschen zusammenkommen. Musik im Hintergrund unterstreicht das Gesamterlebnis.

Die Geschmacks- und Geruchsnerven werden durch die angebotenen Getränke und Speisen in Fülle angeregt.

Auch der Tastsinn wird nicht vernachlässigt, da dem Gast gleich nach dem Eintreffen ein Glas mit erfrischendem Aperitif gereicht wird.

Dem Gast steht nichts mehr im Wege, in die Gesamtatmosphäre mit allen Sinnen einzutauchen und den Event vom ersten Augenblick an zu genießen.

Sinnesrauschen

Etwas zugespitzt könnte ausgedrückt werden, dass der Gast von überwältigenden Eindrücken berauscht würde. Der Gast wird ‚mit allen Sinnen‘ in die Veranstaltung eingebunden.

Dadurch gelingt es ihm, eine Weile dem Alltag zu entfliehen.

Manche mögen einwerfen, dass gegebenenfalls eine kurze Reizüberflutung stattfinden könnte. Auf einen Einzelnen mag das eventuell zu treffen. Die große Mehrheit ist es hingegen gewohnt – und erwartet es – mit immer neuen Eindrücken die eigene Wahrnehmung zu reizen.

Natürlich sind es weder die Menge noch eine schwache Qualität, die überzeugt. Die Erwartungshaltung des Gastes ist hoch und soll entsprechend mit Qualität und Originalität befriedigt werden.

„Danke fürs Kommen“

Neigt sich die Veranstaltung dem Ende zu, werden sich die Gäste nach und nach von Ihnen verabschieden. Nutzen Sie noch einmal die Gelegenheit, sich für das Kommen zu bedanken.

Das unterstreicht die Wertschätzung dem Eingeladenen gegenüber. Verabschieden Sie sich mit Augenkontakt, freundlich lächelnd und netten Worten.

Die Gäste sollen das Gefühl haben, einer fantastischen Veranstaltung beigewohnt zu haben. Das Zusammensein wird noch lange in guter Erinnerung bleiben und nachwirkend ein angenehmes Gefühl erzeugen.

Auf ein baldiges Wiedersehen!

Der kleine Event- und Feste-Knigge 2100

Der Gast steht im Mittelpunkt

Dem Gast ist wichtig, dass er sich wohl fühlt – sehr wohl fühlt!

Wie viele Einladungen landen heute auf dem Tisch? So viele, dass der Gast sich die besten Events aussucht. Er lässt sich nicht mehr mit Käsehäppchen und einem Glas Sekt abpeisen. Für ihn sind neben einem ausgezeichneten und abwechslungsreichen kulinarischen Angebot die möglichst ausgefallene Location, das Rahmenprogramm, die Reden, Talkrunden oder Präsentationen wichtig.

Eben mal ein Event aus dem Ärmel schütteln birgt die große Gefahr des Misserfolgs. Erscheinen nicht genügend Gäste, dann bringt auch der großartig angekündigte Stargast zur Lesung, Signierstunde oder Interviewdarbietung nichts.

In diesem überarbeiteten Ratgeber werden Tipps zu Dekoration und Mottos für Veranstaltungen gegeben. Ein Teil wird dem Thema Buffet gewidmet. Vom korrekten Aufbau, der Dekoration, bis zur Speisenauswahl.

Beschrieben wird aus der Sicht des Gastgebers und aus Sicht des Gastes, der wissen darf, wie die Speisen auf einem Buffet korrekt aufgebaut sind.

Die weitsichtige Planung des Events für den richtig angesetzten Zeitpunkt, die perfekte Organisation im Vorfeld, die professionelle Umsetzung am Tag selbst, und die wichtige Nachbereitung der Veranstaltung.

Der schönste Event ist nur halb so viel wert, wenn die emotionale, menschliche Kontaktpflege fehlt. Der Gastgeber begrüßt die Gäste selbst und vermittelt jedem Gast den Eindruck, der Wichtigste zu sein. Er bekommt das Gefühl: „Ich bin wertgeschätzt. Die Teilnahme hat sich gelohnt!“

Horst Hanisch, Bonn, ist selbstständiger Fachbuchautor, Coach und Dozent. Seine Trainingstätigkeit erstreckt sich unter anderem auf die Bereiche Kommunikation, Persönlichkeitsentfaltung, Soft Skills, Soziale Kompetenz und Knigge/Etikette/Umgangsformen. Seine Seminare finden im In- und im Ausland statt. Er ist Autor zahlreicher Fachbücher, die in Deutschland und im Ausland erschienen sind.

Horst Hanisch veranstaltet Seminare zu Themen wie ‚Business-Etikette‘, ‚Das wie ist man/frau was? - Lehmenü‘, ‚Rhetorik, Präsentation und Moderation‘, ‚Outfit, Selbstbewusstes Auftreten, Smalltalk‘, ‚Interkulturelle Kompetenz‘ und andere.

www.knigge-seminare.de

Knigge App
jetzt downloaden



€ 12,70 [D]



9 783758 309953