

Was bedeutet eigentlich „gutes Benehmen“?

Gewisse Spielregeln gilt es in jedem Lebensbereich einzuhalten

Nandine Meyden weiß, wo die gesellschaftlichen Fettnäpfchen stehen und gehört zu den meistbeschäftigten Etikette-Experten Europas. Die Psychotherapeutin und Theaterpädagogin berät und trainiert internationale Spitzenpolitiker, Wirtschaftsbosse und Prominente im Bereich Höflichkeit, Tabus und Etikette und ist jeden zweiten Montag in der Fernsehsendung „Vorsicht Fettnäpfchen“ zu sehen. Nandine Meyden hat für die Leserinnen und Leser der Network-Karriere eine Reihe guter Tipps zum Thema gutes Benehmen zusammengestellt.



Das Benehmen im Restaurant will gelernt sein. Alles hat seinen festen Platz und die Regeln sind klar definiert. Wer sie nicht kennt, kann sich blamieren.

Die grundsätzliche Frage ist, was eigentlich gute Manieren sind. Die Frage ist schwieriger als sie scheint. Sie selbst betrachten sich sicher als jemand, der gute Manieren hat. Fragt man tausend Leute, würde das aber vermutlich jeder von sich sagen. Wie kommt es dann, dass wir uns immer wieder über schlechtes Benehmen von anderen ärgern müssen? Vielleicht ärgern sich ja manche auch über Sie, weil Ihr Benehmen als unpassend gesehen wird? Gutes Benehmen hat nichts mit „konservativ sein“ zu tun und „lockere Sitten“ nichts mit „modern“. In allen Gesellschaften gab und gibt es Ordnungssysteme, die eine Orientierung für das Verhalten bieten. Auch eine Firma ist immer eine kleine Welt für sich, mit eigenen Spielregeln und eigener Philosophie, die – wenn auch verdeckt – das geltende Ordnungssystem bestimmen. Gutes Benehmen bedeutet, sich als Gast in einem fremden Land an die dortigen Verhaltensweisen anzupassen. Wer klug ist, tut das auch in den unterschiedlichen heimischen Kulturen und Subkulturen. Für den angenehmen Umgang mit Kollegen, Vorgesetzten und Kunden ist es wichtig, deren Ansichten über Höflichkeit zu erkennen und zu respektieren. Dies bedeutet nicht, „das Fähnchen immer nach dem Wind zu hängen“ oder sich selbst bis zur Unkenntlichkeit anzupassen. Beschränkt sich Höflichkeit ausschließlich auf Situationen, in denen es „darauf ankommt“, wirkt dieses Verhalten meist unecht. Wirklich stillvolle Menschen erkennen man daran, dass sie sich, ungeachtet von Herkunft, Rang und Ansehen eines anderen, ihm gegenüber immer zuvorkommend verhalten. Ein freundliches Lächeln und ein „Danke schön“ einem Busfahrer, einer Toilettenfrau oder anderen Personen zu schenken, die man nicht „braucht“ und

die für den beruflichen und privaten Erfolg nicht wichtig sind, können solche Gesten sein.

Knigge Höflichkeits-Tipps

Gesellschaftliche Veränderungen führen deshalb auch zu Veränderungen von Spielregeln, nicht immer in einer logischen Konsequenz. Deshalb kann es passieren, dass manche Regel, die heute noch gilt, eigentlich keinen Sinn mehr hat. Zum Beispiel das Schneiden von Kartoffeln: Obwohl moderne Edelstahlmesser längst nicht mehr anlaufen, galt vielen das Schneiden von Kartoffeln noch lange als unfein (manche sagen das auch heute noch).

Moderne Etikette passt sich den gesellschaftlichen Bedürfnissen an und beachtet Veränderungen, wie zum Beispiel die Stellung der Frauen im Berufsleben. So haben sich gerade in diesem Bereich viele Umgangsformen verändert, vor allem in den letzten 20 Jahren. Wichtig ist auch zu wissen, dass nicht alle Regeln zur Unterscheidung benötigt wurden. Viele der heutigen Regeln oder

ihre Nachfolger wurden ursprünglich kreiert, um in der enger zusammenwachsenden Gesellschaft des 19. Jahrhunderts dafür zu sorgen, dass man den anderen nicht belästigte oder störte. Das meiste davon gilt auch heute noch. Im Beruf sollten heute Männer und Frauen aufstehen,

wenn es eine Begrüßung mit Handschlag gibt. Im Privatleben ist das eine Frage des Geschmacks und der Generation. Eine Dame, die seit 40 Jahren daran gewöhnt ist, dass sie sitzen bleiben kann, wird sich nicht unbedingt umgewöhnen wollen, das kann man auch nicht verlangen. Manche Damen stehen im Privatleben nur auf, wenn es sich bei der anderen Person um eine ältere Dame oder eine besonders zu würdigende Person ist. Meine Empfehlung: Stehen Sie immer auf, egal wer Ihnen die Hand gibt. Es zeigt einfache Aufmerksamkeit und Entgegenkommen, zudem ist es auch für Sie angenehmer, jemanden nicht von unten anzublicken, sondern im wahrsten Sinn des Wortes „auf Augenhöhe“.

Umgang mit unhöflichen Menschen

Nichts ist schwieriger, als auf höfliche Art mit unhöflichen Menschen umzugehen, und gerade dann zeigt sich Stil und Größe. Schaffe ich es, selbst bei groben Zeitgenossen noch Haltung zu

bewahren, oder begeben ich mich auf deren Niveau? Darauf kommt es an:

- Bleiben Sie immer ruhig. Erheben Sie Ihre Stimme nicht, sonst artet es in eine verbale Schlacht aus – Sie erreichen damit bestimmt nicht mehr.
- Verwenden Sie nur höfliches, „stubenreines“ Vokabular. Sie sollten sich in jeder Situation so ausdrücken, dass auch Ihr Chef, Ihr wichtigster Kunde oder Ihre Kinder zuhören könnten, ohne dass Sie sich im Nachhinein schämen müssen.
- Sprechen Sie von sich aus, in der „Ich-Form“, nicht mit „Man“-Formulierungen: „Ich möchte ... mich stört ...“

Wenn Sie merken, dass Ihre Gefühle zu kochen beginnen, denken Sie an Folgendes: Schlechtes Benehmen ist durch nichts zu entschuldigen. Anselm Feuerbach (1829–1880) sagte: „Taktlosigkeit ist der lästigste und widerwärtigste

schlechtem Benehmen und Rücksichtslosigkeit.

Knigge im Restaurant

Die Grundregeln sind einfach:

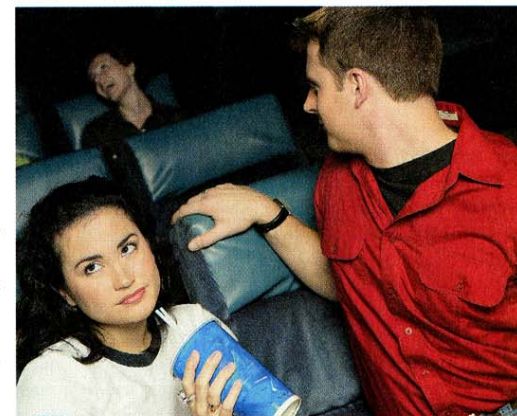
- Besteck, Gläser und Geschirr dürfen nicht umgestellt oder verrückt werden, sonst gerät die schöne Anordnung und Symmetrie auf der Tafel durcheinander.
- Das Besteck wird einfach der Reihe nach benutzt: von außen nach innen.
- In die Gläser wird Ihnen eingeschenkt, da können Sie gar nichts falsch machen.
- Der Brotsteller steht immer links, falls es noch einen Salateller gibt, steht dieser ebenfalls auf der linken Seite.
- Außer dem Brot wird in der gehobenen Gastronomie kaum etwas mit den Fingern gegessen. Falls es ein Fingergericht gibt, erhalten Sie dazu eine Fingerschale, die über Ihrem Teller steht. Dort können Sie nach dem Gang die Finger (bitte nicht die Hände, sondern nur die Finger!) säubern und an einer extra Serviette abtrocknen.
- Auch wenn Sie sonst gelegentlich in lockerer Runde ein Brathähnchen herzhaft mit den Händen essen: Bei einem schönen Essen ist das tabu. Hier wird das Geflügel mit Sauce und Beilage gereicht, man muss es mit Messer und Gabel so zerlegen, dass es auch für die Tischnachbarn ein ästhetischer Anblick ist! Ausnahmen sind hier nur wirkliches Kleingeflügel. So ist es erlaubt, die Beine von Wachteln in die Hand zu nehmen. Wenn Sie noch nie probiert haben, Geflügel mit dem Besteck zu

Vita Nandine Meyden

Nandine Meyden hat neben ihrem Lehramts-Studium (Deutsch, Sozialkunde) und Magister-Studium (Ethnologie, Politik, Linguistik) eine Ausbildung zum systemischen Coach, zur Farb- und Stilberaterin, zum NLP (Practitioner, Master, Trainer), zur Psychotherapeutin (HPG) und als Managementtrainerin absolviert; außerdem studierte sie Theaterpädagogik, Kinesologie und ist AEOV-/IHK-Ausbildlerin.



Seit 1994 arbeitet sie als Trainerin mit und für interkulturell zusammengesetzte und international ausgerichtete Projekte. Seit 1997 ist die Etikette-Expertin selbständig und seit Januar 2005 in der Fernsehsendung „Vorsicht Fettnäpfchen“ im MDR zu sehen. Als Spezialistin für den Kontakt zwischen den Kulturen bietet sie Seminare zur Kommunikation im Bereich Höflichkeit/Tabus/Etikette und Missverständnisse an.



Im Umgang mit unhöflichen Menschen ist es schwer, seine Gefühle im Zaum zu halten. Die Entscheidung liegt bei Ihnen, ob Sie dabei Haltung bewahren oder sich auf ein solches Niveau begeben.

der menschlichen Fehler; denn du kannst dich nicht verteidigen, nicht einmal durch Grobheit.“ Das gilt nicht nur für Taktlosigkeit, sondern für die meisten Formen von

zerlegen, dann sind Sie in einer Runde mit Vorgesetzten und Kollegen sicher befangen. Probieren Sie es einmal zu Hause aus!