

Horst Hanisch

Das kleine
KNIGGE-QUIZ
2100



überarbeitete
Neuaufgabe

Von leicht und lustig
bis sonderbar und schwierig

Einleitung

Liebe Leserin, lieber Leser, herzlich willkommen zum kleinen Knigge-Quiz für zwischendurch, in der überarbeiteten und ergänzten 3. Auflage. In neun verschiedenen Bereichen (Speisen, Getränke, Bar, Gesellschaft, Einladung, Hochzeit, Business, Outfit, Interkulturelles) sind leichte und schwierige, seriöse und lustige Fragen zum Thema Umgangsformen/Etikette gestellt.

Gehen Sie der Reihe nach oder springen Sie beliebig zwischen den Fragen hin und her.

Einige Quizfragen können als Wissensfragen bezeichnet werden, andere als tatsächliche Fragen zum zwischenmenschlichen Verhalten im Sinne der aktuellen Umgangsformen.

Einige Antworten werden Ihnen geläufig sein, andere werden eher als ‚harte Nuss‘ zu bezeichnen sein. Über einige Antworten

werden Sie sich möglicherweise wundern, haben Sie vielleicht eine gänzlich andere Antwort in Erinnerung.

Die 247 Fragen sind wie in diesem Muster aufgebaut:

I	Mit welchem Hilfsmittel werden Zigarren angezündet?	
A	Mit einem Streichholz.	C Mit einem Gasfeuerzeug.
B	Mit einer Kerze.	D Mit einem Fidibus.

Suchen Sie von den vier vorgegebenen Antworten die richtige Lösung aus. Aber aufgepasst: Manchmal sind auch zwei, drei oder sogar alle vier Antwort-Vorschläge richtig. Und, es könnte auch sein, gar keine.

Ist Ihre Antwort richtig, steht beim entsprechenden Kennbuchstaben ‚Richtig‘. Manchmal folgt noch eine erklärende Erläuterung. Bei nichtrichtigen Antworten gibt es hin und wieder eine Erklärung, die dann in Klammern steht.

I	
D	Richtig: Ein Fidibus ist ein längerer Holzspan, oft aus Zedernholz hergestellt.

Ab und zu wird nach einer Rang- oder Reihenfolge gefragt. Dann lautet die Antwort beispielsweise D-B-A-C.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Kurzweil bei den Quiz Fragen, sowie eine Ergänzung oder Bestätigung Ihres Wissens im Bereich der Umgangsformen.

Horst Hanisch

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG

KNIGGE-QUIZ

BEREICH GASTRONOMIE, SPEISEN

BEREICH GASTRONOMIE, GETRÄNKE

BEREICH BAR

BEREICH GESELLSCHAFT

BEREICH EINLADUNG

BEREICH HOCHZEIT

BEREICH BUSINESS

BEREICH OUTFIT

BEREICH INTERKULTURELLES

KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS NAMENSGEBER

UMGANG MIT MENSCHEN

Knigge-Quiz

Bereich Gastronomie, Speisen

1	Hier ist ein komplettes Gedeck abgebildet. Zu welchem Speisengang gehört der oben quer eingedeckte Löffel?	
A	Zur kalten Vorspeise.	
B	Zur Suppe.	
C	Zum Dessert.	
D	Zum Entfernen von Olivenkernen oder Knochenteilen aus dem Essen.	
2	Was ist eine Fingerbowle?	
A	In dieser Schale werden die Finger gereinigt, bevor das Essen beginnt.	
B	Mit dem Wasser in dieser Schale können Sie die Finger reinigen, wenn Sie fettige Speisen mit den Fingern berührt haben.	
C	Das ist eine mit Wasser gefüllte Schale, in der Sie nach dem Ende des Menüs die Finger reinigen können.	
D	Die Fingerbowle wird als Fingerfood eingesetzt. Hier ist eine kleine Portion Suppe, die direkt aus der Bowle getrunken werden kann.	

3 Auf dem Restauranttisch sind wunderschöne Servietten-Figuren aufgestellt. Wie wurden diese in Form gebracht?

A Servietten werden gebrochen.

C Servietten werden geformt.

B Servietten werden gefaltet.

D Servietten werden gebogen.

4 Welches ist der fünfte Geschmackssinn auf der Zunge?

A Glutamat

C Süß-sauer

B Scharf

D Umami

5 Wobei taucht der Begriff ‚Skirting‘ in der Gastronomie auf?

A Bedienung arbeitet in kurzärmeligen Hemden bzw. Blusen.

B Kunstvolle Bespannung der Vorderseite des Buffettuches.

C Namensschild auf der Kleidung der Mitarbeiter.

D Kunstvoll geformte Servietten.

1

C Richtig: Der Dessert-Löffel liegt oben im Gedeck. Der Griff zeigt nach rechts. Das heißt, dass er mit der rechten Hand geführt wird. Der Griff der Gabel für das Dessert zeigt nach links für die linke Hand.

2

B Richtig: Wenn Sie beispielsweise ein Hummergericht genießen, können Sie sich zwischendurch die Finger in der Fingerbowle reinigen.
Bei fettigen Speisen ist warmes Wasser und eine Zitronenscheibe in der Schale, bei anderen Speisen (zum Beispiel Obst) kaltes Wasser.

3

A Richtig: Tatsächlich werden Servietten gebrochen. Das Wort brechen kommt von Bruch. Wird ein Tischtuch zusammengelegt, entsteht eine Falte. Diese heißt in der Fachsprache Bruch.

4

D Richtig: Ein Geschmack, der als fleischig und herzhaft beschrieben wird.

5

B Richtig: Durch das bodenlange Tuch wird der manchmal unschöne Blick unter und hinter den Tisch verborgen.



6	Zu Ihrem abendlichen Menü wird Ihnen auf dem Brotteller ein Brötchen serviert. Wie gehen Sie damit um?
A	Das Brötchen mit dem Brotmesser halbieren, Butter darauf geben und verzehren.
B	Mit dem Messer ein Stück des Brötchens abschneiden. Dieses, eventuell gebuttert, zum Mund führen.
C	Das Brötchen wird mit der linken Hand gehalten. Mit der rechten wird ein ‚mundgerechtes‘ Stückchen vom Brötchen abgebrochen. Dieses kann dann zum Mund geführt werden.
D	Das Brötchen wird mit dem Messer geviertelt, um ‚mundgerechte‘ Stücke zu erhalten. Diese werden dann nach und nach zum Mund geführt.

7	Auf dem Buffet-Tisch liegt ein großes tortenförmiges Stück Brikäse. Wie wird dieses aufgeschnitten?	
A	Erst die Spitze, dann die mittleren Stücke scheibenweise und schließlich das Endstück, ebenso senkrecht in schneiden. Scheiben	C Erst die Spitze, dann die Teile in der Mitte, dann das Kopfstück.
B	Parallel zu einer länglichen Außenseite.	D Quer, an der Spitze beginnend

8	Was ist ein Kellnerbesteck?
A	Schreibstift und Blöckchen für den Ober, um Bestellungen aufzunehmen.
B	Professioneller Hebel-Korkenzieher.
C	Das ist ein spezielles Besteck, eine Art Vorlegebesteck, mit dem der Ober Speisen von der Platte auf den Teller des Gastes gibt.
D	Zusammenklappbares Set von Messer, Löffel und Gabel für den Picknickkorb.

9	Welche dieser Spezialbestecke werden beim Verzehr eines ganzen, zubereiteten Hummers benötigt?		
A	Hummerzange	C	Austerngabel
B	Hummergabel	D	Hummerlöffel

6	
	Richtig: Das Brot wird gebrochen. Früher war es durchaus üblich, dass Brötchen zum Frühstück auf die gleiche Art verzehrt wurden.
C	Das abgebrochene Stück wird mit der linken Hand gehalten, um mit der rechten Hand und mithilfe des Brotmessers, das auf dem Brotteller liegt, Butter oder anderen Aufstrich aufzutragen. Dann wird das Messer abgelegt, das Brotstückchen in die rechte Hand gewechselt und von dort zum Mund geführt.

7	
A	Richtig: Zuerst wird ein nicht allzu großes Dreieck abgeschnitten, danach Scheiben. Beim Endstück wäre es so schwierig, weiterhin schneiden zu können, weswegen das letzte Stück um 90° gedreht und dann senkrecht geschnitten wird.
D	(Eher nicht, da das immer schmaler werdende Ende beim Schneiden umfallen könnte.)

8	
B	Richtig: Das ist ein kleines, aufklappbares, handliches Gerät mit einem kleinen Messer, einem Griff, einer Spindel und einem Korkenzieher.

9	
A	Richtig.
B	Richtig: Die Hummergabel hat nur zwei zarte Zinken.
D	Richtig: Oft sind Hummerlöffel und Hummergabel ein und dasselbe Besteckteil. An einer Seite als Gabel, an der anderen Seite als Löffel ausgeformt.

10	Wie lautet die Mehrzahl von Spaghetti?	
A	Spaghattis	C Spaghetten
B	Spaghetti	D Spaghattini

11	Mit welchen Besteckteilen werden Spaghetti zum Mund geführt?	
A	Nur Gabel rechts.	C Gabel links, Löffel rechts.
B	Gabel rechts, Löffel links.	D Gabel links, Messer rechts.

12	Was bedeutet ‚Spaghetti-Träger‘?
A	Noch im 19. Jahrhundert gab es in Neapel den Spaghetti-Träger. Die Teigwaren wurden produziert und über eine lange Stange gelegt. Dort hingen dann hunderte Spaghetti. Zwei Spaghetti-Träger schulterten die Stange und brachten nun die Spaghetti zu demjenigen, der die Nudeln kochte und zubereitete.
B	Spaghetti-Träger sind schmale Träger an ärmellosen Damenkleidern, Tops oder Unterkleidern.
C	Der Spaghetti-Träger ist eine dünne Metallstange, die die Länge einer Spaghetti-Nudel um wenige Zentimeter überragt. Bei der Herstellung wird der Nudelteig um den Spaghetti-Träger gerollt, damit in der Nudel das durchlaufende Loch entstehen kann.
D	Wir finden einen Spaghetti-Träger auf dem Bau. Wenn über der Auslassung eines Fensters ein längeres Betonteil eingesetzt wird, heißt dieses Spaghetti-Träger.

13	Das Spaghetti-Eis ist eine Erfindung von?		
A	Einem Norweger.	C	Einem Deutschen.
B	Einem Italiener.	D	Das ist eine Erfindung der alten Römer.

14	Die korrekte Anrede des männlichen Bedienungspersonals im Restaurant lautet:		
A	Kellner	C	Bedienung
B	Herr Oberkellner	D	Herr Ober

15	Die korrekte Anrede des weiblichen Bedienungspersonals im Restaurant lautet:		
A	Fräulein	C	Bedienung
B	Frau Oberin	D	Frau Ober

16	Welche der Gabeln hat 3 Zinken?		
A	Tranchiergabel	C	Klassische Speisengabel
B	Kuchengabel	D	Spaghetti-Gabel

10			
B	Richtig: ‚Spaghetti‘ ist bereits die Mehrzahl. Die Einzahl lautet Spaghetto. Bei Makkaroni gibt es keine Einzahlform.		

11			
A	Richtig: Die Gabel wird mit der rechten Hand geführt. Spaghetti werden aufgerollt. Spaghetti werden in einem tiefen Teller serviert, sodass das Aufrollen leichter geschieht. Ein Löffel wird zwar mit eingedeckt, aber nicht verwendet.		

12			
B	Richtig: Durch die ‚Zartheit‘ der Träger sind diese kaum sichtbar, was dem Outfit der Trägerin eine reizvolle Wirkung gibt.		

13			
B	Richtig: Herr Dario Fontanella hat diese Zubereitungsart eines Eisbechers 1969 in Spaghetti-Art erfunden. Damit ist er Erfinder des Spaghetti-Eises. Er hat mehrere Eisbetriebe in Mannheim.		

14

D Richtig: Die korrekte Anrede lautet „Herr Ober“. Das betrifft jegliche Gastronomie.

15

D Richtig: Angeblich ist die Bezeichnung Ober die Abkürzung von Oberkellnerin. Das ist zwar eine Erklärung, stimmt aber fachlich nicht. Ober ist die Anrede und Oberkellnerin zeigt die Hierarchiestufe im Restaurant.

16

A (Hat 2 Zinken.)

B Richtig.

C (Hat 4 Zinken. Erst im 16. und 17. Jahrhundert wurde sie bei Hofe eingeführt, wobei die katholische Kirche anfangs keine große Begeisterung zeigte: a) Die Gabel wird mit der linken - der ‚bösen‘ Hand - geführt, und b) sieht sie aus wie ein Dreizack des Teufels. Deshalb auch vier Zinken für die Speisengabel, um Verwechslungen zu vermeiden.)

D (Hat 4 Zinken mit Kugeln an den Spitzen, die das Herunterrutschen der Spaghetti verhindern sollen.)

17 Die Spitze des Tortenstücks auf dem servierten Teller zeigt ...

A ... auf 6:00 Uhr (Spitze zum Gast).

B ... auf 12:00 Uhr (Spitze zur Mitte des Tisches).

C ... auf 3:00 Uhr (Spitze nach rechts).

D ... auf 4:00 bis 5:00 Uhr (Spitze nach rechts unten).