

/// KÖSTLICHER ALUMNICLUB: BENIMM, SMALL TALK UND RIESENSPASS ///

Wer reicht wem zuerst die Hand, damit die Vorstellung unfallfrei verläuft, wenn sich zwei Paare gegenüberstehen? Damen werden vor Herren, Ältere vor Jüngeren begrüßt. Doch was tun, wenn es gilt, gleich mehrere Damen unterschiedlichen Alters zu begrüßen? Ist es cool oder ist es ein Fettnapf, wenn ich ihnen der Reihenfolge ihres Alters entsprechend schön nacheinander die Hand schüttele? Wen begrüße ich zuerst – den Chef oder seine Frau? Wer geht rechts, wer geht links? Gast rechts vom Gastgeber?

Campus in Brühl. Doch schon sehr bald war es vorbei mit der grauen Theorie und die Teilnehmer nahmen einen kleinen Ortswechsel vor. Weiter ging es im benachbarten Restaurant „Pozzo Antico“. Dort gab es ein Lehr-Menü zu den wichtigsten Benimmregeln bei einem Geschäftsessen.

Nach einem Gläschen Prosecco (wie sich herausstellte, ist schon das Öffnen der Flasche ein echter Stolperstein, wenn das Blubberwasser nicht wie in der Formel I in



13

Frau links vom Mann? Wie war das noch gleich? Welche Themen sind beim Smalltalk tabu? In welcher Hand halte ich das Champagnerglas?

Solche und 1000 andere Fragen beantwortete souverän Horst Hanisch, der Mitte Mai wieder einmal den bei Absolventen und inzwischen auch bei Studis sehr beliebten Business- und Dinner-Knigge Workshop leitete, den unser Alumniclub von Zeit zu Zeit veranstaltet. Los ging's erst mal ganz langsam mit ein paar „Trockenübungen“ am

größeren Mengen durch die Gegend spritzen soll) folgten köstliche Riesengarnelen. Horst Hanisch erklärte geduldig, wie genau der Kopf-Brustteil gegen den Schwanz und die Beinpaare aus dem Schwanz gedreht werden müssen. Die chaotischen Teller voller Panzer und Beine waren der Beweis: Lektion gelernt.

Weiter ging's mit Spaghetti, die ausschließlich mit der Gabel und mit rechts zum Mund führt, wer sich kniggekonform benehmen möchte. Man nehme also eine einzelne

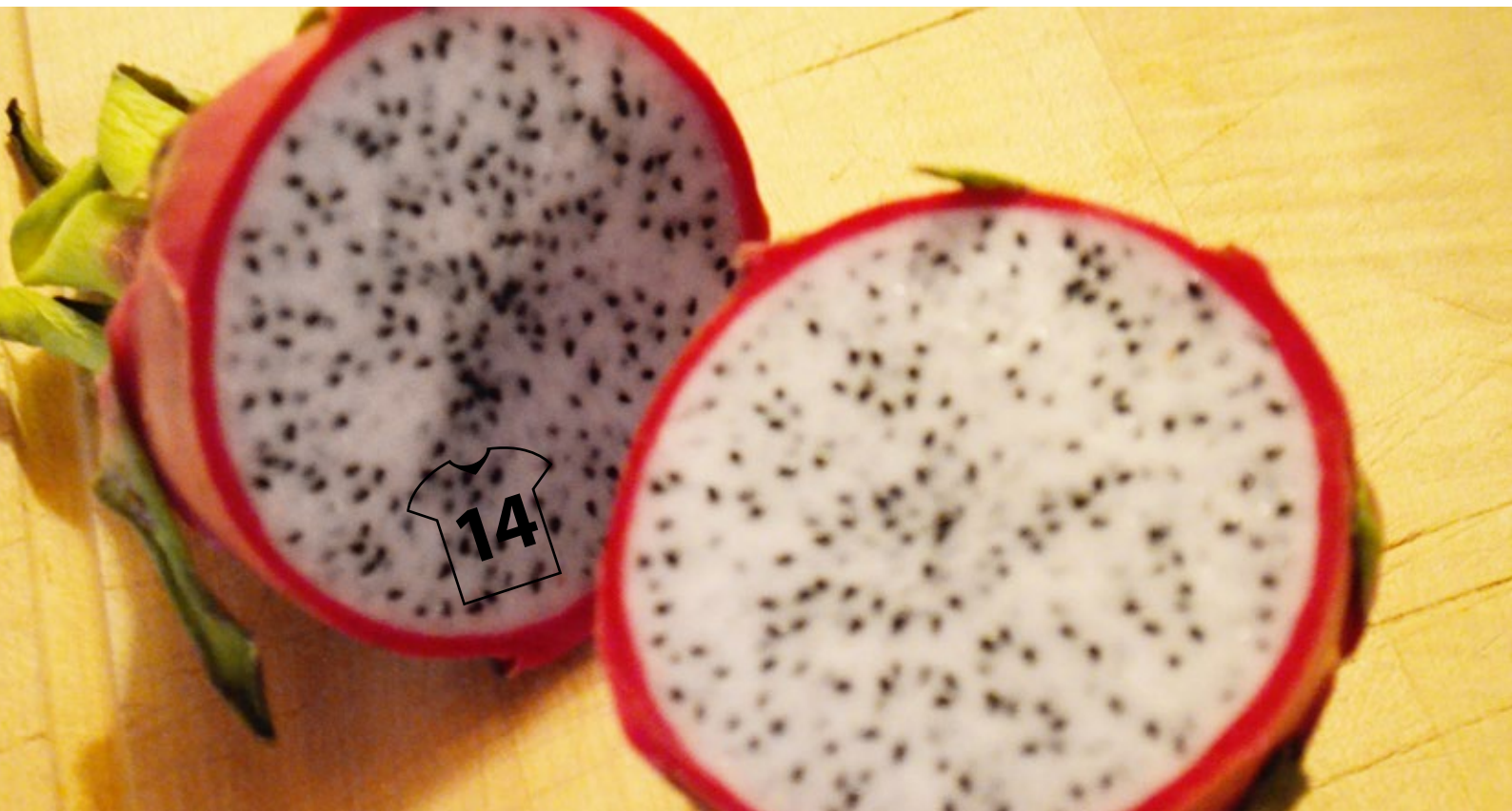
/// KÖSTLICHER ALUMNICLUB: BENIMM, SMALL TALK UND RIESENSPASS ///

Nudel (bitte nicht gierig werden!) und drehe sie mit den Zinken der Gabel auf. Rutscht die Nudel dabei über den Gabelgriff, wird wieder bei Null begonnen. Und bitte niemals, aber wirklich absolut niemals auf die Idee kommen, die Spaghetti vor dem Verzehr heimlich mundgerecht zu zerstückeln.

Forelle Müllerin – auch hier kann man wahrlich mehr falsch machen, als man für möglich gehalten hätte. Eine wichtige Benimm-Regel sagt uns, dass man nie mit der Gabel in den Fisch stechen darf. Keine Ahnung, warum.

Die schmecken absolut nach nichts, aber man kann so richtig schön angeben und den weltgewandten Gourmet spielen, wenn man die Bäckchen publikumswirksam zum Mund führt. Ansonsten ist natürlich möglichst der Kampf mit dem Grätengerüst des Tiers formvollendet und ohne Erstickenanfall zu gewinnen. Die Teilnehmer gewannen die Schlacht.

Ein saftiges, farbenfrohes Buffet von exotischen Früchten rundete ein köstliches Menü und einen lehrreichen wie unterhaltsamen Tag ab. Alle waren am Ende sehr satt und



Vielleicht hat so eine frische Forelle noch Schmerzen? Herr Hanisch lehrte die Teilnehmer, dass sich am Kopf der Forelle, der gemeinhin fälschlicherweise als Abfallprodukt gilt, die winzigen Bäckchen des Fischchens befinden.

sehr zufrieden. Weiterbildung kann so schön sein...

RENATE KRAFT