



Manieren machen Karriere – das 1×1 beim Geschäftsessen

Der berufliche Erfolg hängt nicht nur von fachlichen Qualifikationen ab, sondern ganz entscheidend vom persönlichen Auftreten. Dabei spielen gute Tischmanieren eine wichtige Rolle. Sie sind Mittel zur Selbstdarstellung, welches das Bild des Gegenübers beeinflussen kann. Gleichzeitig beweisen kultivierte Umgangsformen an der Tafel auch, welche Kinderstube man genossen hat und ob man über soziale Kompetenz verfügt.

Gute Tischmanieren sind im Geschäftsleben von Bedeutung und sollten nicht unterschätzt werden. Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, in denen wir uns um einen wichtigen Job bewerben oder unterschiedlichste Anbieter um einen Kunden buhlen, entscheiden nicht nur Fachwissen, Leistung und Angebot über Erfolg oder Misserfolg, sondern vor allem gute Umgangsformen.

Wer punkten will, darf sich heute nicht nur auf sein fachliches Know-how verlassen, sondern muss auch seine sozialen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Dazu gehören gute Manieren, die als Prüfstein für perfektes Benehmen gelten. Sie spie-

geln einerseits die sozialen Fähigkeiten wider, andererseits zeigen sie unserem Gegenüber, ob wir «gesellschaftstauglich» und für repräsentative Aufgaben geeignet sind. Die Kompetenz, die Regeln und Sitten bei Tisch zu beherrschen, ist deshalb förderlich für die Karriere, wirkt sich positiv auf die Geschäftsbeziehungen aus und kann darüber entscheiden, ob ein Auftrag letztlich an Land gezogen wird.

Gut vorbereitet ist halb gewonnen

Lädt man als Gastgeber zum Essen ein, ist es empfehlenswert, sich nicht auf Experimente einzulassen. Denn ob Gourmet-

Tempel, gut bürgerlich, asiatisch oder doch lieber beim Italiener um die Ecke: Die Wahl des Restaurants sollte auf eines fallen, das man jederzeit weiterempfehlen kann. Denn ein schlechtes Essen oder ein unprofessioneller Service bleibt negativ im Gedächtnis hängen.

Mit Vorteil informiert man sich über die Vorlieben seines Gastes und in welchem Umfeld er sich wohlfühlt. Als Gastgeber betritt man das Restaurant zuerst. In Zeiten der Emanzipation werden Frauen diesbezüglich nicht mehr bevorzugt behandelt. Diese Regel gilt deshalb unabhängig davon, ob man ein Mann oder eine Frau ist. Dem Gast wird der



Ehrenplatz zugewiesen. Das heisst, jenen mit Blick zur Tür oder mit der schönsten Aussicht. Falls mehr als zwei Personen am Essen teilnehmen, sitzt der Ehrengast rechts vom Gastgeber. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke richtet sich diese vom finanziellen Aspekt her nach der Wahl des Gastgebers. Falls er nichts aus der Speisekarte empfiehlt, darf man nachfragen. Das gibt einen diskreten Hinweis, wie viel der Gastgeber ausgeben möchte und erleichtert gleichzeitig die Auswahl.

Der höfliche Gastgeber fragt den Gast, ob er Wein trinken möchte. Verneint dieser, sollte auch der Gastgeber darauf verzichten. Möchte der Gast Wein zum Essen, der Gastgeber aber nicht, darf er verzichten, sollte dies aber kurz begründen. Wird Alkohol gereicht, muss man auf einen klaren Kopf bedacht sein und den Wein in Massen geniessen. Als Gastgeber ist es selbstverständlich, dass man die Rechnung begleicht. Ist man eingeladen, macht man keine Anstalten, sich an der Rechnung zu beteiligen oder diese zu übernehmen. Das wäre dem Gastgeber gegenüber unhöflich. Anders bei einem spontanen Essen mit Kollegen oder Partnern, wo keine konkrete Einladung vorausgegangen ist: Hier teilt man sich die Rechnung.

Die Hürden, die am Tisch zu meistern sind

Für viele ist es eine Herausforderung, längere Zeit gerade zu sitzen. Auch wenn es einem noch so schwer fällt: Haltung bewahren! Dabei sollte man stets aufrecht und eine Handbreit vom Tisch entfernt sitzen. Die Hände dürfen bis zum Handgelenk auf den Tisch gelegt werden – für Ellbogen ist dieser Bereich absolut tabu. A propos 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.

Zuvor sollte man sich einen Überblick über die Anordnung des Gedecks verschaffen, das oft aus mehreren Messern, Gabeln, Löffeln und Gläsern besteht. Bei mehreren Gängen wird das Besteck

Checkliste Tischmanieren

Anstossen und Zuprosten	<ul style="list-style-type: none"> Bei einem Geschäftsessen oder Geschäfts-Apéro wird nicht angestossen, man prostet sich nur zu. Privat stösst man bei einer Gruppe bis zu acht Personen mit den Gläsern an, bei grösseren Gruppen prostet man sich nur zu.
Richtige Haltung	<ul style="list-style-type: none"> Man sitzt gerade am Tisch, nutzt die gesamte Sitzfläche aus, beide Füsse auf dem Boden. Die Arme gehören nur bis Mitte Unterarm auf den Tisch. Zwischen den Gängen darf man sich zurücklehnen und die Hände auf den Schoss legen. Gabel und Löffel werden zum Mund geführt und nicht umgekehrt.
Wer wird zuerst bedient?	<ul style="list-style-type: none"> Zuerst die Ehrengäste, danach die Damen und Herren. Früher wurde das Alter berücksichtigt, davon kommt man heutzutage ab. Der Gastgeber bedient sich zuletzt.
Wann beginnt man mit dem Essen?	<ul style="list-style-type: none"> Mit Gastgeber/in: Die Gäste beginnen erst mit dem Essen, wenn der/die Gastgeber/in das Zeichen dazu gibt. Diese/r faltet dazu die Serviette auseinander. Ohne Gastgeber/in: Bis zu einem Achtertisch wartet man bis alle Gäste das Essen serviert haben. Ansonsten darf man zu essen beginnen, sobald die beiden Tischnachbarn zur Linken und zur Rechten über das Essen verfügen.
Wann ist das Essen beendet?	<ul style="list-style-type: none"> Gastgeber/in wartet, bis alle Gäste das Essen beendet haben und hebt dann die Tafel auf. Er/sie legt dazu locker die Serviette auf den Tisch, links neben seinen/ihren Teller.
Das Brötchen	<ul style="list-style-type: none"> Wird erst zu Beginn der Vorspeise oder frühestens nach dem Einschenken der Getränke gegessen. Das Brötchen wird in mundgerechte Stücke gebrochen und nicht mit dem Messer geschnitten.
Salz und Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> Der Gastgeber stellt Salz und Pfeffer auf den Tisch. Der höfliche Gast benützt das Salz nicht. Das Benützen der Pfeffermühle hingegen ist erlaubt.
Gut zu wissen	<ul style="list-style-type: none"> Der Herr erhebt sich vom Tisch, wenn die Dame zu seiner Rechten sich erhebt. Das Schminken am Tisch ist nicht erlaubt. Zahnstocher sind am Tisch nicht toleriert. Die Nase sollte man nicht am Tisch reinigen. Salat, Kartoffeln und Gemüse dürfen geschnitten werden.
Fauxpas, was tun?	<ul style="list-style-type: none"> Sie lassen ein Besteckteil fallen, stossen ein Glas um oder verursachen einen Fleck auf Ihrer oder auf der Kleidung Ihres Tischnachbarn: Machen Sie kein Drama daraus. Entschuldigen Sie sich höflich und bieten Sie an, die Reinigungskosten zu übernehmen.

von aussen nach innen benutzt. Bei den Gläsern steht das Weissweinglas oben rechts über dem Vorspeisenbesteck, das Rotweinglas links daneben über dem Hauptspeisenbesteck und das Wasserglas dort, wo es Platz hat. Ist man unsicher, was zu welchem Gang gehört, wagt man einen unauffälligen Blick auf die anderen Gäste. Hat man einmal das Besteck benutzt, darf es den Tisch nicht mehr berühren, um Flecken zu vermeiden. Falls man eine Pause einlegt: Das Besteck nicht auf dem Tellerrand ablegen, sondern es auf dem Teller kreuzen, die Gabelzinken nach unten zeigend. Das Essen wird immer mit der Gabel zum Mund geführt (Haltung!) und nicht umgekehrt. Mit dem Besteck herumzufuchteln, sollte man unterlassen. So manches ist dabei schon durch die Luft geflogen. Und: Auf keinen Fall mit vollem Mund sprechen.

Der richtige Umgang mit der Serviette

Die Serviette ist zwar ein passabler 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.

Übung macht den Meister

An schlechten Tischmanieren ist schon manch vielversprechende Karriere oder der Abschluss eines wichtigen Geschäfts gescheitert. Denn Tischmanieren und Esskultur verraten nicht nur, welche Kinderstube jemand genossen hat, sondern noch etwas ganz anderes: Wer beim Essen raue Manieren an den Tag legt und keine Rücksicht auf seine Mitmenschen nimmt,



Essen beendet



Essenspause – richtig



Essenspause – falsch



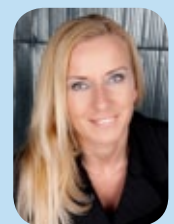
„Nachschöpfen, bitte“

zeigt sich vermutlich auch in anderen Situationen nicht immer von seiner besten Seite. Doch wer beruflichen Erfolg anstrebt, braucht gute Manieren und die sind in jeder Situation gefragt.

Das perfekte Benehmen am Tisch lässt sich bei jedem Essen – auch im privaten Umfeld – üben. Je öfter man die Grundregeln anwendet, desto einfacher werden einem offizielle Geschäftsessen fallen und man kann sich ganz auf das Gespräch konzentrieren.

Die Checkliste zum Thema steht unter www.imagenow.ch zum Download bereit.

imagenow
damit der erste Eindruck stimmt!



Kontakt

Monika Seeger
dipl. Image-, Farb- und Stilberaterin, Kniggetrainerin, Seminarleiterin, Coach und Inhaberin der Imagenow GmbH

Imagenow GmbH
Hauptstrasse 64
CH-6315 Oberägeri

Tel. +41 (0)41 750 86 86

monika.seeger@imagenow.ch
www.imagenow.ch