

Benimm-Knigge: Gute Manieren bei Tisch

Nandine Meyden: »Die Hände gehören beim Essen auf den Tisch«

MDR-Benimm-Expertin Nandine Meyden erklärt in SUPERillu, wie man beim Essen "Fettnäpfchen" vermeiden kann.



© privat

Frau Meyden, ganz gleich ob man Freunde eingeladen hat, zu einem Geschäftsessen muss oder den/die Liebste/n ins Restaurant einlädt: Man will sich ordentlich benehmen. In Ihrer Sendung »Vorsicht Fettnäpfchen« zeigen Sie, wie das geht. Erklären Sie uns doch einmal Schritt für Schritt, was zu beachten ist. Wer setzt sich in einer Runde als erstes hin?

Bitten die Gastgeber zu Tisch, dann setzt man sich nicht sofort hin. Man wartet solange, bis alle ihren Platz gefunden haben. Idealerweise gibt der Gastgeber dann ein erneutes Zeichen: „Bitte, nehmt doch alle Platz.“ So verhindert man, dass einige schon sitzen und der Rest noch um den Tisch kreist.

Wer darf dann bei Tisch als Erster zum Besteck greifen?

Das sind die Gastgeber. Wenn es ein Paar ist, dann ist das klassischerweise die Gastgeberin, die das Zeichen gibt, jetzt geht es auch wirklich los.

Man hat zum Essen eingeladen, was macht man, wenn Gäste zu spät zum Essen kommen, wie lange soll man warten?

Wenn ich nicht von denen höre und ich erreiche sie nicht, dann würde ich nicht länger als 15 Minuten warten. Denn es ist nicht fair denen gegenüber, die schon da sind. Zweitens kann es sein, dass mein Essen in der Zwischenzeit verdirbt.

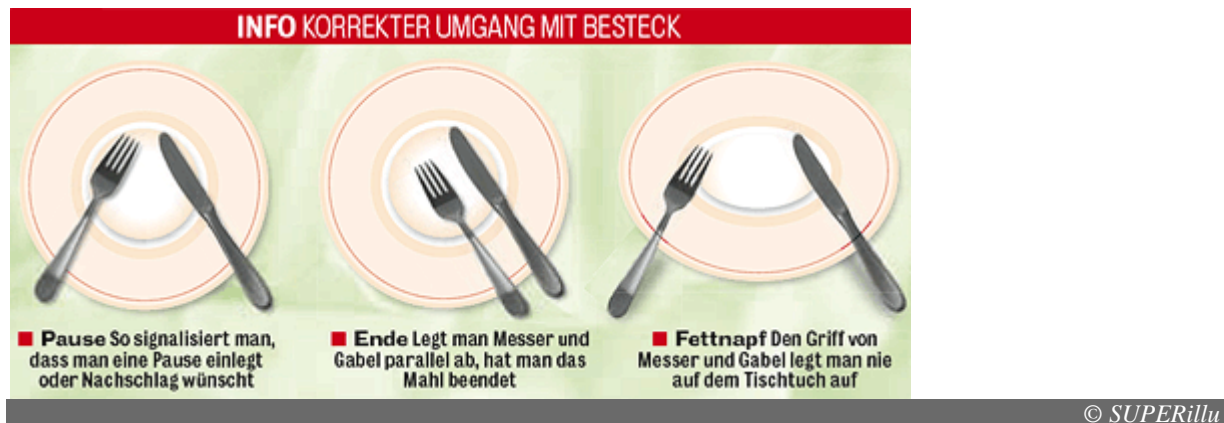
Wenn man zum Essen in ein Restaurant geht, wer betritt dann zuerst das Lokal?

Bei einem Paar öffnet der Mann die Tür, die Frau betritt als erstes das Restaurant und dann wartet sie nach dem Eingang. Der Mann überholt sie dann und geht voran. Hintergrund: So sollte früher der Mann die Frau vor fremden Blicken schützen und das Terrain sichern. Das ist natürlich überholt. Heute sagt man daher, dass grundsätzlich der Gastgeber - egal, ob Mann oder Frau -, vorausgeht, damit er seinen Gastgeberpflichten nachkommen kann.

Dann stellen sich Frauen ja oft die Frage: Wo lasse ich eigentlich meine Handtasche?

Es gibt eine Regel, je später der Abend, desto kleiner die Tasche. Hat man nun eine kleine Handtasche dann kann man sie entweder auf dem Schoß unter die Serviette legen oder

zwischen Rücken und Stuhllehne. Größere Taschen stellt man auf den Boden, und zwar vor die Füße. Man hängt sie nicht um die Stuhllehne, da stört sie nur den Service.



Bleibt man als Frau eigentlich sitzen, wenn weitere Gäste an den Tisch kommen?

Im Geschäftsleben gilt heute, dass sowohl Männer und Frauen zum begrüßenden Handschlag aufstehen. Im Privatleben ist es dagegen nur eine Empfehlung.

Früher hieß es ja, dass eine Dame sitzen bleiben kann.

Ja, das stimmt. Deswegen wird es heute im Privatleben oft noch so gemacht. Aber man sollte bedenken, dass es keine Begegnung auf Augenhöhe ist, wenn man von unten die Hand reicht.

Wie geht man richtig mit der Serviette um?

Idealerweise liegt die Stoffserviette so auf dem Schoß, dass sie einmal gefaltet ist. Die offene Seite zeigt zum Körper hin. So kann man den Mund immer zwischen die beiden Lagen tupfen. Die Serviette sieht so für den Tisch-Nachbarn immer ansprechend aus.

Und wohin gehören Hände und Ellbogen?

Die Hände gehören auf den Tisch. Die Ellbogen dagegen nie.

In vielen Restaurants wird vorab etwas Brot mit Butter oder Aufstrich serviert, isst man das mit der Hand?

Das ist ein typisches Problem. Denn viele verwechseln Brot als Hauptspeise und Brot als Beilage. Gibt es Brot nur als kleine Beilage, steht der Teller links vom Gedeck und dort bleibt er stehen. Hier gilt dann die »Bröckchen-und-Flöckchen-Technik«. Man bricht sich ein Stück ab und bestreicht es mit dem Aufstrich. Dann isst man nur dieses mundgerechte Stückchen.

Wenn mehrere Gänge eingeplant sind, liegt ja viel Besteck rund um den Teller. Wie geht man dann korrekt vor?

Das Besteck links und rechts des Tellers wird von außen nach innen verwendet. Das oben liegende in entgegengesetzter Reihenfolge - also zuerst das nah am Teller liegende, dann arbeitet man sich nach außen vor.

Auch Geschirr kann für Verwirrung sorgen. Kann man z.B. eine Suppe, die in einer Tasse mit Henkeln serviert wird, trinken?

Suppe gilt als Speise und wird daher gegessen und nicht getrunken. Das gilt unabhängig davon, ob sie in einer Tasse oder im Teller serviert wird.

Wie löffelt man richtig die Suppe? Führt man den Löffel frontal in den Mund oder

seitlich?

Auf dem Festland-Europa nehmen wir den Löffel mit der Spitze voran in den Mund. Den Engländern ist es dagegen sehr wichtig, dass der Löffel von der Seite in den Mund geführt wird.

Und wo fasst man ein Wein- oder Sektglas an?

Stilgläser fasst man immer am Stiel an. Das hat auch einen Grund, denn so erwärmt sich der Kelch nicht so schnell und er bekommt keine Fingertapsen.

Ist man als Frau entschuldigt, wenn man Lippenstift-Reste am Weinglas hinterlässt?

Das ist nicht sehr appetitlich. Stil zeigt daher, wer sich den Mund vor dem Trinken kurz an der Serviette abwischt. Dies gilt aber für Männer und Frauen gleichermaßen. Mein Tipp für Frauen: Einen Lippenstift verwenden, der nicht so cremig ist.

Was macht man, wenn das Besteck herunterfällt, hebt man es auf oder lässt man sich vom Kellner ein Neues bringen?

Nein. Ein gutes Restaurant legt Wert darauf, dass es einen guten Service hat, wenn man dann so viel selbst macht, vermittelt man das Gefühl, der Service wäre nicht gut. Wenn etwas runterfällt, ruft man den Service und weist ihn darauf hin, er wird ein neues Besteck bringen.

Von welcher Seite wird serviert und abgetragen?

Im guten Restaurant wird von rechts serviert und abgetragen. Der Service kommt normalerweise nur dann von links, wenn er dort etwas Dringendes zu erledigen hat, beispielsweise um einen Brotteller wegzunehmen oder Besteck auszuwechseln.

Früher durfte man Kartoffeln nur mit der Gabel zerkleinern, gilt das immer noch?

Das ist eine Regel, die hat sich geändert. Früher hieß es, dass Kartoffeln nicht geschnitten und Eier nicht geköpft werden dürfen. Grund: Messer waren damals aus einem Material, das sich bei Kontakt mit Stärke verfärbte. Heute ist das nicht mehr so. Daher kann man Kartoffeln heute schneiden.

Und wie verspeist man elegant einen Salat?

Hier gilt, dass man ein Salatblatt eher faltet, als es zu schneiden. Bei sehr festen Blättern, z. B. beim Chicorée, darf aber auch geschnitten werden.

Darf man Gänsekeulen auch mit der Hand essen?

Es gibt Gerichte, die isst man mit den Händen. Das erkennt man daran, dass man eine Fingerschale bekommt. Wenn keine Fingerschale da ist, dann isst man auch nicht mit den Händen. Es gibt zwar die Idee, dass man alles, was fliegt, auch in die Hände nehmen darf. Aber es ist nicht appetitlich, wenn man die Gänsekeule, die vielleicht in der Sauce gelegen hat, in die Hände nimmt. Generell wird Geflügel mit Besteck gegessen. Ausnahmen macht man höchstens bei Mini-Geflügel, wie bei einem Wachtelbeinchen

Wie verhält man sich, wenn man entdeckt, dass der Nachbar noch Salatreste zwischen den Zähnen hat?

Man weist ihn dezent darauf hin. Denn es ist nicht schön, wenn man zu Hause feststellt, dass man noch die Reste der Vorspeise zwischen den Zähnen hat.

Oder was sagt man, wenn man mit Geschäftspartnern essen gegangen ist und zur Toilette muss?

Man kann sagen: Ich bin gleich wieder da oder entschuldigen sie mich kurz.



© Humboldt Verlag

Man ist mit einer Freundin beim Kaffeetrinken. Kann man seinen Lippenstift am Tisch nachziehen oder muss man dafür zur Toilette?

Nein, das macht man eigentlich nicht. Alles, was im weitesten Sinne mit Schönheitsreparaturen zu tun hat, gehört nicht an den Tisch. Denn schließlich sitzt man nicht an einem Schminktisch, sondern an einem Esstisch.

Im Urlaub bieten Hotels inzwischen häufig Büfets an. Nimmt man wirklich bei jedem Gang einen neuen Teller?

Ja. Man rennt nicht mit einem benutzten Teller durch ein Restaurant. Wenn man bei Freunden eingeladen ist, ist das natürlich etwas anderes, denn die meisten haben nicht so viel Geschirr vorrätig.

Wo lässt man nach Ende der Mahlzeit die Serviette?

Jede Serviette wird links neben den Teller gelegt. Dort hat sie ihren Platz, wenn man zwischendurch aufsteht, und auch am Schluss des Essens. Das gilt sowohl für Papier- als auch für Stoffservietten.

Kann man eigentlich auch mal mit einer Regel brechen?

Man kann sie brechen, wenn es ein Vorteil ist für alle Beteiligte. Das muss man aber mitteilen, damit der andere Bescheid weiß. Man kann etwa jemandem sagen, dass man an der Restauranttür vorgeht, weil man sich besser auskennt, obwohl eigentlich der andere den Vortritt hätte.

© 2009 SUPERillu.de