

Benimm ist wieder in

Oder: Von der Schwierigkeit, Pasta zu speisen

Von David Froitzheim

„David, das habe ich jetzt nicht gesehen!“, ruft mich Seminarleiter Hanisch unerbittlich zur Raison. Denn die auf meiner Gabel aufgerollten Spagetti hatten die maximale „Schleppenlänge“ von zwei Zentimetern beträchtlich überschritten. Und ich, gierig wie ich nun einmal bin, hatte sie einfach in meinen Mund geschoben. Einer von vielen kleinen und größeren Fauxpas, die mir an diesem Abend noch unterlaufen sollten. Gehen wir zurück zum Beginn der Veranstaltung.

Es ist früher Abend im Maritim Hotel in Königswinter und gut anderthalb Dutzend wohlgelaunte Teilnehmer finden sich zum Businessknigge Seminar unter der Leitung von Horst Hanisch ein. Gut gelaunt waren sie zu diesem Zeitpunkt wohl auch nur noch, weil sie wenig wussten über das, was ihnen in den kommenden Stunden bevorstehen sollte: eine Dinner-Kür des Schwierigkeitsgrades 10.0.

Nach der Begrüßung und dem Üben des richtigen Öffnens einer Sektflasche versammelt man sich in kleinen Gruppen und hält Small Talk. Doch richtig schwierig wird es erst, wenn es gilt, sich von einer Gruppe zu verabschieden und dann zu einer neuen Gruppe hinzu zu stoßen. Denn dafür gibt es festgeschriebene Formeln: „Sie sagen einfach: 'Ach ich sehe da gerade...' und jeder wird denken Sie meinen eine Ihnen bekannte Person, die Sie gerne begrüßen möchten. In Wirklichkeit kann es aber alles sein. Ein Bild, der Aufzug oder die Möglichkeit auf einen weiteren Martini“, erklärt Hanisch und zeigt uns so, wie wir die Antizipationen unserer Mitmenschen am besten nutzen, um einen Gesprächskreis zu verlassen, ohne einen schlechten Eindruck zu hinterlassen. Dann geht es ans Dinieren, und das will schließlich

gelernt sein. Der erste Gang: gebratene Riesengarnelen. Dabei, so erklärt uns unser Seminarleiter anhand von Plastikgarnelen Hugo, geht es vor allem ums Drehen. Kopf abdrehen, Schwanzflosse drehen, Beinchen abdrehen. Diese Vorstellung jedoch löst bei einigen der weiblichen Seminarteilnehmerinnen einen leicht angeekelten Gesichtsausdruck aus. Nach dem Ende des ersten Ganges gilt es dann, das Besteck korrekt auf dem Teller zu



platziert, denn sonst räumt das Restaurantpersonal nicht ab - in der Annahme, einer der Gäste wäre noch nicht fertig mit dem ersten Gang. „Es kann schon mal vorkommen, dass es nach einem Gang überhaupt nicht weitergeht, weil jemand schlicht vergessen hat, sein Besteck richtig hinzulegen. Sollte das mal passieren, gucken sie einfach mal auf Ihren eigenen Teller. Vielleicht sind Sie ja derjenige, welcher“, schmunzelt Hanisch. Die wohl schwerste Prüfung des Tages folgt im Zwischengang. Ein Berg dampfender Spaghetti, der jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, befindet sich auf jedem der Teller. Doch unser Dozent - oder sollten wir lieber sagen Aufseher - ist unerbittlich. „Erst sehe ich bei jedem eine korrekt aufgerollte Gabel, vorher wird nicht gegessen.“ Korrekt

heißt in diesem Fall maximal drei Nudel sorgfältig am Tellerrand ohne Löffel aufgerollt. Dazu dürfen die Nudelenden maximal zwei Zentimeter von der Gabel herunterhängen. Klingt schwierig, ist es auch. Ich glaube, ich habe noch nie so lange gebraucht, um einen Teller Nudeln zu verdrücken. Hauptspeise ist dann Forelle Müllerin. Casus Knacktus ist hierbei vor allem, das Grätengerüst vom Fisch zu trennen oder, wie in meinem Fall, das

Rückgrat in der Mitte durchzubrechen und so einen Großteil des Fisches nur mit stärkeren Einschränkungen genießbar zu machen. Unser Seminarleiter ist entsetzt ob meiner Bauarbeiterhandhabung des Fischbestecks... Soft skills und gute Manner werden heutzutage wieder groß geschrieben, in vielen Bereichen sogar schlicht vorausgesetzt. Gerade deshalb gewinnen Business-Knigge-Seminare immer größere Beliebtheit. Und so

verwundert es auch nicht, dass das Feedback der Teilnehmerrunde am Ende überaus positiv ausfällt. Denn mit Messer und Gabel essen mag jeder können, aber einen Brotkorb absolut korrekt anzureichen ist schon wesentlich höhere Kunst. Das Highlight des Abends waren aber weniger das Gros der Benimmregeln, sondern die exotischen Früchte, die als Nachtisch gereicht wurden. Der ungekrönte Favorit hier: die Drachenfrucht. ■