

Geschäftsessen

# Dinieren mit Manieren fördert die Geschäftsbeziehung

Der berufliche Erfolg hängt nicht nur von fachlichen Qualifikationen ab, sondern ganz entscheidend vom persönlichen Auftreten. Ein gelungenes Geschäftsessen kann für die Geschäftsbeziehung förderlich sein. Gute Tischmanieren spielen eine wichtige Rolle. Sie sind ein Mittel zur Selbstdarstellung, welches das Bild des Gegenübers beeinflussen kann.

› Monika Seeger

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

Wer punkten will, darf sich also nicht nur auf sein fachliches Know-how verlassen, sondern sollte auch seine sozialen Fähigkeiten ganz bewusst unter Beweis stellen. Dazu gehören natürlich gute Manieren, die als Prüfstein für ein perfektes Benehmen gelten. Sie spiegeln einerseits die sozialen Fähigkeiten wider, und andererseits zeigen sie unserem Gegenüber, ob wir auch «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.

## Die Rolle des Gastgebers

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 gilt diese Regel 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 Aus-



sicht. 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 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, sollte 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 aber 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 am Tisch

Für viele ist es eine Herausforderung, längere Zeit gerade zu sitzen. Während dem Essen heisst es jedoch: 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 am besten fern, denn auch wenn der Magen noch so knurrt und der Hunger gross ist: Das Brot und die Butter gehören zur Vorspeise. Und wird ein Brötchen gereicht, so bricht man es (nicht mit dem Messer schneiden!) in kleine mundgerechte Stücke ab.

Zuvor sollte man sich einen Überblick über die Anordnung des Gedecks ver-

## Checkliste Tischmanieren

### Anstossen und Zuprosten

- › Bei einem Geschäftsessen oder Geschäftsapéro 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.
- › Idealerweise das Anstossen oder Zuprosten vollziehen, bevor man mit dem Essen beginnt. Dabei mit der jeweiligen Person immer Blickkontakt halten.

### Richtige Haltung

- › Man sitzt gerade am Tisch, nutzt die gesamte Sitzfläche aus, beide Füsse auf dem Boden.
- › Die Arme gehören nur bis Mitte des Unterarms 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.

### Die Serviette

- › Die Serviette ist für die kleine Reinigung während des Essens gedacht. Sie wird einmal gefaltet, und zwar so, dass Sie Ihren Mund problemlos mit der Innenseite abtupfen können.
- › Gastgeber/in eröffnet mit dem Auseinanderfalten der Serviette das Essen. Ohne Gastgeber/in wird die Serviette erst beim Servieren geöffnet.
- › Bei kurzem Verlassen des Tisches wird die Serviette nicht auf den Stuhl gelegt, sondern in Dreieckform links neben den Teller gelegt.
- › Erst nach dem Dessert oder nach dem letzten Gang darf die Serviette locker zu einer Rechteckform gefaltet und links neben den Teller gelegt werden (Gastgeber/in gibt jeweils das Zeichen dazu).
- › Während des Kaffees darf die Serviette auf dem Tisch liegen.
- › Die Serviette oben in den Halskragen zu stecken, ist heute nicht mehr toleriert.

### Wer wird zuerst bedient?

- › 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?

- › 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 oder macht dazu eine Geste.
- › Ohne Gastgeber/in: Bis zu einem Achantisch wartet man, bis alle Gäste das Essen serviert haben. Sind es mehr als acht Personen, darf man zu essen beginnen, sobald die beiden Tischnachbarn zur Linken und zur Rechten über das Essen verfügen.

### Wann ist das Essen beendet?

- › 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

- › 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

- › Der Gastgeber stellt Salz und Pfeffer auf den Tisch.
- › Der höfliche Gast benützt das Salz nicht.
- › Das Benützen der Pfeffermühle hingegen ist erlaubt.

### Buffet

- › Es darf von jedem Gang dreimal genommen werden.
- › Fisch, Geflügel und Fleisch werden nie gemeinsam auf einem Teller serviert.

## Checkliste Tischmanieren

### Richtiges Verhalten im Restaurant

- › Die Kleiderordnung respektieren.
- › Handy ausschalten.
- › Handy, Organzier, Schlüssel, Portemonnaie, Handtaschen nicht auf den Tisch legen, erst, wenn abgeräumt ist.
- › Nicht zu langsam, nicht zu schnell essen, sondern im gleichen Takt.
- › Gemässigte Lautstärke einhalten (lachen, reden).

### Bezahlen

- › Wenn man eine Einladung ins Restaurant angenommen hat, soll man nicht mit dem Gastgeber beim Bezahlen argumentieren, sondern sich bedanken.
- › Wenn man Gastgeber ist und zum Essen einladet, dies dem Gast mitteilen.
- › Es ist diskreter, mit Kreditkarte oder auf Rechnung zu bezahlen als mit Bargeld.
- › Geht man zusammen ins Restaurant essen, ohne vorher eine Einladung aus-

gesprochen zu haben, so ist es sinnvoll, die Rechnung zu teilen.

### Gut zu wissen

- › Der Herr erhebt sich vom Tisch, wenn die Dame zu seiner Rechten sich erhebt.
- › Schminken am Tisch ist nicht erlaubt.
- › Zahnstocher werden am Tisch nicht toleriert.
- › Nase nicht am Tisch reinigen.
- › Salat, Kartoffeln und Gemüse dürfen geschnitten werden.

### Fauxpas, was tun?

- › Sie lassen ein Besteckteil fallen, stossen ein Glas um oder verursachen einen Fleck auf der Kleidung Ihres Tischnachbarn: Machen Sie kein Drama daraus. Entschuldigen Sie sich höflich und bieten Sie an, die Reinigungskosten zu übernehmen.

schaffen, 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 jeweils über dem Vorspeisenbesteck, das Rotweinglas links daneben über dem Hauptspeisenbesteck und das Wasserglas dort, wo es noch 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: Natürlich sollte auf keinen Fall mit vollem Mund gesprochen werden.

Auch wenn die Serviette durchaus ein passabler Schutz vor Flecken ist, wird sie 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 Fett-ränder oder Lippenstiftspuren am Glas zu vermeiden. Dazu benutzt man die Innenseite der gefalteten Serviette, damit das Gegenüber nicht etwa die einzelnen Menügänge ablesen kann. Am Schluss wird die Serviette nicht zusammengeknüllt, sondern 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, 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. ‹‹



### Porträt



**Monika Seeger**

Imageberaterin, Coach

Monika Seeger ist dipl. Imageberaterin, Coach, Seminarleiterin und Inhaberin der Imagenow GmbH. Sie hat langjährige Erfahrung im Verkauf und Marketing sowie im Personal-Management. Sie ist Experte für moderne Umgangsformen.



### Kontakt

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