

Knigge im Business: Tischmanieren

Zeig mir, wie du isst, und ich sag dir, wer du bist

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 gegessen hat, sondern noch etwas ganz anderes: 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.

Monika Seeger

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 spiegeln 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.

Auch wenn ein Essen in eher einfachem Rahmen stattfindet, gilt die Regel: Haltung zu bewahren. Dabei sollte man stets aufrecht und eine Handbreit vom Tisch entfernt sitzen. ►

Es ist angerichtet

Gourmet-Tempel, gut bürgerlich oder asiatisch? Als Gastgeber darf man sich auf keine Experimente einlassen: Immer ein Restaurant wählen, das man jederzeit weiterempfehlen könnte. Denn ein schlechtes Essen oder ein unprofessioneller Service bleibt immer 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 zu-

erst. 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 Speisekar-





te 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.

Haltung bewahren

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. 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 But-

ter gehört 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 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.

Wohin 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. Ver-

◀ Bei mehreren Gängen wird das Besteck von aussen nach innen benutzt. Bei den Gläsern steht das Weissweinglas über dem Vorspeisenbesteck, das Rotweinglas über dem Hauptspeisenbesteck.

lässt 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

Das perfekte Benehmen am Tisch lässt sich auch im privaten Umfeld gut üben. Je öfter man die Grundregeln anwendet, desto einfacher werden einem offizielle Geschäftsessen fallen und man kann sich ganz auf das Gespräch konzentrieren. Eine Checkliste mit weiteren Tipps zum Thema kann bei der Autorin angefordert werden. ■

Porträt



Monika Seeger ist dipl. Imageberaterin, selbstständiger Coach und Seminarleiterin. Als Expertin begleitet sie namhafte Unternehmen und Einzelpersonen bei der Definition ihres eigenen, persönlichen Stils sowie Images und zeigt, wie man in der modernen Arbeits- und Lebenswelt am besten auftritt und sich bewegt.

Kontakt



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

