

Der kleine Gastro- und Tischsitten- Knigge

2100

überarbeitete
Neuaufgabe!



Esskultur, im Restaurant, bei Tisch und das Arbeitsessen

Horst Hanisch

Inhaltsverzeichnis

GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE

NORMEN, WERTE, TISCHKULTUR

- ein Wandel in unserer Gesellschaft?

VON DEN ‚ALTEN‘ RÖMERN BIS ZU UNS

Tafel- und Esskultur

VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE

LITERARISCHE VORSPEISE

Sie sind eingeladen oder laden Sie ein?

TEIL 1 - ESKULTUR UND STIL BEI TISCH

DAS AUFFINDEN DES RESTAURANT -TISCHES

IM RESTAURANT

Tischsitten

Auf dem Weg zum Tisch

DIE PLATZIERUNG

„DARF ICH BITTEN?“

Aufsuchen des Platzes

Die Tischkarte

Sich hinter die Sitzplätze stellen

Abendtasche

*Wann wird sich gesetzt?
Dem Gast beim Hinsetzen helfen*

DIE BENUTZUNG DER GEDECKTEILE

„OH SCHRECK, WAS WIRD WOZU BENUTZT?“

*Das Gedeck
Messer, Gabel, Scher und Licht*

DIE BESTECKSPRACHE

NONVERBALE KOMMUNIKATION MITHILFE DES BESTECKS

*Benutzen der Besteckteile
Bestecksprache
Linkshänder*

DIE SERVIETTE

DIE ‚GEBROCHENE‘ SERVIETTE
*Die Mundserviette
Dekorations-Servietten
Guten Appetit*

AUFSTEHEN WÄHREND DES ESSENS

*„ICH MUSS MAL ...“
Aufstehen oder nicht?*

UNPASSENDES BEI TISCH

*„WARUM RÜLPSET UND FURZET IHR NICHT?“
„Hat es Euch nicht geschmecket?“
Das mobile Telefon
„Gesundheit!“*

Die Nase pudern oder die Wimpern nachziehen

Peinlichkeiten und Pannen

Die berüchtigte Sauce auf der Kleidung

Rauchen

SUCHT ODER GENUSS?

Rauchen während des Essens

Die Zigarre als Genuss

TEIL 2 - GASTGEBER BEIM GESCHÄFTSSESSEN IM RESTAURANT.

DAS GESCHÄFTSSESSEN

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Nur keine falsche Bescheidenheit

Das Arbeitsessen im Restaurant

WHO IS WHO IM RESTAURANT?

Herr Ober - Frau Ober

DIE MENÜKARTE UND DIE SPEISEKARTE

DIE MENÜKARTE IM BANKETTGESCHÄFT

Vom Gastgeber selbst erstellte Menükarte

DIE SPEISEKARTE IM ‚À-LA-CARTE-GESCHÄFT‘

Die Speisekarte

Die Damenkarte - die Gastkarte

Die Getränkekarte

DIE TISCHREDE

„ES BEGAB SICH IM JAHRE DES GRÜNDERS, 1862, ...“

Der Zeitpunkt der Tischrede

Die Stegreifrede

Unterhaltung während des Essens

DER SPEISENSERVICE

VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT

Bei Tisch

Knochen und Kerne

Spaghetti

GETRÄNKE

„FISCH MUSS SCHWIMMEN“

Gläser im Gedeck

Die Getränkefolge

DERWEIN

Der Weinservice

Hat der Wein Korken?

Das erste Getränk

DER KAFFEE

DAS KAFFEEGETRÄNK NACH DEM ESSEN

Die Speisen sind verzehrt

DER DIGESTIF

DAS GETRÄNK NACH DEM ESSEN

Digestif-Getränke

DIE REKLAMATION

„DAS SCHMECKT JA WIE EINGESCHLAFENE FÜßE“

*Die Gäste sind wählerischer denn je
Gerechtfertigtes Reklamieren*

DAS AUGEN ISST MIT

Der schön gedeckte Tisch – jedes Detail zählt!

BEZAHLUNG UND TRINKGELD

ES WIRD ZUR KASSE GEBETEN

*Die Rechnung
Trinkgeld*

DAS AUFHEBEN DER TAFEL

IRGENDWANN IST SCHLUSS

*... und jetzt ist irgendwann. Das Beenden des
Anlasses*

Verlassen des Restaurants

STICHWORTVERZEICHNIS

KNIGGE ALS SYNONYM

Umgang mit Menschen

Grußworte zur 2. und 1. Auflage

Normen, Werte, Tischkultur



Henrik Große-Perdekamp
Direktor, Maritim Hotel Königswinter

- ein Wandel in unserer Gesellschaft?

Nachdem in den vergangenen Jahrzehnten ein zunehmender Wandel von Normen und Werten unsere Gesellschaft veränderte, gibt es seit einigen Jahren ein spürbares Verlangen nach der Rückkehr zu ‚alten‘ Idealen.

Diese Rückbesinnung auf vergangene Werte spiegelt sich in allen gesellschaftlichen Situationen des täglichen Lebens wider.

Es ist also nicht verwunderlich, dass auch in der Tisch- und Esskultur der Wunsch nach Normen und Regeln auf ein immer größeres Interesse stößt.

Die oftmals legeren und dem eigenen Ermessen angepassten Tischmanieren werden immer kritischer

betrachtet. Menschen, die stilsichere Umgangsformen beherrschen, sind gesellschaftlich im Vorteil.

Einige Bausteine für den beruflichen Erfolg sind heute tadellose Umgangsformen und ausgezeichnete Tischmanieren. Gesellschaftliche Treffen und Geschäftsessen gewinnen wieder mehr an Bedeutung und so sind es nicht selten die Chefs, die ihre förderungswürdigen Mitarbeiter zu Knigge-Seminaren anmelden.

Das ‚*Manager Magazin*‘ schrieb in einem Artikel über Umgangsformen und Etikette:

„Während im familiären Rahmen Taktlosigkeiten noch salopp oder humorig überspielt werden können, ist das Beherrschen moderner Umgangsformen im Berufsleben ein absolutes Muss.“

Die Knigge-Seminare von Horst Hanisch setzen genau hier an – unabhängig, ob man Gastgeber oder Gast ist.

Die Seminare haben in unserem Haus eine lange Tradition und meine Mitarbeiter und ich dürfen Horst Hanisch bei dieser Aufgabe unterstützen.

Viele Eltern erkennen heute die Notwendigkeit sehr guter Umgangsformen und so sind Kinder-Knigge-Seminare absolut ‚in‘.

Nun kann man sich fragen, ob wir vor einem Wandel der Normen, Werte und Tischkultur stehen? Nein, wir stehen nicht davor, der Wandel und das Erkennen dieser Werte haben längst begonnen.

Lassen Sie uns diesen Wandel gemeinsam weiter vorantreiben.

Ich wünsche allen Seminarteilnehmern und aufmerksamen Lesern des „Kleinen Gastro-Knigge ²¹⁰⁰“ viel Spaß und Erfolg.

„Wer sich sicher in Hotellerie und Gastronomie bewegt, kann entspannt genießen und sich wohlfühlen“.

Henrik Große-Perdekamp, März 2011

Von den ‚alten‘ Römern bis zu uns



Manfred Ehlert

***Präsident Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte
e. V.***

Tafel- und Esskultur

Oft beginnt die Auseinandersetzung mit einem Thema mit den ‚alten‘ Römern. Lassen Sie uns etwa 2300 Jahre zurückblicken, als sich die Essgewohnheiten mit wachsendem Wohlstand und unter Einfluss griechischer Sitten wandelte.

Mehr Zeit und damit mehr Wert wurde auf das Zusammensein mit Gästen während der Mahlzeiten gelegt. Dadurch wurden die Mahlzeiten ausgedehnter, die Kochkunst entwickelte sich deutlich, wodurch der Koch ein höheres Ansehen erhielt.

Immer raffinierter wurden die einzelnen Speisen zubereitet, sodass das Essen neben den Gesprächen mit den Gästen und dem gebotenen Unterhaltungsprogramm einen deutlichen Stellenwert einnahm.

Offensichtlich haben sich bei vielen Gästen die Schwerpunkte verschoben.

Und dazu meint der Präsident des VSR:

„Ein guter Gast und ein verständiger Wirth sind beide so selten wie ein guter Eierkuchen“ Eugen von Vaerst (18. Jahrhundert)

Seitdem Menschen essen und trinken, haben sich, je nach Zeit und Ort, unterschiedliche Rituale und Regeln, Gepflogenheiten und Gewohnheiten des Essens herausgebildet.

Leider hat sich die Tafel- und Esskultur eine Zeitlang in Richtung „schneller und einfacher“ entwickelt. Die Gäste haben immer weniger Zeit um zu genießen. Der wahre Genießer ist fast ein Exot. Die Gastronomie hat sich leider darauf eingestellt.

Ob Privat oder Geschäftlich: Wer heute Gast oder Gastgeber ist, sollte einige Regeln beherzigen. Der Gastro-Knigge wird jedem helfen, sich sicher durch den Dschungel von Bestecken, Gläsern, Wein- und Speisekarten zu bewegen.

Manfred Ehlert, 2006

Vorwort zur aktuellen Auflage

Literarische Vorspeise

„Wenn jemand aus einem Kuchen oder einer Pastete etwas mit dem Löffel reicht, so empfangen es auf einem Brotstück oder nimm den dargereichten Löffel und schütte die Speise auf das Brot, gib dann den Löffel zurück. Wenn das zum Kosten Herumgereichte zu flüssig ist, so nimm den Löffel und gib ihn zurück, nicht ohne ihn vorher an der Serviette abzuwischen.“

**Erasmus von Rotterdam ,Tischzucht'
(ca. 1466/69 - 1536)**

Sie sind eingeladen oder laden Sie ein?

Das Messer wird mit der rechten Hand geführt, die Gabel mit der linken. Das gilt heute, wobei die Linkshänder mittlerweile glücklicherweise wechseln dürfen. Die weiter oben bemühten ‚alten‘ Römer durften den Speisesaal nicht zuerst mit dem linken Fuß betreten, denn das galt als Unglück bringend.

Diese Regel ist deutlich überholt. Reiche Römer hatten gleich mehrere Speisesäle, den jeweiligen Jahreszeiten entsprechend angepasst. Im Frühling und im Herbst wurden die Räume, die nach Osten ausgerichtet waren, bevorzugt, in den anderen Jahreszeiten die, die nach Westen lagen.

Es war genau definiert, wer wie bei Tisch ‚liegen‘ durfte und wer auf einen Stuhl auszuweichen hatte. Im frühen

Mittelalter wurden die ersten Tischregeln eingeführt, sogenannte ‚Tischzuchten‘. Aus einer hat der Autor Erasmus von Rotterdam zitiert. In den letzten Jahrhunderten hat sich viel getan.

Angeblich gibt es in Deutschland etwa 250.000 gastronomische Betriebe mit über einer halben Million Beschäftigten. Eine unglaubliche Zahl, denn die Selbstständigen sind nicht mitgerechnet!

Unter dem Angebot befindet sich der Ein-Mann-Theken-Betrieb an der Ecke, das Szene-Café in der Altstadt, das 5-Sterne-Restaurant im edlen Hotel bis hin zur Systemgastronomie mit mehreren hundert Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Wahrscheinlichkeit, dass Bürger mit der Gastronomie in Berührung kommen, ist fast 100-prozentig. Sei es anlässlich einer Firmen-Weihnachtsfeier, einer Urlaubsreise im Zug-Restaurant, auf dem Kreuzfahrtschiff, beim Italiener im Eissalon, in der Kantine im Krankenhaus, beim Traueressen nach einer Beerdigung.

Die Bandbreite ist unermesslich und wohl keiner kann von sich behaupten, in allen möglichen Kategorien und Ausprägungen der Gastronomie jemals gewesen zu sein. Dazu reicht das Leben nicht aus. Wie soll sich da einer zurechtfinden, wenn es um das Thema Tischsitten geht?

Das vorliegende Buch widmet sich dem modernen Umgang im gastronomischen Umfeld. Das Verhalten als Gast beziehungsweise Gastgeber rund um den Tisch, sei es zu Hause oder im Unternehmen bei einer Feier oder beim Arbeitsessen in der Gastronomie. Vom vernünftigen Platzieren bis hin zum möglichen Reklamations-Management, vom richtigen Benutzen der Besteckteile, über Getränke und Rauchen bis hin zum Bezahlen und schließlich zum Aufheben der Tafel.

Manchmal ist es nur das Tüpfelchen auf dem i, das den Unterschied ausmacht. In anderen Fällen sind Missgeschicke eher als Peinlichkeiten zu bezeichnen. Und es ist auch kein Geheimnis mehr, dass beruflich tätige Menschen, die sich den aktuellen Zeiten entsprechend richtig verhalten – zum Beispiel bei einem Arbeitsessen – einen leichteren Zugriff zum Erfolg verzeichnen können.

Unabhängig davon mögen die meisten Zeitgenossen zustimmen, dass es ihnen wohler ist, wenn sie bei einer Einladung ‚im festlichen Rahmen‘ wissen, welches Verhalten von ihnen erwartet wird. Das Wissen darüber entspannt die ganze Angelegenheit und der Anlass kann ohne großen Stress und in angenehmer Atmosphäre genossen werden.

Wir müssen nicht unbedingt ins Ausland reisen, um Besonderheiten kennenzulernen. So dürfen Sie zum Beispiel den Ober im kölschen Brauhaus um Himmels willen nicht mit ‚Herr Ober‘ ansprechen! Das ist der Köbes! Auf den folgenden Seiten bewegen wir uns als Gast oder Gastgeber im gastronomischen Bereich, sei es zu Hause oder im Restaurant.

Wer sitzt wo? Welches Besteck wofür? Wohin mit der Serviette? Was stelle ich mit der Fingerbowle an? Wie verhalte ich mich bei Reklamationen? Diese und viele andere Fragen werden Ihnen in diesem Ratgeber begegnen und selbstverständlich auch die Antworten dazu.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, dass Sie sich ‚gefahrlos‘ zwischen allen Bestecken bei Tisch bewegen können. Ergänzen Sie Ihr Wissen. Lassen Sie uns beginnen – guten Appetit.

Horst Hanisch

Teil 1 - Esskultur und Stil bei Tisch