

DER RESTAURANT-KNIGGE

Gutes Benehmen sollte natürlich jeder Mann an den Tag legen. Wer aber in den besten Restaurants der Welt wie ein Fürst dinieren möchte, der muss besondere Spielregeln beachten. Vor allem in Begleitung einer Frau. Gewusst wie, sagt unsere Expertin Nandine Meyden, Etikette-Trainerin aus Berlin. Mit ihrer Hilfe werden Sie im Nu zum Meister guter Manieren.

Vergessen Sie den Italiener um die Ecke. Wenn Sie eine echte Dame nicht nur kulinarisch beeindruckend wollen, dann führt kein Weg an einem Restaurant der Spitzenklasse vorbei. Doch wo sich die Feinschmeckerelite ihren Gaumen von Sterneköchen verwöhnen lässt, herrschen oft ganz andere Regeln und Sitten als in der einfachen Gaststätte nebenan.

Reservierung nicht vergessen

Das beginnt bereits bei der Reservierung, die häufig unabdingbar ist, um überhaupt eingelassen zu werden. Wenn Sie das Restaurant bereits kennen, können Sie zudem im Vorfeld sicherstellen, dass Sie einen guten Tisch erhalten.

"Beim Eintritt ins Restaurant halten Sie Ihrer Begleitung die Tür auf und schlendern anschließend elegant wieder nach vorne, um sich beim Empfang anzumelden", erklärt Meyden. "In der Regel werden Sie nun an Ihren Tisch geführt. Helfen Sie Ihrer Liebsten aus dem Mantel, ehe Sie Ihren eigenen ausziehen. Aber fragen Sie vorher höflich." Die Dame ist auch die erste, die Platz nimmt.

Ist kein Personal da, das Ihnen beiden die Stühle zurecht rückt, übernehmen Sie diesen Part. Als nächstes sollten Sie signalisieren, wie viele Gänge anstehen. Meyden: "Wenn Sie mögen, können Sie auch das Preisniveau festlegen. Natürlich diskret: Sprechen Sie eine Empfehlung aus, etwa den besonders guten Räucherlachs. Dann lässt sich schnell anhand der Menükarte ersehen, auf welchem Preisniveau man sich bewegen darf."

WEIN EMPFEHLEN LASSEN

Die eigentliche Bestellung gibt immer der Gastgeber auf, also Sie. Beim Wein lassen Sie sich am besten beraten. Das hat einfach mehr Stil. Sie können ja auch jederzeit die Empfehlung ablehnen und nach speziellen Weinen fragen. Bedenken Sie aber, dass die empfohlene Weinbegleitung meist perfekt auf die einzelnen Gänge abgestimmt ist. "Nach der Bestellung legt man üblicherweise die Serviette auf den Schoß, nicht erst beim Essen. Denn auch Getränke könnten umkippen", so die Expertin.

"Wird Brot gereicht, um die Wartezeit zu verkürzen, brechen Sie immer nur ein Stück ab und bestreichen es erst dann mit Butter. Ansonsten hat das was von Stulle schmieren." Mit jedem servierten Gang arbeiten Sie sich beim Besteck von außen nach innen vor. Und achten Sie darauf, stets gemeinsam mit dem Essen zu beginnen. "Versuchen Sie sich auch vom Tempo her anzugleichen. Es ist für niemanden schön, einen Turboesser am Tisch zu haben, der viel zu schnell fertig ist und im schlimmsten Fall dann auch noch ein

Gespräch forciert, während man selbst noch das Essen genießen möchte“, sagt Meyden. "Reden sollte während dem Essen Tabu sein. Dafür bleibt schließlich genügend Zeit zwischen den Gängen.“

FETTSPUREN AM GLAS VERMEIDEN

In vielen Edelrestaurants wird darauf geachtet, dass sich Speise und Wein ergänzen. Tupfen Sie sich aber tunlichst vor jedem Schluck den Mund ab, damit sich keine unappetitlichen Fettränder am Glas bilden. Drückt dann irgendwann die Blase, legen Sie die Serviette lose gefaltet auf Ihre linke Seite und entschuldigen sich für einen Augenblick. Will die Dame hingegen aufstehen, erhebt sich ein Gentleman kurz mit ihr. Ist kein Service in der Nähe, rücken Sie ihr auch den Stuhl weg. In aller Regel wimmelt es in solch gehobenen Etablissements aber regelrecht von enorm aufmerksamen Personal, das sofort zur Stelle ist.

"Beschweren Sie sich direkt"

Generell müssen Sie sich am Tisch um nichts kümmern. Sie werden immer umsorgt. "Es gilt sogar als Fauxpas, wenn ein Gast Dinge selber tut, sich etwa Wein nachschenkt. Damit signalisieren Sie dem Service, dass er seinen Job nicht richtig macht“, erklärt Meyden. "Wenn Sie sich wirklich beschweren wollen, etwa über Ihr Essen, dann tun Sie es direkt. Ist der Fisch zum Beispiel nicht ganz durch, fragen Sie sofort höflich nach, ob das so sein soll. Es könnte durchaus sein, dass Sie die Gourmet-Küche mit sehr ungewöhnlichen Speisen beeindrucken möchte. Das kommt häufig vor. Es könnte sich aber genauso gut ein Fehler eingeschlichen haben.“

Sind alle Gänge vorbei und der Bauch voll, steht die Rechnung auf dem Programm. Hier gehört es sich, diese nicht in Anwesenheit des Gastes zu begleichen. Die Schönheit Ihnen gegenüber, die Ihnen gerade tiefe Blicke zuwirft, hat ein komplett sorgenfreies Dinner verdient. Am besten stehen Sie also auf und kümmern sich darum. Wenn Sie sich dafür viel zu träge fühlen, geht es am Tisch notfalls auch, dann aber möglichst diskret – mit Karte.

MANN ZIEHT SICH ZUERST AN

Vor dem Verlassen des Restaurants geht es wieder um das obligatorische Mantel-Ritual. Meyden: "Entgegen der Regel beim Reinkommen, zieht sich beim Rausgehen erst der Mann seinen Mantel an, damit die Frau nicht zu lange dick eingehüllt im Warmen warten muss.“ Ins Schwitzen will Ihre Liebste nämlich sicher erst zu Hause kommen, wenn sie sich bei Ihnen für das perfekte Dinner bedanken kann.

Übrigens: Noch mehr Etikette-Tipps von Nandine Meyden, etwa fürs Geschäftsessen, finden Sie in ihrem Buch "Tisch-Manieren“ (Humboldt Verlag).

Quelle: wanted.de

http://www.wanted.de/der-restaurant-knigge/id_51061130/index