

24.06.2014

Vorsicht Fettnäpfchen!

## DAS KLEINE TISCHMANIEREN-ABC

**Möchten Sie wissen, wie Sie bei Geschäftsessen eine gute Figur machen können? Dann nehmen Sie bitte die Startposition ein: gerader Rücken, Hände auf den Tisch. Und schon sind Sie drin im kleinen, aber feinen Benimm-Kurs.**

*Von Nandine Meyden*

Die Missachtung von Tisch-Manieren und Etikette kann im Beruf, bei einem Rendezvous oder im Urlaub sehr peinlich sein – vor allem, wenn die Betroffenen gar nicht bemerken, was sie genau falsch machen. Hier einige Tipps für das formvollendete Tafeln:

### Haltung bewahren!

Wer zu weit von der Tischkante entfernt sitzt, muss sich zwangsläufig beim Essen nach vorn beugen. Diese ständige Auf-und-Ab-Bewegung sieht nicht nur unschön aus, sie führt auch dazu, dass Sie leichter kleckern. Generell gilt: Die Sitzhaltung ist immer aufrecht, der Oberkörper bleibt ruhig. Vor dem Körper sollten Sie ungefähr eine Handbreit Platz bis zum Tisch haben. Wenn Sie die Sitzfläche des Stuhls komplett ausnutzen, so dass Ihre Oberschenkel eine möglichst große Auflagefläche auf dem Stuhl haben, ist es leicht, auch während eines mehrgängigen Menüs entspannt zu sitzen. Die Ellenbogen befinden sich dicht am eigenen Körper. Bewegen Sie die Arme während des Essens nur parallel zum Rumpf und eng am Körper. Mit dieser Art des Essens stören Sie Ihren Tischnachbarn nicht, auch wenn Sie nah beieinander sitzen.

### Hände auf den Tisch!

Ihre Hände gehören nicht unter den Tisch. Wenn Sie gerade nicht essen, liegen sie auf der Tischplatte, und zwar fünf bis zehn Zentimeter oberhalb der Tischkante. Halten Sie Besteck in der Hand, so ist es anders: Ihre Hände schweben dann über dem Tischtuch. Möchten Sie Ihre Arme entspannen, können Sie jederzeit das Besteck auf dem Teller ablegen und Ihre Hände auf dem Tisch ruhen lassen. Die Ellenbogen sind zu keinem Zeitpunkt auf dem Tisch, weder während der Essenspausen noch nach dem Essen.

**Diskretion bei Toilettengängen und im Umgang mit Handys und Handtaschen üben Sie auf Seite 2.**

### Keine falschen Bewegungen!

Bitten Sie Ihren Nachbarn höflich darum, Ihnen das Salz oder den Brotkorb zu reichen, aber greifen Sie nicht ausholend über den Tisch. Grundregel: Der Arm darf nie ganz durchgestreckt sein. Von rechts wird serviert und abgeräumt. Von links bekommen Sie nachgereicht oder es werden Ihnen Platten zur Selbstbedienung angeboten. Wenn Sie sich selbst von den Platten nehmen: Nur der Service nimmt die beiden Besteckteile (Vorlegebesteck) in eine Hand, Sie benutzen bitte beide Hände für das Vorlegebesteck.

### Diskretion beim Toilettengang!

Falls Sie während des Essens einmal auf die Toilette müssen, so gilt: Während eines Ganges verlässt man

### Essen mit Stil



Unsere Autorin Nandine Meyden gibt seit über 20 Jahren Benimm-Kurse.

Foto: Nandine Meyden

generell nicht den Tisch. Müssen Sie allerdings unbedingt zwischen den Gängen gehen, so entschuldigen Sie sich kurz und ohne Angabe von Gründen. Es geht niemanden etwas an, ob Sie eine Faser zwischen den Zähnen entfernen müssen oder ob Sie gerade mit Bauchgrimmen und anderen Problemen zu kämpfen haben.

### Weg mit Handys und Handtaschen!

Auf den Tisch gehören weder Handys noch Handtaschen, auch keine Hüte oder Mützen! Haben Sie eine kleine Handtasche dabei, können Sie diese entweder unter Ihre Serviette, auf den Schoß oder zwischen Rücken und Stuhllehne legen. Größere Handtaschen gehören auf den Boden, vor Ihnen zwischen Ihre Füße. Auf keinen Fall wird die Handtasche über die Stuhllehne gehängt oder neben den Stuhl gestellt. Dort stören sie nur den Service, der dann nicht mehr gut an den Tisch kommt. Übrigens: Vom Teller des Nachbarn zu probieren ist auch dann tabu, wenn es Ihr Partner ist.

Wo das Besteck hingehört und wie es zu verwenden ist, erfahren Sie auf Seite 3.

#### Anordnung des Bestecks:



Rechts des Tellers liegen höchstens vier, links des Tellers maximal drei Besteckteile. Über dem Teller finden Sie zwei bis maximal vier. Das Dessertbesteck liegt oberhalb des Tellers, Löffel oben, Griff nach rechts, Gabel darunter mit Griff nach links.

Illustration: Michael Fröhlich

#### Das richtige Besteck wählen!

Das Besteck links und rechts neben dem Teller wird von außen nach innen verwendet. Das über dem Teller liegende Besteck hat die entgegengesetzte Reihenfolge: Das dem Teller nächstliegende Besteck wird zuerst benutzt, dann arbeitet man sich nach außen vor. Das Dessertbesteck besteht aus Löffel und Gabel, gebrauchen Sie beide Teile gleichzeitig und verwenden Sie dabei den Löffel nicht nur in seiner klassischen Funktion, sondern auch als Messerersatz zum Zerteilen. Sollten Sie eines der beiden Bestecke nicht mehr benötigen, können Sie es im oberen Teil des Tellers ablegen und nur mit dem anderen Besteckteil essen. Sie können beide Teile, also sowohl Löffel als auch Gabel zum Mund führen. Eleganter ist es, wenn Sie dafür nur eines der Bestecke benutzen.

#### Nicht mit dem Messer herumfuchteln!

Die Spitze des Bestecks darf nie nach oben oder auf das Gegenüber gerichtet sein. Das sieht nicht nur unschön aus, sondern hat auch einen aggressiven Touch. Machen Sie außerdem niemals unterstreichende Gesten, wenn Sie das Besteck in der Hand halten. Auch damit können Sie Ihre Tischnachbarn irritieren. Legen Sie einfach Ihr Besteck auf dem Teller ab und gestikulieren Sie dann. Vermeiden sollten Sie dabei allerdings weit ausholende Gesten.

Wie Sie mit Messer und Gabel die richtigen Signale aussenden, lesen Sie auf Seite 4.

#### Was hat das zu bedeuten?

##### Keine falschen Signale geben!

Wenn Sie nachgelegt bekommen möchten, legen Sie mit dem Besteck ein Dreieck (Spitze in der Tellermitte). So sollte das Besteck auch liegen, wenn Sie eine Essenspause machen. Sind Sie mit dem Gang fertig, wird es parallel abgelegt, wobei die Griffe gegen fünf Uhr zeigen. Und bauen Sie bitte keine „Brücken“, indem Sie das Besteck mit dem Griff auf dem Tischtuch auflegen und die Spitze auf dem Tellerrand ruhen lassen. Durch die Schräglage könnte Sauce am Griff herunterlaufen.

Ebenfalls weit verbreitet ist der Fehler, den Suppenlöffel in der Suppentasse stecken zu lassen. Das sollten Sie nie tun. Es besteht immer die Gefahr, dass Sie oder jemand vom Service gegen den Löffel stößt und dann die ganze Tasse umfällt. Legen Sie den Löffel daher stets auf den Unterteller der Suppentasse.



### Zum passenden Glas greifen!

Die Gläser werden meist von rechts nach links aufgereiht, manchmal stehen sie auch im Dreieck. Dann verwendet man sie vom Tellerrand her Richtung Tischmitte. Stielgläser werden nur am Stiel, und zwar möglichst im unteren Drittel angefasst. Die Hand ist auf diese Weise maximal vom Kelch entfernt und erwärmt den Wein nicht. Der Finger wird dabei entgegen allen anderslautenden Gerüchten nicht abgespreizt.

*Die Autorin dieses Artikels, Nandine Meyden, gibt seit über 20 Jahren Benimm-Kurse. Viele Führungskräfte verlassen sich auf Ihren Rat, wenn es gilt, die eigenen Umgangsformen zu verbessern.*

Einen Buchtipp zum Thema Tischmanieren finden Sie auf Seite 5.



Oberes Bild: Ich mache eine Pause oder möchte noch etwas Nachschlag. Unteres Bild: Ich bin fertig mit dem Essen.

Illustration: Michael Fröhlich

### Buchtipp: Essen mit Stil

Wie schaffe ich es, Hummer stilvoll zu essen? Wie viel Trinkgeld ist angemessen? Wie sitze ich richtig am Tisch? Was muss ich bei privaten Einladungen beachten? Welche Themen sind bei Tisch tabu? Diese und viele weitere Fragen beantwortet Nandine Meyden in ihrem Ratgeber „Tisch-Manieren“.

Die Etikette-Expertin verrät, wie man rund ums Essen Tritte ins Fettnäpfchen souverän vermeidet. Dabei geht sie auf alle wichtigen Themen ein: auf die Einladung, Tischmanieren, die korrekte Zusammenstellung der Speisen und Getränke, Reden und Reden halten, Gäste zu Hause, Essen im Restaurant und Kinder bei Tisch.

In kleinen Abbildungen zeigt sie, wie eine Schneckenzange aussieht, wie man aus einer Stoffserviette einen Tafelspitz faltet und in welcher Reihenfolge die Gläser an den Platz gestellt werden. Außerdem erläutert sie die unterschiedlichen Aufgaben von Gastgeber und Gast sowie die Besonderheiten im Restaurant, bei einem Geschäftsessen oder bei einem Dinner zu Hause. Hilfreich sind die eingefügten Wörterbücher und das „Kleine Know-how der Weinsprache“.

Diese Themen könnten Sie ebenfalls interessieren:

- Sieben goldene Regeln der Kommunikation
- Die richtigen Signale aussenden
- So sagen Sie richtig "Nein"!

### Nandine Meyden: Tisch-Manieren



humboldt-Verlag, 2. aktualisierte Auflage 2011. 192 Seiten, ISBN 978-3-86910-018-0.

humboldt-Verlag

