

Anna von Oettinger

Pocket Guide
**GENTLEMEN'S
GUESTS**

Der perfekte Gastgeber



Autorin: Anna von Oettinger
Pocket Guide – Gentlemen's Guests
Berlin: Gentlemen's Digest Ltd. & Co. KG, 2005

© Gentlemen's Digest Ltd. & Co. KG, Berlin.
Alle Rechte vorbehalten. All rights reserved.

Satz und Layout: Gentlemen's Digest

Alle hier vorliegenden Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Verbreitung und Übersetzung ist nicht gestattet.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Der Nachdruck, auch auszugsweise, ist verboten und wird als Rechtsverletzung strafrechtlich und zivilrechtlich verfolgt.

1. Auflage 2005

Anna von Oettinger

**Pocket Guide
Gentlemen's Guests**

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| EINS Die Einladung | 5 |
| Stil | 5 |
| Abkürzungen | 6 |
| | |
| ZWEI Feiern! Aber wie? | 7 |
| Brunch | 7 |
| Cocktail-Party | 8 |
| Diner | 10 |
| Empfang am Vormittag | 12 |
| Empfang am Nachmittag | 14 |
| Fünfuhr Tee | 16 |
| | |
| DREI Was perfekte Gastgeber... | 18 |
| | |
| VIER Frequently Asked Questions | 21 |
| Blumen als Gastgeschenk – wann, wer, wie und wem? | 21 |
| Wer wird wie und wem vorgestellt? | 22 |
| Welche Aperitifs kann ich reichen? | 23 |
| Wie verhalte ich mich als Gastgeber, wenn das Telefon beim Abendessen klingelt? | 25 |
| Wie verhalte ich mich Gästen gegenüber, die nicht gehen wollen? | 25 |
| Was muss ich im Umgang mit der Serviette beachten? | 25 |

FÜNF Nützliche Adressen **27**

SECHS Glossar **28**

EINS

Die Einladung

Stil

- Wie** Die telefonische Einladung ist unter Freunden Standard; eine Einladung per eMail kann bei einem formlosen Zusammenkommen unter Freunden verschickt werden. Wird allerdings etwas Besonderes gefeiert, wird eine schriftliche und frühzeitige Einladung dem Anlass gerechter.
- Was** Verschicken Sie eine Einladung auf Papier, das dem Anlass entspricht. Bei einem ganz Besonderen bietet sich handgeschöpftes Papier an, das z.B. mit einem Goldstift (ansonsten mit einem Füllfederhalter) beschriftet wird.
- Wann** Je nach Anlass (siehe Kapitel 2). Drei Wochen vorher ist jedoch ein optimaler Zeitraum.
- Tipp** Bitten Sie um Zusage. Das erspart lästiges Nachtelefonieren, wenn Sie wissen wollen, wie viele Gäste kommen.

Abkürzungen

| | |
|-----------------|--|
| R.s.v.p. | Répondez, s'il vous plaît Der Gastgeber bittet um Rückantwort. |
| U.A.w.g. | Um Antwort wird gebeten s.o. |
| p.m. | pour memoire Erinnert an eine bereits zugesagte Einladung. |
| s.t. | sine tempore Bitte auf die Minute pünktlich sein (z.B. bei Konferenzen). |
| c.t. | cum tempore Man kann bis zu 15 Minuten später eintreffen. |

Black tie | Cravatte noire

Dame: Abendkleid, Herr: Smoking.

White tie | Cravatte blanche

Dame: Abendkleid, Herr: Frack.

Habit noir

Wahl zwischen Smoking oder Frack.

Business casual

Dame: Kostüm, Herr: Anzug

ZWEI

Feiern! Aber wie?

Brunch

Brunchen, das ist gemütlich frühstücken und mittagessen zugleich: Breakfast und Lunch. Es ist die ideale Erfindung für alle Langschläfer, denen es für ein Frühstück schon zu spät und für ein Mittagessen noch zu früh ist.

- Beginn** Nicht vor 11 Uhr und nicht nach 12 Uhr.
- Dauer** 3 - 4 Stunden, d.h. Ende ist spätestens 16 Uhr.
- Come | Go** Die Gäste treffen zwischen 11 Uhr und 12 Uhr nacheinander ein.
- Eat & Drink** Kalte und warme, herzhafte und süße Gerichte. Nicht fehlen sollten Gemüsesäfte, Kaffee, Kakao, eine klare Gemüsebrühe.

Cocktail-Party

Cocktail-Party – ideal für jeden, der gerne auf unkomplizierte Art Gäste empfängt und/oder seine Einladungsschulden bequem auf einmal einlöst.

- Must-have** Drinks und ein paar Häppchen.
- Einladung** - handschriftlich oder gedruckt (Freunde und Kollegen mündlich)
- Versand: ca. 8- 14 Tage vorher
- Antwort** ... nur, wenn ausdrücklich darum gebeten wird.
Es ist erlaubt, den Gastgeber zu fragen, ob man noch jemanden mitbringen darf. Allerdings sollten mitgebrachte Gäste in etwa zum Kreis der übrigen Eingeladenen passen.
- Beginn** Zwischen 17.30 Uhr und 18.30 Uhr, d.h. in der Zeit zwischen Büro und Abendessen.
- Dauer** ca. 2 Stunden, d.h. gegen 20 Uhr ist Ende.
- Come |Go** Die Gäste erscheinen und gehen nach eigenem Gusto zwischen 17.30 Uhr (bzw. 18.30 Uhr) und 20 Uhr. Ein Gast bleibt mindestens 20 Minuten.

- Dresscode** Damen: Cocktailkleid, Herren: Anzug. Falls Sie berufstätig sind, gilt: Umziehen ist überflüssig. In diesem Fall reicht es für die Damen aus, das Business-Outfit durch etwas Glitzerndes um Hals oder Handgelenke zu verändern.
- Ablauf** »Cocktailparty« bedeutet ständige Bewegung: man begrüßt als erstes den Gastgeber und mischt sich dann unter die anderen Gäste. Wichtig: man wechselt nicht nur Worte, sondern auch immer wieder den Gesprächspartner. Der Gastgeber überlässt den Gast sich selbst.
- Dont's** Hinsetzen, sowie sich mit einer Person oder in einer Gruppe festreden.
- Dankeschön** ...wird nicht erwartet, ist aber freundlich. Anruf genügt!

**Unbedingt
bereitstellen:**

Flaschenöffner und
Korkenzieher, genügend
Gläser, Aschenbecher
und Mülleimer,
Kleiderständer und -
bügel, Vasen,
Gästehandtücher.

Diner

Der Anlass für ein Diner sind gesellschaftliche Verpflichtungen wie z.B. Jubiläen, große Familienfeste wie Taufe, Konfirmation, Verlobung, Hochzeit und Silberhochzeit; eine Promotion und andere Examina.

Bei weniger als zehn Gästen wird streng genommen nicht von einem Diner, sondern von einem Abendessen gesprochen.

| | |
|------------------|--|
| Must-have | Personal (Garderobe, Küche, Service) ¹ , Tischordnung. |
| Location | Zu Hause (falls Empfangsraum, Speisesaal mit Tischen für mindestens zwölf Personen, Salon für den Aufenthalt nach dem Essen vorhanden). Ansonsten. Hotel, Restaurant oder Privatclub. |
| Einladung | - handschriftlich oder gedruckt - Versand: 14 - 21 Tage vorher - Anlass, Ort und Beginn angeben |
| Antwort | Sofort. Eine Zu- oder Absage gilt als bindend. |
| Beginn | Zwischen 20 und 21 Uhr. |

¹ Faustregel: Man benötigt einen Diener pro 6 - 8 Gäste.

| | |
|-------------------|--|
| Dauer | Bis spätestens 24 Uhr. |
| Come Go | siehe oben (Beginn und Dauer). |
| Ablauf | Gäste werden an der Tür vom Personal in Empfang genommen, begrüßen den Gastgeber und bekommen einen Aperitif. Bei ihm wartet man, bis sich alle Gäste versammelt haben. Gibt er ein Zeichen, führen die Herren ihre Dame zu Tisch. Nach dem Essen ist es wieder er, der die Tafel aufhebt, und die Gesellschaft zieht in umgekehrter Reihenfolge wie beim Hereinkommen in das Empfangszimmer oder in einen Salon. Die Tür zum Speisezimmer wird verschlossen, damit das Personal abräumen kann. Man kann Sitz- oder Stehgruppen bilden. Es ist üblich, jetzt den (Tisch-)Gesprächspartner zu wechseln. |
| Digestif | Espresso, Cognac, Portwein, Liköre. Und: Zigarren |
| Don't | Zuspätkommen |
| Dankeschön | Am nächsten Tag mit Blumen und Karte. Gute Freunde bedanken sich telefonisch oder mündlich. |

Empfang am Vormittag

Ein Empfang wird für viele Gäste zu einem besonderen privaten oder geschäftlichen Anlass gegeben. Im Gegensatz zu einem Empfang am Nachmittag ist er zeitlich begrenzt und damit weniger privat.

Location Zuhause (geräumiges Wohnzimmer oder zwei ineinander gehende Räume). Restaurant, Hotel oder Clubhaus.

Einladung - handschriftlich oder gedruckt
- Versand: 14 - 21 Tage vorher
- Anlass, Ort sowie Beginn und Ende angeben

Antwort ... nur, falls eine Zu- bzw. Absage erbeten ist.

Beginn Gegen 11 Uhr (an jedem Wochentag).

Dauer ca. 2 Stunden.

Come | Go Der Gast erscheint nach eigenem Belieben während des angegebenen Zeitraums und hält sich zwischen zehn Minuten und einer halben Stunde auf. Freunde oder Familie können länger bleiben. Der letzte Gast verabschiedet sich

spätestens eine halbe Stunde nach der angegebenen Schlusszeit.

Dresscode Damen: festliche Tageskleidung (Kostüm, Hut erlaubt), Herren: dunkler Anzug, falls keine offiziellere Kleidung verlangt.

Eat & Drink Canapées, Champagner, Champagnercocktails, Sherry, Fruchtsäfte, Mineralwasser - also keine starken alkoholischen Getränke. Die Getränke werden in der Küche in Gläser gegossen und vom Personal auf einem Tablett angeboten. Auf dieses stellen sie auch ihre leeren Gläser wieder ab, d.h. ein Tablett mit vollen Gläsern geht in den Raum und kommt mit leeren wieder in die Küche.

Ablauf Der Gast gratuliert dem Gastgeber, der bei einem kleineren Kreis selber die Tür öffnet. Bei einem größeren Empfang ist eine Service-Person beim Ablegen der Garderobe behilflich und führt zum Gastgeber. Der Gast bekommt dann etwas zu Trinken angeboten und mischt sich unter die Gäste.

Dankeschön Jeder Gastgeber freut sich am nächsten Tag über einen Anruf.

Empfang am Nachmittag

Der Empfang am Nachmittag - die feierliche und formelle Art der Einladung am Tagesende. Die Anlässe sind die gleichen wie für den Empfang am Vormittag.

Location Zuhause (geräumiges Wohnzimmer oder zwei ineinander gehende Räume). Restaurant, Hotel oder Clubhaus. Es sollten mehr Gäste eingeladen werden, als die Location fasst, denn es erscheinen nicht alle Gäste zur gleichen Zeit und verbleiben die ganze Empfangszeit.

Einladung

- handschriftlich oder gedruckt
- Versand: ca. 14 Tage vorher
- Anlass, Dresscode, Ort, Beginn, Ende angeben

Antwort Sofort und schriftlich. Telefonisch kann man nur dann antworten, wenn auf der Einladung eine Telefonnummer angegeben ist.

Beginn Ab 17.30 Uhr, jedoch nicht später als 19 Uhr.

Dauer 2 - 3 Stunden

-
- Come | Go** siehe unten (Ablauf)
- Dresscode** Falls keine Angabe auf Einladung: Damen wählen Cocktail- oder kleines Abendkleid, Herren den dunklen Anzug.
- Ablauf** ... ohne Büffet
Der Gast erscheint nach eigenem Belieben während den angegebenen Zeiten, gratuliert, überreicht sein Geschenk, trinkt einen Schluck, wechselt ein paar Worte mit anderen Gästen und verabschiedet sich nach ca. 20 Minuten.
- ... mit Büffet
Der Gast kommt nicht mehr als 20 oder 30 Minuten später als angegeben. Er darf jedoch solange bleiben, bis sich der Festgast oder die älteren Gäste verabschiedet haben.
- Dankeschön** siehe Empfang am Vormittag.

Fünfuhr Tee

Die kontinentale Version des Five o'clock tea ist eine gesellschaftliche Institution. Anlass kann jede Form der Geselligkeit sein, die an einem Nachmittag stattfinden kann, aber auch gesellschaftliche Pflichteinladungen, ihre Erwidern, Clubtreffen oder Geburtstag.

Must-have Tisch oder Teewagen mit allem Zubehör (Teetassen, Zuckertopf, Sahnekanne, Teller mit Zitronenschnitzen, Kuchenteller, Gebäck | Petit Fours | Konfekt)

Einladung - handschriftlich oder gedruckt
- Versand: 8 -14 Tage vorher

Beginn 17 Uhr

Dauer 1,5 Stunden

Come | Go Pünktliches Erscheinen ist Pflicht. Es wird erwartet, dass sich der letzte Gast um 18.30 Uhr verabschiedet hat.

Dresscode Damen tragen sogenannte Nachmittagskleider oder Kostüme, Herren (falls eingeladen) Anzug.

Ablauf Die Gastgeberin steht neben dem Teewagen, schenkt den Gästen Tee ein und bietet Gebäck an. Der Gast begibt sich dann an einen der Tische oder zu einer Sitzgruppe, wo ein Beisetz Tisch neben jedem Sessel stehen muss. Tische brauchen also nicht gedeckt zu sein.

Tipp Es kann gegen 18 Uhr noch ein Drink angeboten werden – auch im Hinblick auf abholende Lebens- bzw. Ehepartner.

Dankeschön Man braucht sich nicht schriftlich zu bedanken, aber über einen Anruf am nächsten Tag freut sich die Gastgeberin.

DREI

Was perfekte Gastgeber...

...zum Anlass nehmen

- ζ **Januar**
Käseabend mit Eiswein

- ζ **Februar**
Chinesisches Neujahr

- ζ **April**
Spargelessen²
Tanz in den Mai

- ζ **Mai**
Pfingst-Cocktail

- ζ **Juni**
Midsommer (Wochenende nach Sonnenwende)³
Matjes-Essen

² Die offizielle Spargelzeit ist vom 17. April bis 24. Juni. Dazu gereicht werden kräftige Weißweine wie Riesling, Grauburgunder, Chardonnay.

³ Nicht fehlen dürfen eisgekühlter Aquavit und Matjes.

- ζ **Juli**
American Party (Unabhängigkeitstag | 04. Juli)
Französischer Abend (Nationalfeiertag | 14. Juli)
- ζ **August**
Poolparty | Grillabend
- ζ **September**
Federweißer⁴ & Zwiebelkuchen
Miesmuschel-Essen⁵
Champagner-Déjeuner mit Austern
- ζ **Oktober**
Oktoberfest | Brotzeit
Halloween (31. Oktober)
Grünkohl mit Pinkel
- ζ **November**
Martinsgans (11. November)
Le Beaujolais Nouveau est arrivé! (3. Donnerstag)
- ζ **Dezember**
Weihnachtsessen
Kaminabend

⁴ Man rechnet mit 1 Liter pro Person

⁵ Muschelzeit ist von September bis März

...vor der Feier tun

- ζ 15 Minuten vor Beginn fertig sein
- ζ Kerzen anzünden und Musik erklingen lassen

...nach der Feier tun

- ζ sich ein Gläschen Champagner gönnen
- ζ wertvolle Informationen zusammen tragen;
z.B. welcher Gast...
 - nur halbtrockene Weine mag
 - Vegetarier ist
 - keinen Knoblauch mag
 - allergisch auf Meeresfrüchte reagiert

VIER

Frequently Asked Questions

Blumen als Gastgeschenk – wann, wer, wie und wem?

Wann

Die Regel besagt, dass man nur dann Blumen mitbringt, wenn es sich um eine Einladung zum Abendessen handelt. Man kann den Strauß mitbringen, oder am Tag zuvor oder danach mit einer Visitenkarte oder Grußkarte ins Gastgeberhaus schicken lassen.

Keine Blumen zum...

- Antrittsbesuch
- Cocktail
- Diner
- Empfang
- Kondolenzbesuch

...oder als Ehrengast.

Wer

Falls Sie als Paar eingeladen sind, überreicht der Herr den Strauß. Blumen werden übrigens mit beiden Händen entgegen genommen.

Wie Ohne Papier, das unauffällig abgelegt wird.

Wem Empfänger ist die „Hausfrau“, die die Blumen gleich versorgt oder versorgen lässt. Der Strauß sollte nicht in der Küche verbleiben.

Heutzutage können Sie auch einem männlichen Gastgeber Blumen mitbringen - vorausgesetzt, dass er Blumen mag.

Wer wird wie und wem vorgestellt?

- der Herr wird der Dame vorgestellt
- der Jüngere dem Älteren
- der Rangniedrige dem Ranghöheren
- der Ankömmling den Anwesenden
- der Azubi der Mitarbeiterin
- die Mitarbeiterin dem Vorgesetzten
- der ausländische Gast dem "Inländer"
- der einzelne Besucher der Gruppe

Welche Aperitifs kann ich reichen?

Gruppe 1 unvermischt und ungekühlt

- Würz- oder Kräuterweine
- trockener Sherry
- weißer, herber Portwein
- Campari
- Wermut

Gruppe 2 verlängert (mit Soda, Tonic oder Ginger Ale) und gekühlt

- Campari
- Wermut
- Dubonnet

Gruppe 3 Champagner, Weine

- Sherry
- Portwein
- einfacher, junger Weißwein

Generell gilt: Trinken Sie, worauf Sie Lust haben. Ein kühles Pils zum Einstieg ist mittlerweile in fast allen großen Häusern üblich.

Was muss ich bei der Tischordnung beachten?

Privat spielt die Tischordnung keine große Rolle, bei offiziellen Einladungen bestimmt das Protokoll. Grundsätzlich gilt in Deutschland: je näher man dem Gastgeber sitzt, desto höher der gesellschaftliche Rang. Ehepartner haben dabei den gleichen Rang inne.

- **Der Ranghöchste Gast** sitzt **links** neben **der Dame des Hauses** (im Ausland sitzt er rechts!)
- **Rechts** von der Dame sitzt **der zweitranghöchste Herr**
- **Die Ranghöchste Dame** sitzt **rechts** vom **Herr des Hauses**
- **Links** neben dem Hausherrn sitzt **die zweitranghöchste Dame**
- Von nun an ergibt sich die Reihenfolge aus der Wertschätzung der Gäste, wobei zu beachten sei:
 - ζ Alter vor Jugend
 - ζ ausländische Gäste vor inländischen Gästen
 - ζ Kinder schließen Lücken am Tisch

Künstler sind eine Ausnahme und können einen höheren Rang einnehmen als nach der klassischen Sitzordnung.

Wie verhalte ich mich als Gastgeber, wenn das Telefon beim Abendessen klingelt?

Sie nehmen ab und erklären, dass der Anrufer in eine Gesellschaft geraten sei und fragen, wann Sie zurückrufen können. Unhöflich ist es, sich auf ein langes, unwichtiges Gespräch einzulassen. Nicht unhöflich ist es dagegen bei einem wichtigen Gespräch sich zu entschuldigen und seine Gäste zu bitten, weiter zu essen.

Wie verhalte ich mich Gästen gegenüber, die nicht gehen wollen?

Gastgeber dürfen höflich und unmissverständlich das Ende der Zusammenkunft verkünden.

Gäste dürfen länger als üblich bleiben, wenn der Gastgeber ausdrücklich und ehrlich dazu auffordert.

Was muss ich im Umgang mit der Serviette beachten?

Vor dem Essen ... dürfen aufgestellte Servietten umgelegt werden.

... wird die Serviette zu einem Drittel gefaltet auf den Schoß gelegt. Falls Sie ein Menu bestellt haben, legen Sie die

Serviette erst auf den Schoß, wenn der erste Gang serviert wird.

Während des Essens ... nutzen bevor Sie trinken.

Wer kurz aufstehen muss, legt die Serviette locker zusammen, links neben den Teller. Übrigens wird die Serviette in diesem Fall nur in den USA auf den Stuhl gelegt.

Nach dem Essen ... locker zusammengelegt links neben den Teller. Dies gilt auch für Paperservietten!

Zwischenfall Sollte der Stoff während des Essens versehentlich auf den Boden fallen, bitten Sie das Personal, Ihnen eine neue zu geben. Nicht aufheben!

F Ü N F

Nützliche Adressen

Feinkost-Services mit Internet-Bestellmöglichkeit

Bos Food GmbH

Grünstraße 24c

40667 Meerbusch

Telefon 02132-139-0

Telefax 02132-139-100

www.bos-food.de



Köser Delikatessen-

Versand

Postfach 29 02 53

27532 Bremerhaven

Telefon 0471 - 97 97 20 (24 Std.)

Telefax 0471 - 97 97 21 (24 Std.)

www.koeser.com



Butler-Service

“Ihr Butler”

Riesaer Straße 46

01129 Dresden

Telefon 0351 - 88 94 610

www.ihr-butler.com



SECHS

Glossar

A

Aperitif

Der Aperitif ist ein Getränk vor dem Essen: er ist appetitanregend. Die Briten schätzen, dass er etwas gesprächig macht...

Definition: trockene oder halbtrockene, immer klare alkoholische Getränke mit höchstens 7 cl Inhalt, höchstens 5 Ingredienzien.

Wann: vor Mittag- und Abendessen

Wie: ½ bis 1 Std. Unterhaltung + ein bis zwei Gläschen + salzige Knabbereien.

Tipp: Speisen, die zum Aperitif gereicht werden, sind Amuse-Gueles als Finger-Food. Es eignen sich: Oliven, Grissinis, Canapées, Zwiebelkuchen, rohes Gemüse.

Anstoßen Angestoßen wird nur mit Wein, Champagner oder Sekt: haben alle Gäste ein gefülltes Glas, hebt der Gastgeber sein Glas, nimmt Blickkontakt auf und wünscht "Zum Wohl". Die Gäste sprechen ihm nach, trinken, schauen alle noch einmal in die Runde und setzen dann erst ihre Gläser ab. Mit Bier-, Longdrink- oder Milchkaffeegläsern wird lediglich zugeprostet: das Glas wird angehoben, die Gäste nicken sich zu und: Cheers!

B

Black Tie Erwünscht ist das Tragen eines Smokings (siehe Smoking)

Blumen siehe FAQ

C

Champagner Den Könner erkennt man beim Öffnen einer Champagner-Flasche: er lässt den Korken nicht knallen, sondern leise ploppen.

Die richtige Weise:

- Folie um Flaschenhals wegschneiden.
- Drahtkorb entfernen
- Flasche in 45° Winkel halten
- Korken langsam hin und her drehen
- wenn sich Korken löst, fester anfassen, damit er nicht herausspringt.



Cravate

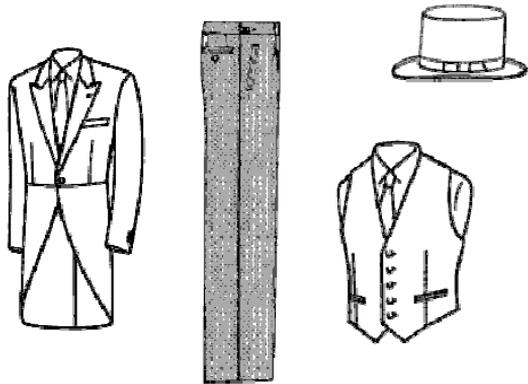
... **Blanche** Erwünscht ist das Tragen eines Fracks (siehe Frack)

... **Noir** Erwünscht ist das Tragen eines Smokings (siehe Smoking)

Cut | Cutaway Der Cut ist die offizielle Bekleidung für festliche Tagesanlässe bis 15 Uhr. Dazu gehören:

- einreihige Schoßjacke (bleibt offen)
- grau-schwarz gestreifte Stresemannhose

- silbergraue Weste
- silbergraue Krawatte
- weißes Kent-Kragenhemd (Klappchenkragen bei Plastron)
- abgerundet wird das Erscheinungsbild durch einen grauen Zylinder und einer weißen Chrysantheme am Revers.



- Schuhe: Glatter, schwarzer Oxford, dunkelgraue oder schwarze Kniestrümpfe
- Anlässe: Festliche Anlässe bis 15 Uhr...
- Kirchliche Trauung (Bräutigam, Brautführer, Gast)
 - Staatsempfang
 - Ordensverleihung
 - Internationale Rennen
- Special: Einreihiger schwarzer Mantel im Winter
- Don't: Nach 15 Uhr tragen

D

Digestif

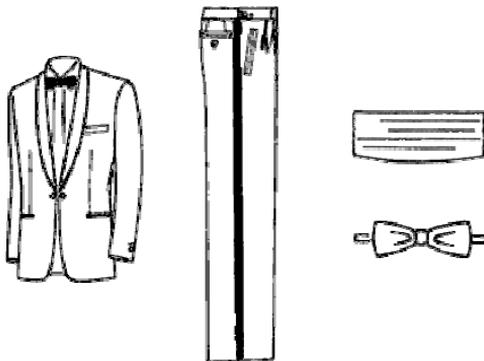
Der zumeist hochprozentige Tropfen nach dem Essen soll die Verdauung unterstützen. Geeignet sind...

- klare Schnäpse
- Magenbitter, Liköre
- Weinbrand (Armagnac, Cognac, Gin, Whisky, Wodka)
- Obstbrandwein (Calvados, Kirsch, William Christ, Zwetschgenwasser)

Dinner-Outfit

Die Tagesversion des Smokings:

- weißes Dinner-Jacket (White Dinner Jacket)
- Smokinghemd, Smokinghose
- weiße oder farbige Fliege, passend zu Pochette und Kummerbund.



| | |
|----------|---|
| Anlässe: | Gesellschaftliche Tagesanlässe - Empfang |
| Special: | schwarze Fliege trägt nur der Oberkellner! |

Dinner Jacket britische Bezeichnung für Smoking

Dunkler Anzug Der dunkle Anzug rangiert unterhalb des Smokings und oberhalb des Blazers mit grauer Flanellhose. Möglich ist: schwarz, dunkelgrau, dunkelblau, Nadelstreifen, gedecktes Fischgrätmuster, Ein- oder Zweireiher.

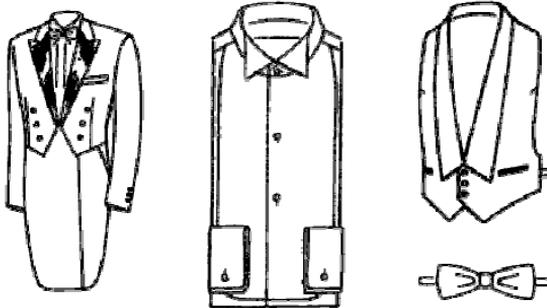
| | |
|----------|---|
| Schuhe: | Schwarz, glatt mit Ledersohle, dunkle Kniestrümpfe |
| Dame: | festlich (nicht lang) |
| Anlässe: | Bei Abendeinladungen... - Essen - Cocktailparty - Abendempfang - Theater oder Konzert |

F

Frack

Der Frack ist die offizielle Bekleidung für hochfestliche Anlässe. Das ungeschriebene Frack-Gesetz besagt, dass der Festanzug nie das Tageslicht sehen darf. Zum Outfit gehören...

- Frack-Hose
(ohne Umschlag, doppelter Satinstreifen)
- Frack-Jacke
- weißes Frackhemd mit Piquebrust
- weiße Pique-Schleife
- weiße, tiefausgeschnittene Pique-Weste
(der unterste Knopf muss immer geschlossen bleiben)
- weiße Piqué-Fliege.



| | |
|-----------|---|
| Schuhe: | Lackschuhe (schwarz, glatt), schwarze Seidenstrümpfe |
| Schmuck: | goldene Taschenuhr |
| Dame: | langes Abendkleid |
| Anlässe: | Hochfestliche nach Einbruch der Dunkelheit... <ul style="list-style-type: none">- Theaterpremier- Wiener Opernball- Staatsempfang- Große kirchliche Trauung |
| Specials: | Schwarzer Mantel mit weißem Seidenschal |
| Dont's: | - Frackjacke schließen - am Tag tragen - schwarze Fliege |
| Synonyme: | Cravate blanche, White tie |

G

Gastgeschenk Es gehört insbesondere bei einer privaten Einladung, ein kleines Mitbringsel zu überreichen: zeigen Sie, dass Sie sich über die Einladung gefreut haben! Feste Regeln gibt es nicht, jedoch hinterlassen anstatt Blumen ausgesuchte und persönliche Geschenke einen bleibenden Eindruck: Champagner, Zigarren, selbst Eingemachtes... Hat der Gastgeber Kinder, kommt z.B. ein Überraschungsei gut an; für gastgebende Hundebesitzer eignen sich besonders Drachenknochen als Mitbringsel.

Das Gastgeschenk muss nicht sofort ausgepackt werden; es reicht im Laufe des Abends, zu passender Gelegenheit.

Und: Lädt Sie Ihr Chef zu sich nach Hause ein, brauchen Sie kein Geschenk mitbringen. Sie sollten jedoch seiner Gattin (sofern Sie am Abend Gastgeberin ist), am nächsten Tag Blumen schicken.

| | | |
|---------------------------|-------------|---------|
| Gesellschaftsanzug | Kleiner G.: | Smoking |
| | Großer G.: | Frack |

P

Plastron Historischer Vorläufer der Krawatte .Wird mit einer Perlennadel verziert zum Cut oder festlichen Abendanzug mit Weste getragen

Pochette Einstecktuch, in der Farbe passend zu Fliege und Weste bzw. Kummerbund. Kann kunstvoll gefaltet oder locker gebauscht in die Brusttasche eingesteckt werden

Pünktlichkeit Zu einer Einladung sollten Sie immer pünktlich erscheinen, und zwar:

- bei einer Einladung zu einem warmen bzw. gesetztem Essen auf die Minute
- zum Fünfuhr Tee maximal 5 Minuten später
- auf die Minute, falls auf der Einladung "s.t." sine tempore = ohne Zeit steht
- maximal 15 Minuten später, falls "c.t." cum tempore = mit Zeit erwünscht ist
- bei einer Abendeinladung bis zu einer Viertelstunde früher oder später .

Bei Cocktailpartys legt der Gastgeber eine Anfangszeit fest, die für das Erscheinen der Gäste jedoch keineswegs bindend ist.

S

Smoking

Nur in deutschsprachigen Ländern wird er Smoking genannt. Tuxedo heißt er in den USA, Dinner Jacket in England. Dazu gehörten

- Smoking-Jacke
(Einreihler mit Seidenrevers oder Zweireihler)
- Smoking-Hose
(ohne Umschlag, ein Satinstreifen)
- Smoking-Hemd (weiß, Kentkragen)
- schwarze Fliege
- Kummerbund

Schuhe: schwarze Oxford aus Lackleder

Schmuck: flache silberne Manschettenknöpfe, flache silberne Uhr mit schwarzem Lederarmband

Dame: langes Abendkleid

Anlässe: Festliche Abendanlässe...

- Ball | Gala
- Empfang
- Hochzeit
- Familienfeier
- auf Kreuzfahrt / im Hotel

| | |
|-----------|--|
| Specials: | dunkler Mantel ist korrekt, möglich ist auch Burberry oder Parka (in Paris trendy) |
| Dont's: | Tagsüber oder zur eigenen Hochzeit tragen |
| Synonym: | Cravate noir, Black Tie |

Stresemann

Vom Außenminister der Weimarer Republik, Gustav Stresemann, erfunden. Dazu gehören...

- grau-schwarz-gestreifte Hose ohne Aufschlag
- einreihiges dunkelgraues oder schwarzes Jackett
- hellgraue Weste
- weißes Hemd
- graue Krawatte

Schuhe: schwarze, glatte mit Leder-
sohle, dunkelgraue
Strümpfe

Anlässe: Ganztags zu festlichen
Anlässen...

- Jubiläum
- Silberhochzeit
- Einweihung
- Empfang
- Konzert | Theater

Special: - festliches Mittagessen
korrekte Kopfbedeckung sind
Melone oder schwarzer
Homburg

Mit schwarzer oder mit gestreifter Hose, schwarzer Weste und Krawatte wäre der Stresemann der rechte Anzug für Beerdigungen und Besuche im Trauerhaus.

T

Tuxedo amerikanische Bezeichnung für Smoking

V

Verabschieden Allgemein verabschiedet man sich nicht, bevor der oder die Ehrengäste gegangen sind. Jeder Gast verabschiedet sich von seinem Gastgeber. Ausnahme: berufliche Termine, die den Gast zu einem ungewöhnlich frühen Aufbruch zwingen. Davon unterrichtet er vorher den Gastgeber und kann dann unauffällig verschwinden.

Große Gesellschaft

Ist die Gesellschaft sehr groß, braucht sich der Gast nicht von allen übrigen Gästen einzeln zu verabschieden.

Kleine Gesellschaft (bis 10 Gäste)

Zum Abschied gibt es Händeschütteln zwischen Gastgeber und Gast. Zwischen Gast und Gästen genügen Lächeln und Verneigung, außer man

steckt in einer Gesellschaft von gewohnheitsmäßigen Händeschüttlern. Ist der Gastgeber mit mehreren Gästen in die Garderobe gegangen, so verabschiedet sich jeder Gast zuerst beim Gastgeber oder bei den Gastgebern und dann erst bei den übrigen Gästen.

Zur Tür bringt der Gastgeber die Gäste. Wenn es sich bei den Gastgebern um ein Ehepaar handelt, so übernimmt der Hausherr den Türdienst: er empfängt und verabschiedet die Gäste und öffnet die Haustür. Die Gastgeberin bleibt im Zimmer und unterhält sich mit den übrigen Gästen. Es spricht natürlich nichts dagegen, dass sie mit zur Tür geht oder die Gäste allein zur Tür führt, weil der Mann gerade in ein Gespräch vertieft ist oder eine Flasche öffnet, oder weil es sich um ihre eigenen besten Freunde handelt.

Visitenkarte Wird Ihnen eine Visitenkarte überreicht, schauen Sie auf jeden Fall kurz (3 Sekunden) drüber. Nutzen Sie diese Zeit, um auf einen evtl. vorhandenen akademischen Titel zu achten. Es gilt als unhöflich, sie sofort wegzustecken.

Bei einem geschäftlichen Treffen übergibt der Gast als Erster seine Karte – in Gruppen erhält sie zuerst der Ranghöchste. Ist eine Hierarchie nicht erkennbar, werden die Karten der Reihe nach verteilt, beginnend mit der Ihnen nächsten Person.

W

White Tie Erwünscht ist das Tragen eines Fracks (siehe Frack)

Empfohlene Literatur



GENTLEMAN – Der Erfolgs- und Luxusguide

ist ein neuartiger Ratgeber mit einem hohen Anteil an Erfahrungen und Insiderwissen. Fundiert verfasste Beiträge und aufwendig recherchierte Informationen zeigen:

Erfolg ist greifbar und
Luxus ist erschwinglich,
wenn man weiß, was andere nicht wissen.

Die **Zielgruppe** ist der an Erfolg, Lifestyle, Luxus & Stil interessierte Mann, der kompaktes, praxisnahes und umfassendes Know-how für die Verbesserung seines beruflichen und/oder privaten Status benötigt, oder sich mit der Welt des gehobenen Anspruchs auseinandersetzen möchte.



[Schöner prassen -
Ein Buch verrät, wie der Mann zum Gentleman reift](#)
stern, Heft 24, 09.06.2005

Auszug der hochkarätigen Autoren

- **Ralf Bos**
Delikatessen-Papst
- **Stéphane Etrillard**
Kommunikations-Experte
- **Johann Lafer**
Spitzenkoch
- **Halwart Schrader**
Automobil- und Reisespezialist
- **Stefan C. Strecker**
Verführungsexperte
- **Ralf Zacherl**
Kult- und Fernsehkoch

Buchdaten

Umfang: 361 Seiten
Verlag: Gentlemen's Digest
ISBN: 3-9810086-5-0
Preis: 29,95 Euro

Das Unternehmen

Gentlemen's Digest ist einer der führenden Verlage im Bereich »Alles für Ihn« im deutschsprachigen Raum. Zum Verlagsprogramm zählen über 500 eBooks und Bücher, die den beruflichen, persönlichen und finanziellen Status und Lebensstil verbessern möchten.

Gentlemen's Digest Ltd. & Co. KG
Oranienburger Str. 90
D - 10178 Berlin
Fon: 030 - 27 58 26 02
Fax: 030 - 69 08 81 66
<http://www.gdigest.com>

**Bestellung
im Internet**

