



Herbert
Schwinghammer

DER NEUE TASCHEN-KNIGGE

Gute Umgangsformen
in jeder Lebenslage



Vorwort von Carolin Lüdemann,
Mitglied im Deutschen Knigge-Rat

**NEU! Stilvoll kommunizieren via
Handy, E-Mail, Facebook & Co.**

Herbert Schwinghammer

Der neue Taschen-Knigge

*Gute Umgangsformen
in jeder Lebenslage*

mankau

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im
Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Herbert Schwinghammer

Der neue Taschen-Knigge

Gute Umgangsformen in jeder Lebenslage

E-Book (pdf): ISBN 978-3-86374-118-1

(Druckausgabe: ISBN 978-3-86374-117-4, I. Auflage 2013)

Vollständig überarbeitete, aktualisierte und ergänzte Taschenbuch-Ausgabe
Originalausgabe „Knaurs neuer Knigge“ erschienen 2001 bei
Droemersche Verlagsanstalt Th. Knaur Nachf. GmbH, München,
© Verlagsgruppe Weltbild GmbH, Augsburg

Mankau Verlag GmbH

Postfach 13 22, D-82413 Murnau a. Staffelsee

Im Netz: www.mankau-verlag.de

Internetforum: www.mankau-verlag.de/forum

Lektorat: Martin Stiefenhofer, Ravensburg

Endkorrektur: Susanne Langer M. A., Traunstein

Gestaltung Umschlag: Andrea Barth,

Guter Punkt GmbH & Co. KG, München

Gestaltung Innenteil: Sebastian Herzog, Mankau Verlag GmbH

Wichtiger Hinweis des Verlags:

Der Autor hat bei der Erstellung dieses Buches Informationen und Ratschläge
mit Sorgfalt recherchiert und geprüft, dennoch erfolgen alle Angaben ohne
Gewähr; Verlag und Autor können keinerlei Haftung für etwaige Schäden
oder Nachteile übernehmen, die sich aus der praktischen Umsetzung der in
diesem Buch dargestellten Inhalte ergeben.

Inhalt

Vorwort von Carolin Lüdemann	7
„Über den Umgang mit Menschen“	9
<i>Tischlein deck' dich</i>	15
Der perfekt gedeckte Tisch	16
Wie benutzt man was?	32
Allgemeine Regeln am Tisch	48
Gourmet-Genuss am Büfett?	53
Zwischen den Gängen	58
Versäumnisse von Küchen- und Servicepersonal	59
<i>Die hohe Kunst des Essens</i>	61
Vorspeisen	62
Fisch und Meeresfrüchte	65
Fleisch	73
Geflügel	77
Gemüse	79
Käse	82
Dessert	83
<i>Die gelungene Einladung</i>	87
Einladungen versenden	88
Die Gäste treffen ein	94
<i>Kleider machen Leute?</i>	109
Freizeitkleidung	110
Die Kleidung bei gehobenen Feierlichkeiten	113
Die Kleidung im Beruf	126
Besondere Anlässe	130
<i>Die Umgangsformen im Beruf</i>	135
Umgang zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitern	136
Allgemeines über das Verhalten im Beruf	141

<i>Moderne Kommunikation</i>	155
Geschäftlich und privat.....	156
Handy und Telefon.....	157
Die E-Mail – unverzichtbarer Teil der Kommunikation.....	164
Chat-Rooms, Facebook und Twitter.....	169
Der Brief.....	173
<i>Die Konversation: Lust oder Last?</i>	181
Die hohe Schule des Sprechens.....	182
Der Umgang mit Gesprächspartnern.....	189
<i>Gutes Benehmen auf Reisen</i>	193
Gut vorbereitet reisen.....	194
Die Eigenheiten des Gastlandes achten.....	198
<i>Das persönliche Auftreten</i>	211
Die Körperhaltung.....	212
Körperhygiene und -pflege.....	215
<i>Die Familie und ihre Feste</i>	219
Der Umgang in der Kleinfamilie.....	220
Familienfeste.....	230
<i>Krankheit und Tod</i>	249
Ans Bett gefesselt.....	250
Der Todesfall.....	255
<i>Die lieben Nachbarn</i>	261
Eine gute Nachbarschaft pflegen.....	262
Regeln für ein harmonisches Zusammenleben.....	268
<i>Von Mensch zu Mensch</i>	273
Rücksichtnahme statt Ausgrenzung.....	274
Umgangsformen in der Öffentlichkeit.....	281
Situationen im Alltag.....	286
Glossar des guten Benehmens.....	299
Stichwortverzeichnis.....	343

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,
gern sagt man dem „Knigge“ nach, dass man sich gut und anständig benehmen solle, um seinem Gegenüber Respekt zu erweisen. Das ist sicher richtig. Denn es macht einen Unterschied, ob man seine Gesprächspartner mit einem feinen Zwirn oder einem Jogginganzug würdigt.

Doch das ist nicht der einzige Grund, warum gutes Benehmen nach wie vor Sinn macht – denn vor allem benimmt man sich für sich selbst. Studien haben hinlänglich belegt, dass man so behandelt wird, wie man handelt und wie man sich präsentiert. Gelingt es also aufgrund eines zweifelhaften Auftretens nicht, als Person zu überzeugen, wird es um ein Vielfaches schwieriger, mit seinem eigentlichen Anliegen, mit seiner Fachkompetenz oder mit seinen Inhalten zu überzeugen. Überzeugt man dagegen schnellstmöglich als Person, hat man es im weiteren Miteinander umso leichter.

Und doch tue ich mich stets schwer, zwischen „schwarz“ und „weiß“ bzw. „richtig“ oder „falsch“ zu unterscheiden. Denn viel zu oft habe ich die Erfahrung gemacht, dass die Wahrheit auch „grau“ sein kann. Um ein Beispiel zu nennen: In meinen Seminaren treffe ich häufig auf Kundenberater von Banken. Geht der Berater morgens im schwarzen Anzug, weißen Hemd und in roter Krawatte aus dem Haus, ist er objektiv betrachtet gut und korrekt gekleidet. Das gilt erst recht, wenn er im weiteren Verlauf des Tages ein Gespräch mit einem seiner Kunden wahrnimmt, der zum Beispiel Geschäftsführer eines Unternehmens und auf eine ähnliche Art und Weise gekleidet ist. Was aber, wenn unser Kundenberater im Anschluss einen

weiteren Kunden besucht, der nun nicht hinter dem Schreibtisch agiert, sondern einen landwirtschaftlichen Hof betreibt? Dieser Kunde begegnet dem Bankmitarbeiter in Gummistiefeln und Jeans. Plötzlich ist die akkurate Kleidung des Bankers geeignet, Distanzen zu schaffen.

Dieses Beispiel zeigt, warum die Wahrheit auch zwischen den Extremen liegen kann. Es gibt Situationen, in denen „zu viel“ des Guten auch unfreiwillig Klüften schlagen kann. Daher werde ich nie müde zu betonen, dass Sie das Wichtigste in punkto „Umgangsformen“ bereits besitzen – und das ist Ihr Fingerspitzengefühl; Ihr feines Gespür für die jeweilige Situation und für das, was Ihr Gegenüber von Ihnen erwartet.

Dennoch meine ich, dass man möglichst viele der zahlreichen Regeln kennen sollte, um zu entscheiden, wo man welche Spielregeln zum Einsatz bringen möchte. Ich wünsche Ihnen, dass Ihnen genau hierbei dieses Buch ein treuer Ratgeber sein wird.

Ihre
Carolin Lüdemann
Mitglied im Deutschen Knigge-Rat

„Über den Umgang mit Menschen“

Bevor wir uns den Regeln des Anstands widmen, sollten wir uns fragen, warum wir eigentlich anständig miteinander umgehen sollen. Ist es nicht egal, wie wir etwas sagen oder wie wir etwas tun, wenn der Unterschied nur in der Form, jedoch nicht im Sinn besteht? Warum sollten wir beispielsweise eine Anweisung mit „bitte“ ergänzen, wenn sich damit an deren Inhalt nichts ändert? Habe ich als Individuum nicht das Recht, so zu sein, wie ich es für richtig erachte, wenn ich mich daran halte, meinen Mitmenschen körperlich keinen Schaden zuzufügen und sie nicht zu beleidigen?

Die Reihe solcher Fragestellungen könnte schier unendlich erweitert werden, aber alle Antworten, die darauf gegeben werden können, zielen in eine Richtung: Die individuelle Freiheit des Menschen hat dort seine Grenzen, wo er die individuelle Freiheit eines anderen Menschen beeinträchtigt! Diese Aussage kann man durchaus rein körperlich betrachten, denn ein einsamer Wald- oder Steppenbewohner, dessen nächster Nachbar einen Tagesmarsch entfernt wohnt, kann diese grundsätzliche Regel viel weiter auslegen als der Großstadtbewohner, der die Präsenz seiner nächsten Nachbarn oft auch bei geschlossenen Türen und Fenstern nicht überhören kann. Der einsam wohnende Mensch, der nicht in Kontakt mit anderen Menschen tritt, braucht sich tatsächlich an keine Regeln des Anstands zu halten, weil er niemanden mit seinem Verhalten stören kann. Dagegen ist die Nähe des Bewohners einer Stadt zu seinen Mitmenschen überall „greifbar“, auch

wenn er selbst allein lebt: Sie sind fast immer zu hören, sie sind im öffentlichen Raum in großer Anzahl zu sehen, sie sind in der Enge, die nicht wenige Situationen mit sich bringt, sogar zu fühlen und zu riechen.

Müssen viele Menschen in den verschiedensten Situationen in räumlicher Enge zusammenleben, kommt es zwangsläufig zu Problemen, weil die individuelle Freiheit des einzelnen Menschen sich mit der des nächsten überschneidet. Die Freiheit ist also keineswegs grenzenlos, sondern sie ist häufig stark eingeschränkt allein durch die Präsenz anderer Menschen. Soll diese Tatsache nicht zu Aggressionen untereinander führen, sind Rücksichtnahme und Regeln notwendig.

Ohne solche Regeln wäre ein geordnetes Zusammenleben nicht möglich, denn alle Menschen würden ihre individuelle Freiheit zumindest verteidigen wollen, andere würden Gewalt anwenden, um ihre Grenzen möglichst weit ziehen zu können. „Weg da!“ wäre für eine solche unregelte Gesellschaft ein passendes Motto. Aggressive Menschen würden schnell die Oberhand gewinnen, andere brutal ausgegrenzt werden.

Regeln des Zusammenlebens sind notwendig

Ein Teil dieser Regeln wird durch den Staat in Form von Gesetzen formuliert und durchgesetzt. Allerdings ist auch für die Existenz eines Staates ein einigermaßen reibungsloses Zusammenleben der Individuen notwendig. Schon Kaiser und Könige in vergangenen Jahrtausenden mussten erfahren, dass ein unfreundliches Klima im Lande den ganzen Staat von innen heraus in Turbulenzen bringen kann. Und viele der Herrscher kannten aus Furcht davor kein anderes Mittel, als das Volk mit den ihnen gegebenen Machtmitteln

so unter Druck zu setzen, dass das unfreundliche Klima einem ungefährlichen Klima der Angst Platz machen musste. Schon der Staatsphilosoph Thomas Hobbes, der im 17. Jahrhundert lebte, vermerkte in seiner Abhandlung „Der Staat als Instrument eines aufgeklärten Egoismus“: „Ferner empfinden die Menschen am Zusammenleben kein Vergnügen, sondern im Gegenteil großen Verdross, wenn es keine Macht gibt, die dazu in der Lage ist, sie alle einzuschüchtern... So liegen also in der menschlichen Natur drei hauptsächliche Konfliktursachen: Erstens Konkurrenz, zweitens Misstrauen, drittens Ruhmsucht.“ Dem ist auch aus heutiger Sicht kaum etwas hinzuzufügen. Versuchen wir aber, den von Hobbes dem Menschen zugeschriebenen Eigenschaften neben unseren heutigen Gesetzen auch noch den freundlichen und höflichen Umgang miteinander entgegenzusetzen, dann könnte der „große Verdross“ doch deutlich zurückgedrängt werden.

Dieser freundliche und höfliche Umgang ist Teil der anderen, nicht durch den Staat verfügbaren Regeln. Sie sind im Lauf der Jahrhunderte gewachsen, haben sich in der Gesellschaft etabliert und werden während der Erziehung, die nicht nur auf das Kindesalter beschränkt sein muss, mündlich überliefert. Es ist also durchaus nicht abwegig, gute Umgangsformen als kulturelles Gut einer zivilisierten Gesellschaft zu betrachten.

Hier kommt nun Adolph Freiherr von Knigge ins Spiel. Offensichtlich waren ihm gewöhnliche Erziehung und mündliche Überlieferung nicht sicher, aber vor allem auch nicht weitgehend genug. Er wurde mit dem Werk „Über den Umgang mit Menschen“ bekannt, das ganz im Sinne der Zeit der Aufklärung stand und gegen Ende des 18. Jahrhunderts erschien. Man wird diesem Werk und dem Autor in keiner Wei-

se gerecht, wenn man es auf Benimmregeln reduziert, denn es geht in seinem Werk ganz speziell um Regeln des Umgangs untereinander. Knigge hält der Gesellschaft einen Spiegel vor, er spricht von Pflichten und Moral („Wenn die Regeln des Umgangs nicht bloß Vorschriften einer konventionellen Höflichkeit oder gar einer gefährlichen Politik sein sollen, so müssen sie auf die Lehren von den Pflichten gegründet sein, die wir allen Arten von Menschen schuldig sind, und wiederum von ihnen fordern können. – Das heißt: Ein System, dessen Grundpfeiler Moral und Weltklugheit sind, muss dabei zum Grunde liegen.“), aber auch vom Umgang mit sich selbst („Respektiere Dich selbst, wenn Du willst, dass andere Dich respektieren sollen.“) oder von der Gesellschaft ganz allgemein, wobei viele seiner Aussagen sehr gut auch noch auf unsere moderne Welt passen („In großen Städten gehört es leider zum guten Tone, nicht einmal zu wissen, wer mit uns in demselben Hause wohne.“). Erstaunlich, dass man in diesem Buch nicht ein Wort beispielsweise über das Benehmen am Tisch oder über die Kleiderordnung zu bestimmten Anlässen finden kann. Des Rätsels Lösung ist, dass schon bald nach Knigges Tod sein Werk vom Verlag mit diesen Themen fortgeschrieben und damit die Grundlage gelegt wurde, dass heute mit „Knigge“ vor allem das formale Benehmen beschrieben oder – noch weiter eingeschränkt – eine Fortschreibung höfischer Regeln vorgenommen wird. Für Knigge waren das aber eher Kleinigkeiten, die er – von seinem großen Ansatz aus gesehen – als Selbstverständlichkeiten betrachtete. Denn Benimmregeln sind nur ein Teil des Umgangs mit Menschen, vor allem dann, wenn sie rein formal aufgefasst werden. Anstand in allen Situationen des Lebens gegenüber anderen Menschen ist der große Rahmen, in dem das Leben in der Masse erträglich werden kann.

Dementsprechend möchten wir auch für dieses Buch betonen, dass uns nicht nur die Form wichtig ist, auch wenn sie im Vordergrund steht. Niemandem ist damit gedient, dass zwar geschliffene Umgangsformen das Zusammenleben der Menschen bestimmen, aber kaum mehr der eigentliche Mensch dahinter erkannt werden kann. Die Folge wäre eine Anonymisierung der Gesellschaft, in der sich die Menschen stark ähneln, weil der ausschließlich formale Umgang jede persönliche Kante einschleift und Charaktereigenheiten nicht in den Vordergrund treten können. Eine solch „charakterentleerte“ Gesellschaft ist nicht viel besser als eine, in der das schlechte Benehmen regiert.

In unserer heutigen Gesellschaft aber besteht die in den vergangenen Jahrhunderten nicht vorhandene Chance, die beiden Extreme abzulehnen und persönlichen Charakter zu zeigen und trotzdem gleichzeitig rücksichtsvoll zu sein sowie gute Umgangsformen vorweisen zu können. Denn sinnentleerte Formen sollten heute keine Chance mehr haben. Deshalb lohnt es sich, etwas für sympathisches Auftreten und gutes Benehmen zu tun, ohne zum Smalltalk- und Benimm-Roboter zu werden. Anstand und gutes Benehmen hat auch etwas mit Stil, Bildung und Intelligenz zu tun. Diese faszinierende Mischung lernt man aber nicht in Schule und Studium, sondern man kann sie „erfahren“, genährt aus Interesse an vielen Dingen, an immerwährender Lernbereitschaft und dem Mut, sich in (der) Gesellschaft zu zeigen.

So ist das Wissen, dass Sie Weißwurst nicht wie Wiener Würstchen essen sollten oder dass für bestimmte Anlässe eine besondere Kleiderordnung vorgesehen ist, im Kontext einer höheren moralischen Ordnung zu sehen. Denn viele der Benimmregeln allein haben nichts mit dem hehren Ziel eines friedlichen Miteinanders gemein, sondern sie sind einfach

nur praktisch und machen Sie im Umgang mit anderen Menschen sicherer. So sollten Sie auch dieses Buch betrachten: als eine Sammlung von praktischen Regeln und Beschreibungen von Umgangsformen, die das positive Klima in der Gesellschaft fördern und die zudem heutzutage noch praktikabel erscheinen. Vieles wird Ihnen bekannt vorkommen, manches ist vielleicht schon völlig in Vergessenheit geraten und anderes wird völlig neu für Sie sein. Es wird sich jedenfalls für Sie lohnen, wenn Sie sich mit den Benimmregeln vertraut machen, denn sie werden Ihnen in vielen Bereichen des Lebens Sicherheit geben! Die Grundlagen dazu können Sie aus diesem Buch erfahren – das Engagement, sie im Zusammenhang mit gesellschaftlich anständigem Verhalten umzusetzen, müssen Sie jedoch selbst aufbringen. Freiherr von Knigge würde sich darüber freuen.

Tischlein deck' dich...

Es gibt verschiedene Anlässe, ein Essen im stilvollen Rahmen einzunehmen. Meist hängen sie mit einem gesellschaftlichen Ereignis oder einer größeren Einladung im privaten Bereich zusammen. Auch im Berufs- und Geschäftsleben wird häufig eine wichtige, in der Regel positive Veränderung mit einem Restaurantbesuch eingeläutet. So kommt es vor allem im gehobenen Management vor, dass im Büro begonnene Vorstellungsgespräche während eines Essens ihren Abschluss finden. Welche verheerenden Folgen kann es in solchen Momenten haben, wenn – um nur ein Beispiel zu nennen – für die Vorspeise das Messer des Hauptgangs verwendet wird. Das Verhalten bei Tisch kann also durchaus entscheidend für die Zukunft sein.

Der perfekt gedeckte Tisch

Für den Feinschmecker gibt es wohl kaum etwas Anziehenderes als einen wunderschön eingedeckten Esstisch mit einer schier unüberschaubaren Menge an Tellern, Gläsern, Besteck, Tüchern, Blumen, Kerzen und vielem anderen mehr. Er weiß, dass die scheinbar chaotische Vielfalt ihre genaue Ordnung hat und dass er sich mit einem erwartungsvollen Gefühl an diesen Tisch setzen kann.

„Anstandsfallen“ umgehen

Andererseits gibt es aber nicht wenige Menschen, die angesichts eines derart reich eingedeckten Tisches unruhig werden. Sie fürchten sich vor einer Blamage, weil sie eine Reihe von „Anstandsfallen“ auf diesem Tisch vermuten. Tatsächlich wissen heutzutage nur wenige Menschen, was sie mit all dem Besteck, den vielen Tellern und Gläsern anfangen sollen. Denn der klassisch eingedeckte Tisch ist für viele die Ausnahme, die aber gerade dann eintritt, wenn ein gesellschaftliches Ereignis ansteht und das Publikum als besonders kritisch eingeschätzt wird.

Das Einmaleins des Eindeckens

Aber nicht nur der Gast sieht einem Festessen möglicherweise mit Bangen entgegen, sondern oft auch der Gastgeber, der ein solches Ereignis privat zelebrieren möchte. Denn er muss die Tischregeln genau kennen, wenn er einem Kenner nicht Anlass zur Kritik geben will und sich nicht – im Gegensatz zum unwissenden Gast – durch Beobachten durchmogeln

kann. Wir wollen Ihnen in diesem Kapitel die nicht ganz einfachen Tischregeln näher bringen, sodass Sie, ob Gast oder Gastgeber, vor einem an sich schönen Ereignis nicht zu zittern brauchen.

Haben Sie genügend Platz?

Sie haben sich also vorgenommen, zu einem privaten Festessen einzuladen. Sie haben die Einladungen verschickt (s. Seite 88ff.) und wissen, ob jemand der Eingeladenen abgesagt hat. Selbstverständlich haben Sie dabei bedacht, wie viele Personen bei Ihnen am Tisch in der Weise Platz finden, dass sich Gläser, Bestecke und andere Utensilien von Tischnachbarn nicht gegenseitig ins Gehege kommen.

Es sollte eine gewisse Ellenbogenfreiheit gewährleistet sein, da es sehr anstrengend ist, längere Zeit mit eng angelegten Armen zu speisen. Natürlich haben Sie auch ausreichend viel Geschirr, Besteck und Gläser für Ihre Gäste im Schrank, um den Tisch komplett und einheitlich eindecken zu können. Gegebenenfalls können Sie all dies ausleihen.

Die Vorbereitungen

Sie stehen nun vor Ihrem leeren Tisch und stellen sich vor, dass diese Leere einer festlichen Stimmung weichen soll. Es ist für Sie kein Geheimnis, dass der Erfolg einer Essenseinladung nicht nur vom hervorragenden Geschmack der Speisen abhängt, sondern auch von der Gestaltung der gedeckten Tafel. Nicht umsonst sagt man: Das Auge isst mit!

Wie viele Stühle passen an die Tafel?

Fangen Sie am besten damit an, probeweise die Stühle am Tisch zu platzieren, um so die grobe Anordnung der Gedecke festzulegen und die Ellenbogenfreiheit zu überprüfen. Ist dieser Test zu Ihrer Zufriedenheit ausgefallen, entfernen Sie die Stühle, denn sie stören bei den folgenden Arbeiten am Tisch.

Die Tischdecke

Als Erstes wird die Tischdecke ausgebreitet. Reicht eine nicht aus, können Sie problemlos eine zweite etwas überlappend anlegen, ohne die Etikette zu verletzen. Liegt die zweite Tischdecke nicht glatt genug auf der ersten, bügeln Sie den Rand ruhig auf dem Tisch zurecht.

Die Tischdecke sollte bei einem klassischen Service einen dezenten Farbton aufweisen. Es versteht sich unter ästhetischen Gesichtspunkten von selbst, dass die beiden Tischdecken dieselbe Farbe haben müssen. Apropos Farbe: Die klassische Farbe der Tischdecke ist weiß, wobei die feine Strukturierung des Stoffes in der Regel keine Rolle spielt. Erlaubt ist, was gefällt – je rustikaler der Anlass, umso mehr darf die Tischdecke Farbe auf die Tafel bringen.

Allerdings passt eine Lackfolie nicht zu einem erlesenen Dinner. Das ist eher etwas für den Kindergeburtstag. Und die Papiertischdecke von der Rolle sollte dem Büfettisch vorbehalten bleiben – dort ist sie sehr praktisch, weil die unvermeidlichen Flecken mitsamt der Tischdecke im Müll landen können und weil man nicht am Büfettisch isst, sondern an einem anderen, nach allen Regeln der Kunst eingedeckten Tisch (mit Stofftischdecke).

Unmöglich sind durchsichtige Folien über der Tischdecke. Das erinnert an Betriebskantinen der Sechzigerjahre, außerdem könnte man Sie für kleinkariert und geizig halten.

Blumen, Kerzen und andere Accessoires

Ohne Blumen und Kerzen ist eine festliche Tafel kaum denkbar, auch viele andere Accessoires können das Ganze aufwerten. Bedenken Sie aber, dass die Gedecke und die anderen notwendigen Gegenstände allein schon viel Platz beanspruchen. Allzu viel werden Sie also zusätzlich nicht mehr unterbringen können. Ein überladener Tisch engt beim Essen ein und kann protzig wirken. Warten Sie deshalb mit dem Schmücken der Tafel, bis alles Notwendige gedeckt ist – dann können Sie immer noch entscheiden, was dazu passt und was nicht. Achten Sie darauf, dass die Schmuckgegenstände, die Sie auf die Tafel stellen, nicht zu hoch sind. Ein Blumenbukett oder ein Kerzenständer dürfen nicht den Blick auf den gegenüberstehenden Gast verdecken.

Tischkarten und Menükarten

Ob Sie Tischkarten verwenden, hängt davon ab, ob Sie in die Sitzordnung eingreifen wollen oder gar müssen. Letzteres könnte dann der Fall sein, wenn bestimmte Konstellationen am Tisch den harmonischen Ablauf Ihrer Einladung gefährden könnten. Oder wenn Sie Gäste aufgrund ähnlicher Interessen etc. zusammenbringen möchten.

Brauchen Sie eine Tischordnung?

Eine Tischordnung ist aber nur dann sinnvoll, wenn die Größe der Tafel es zulässt, dass man sich „aus dem Weg gehen“ kann. Denn ob miteinander im Streit liegende Personen nebeneinander oder sich direkt gegenüber sitzen, macht kaum einen Unterschied.

Eine Tischordnung kann aber auch dann sinnvoll sein, wenn Sie Ihre Gäste so gut kennen, dass Sie die Stimmung am Tisch damit beeinflussen können. So können Sie eher

schweigsame Menschen neben „Plaudertaschen“ setzen in der Hoffnung, dass sich die beiden Extreme irgendwo in der Mitte treffen. Bei geschäftlich orientierten Essen sollte man natürlich die Hauptakteure auf sprechfreundlichen Positionen platzieren.

Die protokollarische Tischordnung

Vorausgesetzt, die Gastgeber sind ein Paar, so sitzen sie sich an den schmalen Enden der Tafel gegenüber. Links neben der Dame des Hauses – von ihr aus gesehen – sitzt als ihr Tischherr der ranghöchste Gast, der meist der Ehrengast ist. Rechts neben dem Hausherrn – von ihm aus gesehen – sitzt die ranghöchste Dame. Selbstverständlich kann auch diese Dame der Ehrengast sein. Rechts von der Dame des Hauses sitzt der zweithöchste Herr der Runde. Auf der anderen Seite wird genauso verfahren: Links neben dem Hausherrn sitzt die zweithöchste Dame usw. Es gelten folgende Rangordnungen: ältere Gäste vor jüngeren, ausländische Gäste vor einheimischen, Angehörige fremder Firmen vor den eigenen. Einem ausländischen Gast wird ein Gast mit entsprechend guten Fremdsprachenkenntnissen zugeordnet, auch wenn er nach der Rangordnung dort nicht sitzen dürfte. Künstler genießen besondere Bevorzugung, weil sie im Allgemeinen zu den „Vorzeigegästen“ gehören. Damen und Herren sitzen immer im Wechsel, wenn dies von der Zusammensetzung der Gästeliste her überhaupt möglich ist. Neben körperbehinderten Gästen, die auf Hilfe angewiesen sind, sitzt immer die jeweilige Hilfsperson. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass Kinder in der Rangordnung keine Rolle spielen. So sitzen Kleinkinder selbstverständlich neben einem Elternteil.

Ihre Gäste werden es Ihnen in jedem Fall danken, wenn Sie ihnen ihre Plätze persönlich zuweisen. Hilfreich kann es für Sie sein, wenn Sie nach der offiziellen protokollarischen Tischordnung (siehe Kasten) vorgehen. So können Sie sich elegant aus der Affäre ziehen, wenn der eine oder andere Gast mit seinem Tischnachbarn nicht zurechtkommt.

Die Platzierung der Tischkarten

Tischkarten stehen oberhalb des Gedecks unmittelbar hinter dem Nachttischbesteck. Verwenden Sie außerdem Menükarten, dann werden diese direkt hinter die Tischkarten platziert. Die Menükarten sind so gefalzt, dass man sie aufrecht stellen kann. Denkbar ist auch eine Kombination aus Tisch und Menükarte, indem der Name auf die Vorderseite der Menükarte gedruckt wird. Im Inneren sind die Getränke und die Speisen. Auf der Tischkarte sind der Vor- und Nachname (gegebenenfalls mit Titel) des jeweiligen Gastes vermerkt. Bei einem Essen mit guten Freunden genügt der Vorname auf der Tischkarte.

Servietten

Eine weitere Vorbereitungsarbeit, die sowohl Ideenreichtum als auch Geschick erfordert, ist die Aufstellung der Servietten. Keinesfalls sollten Sie Ihre Festtafel mit Papierservietten schmücken, auch wenn Ihnen so manches Muster besonders gut gefallen sollte. Zu einem nach allen Regeln der Kunst eingedeckten Tisch gehören große Stoffservietten, die mindestens 50 mal 50 Zentimeter groß sind. Sie sollten die gleiche Farbe und Struktur wie die Tischdecke aufweisen. Falls dies nicht möglich ist, greift man auf eine möglichst ähnliche Struktur oder gleichfarbige Servietten ohne Struktur zurück.

Die Servietten werden gut gebügelt, sodass man sie zu beliebigen Formen falten kann. Sie dürfen nicht von selbst aufgehen und müssen aufrecht stehen können. Denn man legt die Servietten weder unter den Platzteller noch irgendwie gefaltet unter das Besteck, sondern auf den Teller des ersten Ganges bzw. auf den Platzteller. Das hat den Vorteil, dass die Gäste die Serviette auf den Schoß legen können, ohne dabei das von Ihnen so sorgfältig arrangierte Gedeck in Unordnung zu bringen. Auch eine Platzierung neben dem Gedeck ist nicht üblich, weil dafür der Platz meist ohnehin nicht ausreicht.

Tafelsilber rechtzeitig überprüfen

Sollten Sie Silberbesteck und anderes Tafelsilber (z.B. Platzteller, Silbervasen, Silberkerzenhalter) verwenden, ist es ganz wichtig, das Silber einen Tag vor der Einladung herauszunehmen und zu prüfen, ob es inzwischen angelaufen ist. Denn Sie könnten eine böse Überraschung erleben, wenn Sie wenige Stunden vor dem Essen den Tisch eindecken wollen, das lange nicht mehr benutzte Besteck herausholen und der ganze Satz bräunlich verfärbt vor Ihnen liegt. Dann ist angesichts der knappen Zeit guter Rat teuer. Um beispielsweise einen Satz Silberbesteck mit 159 Teilen (für zwölf Personen) zum Glänzen zu bringen, müssen Sie mit etwa zwei Stunden Putzzeit rechnen. Um bei solchen Fällen zumindest gut gerüstet zu sein, sollten Sie immer Silberputzmittel im Haus haben.

Das kleine Gedeck

Wenn Sie ein dreigängiges Menü planen, dann sind im Gedeck auch nur die Bestecke einzudecken, die dafür gebraucht werden. Laden Sie nur zu einem Spaghetti- oder Eintopfessen ein, weil Sie ein Meister in der Zubereitung von Spaghettisauce oder Eintöpfen sind, dann werden pro Gedeck lediglich ein Löffel und eine Gabel aufgelegt. Vielleicht können Sie sich in diesem Fall ja noch zu einem Dessert durchringen – dann würde es um den Platzteller herum nicht ganz so leer aussehen. Es ist nicht üblich, alles auf den Tisch zu stellen, wenn nur ein Teil davon gebraucht wird. Dies gilt auch für die Gläser und könnte bei Nichtbeachtung zu peinlichen Missverständnissen führen.

Das Drei-Gänge-Menü

Sie haben die Tischdecke aufgelegt, sodass sie schön plan liegt. Außerdem sind so viele Blumen und Kerzen sowie andere Accessoires vorgesehen, dass die Gedecke noch reichlich Platz haben. Wenn Sie über passende Platzteller verfügen, sollten Sie diese auch auf den Tisch stellen, denn sie werten eine Tafel optisch auf. Sie dienen den Tellern der einzelnen Gänge als Unterteller. Beim Eindecken steht auf ihnen der Teller für den ersten Gang. Platzteller sind immer dann zwingend notwendig, wenn der erste Gang eine Suppe ist, die in der Suppentasse serviert wird. Ohne den Platzteller würde bis zu diesem Zeitpunkt unmittelbar vor dem Gast eine bedenkliche Leere herrschen. Auch die Serviette fände in diesem Fall keinen standesgemäßen Platz im Gedeck. Bei einem Drei-Gänge-Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert wird ein kleines Gedeck aufgelegt. Der Platzteller und die richtigen Gläser sollten nicht fehlen.

Das Besteck beim Drei-Gänge-Menü

Für ein Drei-Gänge-Menü, das aus Suppe, Hauptgang und Dessert besteht, benötigen Sie vier bzw. fünf Besteckteile, die Sie wie folgt um den Platzteller anordnen: Die Gabel kommt links neben den Teller, das Messer rechts, ganz rechts außen der Suppenlöffel. Oberhalb des Tellers wird quer liegend der Dessertlöffel und/oder die Dessertgabel gelegt. Wenn statt Suppe eine kalte oder warme Vorspeise serviert wird, liegt links und rechts außen das Vorspeisenbesteck.

Die Gläser beim kleinen Gedeck

Die Kunst des Glasblasens, also die Formung von zähflüssiger Schmelze zu Gläsern, ist uralte – bei den Assyrern wurde das Glasblasen im siebten Jahrhundert vor Christus perfektioniert, in Ägypten soll das Glasblasen schon im vierten Jahrtausend vor Christus bekannt gewesen sein.

Heute sind sowohl industriell gefertigte als auch mundgeblasene Gläser in allen erdenklichen Stilrichtungen erhältlich. Welches Design Sie für Ihre Tafel wählen, hängt ganz von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Die Form ist jedoch für jedes Getränk vorgeschrieben. Denn Kenner wissen, dass viele Getränke erst im „richtigen“ Glas ihr ganzes Aroma entfalten.

Für jedes Getränk das richtige Glas

Das Angebot und die Vielfalt an Gläsern sind schier unermesslich. Die Auswahl wird dadurch erleichtert, dass das Einsatzgebiet der jeweiligen Form meist klar definiert ist. Für nahezu jedes Getränk gibt es besondere Gläser, wie z.B. Biergläser (Krüge, Pils, Weißbier und Kölschgläser), Rotwein- und Weißweingläser, Gläser für Sherry und Portwein, Sektflöten, Cognacschwenker, Stamperln, Longdrinkgläser und – nicht zu vergessen – einfache Wassergläser. Rotweingläser

sind im Gegensatz zu Weißweingläsern größer und bauchiger. Beim kleinen Gedeck bestimmt meistens die Speise des Hauptgangs, welche Getränke auf den Tisch kommen. So kann man getrost auf das Weißwein- und das Sektglas verzichten, wenn diese Getränke partout nicht zum Hauptgang passen. In unseren Breiten werden Sie allerdings kaum voraussagen können, ob zu pikanten Speisen Wein oder Bier bevorzugt wird. Es empfiehlt sich, zunächst ein passendes Weinglas (für Rot- oder Weißwein) einzudecken. Wünscht der Gast ein Bier zum Essen, ersetzen Sie das Weinglas durch eine Biertulpe. Das Glas zum Hauptgang ist das sogenannte Richtglas, nach dem die Aufstellung der anderen Gläser im Gedeck ausgerichtet wird. So wird das Wasserglas, das bei Rotwein unabdingbar ist, im 45-Grad-Winkel rechts darunter angeordnet.

Spaghetti richtig servieren

Spaghetti werden bei einem italienischen Menü als Vorspeise serviert. Wenn Sie zu einem Spaghettiesen einladen, werden sie sicherlich die Hauptsache eines Drei-Gänge-Menüs sein. Wie auch immer, beim Eindecken stellt sich die Frage, auf welcher Seite Löffel und Gabel zu liegen kommen. Die richtige Antwort ist umstritten. Normalerweise werden die Besteckteile auf der Seite aufgelegt, wo sie auch verwendet werden. Und zwar so, dass der Löffel links und die Gabel rechts vom Platzteller zu liegen kommt, denn dem Rechtshänder gelingen die Drehbewegungen mit der Gabel rechts wesentlich besser als links. Der passionierte Spaghettieser wickelt die Nudeln nur mit einer Gabel auf. Um aber niemanden in Verlegenheit zu bringen, sollten Sie immer einen Löffel dazugeben. Zum Spaghettiesen wird italienischer Wein gereicht, wobei die Art der Sauce darüber entscheidet, ob es sich um

leichten oder schweren Rotwein oder um Weißwein handelt. Entsprechend dieser Entscheidung werden die Gläser aufgedeckt, wobei bei einem typisch italienischen Essen das Wasserglas (meist mit kohlenstoffreichem Mineralwasser gefüllt) nicht vergessen werden sollte.

Das große Gedeck

Das große Gedeck ist nicht nur in der Vorbereitung, sondern auch von den Voraussetzungen her wesentlich aufwendiger als das kleine Gedeck. Sie müssen mit Geschirr, Besteck und allen anderen Accessoires bestens bestückt sein, um die Tafel fachgerecht eindecken zu können. In der Regel handelt es sich beim großen Gedeck um ein Menü mit fünf Gängen, was zum einen Ihre Kochkünste und zum anderen Ihr Organisations-talent auf die Probe stellen wird.

Das Fünf-Gänge-Menü

Das klassische Fünf-Gänge-Menü besteht normalerweise aus Vorspeise, Suppe, Fischgericht, Fleischgericht und Dessert. Bereits im Vorfeld sollten Sie genau überlegen, was Sie auf den Tisch bringen wollen, was Sie gut vorbereiten können, was wann in den Ofen bzw. Kochtopf kommt, und nicht zuletzt, was Sie einkaufen müssen. Sie werden auf jeden Fall keine Zeit finden, die Speisenfolge nacheinander zu kochen, während Ihre Gäste bereits am Tisch sitzen.

Wir wollen uns hier darauf beschränken, wie Sie die Fest-tafel eindecken müssen, um auch kritische Gäste mit Ihrem Können zu beeindrucken. Denn viel mehr als beim kleinen Gedeck spielt das Aussehen der Tafel – noch bevor das erste Gericht aufgetragen wird – eine große Rolle.

Das Besteck beim Fünf-Gänge-Menü

Es muss alles an Besteck aufgedeckt werden, was während des gesamten Menüs verwendet wird. Das wird bei einem Fünf-Gänge-Menü pro Gedeck eine ganze Menge werden, sodass Sie die Regeln strikt einhalten müssen, um die Gäste nicht zu verwirren. Die Besteckteile werden immer in der Reihenfolge des Menüs von außen nach innen aufgedeckt, wobei die möglichen drei Seiten des Platztellers (rechts, links und oben) genutzt werden. Es kann also zwischen dem Platzteller und einem Besteckteil keine Lücke entstehen – das Gedeck bleibt bis zum Ende des Menüs in schöner Ordnung. Die Zinken der Gabeln zeigen immer nach oben, die Schneiden der Messer sind nach innen, also zum Platzteller hin gerichtet. Alles, was parallel liegt, wird gleichzeitig verwendet und dann abgedeckt. Beispielsweise wird die auf der linken Seite außen liegende Gabel zusammen mit dem auf der rechten Seite außen liegenden Messer verwendet. Wird eines dieser Besteckteile nicht gebraucht, deckt man es nach dem entsprechenden Gang trotzdem ab. Insbesondere bei Salat als Vorspeise ist es leicht möglich, dass ein Messer aufgelegt, aber nicht verwendet wurde. Ein vollständiges Gedeck für ein Fünf-Gänge-Menü wird nachfolgend detailliert beschrieben und so veranschaulicht.

Vorspeisen-, Menü- und Dessertbesteck

Das Vorspeisenbesteck ist etwas kleiner als das Menübesteck, wobei Sie beim Eindecken beachten müssen, dass das Messer für eine kalte Vorspeise rechts außen liegt und links daneben der Löffel für die Suppe platziert wird. Ist die Vorspeise dagegen warm, liegt der Suppenlöffel rechts außen und das Messer für die Vorspeise links daneben. Gehen Sie immer davon aus, dass die Suppe mit der rechten Hand gegessen wird, und de-

cken Sie die Tafel dementsprechend einheitlich ein, um einen harmonischen Gesamteindruck zu vermitteln. Es ist für einen Linkshänder kein Problem, den Löffel trotzdem in die linke Hand zu nehmen. Das Menübesteck besteht aus Fischmesser und -gabel für das Fischgericht und aus Messer und Gabel für das Fleischgericht. Handelt es sich beim Fleischgericht um schwer zu schneidende Fleischsorten (beispielsweise ein Steak oder Haxenfleisch mit Kruste), dann sollte ein spezielles Steakmesser mit besonders scharfer Klinge aufgelegt werden. Denn kaum etwas ist beim Fleischessen peinlicher, als wenn ein ungeeignetes Messer die gute Laune beim Essen dadurch verdirbt, dass sich das Fleisch nicht zerteilen lässt oder das Messer gar vom Fleisch abrutscht.

Die richtige Reihenfolge

Die Reihenfolge von links nach rechts ergibt sich also im Falle einer warmen Vorspeise wie folgt: Vorspeisengabel, Gabel für Fischgang, Gabel für Fleischgang, Platzteller, Messer für Fleischgang, Fischmesser, Vorspeisenmesser, Suppenlöffel. Das Besteck für das Dessert liegt quer oberhalb des Tellers, wobei der Griff der Gabel nach links zeigt, der des Löffels nach rechts. Ist das Dessert ohne Messer nicht zu bewältigen (z.B. bei Früchten), wird anstatt des Löffels ein Messer eingelegt, dessen Griff nach rechts zeigt.

Die Gläser beim großen Gedeck

In den meisten Fällen werden drei Gläser eingedeckt, wobei eines davon die Rolle des sogenannten Richtglases einnimmt, also des Glases, nach dem sich die Platzierung der anderen Gläser im Gedeck richtet. In der Regel ist das Richtglas das schwere Rotweinglas, zu dem sich ein kleines Weißweinglas und ein Sektglas gesellen können.

Das Weißweinglas ist kleiner und in der Form meist filigraner als das Rotweinglas, weil Weißwein schneller ausgetrunken werden soll, damit er nicht warm wird. Weingläser weisen zumeist einen dünn geschliffenen Rand auf.

Wenn Champagner oder Sekt am Tisch getrunken wird (beispielsweise zum Anstoßen bei einer Familienfeier), dann werden Sie Champagner oder Sektflöten im Gedeck vorfinden. Diese Gläser sind hoch und schmal, weil mit dieser Form verhindert wird, dass die Perlen der Kohlensäure rasch nach oben steigen und so der Sekt schnell schal wird. Das im Verhältnis zum Rotweinglas kleinere Weißweinglas kann auch als Wasserglas dienen.

Alle Gläser stehen rechts im Gedeck, weil die meisten Menschen Rechtshänder sind und das Glas dementsprechend mit der rechten Hand halten. Nehmen Sie auch hier keine Rücksicht auf Linkshänder, denn Sie dürfen keinesfalls die Gläser eines Linkshänders unmittelbar neben die Gläser eines daneben sitzenden Rechtshänders stellen.

Die Platzierung des Richtglases

Das Richtglas steht richtig, wenn es einerseits exakt über der Messerspitze des Fleischgangs, andererseits in Höhe der Dessertgabel angeordnet ist. Das Weißweinglas steht im 45 Grad-Winkel rechts darunter, das Sektglas im gleichen Winkel links darüber. Ein Wasserglas steht rechts unterm Weißweinglas. Wird statt Wein Bier getrunken, dann tritt die Biertulpe anstelle des Rotweinglases und dient als Richtglas.

Brot und Butter im Gedeck

Es hat sich bewährt, zu Beginn des Menüs ein kleines Appetithäppchen zu reichen. Dies hat den Vorteil, dass man sich am Tisch noch etwas ungezwungen unterhalten kann, bevor das eigentliche Essen beginnt und das Reden dem Genießen weichen sollte. Normalerweise werden hierzu kleine Brötchen oder klein geschnittenes Brot mit Butter angeboten. Zu diesem Zweck wird links (etwa auf Höhe des Richtglases) vom eigentlichen Gedeck ein kleiner Teller mit darauf liegendem Messerchen eingedeckt. Auf den Tisch werden noch ein paar Brotkörbe und kleine Teller mit Butter gestellt, von denen sich jeder das nehmen kann, was er braucht. Die Butter sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert werden, da sie sich so nur schwer streichen lässt. Idealerweise hat sie eine halbfeste Konsistenz, ohne zu zerfließen. Tellerchen, Messer, Brotkorb und Butterteller sowie die Reste werden komplett abserviert, bevor die Suppe bzw. warme Vorspeise

Abweichungen vom traditionellen Gedeck

- Ist der Tisch zu klein, um das gesamte Besteck einzudecken, können Sie das jeweilige Besteck mit dem entsprechenden Gang zusammen servieren.
- Oft wird der Suppenlöffel auf dem Unterteller liegend gereicht, wenn die Suppe in einer Tasse oder Terrine serviert wird.
- Sollten Sie überwiegend Linkshänder erwarten, dann können Sie auch spiegelverkehrt eindecken – dann aber bitte wegen des harmonischen Gesamteindrucks komplett, ohne auf die wenigen Rechtshänder Rücksicht zu nehmen.