

Der kleine Gastro- und Tischsitten- Knigge

2100

überarbeitete
Neuaufgabe!



Esskultur, im Restaurant, bei Tisch und das Arbeitsessen

Horst Hanisch

**Der kleine Gastro- und
Tischsitten-Knigge ²¹⁰⁰**

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

Horst Hanisch

© Auflage 5, 4, 3, 2, 1: 2024, 2019, 2014, 2011, 2006 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: 978-3-7583-1051-5

**Der kleine Gastro- und
Tischsitten-Knigge ²¹⁰⁰**

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



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS5

GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1.

AUFLAGE8

NORMEN, WERTE,
TISCHKULTUR8

– ein Wandel in unserer
Gesellschaft?8

VON DEN ‚ALTEN‘ RÖMERN BIS
ZU UNS10

Tafel- und Esskultur.... 10

VORWORT ZUR AKTUELLEN

5. AUFLAGE.....11

LITERARISCHE VORSPEISE11

Sie sind eingeladen oder
laden Sie ein?11

TEIL 1 – ESSKULTUR UND

STIL BEI TISCH13

DAS AUFFINDEN DES

RESTAURANT -TISCHES.....14

IM RESTAURANT14

Tischsitten14

Das erste Restaurant
und die Französische

Revolution14

Auf dem Weg zum Tisch
.....16

DIE PLATZIERUNG18

„DARF ICH BITTEN?“18

Aufsuchen des Platzes 18

Die Tischkarte.....18

Sich hinter die Sitzplätze
stellen 18

Abendtasche 19

Wann wird sich gesetzt?
..... 19

Dem Gast beim
Hinsetzen helfen 20

**DIE BENUTZUNG DER
GEDECKTEILE 24**

„OH SCHRECK, WAS WIRD
WOZU BENUTZT?“ 24

Das Gedeck 24

Messer, Gabel, Scher
und Licht 24

DIE BESTECKSPRACHE 28

NONVERBALE
KOMMUNIKATION MITHILFE DES
BESTECKS 28

Benutzen der
Besteckteile..... 28

Bestecksprache..... 29

Linkshänder 30

DIE SERVIETTE 31

DIE ‚GEBROCHENE‘ SERVIETTE
..... 31

Die Mundserviette 31

Dekorations-Servietten
..... 32

Tafelaufbauten 32

Guten Appetit 33

**AUFSTEHEN WÄHREND DES
ESSENS..... 34**

„ICH MUSS MAL ...“ 34
Aufstehen oder nicht? 34

UNPASSENDES BEI TISCH 35

„WARUM RÜLPSET UND FURZET
IHR NICHT?“ 35

„Hat es Euch nicht
geschmecket?“ 35

Das mobile Telefon 35

„Gesundheit!“ 36

*Die Nase pudern oder
die Wimpern nachziehen*
..... 37

**PEINLICHKEITEN UND
PANNEN..... 38**

*Die berühmte Sauce
auf der Kleidung* 38

RAUCHEN..... 39

SUCHT ODER GENUSS? 39

Rauchen während des

Essens 39

Die Zigarre als Genuss 40

**TEIL 2 – GASTGEBER BEIM
GESCHÄFTSSESSEN IM**

RESTAURANT 43

DAS GESCHÄFTSSESSEN.... 44

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN
..... 44

*Das Arbeitsessen im
Restaurant* 44

**WHO IS WHO IM RESTAURANT?
..... 45**

Herr Ober – Frau Ober 45

**DIE MENÜKARTE UND DIE
SPEISEKARTE..... 47**

DIE MENÜKARTE IM
BANKETTGESCHÄFT 47

*Vom Gastgeber selbst
erstellte Menükarte...* 47

*Die korrespondierende
Getränkefolge im Menü*
..... 49

DIE SPEISEKARTE IM ‚À-LA-
CARTÉ-GESCHÄFT‘ 51

Die Speisekarte 51

*Die Damenkarte – die
Gastkarte* 51

Die Getränkekarte 52

DIE TISCHREDE..... 53

„ES BEGAB SICH IM JAHRE DES
GRÜNDERS, 1862, ...“ 53

*Der Zeitpunkt der
Tischrede* 53

Die Stegreifrede 54

*Unterhaltung während
des Essens* 54

DER SPEISENSERVICE 56

VON DER VORSPEISE BIS ZUM
DESSERT 56

Bei Tisch 56

Knochen und Kerne.... 58

Fingerbowle..... 58

Inhaltsverzeichnis

GETRÄNKE59

„FISCH MUSS SCHWIMMEN“ .59

Gläser im Gedeck59

Die Getränkefolge60

DER WEIN61

Der Weinservice61

Hat der Wein Korken? 62

Das erste Getränk64

DER KAFFEE66

DAS KAFFEEGETRÄNK NACH

DEM ESSEN66

Die Speisen sind verzehrt

.....66

DER DIGESTIF68

DAS GETRÄNK NACH DEM

ESSEN68

Digestif-Getränke.....68

DIE REKLAMATION70

„DAS SCHMECKT JA WIE
EINGESCHLAFENE FÜßE“70

Die Gäste sind

wählerischer denn je..70

Gerechtfertigtes

Reklamieren..... 71

BEZAHLUNG UND

TRINKGELD 74

ES WIRD ZUR KASSE GEBETEN 74

Die Rechnung..... 74

Trinkgeld..... 75

DAS AUFHEBEN DER TAFEL

..... 77

IRGENDWANN IST SCHLUSS ...

..... 77

... und jetzt ist

irgendwann. Das

Beenden des Anlasses 77

Verlassen des

Restaurants..... 78

STICHWORTVERZEICHNIS 79

KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS

NAMENSGEBER 83

Umgang mit Menschen

..... 83

Adolph Freiherr Knigge

..... 83

Auszug aus
Der kleine Gastro- und
Tischsitten-Knigge 2100
von Horst Hanisch

Vorwort zur aktuellen 5. Auflage

Literarische Vorspeise

*„Wenn jemand aus einem Kuchen oder einer Pastete etwas mit dem Löffel reicht,
so empfangen es auf einem Brotstück oder nimm den dargereichten Löffel und
schütte die Speise auf das Brot, gib dann den Löffel zurück.
Wenn das zum Kosten Herumgereichte zu flüssig ist,
so nimm den Löffel und gib ihn zurück,
nicht ohne ihn vorher an der Serviette abzuwischen.“*

Erasmus von Rotterdam ‚Tischzucht‘
(ca. 1466/69 - 1536)

Sie sind eingeladen oder laden Sie ein?

Das Messer wird mit der rechten Hand geführt, die Gabel mit der linken. Das gilt heute, wobei die Linkshänder mittlerweile glücklicherweise wechseln dürfen.

Die weiter oben bemühten ‚alten‘ Römer durften den Speisesaal nicht zuerst mit dem linken Fuß betreten, denn das galt als Unglück bringend. Diese Regel ist deutlich überholt.

Reiche Römer hatten gleich mehrere Speisesäle, den jeweiligen Jahreszeiten entsprechend angepasst.

Im Frühling und im Herbst wurden die Räume, die nach Osten ausgerichtet waren, bevorzugt; in den anderen Jahreszeiten die, die nach Westen lagen.

Schon damals war genau definiert, wer wo bei Tisch ‚liegen‘ durfte und wer auf einen Stuhl auszuweichen hatte.

Im frühen Mittelalter wurden die ersten Tischregeln eingeführt, sogenannte ‚Tischzuchten‘. Aus einer wurde der Autor Erasmus von Rotterdam zitiert. In den letzten Jahrhunderten hat sich diesbezüglich viel getan.

Angeblieh gibt es in Deutschland etwa 150.000 gastronomische Betriebe mit über einer Million Beschäftigten. Eine unglaubliche Zahl, die rund um Essen und Trinken ihren Lebensunterhalt verdienen.

Unter dem Angebot befindet sich der Ein-Mann-Theken-Betrieb an der Ecke, das Szene-Café in der Altstadt, das 5-Sterne-Restaurant im edlen Hotel bis hin zur Systemgastronomie mit mehreren hundert Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Wahrscheinlichkeit, dass Bürger mit der Gastronomie in Berührung kommen, ist fast 100-prozentig.

Sei es anlässlich einer Firmen-Weihnachtsfeier, einer Urlaubsreise im Zug-Restaurant, auf dem Kreuzfahrtschiff, beim Italiener im Eissalon, in der Kantine im Krankenhaus, beim Traueressen nach einer Beerdigung.

Die Bandbreite ist unermesslich und wohl keiner kann von sich behaupten, in allen möglichen Kategorien und Ausprägungen der Gastronomie jemals gewesen zu sein. Dazu reicht das Leben nicht aus.

Wie soll sich da einer zurechtfinden, wenn es um das Thema Tischsitten geht?

Der vorliegende Ratgeber widmet sich dem modernen Umgang im gastronomischen Umfeld. Das Verhalten als Gast beziehungsweise Gastgeber rund um den Tisch, sei es zu Hause oder im Unternehmen bei einer Feier oder beim Arbeitsessen in der Gastronomie.

Vom vernünftigen Platzieren bis hin zum möglichen Reklamations-Management, vom richtigen Benutzen der Besteckteile, über Getränke und Rauchen bis hin zum Bezahlen und schließlich zum Aufheben der Tafel.

Manchmal ist es nur das Tüpfelchen auf dem i, das den Unterschied ausmacht. In anderen Fällen sind Missgeschicke eher als Peinlichkeiten zu bezeichnen.

Es ist auch kein Geheimnis mehr, dass beruflich tätige Menschen, die sich den aktuellen Zeiten entsprechend richtig verhalten – zum Beispiel bei einem Arbeitsessen – einen leichteren Zugriff zum Erfolg verzeichnen können.

Unabhängig davon mögen die meisten Zeitgenossen zustimmen, dass es ihnen wohler ist, wenn sie bei einer Einladung ‚im festlichen Rahmen‘ wissen, welches Verhalten von ihnen erwartet wird.

Das Wissen darüber entspannt die ganze Angelegenheit und der Anlass kann ohne großen Stress und in angenehmer Atmosphäre genossen werden.

Der Gast muss nicht unbedingt ins Ausland reisen, um Besonderheiten kennenzulernen. So dürfen Sie zum Beispiel den Ober im Kölschen Brauhaus um Himmels willen nicht mit ‚Herr Ober‘ ansprechen! Das ist der Köbes!

Auf den folgenden Seiten wird das Verhalten als Gast oder Gastgeber im gastronomischen Bereich, sei es zu Hause oder im Restaurant betrachtet.

Wer sitzt wo? Welches Besteck wofür? Wohin mit der Serviette? Was stelle ich mit der Fingerbowle an? Wie verhalte ich mich bei Reklamationen?

Diese und viele andere Fragen werden Ihnen in diesem Ratgeber begegnen und selbstverständlich auch die Antworten dazu.

Manch Nachwachsener wird annehmen, dass sich Sitten und Umgangsformen bei Tisch überholt haben und demnach antiquiert sind. Die Hauptsache, der Essende wird ‚satt‘. Nun denn.

Wer das Essen nicht nur als reine Speisenaufnahme (um nicht zu verhungern) betrachtet, sondern als genussvolles und damit lebensbereicherndes Vorgehen ansieht, bevorzugt meist auch das passende ‚Drumherum‘.

Nicht umsonst werden viele Geschäfte bei einem passenden Essen besiegelt.

Weiterhin dient das gemeinsame Zusammensein bei Speise und Trank dem Ausbau der sozialen Kompetenz und ermöglicht die vielfältige Kommunikation.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, dass Sie sich ‚gefahrlos‘ zwischen allen Bestecken bei Tisch bewegen können. Ergänzen Sie Ihr Wissen. Lassen Sie uns beginnen – guten Appetit.

Horst Hanisch

Auszug aus
Der kleine Gastro- und
Tischsitten-Knigge 2100
von Horst Hanisch

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 III., Charles Philip Arthur George, König von Großbritannien
(*1948)

Das Gedeck

Wie einfach wäre es, nur mithilfe der Finger, vielleicht auch mit Stäbchen, zu essen. Aber: Der Gast mag 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 geschnitten.

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 (althochdeutsch ‚gabala‘ für ‚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.

Teil 1 – Esskultur und Stil bei Tisch

Noch später – im 16. und 17. Jahrhundert – wurde sie bei Hofe eingeführt, wobei die katholische Kirche anfangs keine große Begeisterung zeigte: a) Die Gabel 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 am Tellerrand 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.
- Das Messer, das rechts und die Gabel, die links unmittelbar neben dem Gedeckteller liegen, werden zum Hauptgang benutzt.
- Nach dem Hauptgang werden die Besteckteile benutzt, die hinter dem Gedeckteller liegen.
- 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 Bezug auf den Gedeckteller.
- Mit Ausnahme der Suppe, die nur mit dem Suppenlöffel gegessen wird, werden – von einigen Spezialgerichten abgesehen – immer zwei Besteckteile gleichzeitig benutzt.

Aufbau von Gläsern und Besteck

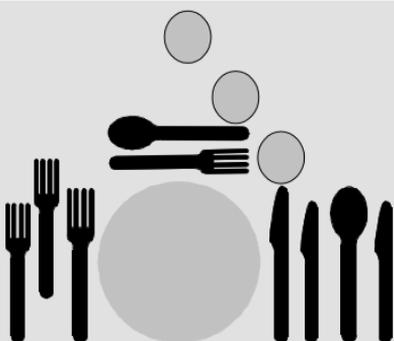
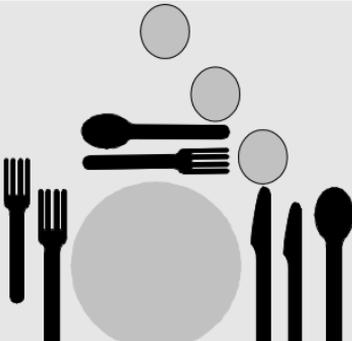
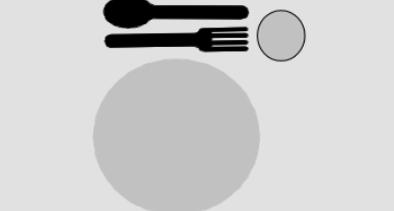
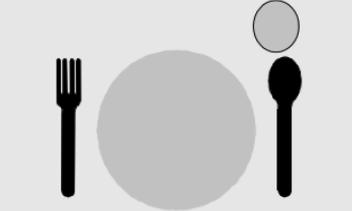
Trinkgläser stehen rechts im Gedeck. Messer und Löffel liegen rechts im Gedeck. Die Dessertbestecke liegen oberhalb des Platztellers und das Brotmesser liegt links auf dem Brotteller.

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 Gedecks, 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.

<p style="text-align: center;">1</p> 	<p style="text-align: center;">2</p> 
<p>Das vollständige Gedeck – mit allen Besteckteilen und Gläsern.</p>	<p>Nach der kalten Vorspeise; zur Suppe</p>
<p style="text-align: center;">3</p> 	<p style="text-align: center;">4</p> 
<p>Nach der Suppe; zur warmen Vorspeise</p>	<p>Nach der warmen Vorspeise; zum Hauptgericht</p>
<p style="text-align: center;">5</p> 	<p style="text-align: center;">6</p> 
<p>Nach dem Hauptgericht; vor dem Dessert</p>	<p>Zum Dessert. Die Dessertbestecke wurden korrekt nach ‚unten‘ gezogen.</p>

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.

Salz war Jahrhunderte lang ausgesprochen schwer zu beschaffen. Deshalb war Salz auch im Preis sehr teuer, angeblich teilweise wertvoller als Gold.

Römische Soldaten wurden zum Teil mit Salz bezahlt. Hiervon leitet sich das Wort Salär ab (lat. ‚salarium‘ für ‚Salzration‘).

Aufgrund des früheren Wertes von Salz (das hauptsächlich zum Konservieren von Speisen verwendet wurde), galt es als unglückbringend, wurde ein Salzgefäß umgeschüttet oder verstreut. Es drohen laut Aberglauben unglaubliche sieben Jahre Unglück. Also vorsichtig mit dem salzigen Gold umgehen.

Im Jahr 2021 wurden weltweit 290 Millionen Tonnen Salz produziert.

Knoblauch

Knoblauch soll angeblich gegen Vampire helfen. Wer will, kann es ausprobieren. Viele Gäste schwören auf den Einsatz von Knoblauch, der den Speisen einen entsprechenden Geschmack verleiht.

Nach dem Genuss von Knoblauch kann es sein, dass der Betreffende noch am nächsten Tag eine unangenehme Duft-Ausdünstung verbreitet.

Geschäftsleute, die am Tag nach einem genussvollen Essen eine Besprechung haben oder ein Meeting leiten, vermeiden, Knoblauch am Vortag zu genießen.

Der verstorbenen Queen Elisabeth II. (1926 – 2022) wird nachgesagt, dass sie kein Knoblauch in ihren Speisen wünschte. Gerücheweise wird kolportiert, dass der komplette britische Hof auf Knoblauchkonsum verzichten musste.

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 mit der rechten Hand geführten 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. Also Messer und Gabel oder Löffel und Gabel.

Es gibt nur wenige Ausnahmen, bei denen Spezialbestecke oder nur ein Besteckteil 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. Es wird sich nicht etwa mit dem Kopf weit über den Teller gebeugt, um so der Speise näher zu kommen. Es ist zwar richtig, dass so der Weg vom Teller zum Mund 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 Getränk 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.</p> <p>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 abgeräumt. Unbenutzte Besteckteile bleiben nicht etwa 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 möchten? 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 eines Tisches 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 vom hilfsbereiten Gast 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 hiesiger 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 Eyquem de Montaigne, frz. Philosoph
(1533 - 1592)

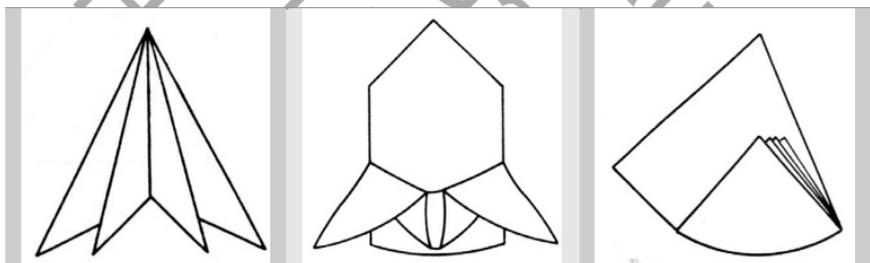
Die Mundserviette

Die kunstvoll geformte – in der Fachsprache gebrochene Serviette (der ‚Knick‘ im zusammengelegten Tischtuch heißt ‚Bruch‘) – 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 ‚Fest-raumes‘ 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.

Letzteres 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 das Vorgehen 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.

Tafelaufbauten

Auf der schön eingedeckten Tafel sind die Gestecke zentimetergenau ausgerichtet, im gleichen Abstand nebeneinander und gegenüber. Die kunstvoll geformte Serviette und der/die Kerzenständer optimieren das harmonische Gesamtbild.

Früher standen prunkvolle Tafelaufsätze auf der Mittellinie der Tafel. Kunstvolle Darstellungen von Obst, Schiffen, Figuren, Tieren, meist aus Porzellan oder Silber sollten den eigenen Reichtum darstellen und die Gäste beeindrucken.

Teil 1 – Esskultur und Stil bei Tisch

Es gab auch feingearbeiteten Tischschmuck aus Zucker oder Glas. Diese fantastischen Kunstwerke wurden auch ‚trompe l’oeil‘ genannt (optische Täuschung, Täuschen des Auges). Die fein ausgearbeiteten, farbigen Obststücke sahen täuschend echt aus.

Später wurden sogenannte Jardinières (frz. ‚Gärtnerin‘), längliche Blumenschalen, zur Aufnahme prachtvoller Blumengestecke bevorzugt.

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 Gäste 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 dem 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 von Knigge, dt. Jurist und Satiriker
(1752 - 1796)*

Aufstehen oder nicht?

Grundsätzlich soll vermieden werden, während der gemeinsamen Mahlzeit aufzustehen. Sollte es wirklich unumgänglich sein, wird eine Pause in der Gängfolge 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“
- „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 eine Weile allein 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.

Unpassendes bei Tisch

„Warum rülpsset und furzet Ihr nicht?“

*„Junge Leute meinen oft natürlich zu sein,
wenn es ihnen in Wahrheit an Anstand und guter Erziehung fehlt.“*

*François de la Rochefoucauld, frz. Schriftsteller
(1613 - 1680)*

„Hat es Euch nicht geschmecket?“

„Hat es Euch nicht geschmecket?“, so soll Martin Luther (1483 – 1546) gefragt haben. Davor stellte er eine andere Frage, nämlich: „Warum rülpsset und furzet Ihr nicht?“

Was vor 500 Jahren noch üblich war, nämlich deutliche körperliche Geräusche von sich zu geben, ist heute – zumindest in hiesiger Kultur – nicht mehr üblich.

Im Gegenteil: Es gilt als ausgesprochen unhöflich, bei Tisch zu schmatzen, schlürfen, rülpsen und Vergleichbares verlauten zu lassen. Es wird möglichst ‚gesittet‘ und geräuscharm gegessen und getrunken.

Mit dem Trinkhalm den Rest des Getränks zwischen den Eiswürfeln aus einem Cocktailglas saugen, kann ebenso ein unerwünschtes blubberndes Geräusch erzeugen.

Sie riskieren, dass Ihre Nachbarn mit hochgezogener Augenbraue und tadelndes Blickes auf Sie schauen.

In China hingegen ist es üblich – wird erwartet und praktiziert – durch lautes Schmatzen und andere Geräusche hörbar zu machen, wie gut es mundet. Das ist ein Kompliment für die Gastgeber.

Auch wird dort nie ganz aufgeessen, da gezeigt werden soll, dass alles im Überfluss angeboten wurde.

So gelten bei Tisch einige weitere Verhaltensmuster als unangebracht, nämlich all jene, die die anderen Gäste bei Tisch stören könnten. Dazu gehört auch der Umgang mit dem Smartphone.

Das mobile Telefon

Bekanntlich ist die Digitalisierung so weit fortgeschritten, dass der Mensch ohne die vielfältigen Möglichkeiten, die ihm das Internet anbietet, kaum noch leben kann.

So verwundert es auch nicht, wenn während eines Restaurantbesuchs immer mal wieder die Konversation unterbrochen wird, um eine eingehende Nachricht zu checken oder einen Anruf entgegenzunehmen.

Was hat Priorität? Ist der Anrufer wichtiger als die Person, die mit am Tisch sitzt?

Falls Sie der Technik Priorität geben, gelten folgende Tipps als angemessen.

Es gilt als sehr unfein, das Smartphone bei Tisch klingeln zu lassen. Stattdessen das Smartphone so einstellen, sodass es optische Signale gibt (blinkt oder leuchtet) oder vibriert.

Sollten Sie einen für Sie dringenden Anruf erwarten (unter der Berücksichtigung, eine damit vor Ort stattfindende Kommunikation zu stören), weisen Sie im Voraus darauf hin, dass ein Smartphone-Anruf erwartet wird.

Wenn sich der Anruf wirklich nicht vermeiden lässt, verlassen Sie den Raum. Freunde beziehungsweise Geschäftspartner informieren, wenn ein Anruf nicht erwünscht ist.

Sollte das Smartphone eingeschaltet sein und Sie von einem Anruf überrascht werden, haben Sie immer noch die Möglichkeit das Smartphone direkt auszuschalten.

Sollten Sie aber auf den Anruf reagieren wollen, verhalten Sie sich so:

- Nicht bei Tisch sitzen bleiben, sondern aufstehen und in den Vorraum gehen, wo Sie andere Gäste mit Ihrem Gespräch nicht stören.
- Das Thema nicht diskutieren, auch nicht im Flüsterton. Es gibt keine Geheimnisse den anderen Anwesenden gegenüber (ansonsten gehört das Telefongespräch schon gar nicht hierher)!
- Wenn denn ein Anruf in eine Gesellschaft platzt, um einen späteren Anruf bitten.
 - Die Anwesenden um Entschuldigung bitten.
 - Nach Gesprächsende, die Anwesenden freudig erregt über den Gesprächsinhalt informieren. Nein!

„Gesundheit!“

Es kribbelt Sie in Ihrer Nase: Sie merken, gleich müssen Sie niesen? Nur keine Panik! Wenden Sie sich von Ihrem Tischpartner ab. Tischpartner (Tischdame und Tischherr) sind immer die Personen, die paarweise nebeneinandersitzen. Der Nachbar zur anderen Seite ist der ‚Tischnachbar‘.

Versuchen Sie, so geräuscharm wie möglich zu niesen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Taschentuch. Niesen Sie in Ihre linke Hand!

Die rechte Hand ist die Grußhand und sollte deswegen nicht als ‚Niesschutz‘ verwendet werden.

Gegebenenfalls entschuldigen Sie sich kurz mit einem dezent gemurmelten „Entschuldigung“.

Die anderen Gäste wünschen Ihnen keineswegs „Gesundheit“. Dieser höflich gemeinte Wunsch ist überholt, zeigt er doch, dass a) Ihr Niesen wahrgenommen wurde, und b) Sie offensichtlich als ‚krank‘ angesehen werden (da sonst keine Gesundheit gewünscht werden müsste).

In heutiger Zeit ist es offensichtlich nicht erwünscht, als ‚krank‘ angesehen zu werden.

Von den Mitmenschen wird erwartet, dass sie top fit sind und auf eine strahlende Gesundheit blicken können. Die Regel, sich nicht Gesundheit zu wünschen, gilt im geschäftlichen Bereich genauso wie im privaten Umfeld.

Teil 1 – Esskultur und Stil bei Tisch

Natürlich ist es im privaten Bereich möglich, von der Regel abzuweichen und sich nach wie vor Gesundheit zu wünschen. Oder wenn jemand unüberhörbar mehrmals hintereinander niesen muss, darf auf die frühere Vorgehensweise zurückgegriffen werden.

Benutzen Sie immer die linke Hand, wenn Sie niesen oder auch husten müssen. Sie kommen dann nicht in Verlegenheit, Ihrem Gegenüber die (rechte) Hand zu reichen, auch wenn Sie gerade einen Hustenanfall hatten.

Einige Menschen bevorzugen es, in die linke Armbeuge zu niesen oder zu husten.

Sollte Sie Ihr Gegenüber so langweilen, dass Sie gähnen müssen, wird auch hier wieder die linke Hand schützend vor den Mund gehalten.

Schnäuzen bei Tisch gilt als ganz unangebracht. Dazu stehen Sie auf und verlassen kurzfristig den Tisch. Wenn Sie merken, dass Sie unter einem Hustenanfall und Niesenanfall leiden, ist auch ein kurzzeitiges Entfernen vom Tisch vorzuziehen.

Die Nase pudern oder die Wimpern nachziehen

Kaum jemand wird sich heute noch ‚die Nase pudern‘, auch wenn diese Redewendung – fälschlicherweise – hin und wieder benutzt wird. Sie wurde von einer Frau angewendet, wenn sie die Toilettenräume aufsuchen wollte.

Pudern, Lidschatten nachziehen, Lippen schminken oder sonstige Korrekturen werden bei Tisch üblicherweise nicht vorgenommen. Kleine Nachbesserungen sind bei Tisch zwar erlaubt, werden in der Praxis aber kaum umgesetzt.

Wenn Sie Ihr Make-up auffrischen möchten, begeben Sie sich in die dafür vorgesehenen Räumlichkeiten. Am besten schon, bevor Sie Platz genommen haben.

Auch das Stochern in Zahnzwischenräumen wirkt bei Tisch unhygienisch und unappetitlich. Scheint es wirklich nötig zu sein, halten Sie die linke Hand schützend vor den Mund und entfernen mit dem Zahnstocher in der rechten Hand die Essensreste.

Der kleine Gastro- und Tischsitten-Knigge 2100

Kulinarische Vorspeise

Der vorliegende Ratgeber widmet sich dem modernen Umgang im gastronomischen Umfeld. Das Verhalten als Gast beziehungsweise Gastgeber rund um den Tisch, sei es zu Hause oder im Unternehmen bei einer Feier oder beim Arbeitsessen in der Gastronomie.

Manchmal ist es nur das Tüpfelchen auf dem i, das den Unterschied ausmacht. In anderen Fällen sind Missgeschicke eher als Peinlichkeiten zu bezeichnen.

Es ist auch kein Geheimnis mehr, dass beruflich tätige Menschen, die sich den aktuellen Zeiten entsprechend richtig verhalten – zum Beispiel bei einem Arbeitsessen – einen leichteren Zugriff zum Erfolg verzeichnen können.

Der Gast muss nicht unbedingt ins Ausland reisen, um Besonderheiten kennenzulernen. So dürfen Sie zum Beispiel den Ober im kölschen Brauhaus um Himmels willen nicht mit ‚Herr Ober‘ ansprechen! Das ist der Köbes!

Im noblen Restaurant kann es schon mal ganz schön ‚gesittet‘ zugehen, so dass manch einer in leichte Verlegenheit gerät. Wer sitzt wo? Welches Besteck wofür? Wohin mit der Serviette? Was stelle ich mit der Fingerbowl an? Wie wird beim Probeschluck vorgegangen? Wie verhalte ich mich bei Reklamationen und bei der Bezahlung?

Wer das Essen nicht nur als reine Speisenaufnahme (um nicht zu verhungern) betrachtet, sondern als genussvolles und damit lebensbereicherndes Vorgehen ansieht, bevorzugt meist auch das passende ‚Drumherum‘.

Nun denn, einen angenehmen Aufenthalt und ein harmonisches Zusammensein ohne Stress und einen guten Appetit!

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 310515