
Der kleine Gastro- und Tischsitten-Knigge ²¹⁰⁰

**Esskultur, im Restaurant, bei
Tisch und das Arbeitsessen**



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| INHALTSVERZEICHNIS | 5 |
| GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE..... | 9 |
| NORMEN, WERTE, TISCHKULTUR | 9 |
| – <i>ein Wandel in unserer Gesellschaft?</i> | 9 |
| VON DEN ‚ALTEN‘ RÖMERN BIS ZU UNS..... | 10 |
| <i>Tafel- und Esskultur</i> | 10 |
| VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE | 12 |
| LITERARISCHE VORSPEISE | 12 |
| <i>Sie sind eingeladen oder laden Sie ein?</i> | 12 |
| TEIL 1 – ESSKULTUR UND STIL BEI TISCH | 15 |
| DAS AUFFINDEN DES RESTAURANT -TISCHES..... | 16 |
| IM RESTAURANT | 16 |
| <i>Tischsitten</i> | 16 |
| <i>Auf dem Weg zum Tisch</i> | 16 |
| DIE PLATZIERUNG | 18 |
| „DARF ICH BITTEN?“ | 18 |
| <i>Aufsuchen des Platzes</i> | 18 |
| <i>Die Tischkarte</i> | 18 |
| <i>Sich hinter die Sitzplätze stellen</i> | 18 |
| <i>Abendtasche</i> | 19 |
| <i>Wann wird sich gesetzt?</i> | 19 |
| <i>Dem Gast beim Hinsetzen helfen</i> | 20 |
| DIE BENUTZUNG DER GEDECKTEILE | 24 |
| „OH SCHRECK, WAS WIRD WOZU BENUTZT?“ | 24 |
| <i>Das Gedeck</i> | 24 |
| <i>Messer, Gabel, Scher und Licht</i> | 24 |
| DIE BESTECKSPRACHE | 27 |
| NONVERBALE KOMMUNIKATION MITHILFE DES BESTECKS..... | 27 |

| | |
|--|-----------|
| <i>Benutzen der Besteckteile</i> | 27 |
| <i>Bestecksprache</i> | 28 |
| <i>Linkshänder</i> | 29 |
| DIE SERVIETTE | 30 |
| DIE ‚GEBROCHENE‘ SERVIETTE | 30 |
| <i>Die Mundserviette</i> | 30 |
| <i>Dekorations-Servietten</i> | 31 |
| <i>Guten Appetit</i> | 32 |
| AUFSTEHEN WÄHREND DES ESSENS | 32 |
| „ICH MUSS MAL ...“ | 32 |
| <i>Aufstehen oder nicht?</i> | 32 |
| UNPASSENDES BEI TISCH | 33 |
| „WARUM RÜLPSET UND FURZET IHR NICHT?“ | 33 |
| „ <i>Hat es Euch nicht geschmecket?</i> “ | 33 |
| <i>Das mobile Telefon</i> | 33 |
| „ <i>Gesundheit!</i> “ | 34 |
| <i>Die Nase pudern oder die Wimpern nachziehen</i> | 35 |
| <i>Peinlichkeiten und Pannen</i> | 36 |
| <i>Die berüchtigte Sauce auf der Kleidung</i> | 36 |
| <i>Rauchen</i> | 37 |
| SUCHT ODER GENUSS? | 37 |
| <i>Rauchen während des Essens</i> | 37 |
| <i>Die Zigarre als Genuss</i> | 38 |
| TEIL 2 – GASTGEBER BEIM GESCHÄFTSSESSEN IM RESTAURANT. 41 | |
| DAS GESCHÄFTSSESSEN | 42 |
| LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN | 42 |
| <i>Nur keine falsche Bescheidenheit</i> | 42 |
| <i>Das Arbeitsessen im Restaurant</i> | 42 |
| WHO IS WHO IM RESTAURANT? | 44 |
| <i>Herr Ober – Frau Ober</i> | 44 |

| | |
|--|-----------|
| DIE MENÜKARTE UND DIE SPEISEKARTE | 45 |
| DIE MENÜKARTE IM BANKETTGESCHÄFT | 45 |
| <i>Vom Gastgeber selbst erstellte Menükarte</i> | <i>45</i> |
| DIE SPEISEKARTE IM ‚À-LA-CARTE-GESCHÄFT‘ | 47 |
| <i>Die Speisekarte.....</i> | <i>47</i> |
| <i>Die Damenkarte – die Gastkarte.....</i> | <i>48</i> |
| <i>Die Getränkekarte.....</i> | <i>48</i> |
| DIE TISCHREDE | 49 |
| „ES BEGAB SICH IM JAHRE DES GRÜNDERS, 1862, ...“ | 49 |
| <i>Der Zeitpunkt der Tischrede</i> | <i>49</i> |
| <i>Die Stegreifrede</i> | <i>50</i> |
| <i>Unterhaltung während des Essens.....</i> | <i>51</i> |
| DER SPEISESERVICE..... | 52 |
| VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT | 52 |
| <i>Bei Tisch</i> | <i>52</i> |
| <i>Knochen und Kerne</i> | <i>54</i> |
| <i>Spaghetti.....</i> | <i>54</i> |
| GETRÄNKE | 58 |
| „FISCH MUSS SCHWIMMEN“ | 58 |
| <i>Gläser im Gedeck</i> | <i>58</i> |
| <i>Die Getränkefolge.....</i> | <i>59</i> |
| DER WEIN | 59 |
| <i>Der Weinservice</i> | <i>59</i> |
| <i>Hat der Wein Korken?.....</i> | <i>60</i> |
| <i>Das erste Getränk</i> | <i>62</i> |
| DER KAFFEE | 65 |
| DAS KAFFEEGETRÄNK NACH DEM ESSEN | 65 |
| <i>Die Speisen sind verzehrt</i> | <i>65</i> |
| DER DIGESTIF | 67 |
| DAS GETRÄNK NACH DEM ESSEN | 67 |
| <i>Digestif-Getränke.....</i> | <i>67</i> |

| | |
|---|-----------|
| DIE REKLAMATION | 69 |
| „DAS SCHMECKT JA WIE EINGESCHLAFENE FÜßE“ | 69 |
| <i>Die Gäste sind wählerischer denn je</i> | 69 |
| <i>Gerechtfertigtes Reklamieren</i> | 69 |
| DAS AUGE ISST MIT | 72 |
| <i>Der schön gedeckte Tisch – jedes Detail zählt!</i> | 72 |
| BEZAHLUNG UND TRINGELD | 73 |
| ES WIRD ZUR KASSE GEBETEN | 73 |
| <i>Die Rechnung</i> | 73 |
| <i>Trinkgeld</i> | 74 |
| DAS AUFHEBEN DER TAFEL | 76 |
| IRGENDWANN IST SCHLUSS | 76 |
| <i>... und jetzt ist irgendwann. Das Beenden des Anlasses</i> | 76 |
| <i>Verlassen des Restaurants</i> | 77 |
| STICHWORTVERZEICHNIS | 78 |
| KNIGGE ALS SYNONYM | 81 |
| <i>Umgang mit Menschen</i> | 81 |

Die Benutzung der Gedeckteile

„Oh Schreck, was wird wozu benutzt?“

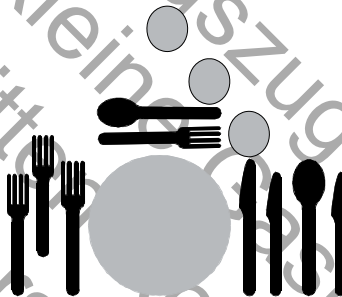
Auch in einem Königshaus lernt man, wie die Affen lernen: indem man die Eltern beobachtet.

*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, Geschirrtile, 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 üblich wurde sie aber erst im 18. Jahrhundert.

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

Teil 1 – Esskultur bei Tisch

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

Wie wird heute vorgegangen? Welches Besteckteil wird wozu benutzt?

- Vor dem Hauptgang und während des Hauptgangs werden die Besteckteile benutzt, die rechts und links neben der Serviette oder neben dem Gedeckteller eingedeckt sind.
- Nach dem Hauptgang werden die 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

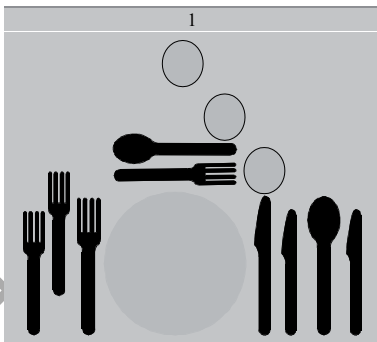
Trinkgläser stehen rechts im Gedeck. Messer und Löffel liegen rechts im Gedeck. Die Dessertbestecke liegen oberhalb des Platztellers und das Brotmesser liegt links auf dem Brotteller.

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

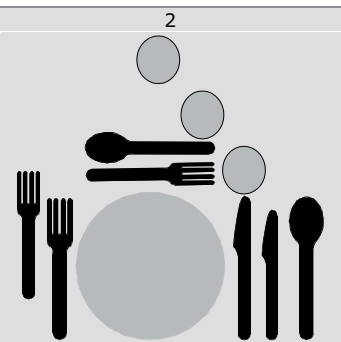
Das am nächsten zum Gedeck stehende Glas wird in der Regel zuerst benutzt.

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.

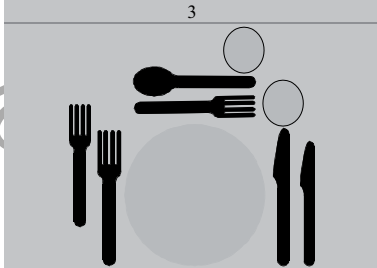
Der Platzteller wird vor dem Kaffeegang ausgehoben (vom Service abgeräumt). Warme Speisen werden auf warmen Tellern angerichtet, kalte Speisen auf kalten Tellern.



Das vollständige Gedeck – mit allen Besteckteilen und Gläsern.



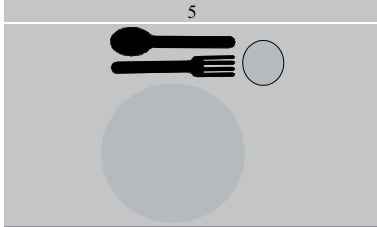
Nach der kalten Vorspeise; zur Suppe



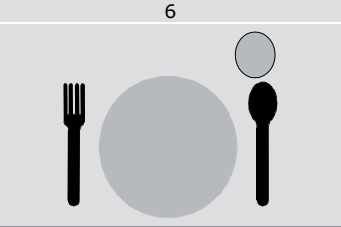
Nach der Suppe; zur warmen Vorspeise



Nach der warmen Vorspeise; zum Hauptgericht



Nach dem Hauptgericht; vor dem Dessert



Zum Dessert. Die Dessertbestecke wurden korrekt nach ‚unten‘ gezogen.

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 Gemüse- oder bei Nudelsuppen.
- Ketchup gehört nicht auf den Tisch und wird nur auf Verlangen gereicht.
- Zu besonderen Gerichten, zum Beispiel einer Wurstplatte, wird Senf im sauberen Senftöpfchen mit Senflöffel gereicht.

Die Bestecksprache

Nonverbale Kommunikation mithilfe des Bestecks

Krieg bis aufs Messer.

*José de Palafox y Melcí, 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.



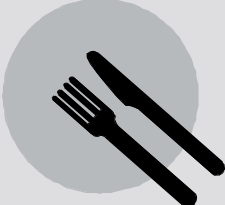
Sollte nur ein Besteckteil, wie bei der Suppe, benötigt werden, bleibt die linke Hand an der Tischkante liegen. Sie liegt, zumindest in Europa, nicht auf dem Schoß.

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 Tischtuch.</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 schließlich 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)**

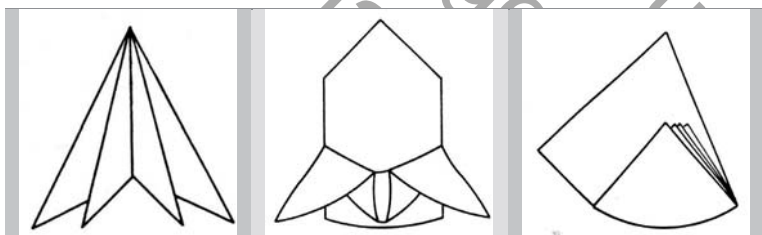
Die Mundserviette

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.

Teil 1 – Esskultur bei Tisch

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 erleben, 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.

Dekorations-Servietten

Servietten, die ausschließlich zur Dekoration dienen, wie zum Beispiel unter Schalen, Vasen, Kerzenhaltern oder in Blumen-Arrangements, oder die sehr schön wirkenden großen Fächer und Säulen als Hintergrund auf kalten Buffets, bleiben unberührt dort stehen.

Guten Appetit

Sobald sich alle Gäste eingefunden und am Esstisch Platz genommen haben, wird gemeinsam mit dem Verzehr begonnen. Manchmal fällt es ganz Hungerigen schwer, sich zu zügeln, bis es losgeht.

Die Mundserviette ist zum Schutz der Kleidung auf dem Schoß ausgelegt. Der Gastgeber oder die Gastgeberin vergewissert sich, dass alles Notwendige auf dem Tisch steht. Dann fordert er/sie auf, mit der Mahlzeit zu beginnen.

Meist wird dabei geäußert: „Guten Appetit.“

Manch ein Zeitgenosse findet diese Aufforderung unpassend. Das mag sicher bei „Guten Hunger“ stimmen. Weshalb?

Glücklicherweise müssen die Wenigsten tatsächlich unter Hunger leiden. Deshalb gilt der gute Appetit als passender. Wem diese Aussage nicht gefällt, kann ausweichen auf: „Lassen Sie es sich munden.“

Übrigens: „Lasst es euch schmecken“ gilt auch als überholt. So bedeutet beispielsweise in der Schweiz ‚schmecken‘ unangenehm riechen. „Es schmeckt“ bedeutet dann nichts Gutes.

Vielleicht kennen Sie aus den Schwäbischen die Aussage „es hat ein Gschmäcke“. Im übertragenen Sinne bedeutet das: „Da stinkt was! Das ist nicht ganz sauber.“

Beim gemeinsamen Essen soll hingegen alles munden, oder?

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 denn aufgestanden werden muss, wird lediglich der Tischpartner kurz informiert zum Beispiel mit:

- „Entschuldigen Sie bitte“
- „Entschuldigung“

Teil 1 – Esskultur bei Tisch

- „Entschuldigen Sie bitte, ich komme sofort wieder“

Der Gast muss hier 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.