

Benimm ist in und guter Stil kommt an

In unserer schnelllebigen Zeit sind Benimmregeln und Etikette gefragter denn je – und dies nicht nur bei offiziellen Anlässen. Doch was gehört zum guten Stil, was versteht man unter Etikette, welche Regeln sind in und welche längst überholt?

■ Man kann auch heute noch mit modernen Tischmanieren punkten. Gerade beim Verhalten am Tisch zeigt sich häufig, dass es bei manchen Zeitgenossen jeglichen Alters mit der guten Kinderstube nicht allzu weit her ist. Dabei verateten Tischmanieren und Esskultur nicht nur, welche Erziehung jemand genossen hat, sondern weit mehr: Wer beim Essen raue Manieren an den Tag legt und keine Rücksicht auf seine Mitmenschen nimmt, zeigt sich vermutlich auch in anderen Situationen nicht immer von seiner besten Seite.

Die Grundregeln der Etikette bei Tisch zu erlernen, ist keine Hexerei. Im Gegenteil: Wer sie kennt und auch umsetzt, beweist beruflich und privat nicht nur Parkettsicherheit, sondern punktet garantiert bei seinem Gegenüber. Gleichzeitig kann man jeder Einladung gelassen entgegen sehen und sicher sein, dass aus dem Geschäfts-

essen kein «Stressessen» wird, sich das Candle-Light-Dinner nicht zum peinlichen Fiasko entwickelt und dass die Teilnahme an einer Hochzeit jedem Beteiligten in guter Erinnerung bleibt.

Auf richtige Haltung kommt es an

Für viele ist es bereits eine Herausforderung, längere Zeit gerade zu sitzen. Auch wenn es noch so schwer fällt: Haltung bewahren! Dabei sollte man stets aufrecht, die ganze Sitzfläche nutzend, und eine Handbreit vom Tisch entfernt sitzen. Die Arme befinden sich möglichst eng am Körper, um die Tischnachbarin oder den Tischnachbarn nicht zu bedrängen und in deren Bewegungsfreiheit einzuschränken. Die Hände dürfen bis zum Handgelenk auf den Tisch gelegt werden – für Ellbogen ist dieser Bereich dagegen absolut tabu. Apropos Hände: Sie gehören zwar auf den Tisch, aber nicht in den Brotkorb. Davon

hält man sich fern, auch wenn der Magen knurrt und der Hunger gross ist. Brot und Butter gehören zur Vorspeise. Wird ein Brötchen gereicht, bricht man es (nicht schneiden!) in mundgerechte Stücke ab.

Bevor das Essen beginnt, sollte man sich einen Überblick über die Anordnung des gedecks verschaffen. Dieses besteht oft aus mehreren Messern, Gabeln, Löffeln und Gläsern. Bei letzteren steht das Weissweinglas jeweils oben rechts über dem Vorspeisenbesteck, das Rotweinglas links daneben über dem Hauptspeisenbesteck und das Wasserglas dort, wo es Platz hat. Das Besteck wird jeweils für maximal vier Gänge aufgedeckt und immer von aussen nach innen benutzt. Gibt es ein Sechs-Gang-Menü, so wird zu jedem weiteren Gang das Besteck vor dem Servieren der Speise nachgedeckt. Tipp: Ist man unsicher, was zu welchem Gang gehört,



Die Geschichte vom Zappelphilipp: Am Ende fällt er mitsamt der Tischdecke auf die Erd. «Und die Mutter blicket stumm auf dem ganzen Tisch herum.»



Essenspause



Falsche Essenspause



Nachschöpfen



Essen beendet

wagt man einen unauffälligen und klärenden Blick auf die anderen Gäste.

Hat man mit dem Essen begonnen und einmal das Besteck benutzt, darf es den Tisch nicht mehr berühren, um Flecken zu vermeiden. Wird während des Essens eine Pause eingelegt, so wird das Besteck nicht auf dem Tellerrand abgelegt, sondern auf dem Teller gekreuzt, die Gabeln nach unten zeigend. Das Essen wird immer mit der Gabel zum Mund geführt (Haltung!) und nicht umgekehrt. Mit dem Besteck herumzufucheln, sollte man ebenfalls unterlassen. So mancher Bissen ist dabei schon durch die Luft geflogen.

Es ist angerichtet

Wird der erste Gang serviert, dann bedeutet das nicht automatisch, dass man sofort damit beginnen soll, diesen zu verzehren. Ist man eingela-

den, beginnt das Essen dann, wenn der Gastgeber oder die Gastgeberin das Zeichen dazu gibt, indem er oder sie die Serviette auseinanderfaltet und sich auf den Schoß legt. Ohne Gastgeber beginnt das Essen, sobald der erste Gang serviert worden ist und die anderen Gäste ebenfalls bedient sind. Sitzt eine grössere Gruppe am Tisch, so darf man mit dem Essen beginnen, sobald die Person links und rechts neben sich das Essen auf dem Tisch hat. Übrigens, bei offiziellen Essen, zum Beispiel einem Bankett oder Geschäftsessen, wünscht man sich nie einen «guten Appetit», bei privaten Essen als Gastgeber ebenfalls nicht, das würde nach Eigenlob klingen.

Auch als Gast sollte man nie von sich aus «en Guete» wünschen. Wenn jedoch Kolleginnen und Kollegen sich mittags in der Kantine einen «guten Appetit» wünschen, ist dagegen nichts

einzuwenden. Kaum jemand wird wohl in so einer Situation verletzt oder irritiert sein. Und darum geht es ja bei modernen Umgangsformen: Das Gegenüber soll sich wohl und gut aufgehoben fühlen.

Oft stellt sich die Frage, ob man Salat und Gemüse mit dem Messer schneiden dürfe. Früher geltende Schneideverbote sind heute passé. Sie waren eingeführt worden, weil etwa Messer aus früher verwendeten Materialien blauschwarz-lila anlaufen konnten, wenn sie mit bestimmten Säuren wie Essig in Verbindung kamen. Was geschnitten werden muss, kann und darf geschnitten werden. Dazu gehören grosse Salatblätter, Spargel und Gemüse, genauso wie Kartoffeln. Bei Kartoffeln hingegen ist es empfehlenswert, diese mit der Gabel zu zerkleinern, da die Sauce besser daran haften bleibt als bei einem glatten Messerschnitt. >

Inserat

Gibt es kulturelle Unterschiede in der Westschweiz und im Tessin?

Die Tischsitten variieren zwischen dem französischen, italienischen und deutschen Landesteil. Wer sich mit Romands oder Tessinern zum Essen verabredet, übe sich in Geduld. Es gilt nicht als unhöflich, fünf Minuten zu spät zu erscheinen. Sowohl in der Westschweiz als auch im Tessin wird Brot schon vor der Vorspeise oder zum Wein gereicht. Allerdings sollte man stets daran denken, es in mundgerechte Stücke zu brechen. Angestossen wird nur in der Deutschschweiz. In den lateinischen Landesteilen beschränken sich Tischgenossen darauf, einander zuzuprosten.

Unsere welschen Compatriotes sind höfliche Menschen: Sie wünschen ihrem Gegenüber zu Beginn der Mahlzeit einen guten Appetit «Bon appétit» und zum Ende «On a bien mangé» – «Wir haben gut gegessen, es hat gut ge-

schmeckt». Kaffeeliebhaber bestellen in der Süd- schweiz einen Cappuccino nie nach einer Mahlzeit – er gilt als Frühstücksgetränk. Die Hauptmahlzeiten am Mittag und am Abend bestehen hier immer aus mindestens zwei Gängen. Besteht einer davon aus Spaghetti, isst man diese nur mit der Gabel. Die Nudeln abzubeissen, gilt als verpönt.

Monika Seeger ist dipl. Imageberaterin, selbstständiger Coach und Seminarleiterin. Als Expertin für moderne Umgangsformen begleitet sie Unternehmen und Privatpersonen bei der Definition ihres persönlichen Stils sowie ihres Images und zeigt auf, wie ein perfekter und stil- sicherer Auftritt, sowohl im Alltag als auch in der modernen Arbeitswelt, spielend gelingt und überzeugend auf die Anwesenden wirkt.



Die Autorin Monika Seeger.

Kontakt:

Monika Seeger, dipl. Imageberaterin
und Inhaberin Imagenow GmbH
Hauptstrasse 64, 6315 Oberägeri
Tel. 041 750 86 86
monika.seeger@imagenow.ch
www.imagenow.ch



So sieht im Normalfall das Arrangement von Tellern, Besteck und Gläsern aus.

Anstossen und Zuprosten

Wird zum Essen Wein serviert, sollte man vor Beginn der Mahlzeit mit den anderen Gästen anstossen. Denn wer kennt die folgende Situation nicht: Kaum hat man den ersten Bissen im Mund, unterbricht einen der Tischnachbar genau aus diesem Grund. In der Tischgesellschaft bricht Hektik aus. Das Besteck muss weggelegt, der Mund mit der Serviette abgewischt werden. Man muss eiligst den letzten Bissen fertig kauen und hinunterschlucken. Denn jeder weiss, dass man mit vollem Mund nicht spricht.

Um erst gar nicht in diese Situation zu kommen, sollte man deshalb das Anstossen und Zuprosten zu Beginn eines Mahls erledigen. Hier gilt: Bei privaten Anlässen bis zu acht Personen stösst man mit den Gläsern an. Besteht die Gesellschaft aus mehr als acht Personen, prostet man sich nur zu. In der Geschäftswelt oder auf öffentlichen und grösseren Anlässen prostet man sich ebenfalls nur zu und schaut dem

Gegenüber dabei in die Augen. Übrigens: Einmal Anstossen oder Zuprosten zu Beginn des Essens genügt.

Die Serviette bietet guten Schutz vor Flecken, wird aber auf gar keinen Fall als «Latz» in den Halsausschnitt gesteckt. Spätestens mit dem Servieren des ersten Gangs legt man die Serviette einmal gefaltet auf den Schoss. Verlässt man kurzfristig den Tisch, dann gehört sie, locker zu einem Dreieck gefaltet, links neben den Teller und nicht über oder auf den Stuhl.

Vor dem Trinken tupft man sich mit der Serviette die Lippen ab, um unschöne Fettränder oder Lippenstiftspuren am Glas zu vermeiden. Dazu benutzt man die Innenseite der gefalteten Serviette, damit das Gegenüber nicht die einzelnen Menügänge ablesen kann. Am Schluss wird die Serviette nicht zusammengeknüllt, sondern sauber und locker zu einem Rechteck gefaltet, links neben den Teller gelegt.

Was sich ziemt, was nicht

Es sollte selbstverständlich sein, dass der Tisch ausschliesslich für Gedeck, Speis und Trank reserviert ist und dass Mobiltelefone, Portemonnaies, Handtaschen und andere Utensilien nichts darauf zu suchen haben. Die Dame hängt ihre Handtasche nicht an die Stuhllehne, sondern an den Handtaschenhalter. Falls sie keinen hat, platziert sie die Tasche auf den Boden unter den Stuhl, wo sie nicht im Wege steht. Möchte die Dame den Lippenstift nachziehen oder die Nase pudern, verlässt sie dafür den Tisch, denn es ist nicht sehr ladylike, das Make-up am Tisch aufzufrischen. Dies gilt auch für die Lippenpomade.

Wer seine Nase putzen, mit dem Zahnstocher Essensreste zwischen den Zähnen entfernen oder einen dringenden Telefonanruf entgegennehmen muss, verlässt ebenfalls kurz den Tisch. Apropos telefonieren: Das Mobiltelefon bleibt am Tisch ausgeschaltet oder wird auf lautlos geschaltet – auch das Lesen von Kurznachrichten ist nicht gestattet. Erwartet man einen wichtigen Anruf, so informiert man die Anwesenden darüber.

Das perfekte Benehmen am Tisch lässt sich bei jedem Essen üben. Je öfter man die Grundregeln anwendet, desto einfacher und entspannter fallen Einladungen und offizielle Essen aus, und man kann sich voll und ganz auf das Gespräch konzentrieren. Eine Checkliste zum Thema steht unter www.imagenow.ch zum Download bereit.

■ MONIKA SEEGER