

„Tisch-Manieren“, veraltet oder besonders aktuell?

Jedes Unternehmen bietet mit seinen Produkten oder Dienstleistungen in gleicher Weise sein Image an, das seine Wettbewerbsfähigkeit stützt. Zu dem heute erforderlichen Image eines Unternehmens gehört ein stilvolles und sicheres Auftreten der Mitarbeiter. Nachfolgend erhalten Sie einige Grundlagen der Tischmanieren, die Sie dabei unterstützen sollen, bei einem Geschäftessen durch korrektes Verhaltens, sich selbst „gut“ zu verkaufen.

Tischmanieren und Esskultur

Eine besondere Gelegenheit, in der richtige Umgangsformen einen hohen Stellenwert haben, ist das Essen. In vielen Bewerbungsverfahren geht man heute mit dem/der Bewerber/in essen, um die Tischmanieren zu prüfen. Das erscheint dann so zwanglos, ist aber letztlich aber ein knallharter Test. Bei Tisch gelten Regeln, die wie das kleine Einmaleins zu den Grundkenntnissen einer kompetenten Persönlichkeit gehören. Sie bieten nicht nur die Gewähr für eine angenehme Tischgesellschaft, sondern sind auch ein Zeichen für Allgemeinbildung.

Wir müssen heute von zwei Grundforderungen ausgehen, denen alle anderen Etikettenvorschriften unterworfen sind; der ästhetische Anblick des Essens und dessen völlige Geräuschlosigkeit.

Das auffälligste Kriterium guter Tischmanieren liegt bereits in der Körperhaltung, mit der man zu Tisch sitzt. Jeder kennt den Anblick, den jemand bietet, der „auf dem Tisch liegt“, die Unterarme fest mit der Tischplatte verbunden. So bleibt ihm gar keine Bewegungsmöglichkeit mehr, und deshalb muss der Kopf dann auch zum Teller gehen. Dass diese Esser trotzdem noch ein Besteck benutzen - in welcher Weise auch immer - ist für den Anblick dann fast schon unerheblich. Es ist gut möglich, daß manch eine/r sich solchen Essmanieren gar nicht bewusst ist, und von anderen wird man aus Höflichkeit nicht darauf aufmerksam gemacht. Deshalb soll hier noch einmal in Erinnerung gerufen werden, was zur korrekten Körperhaltung gehört.

Die korrekte Sitzhaltung ist aufrecht mit einer Handbreite Abstand zum Tisch.
Dazu gehört

- die korrekte Armhaltung:
Die Hände dürfen nur bis zur (oder einer gedachten) Manschette auf dem Tisch liegen; die Arme werden stets eng am Körper nach oben geführt, sie dürfen also nie zur Seite abgehoben werden.
- Herren öffnen den Knopf des Jacketts (alle anderen Knöpfe bleiben zu, zum Beispiel Kragenknöpfe !) und schließen ihn bei jedem Aufstehen wieder.
- Tabus: Unterarme auf den Tisch zu legen; Ellenbogen auf den Tisch zu stellen; sich über den Teller zu „hängen“.

Der Gebrauch der Serviette

Über den Gebrauch der Serviette erscheinen noch einige grundsätzliche Anmerkungen angebracht, weil gerade hierüber viel Missverständnisse im Umlauf sind. Es ist nämlich keineswegs so, dass diejenigen eine Serviette benutzen, die generell dazu neigen, beim Essen herumzuwerkeln - ganz im Gegenteil. Die Serviette ist ein Kulturgegenstand mit einer langen Entwicklungsgeschichte.

Gute Servietten sind nach wie vor aus Stoff. Papierservietten sind hier nur Ersatz für die eigentlichen Servietten. In deutschen Restaurants (bei ausländischen Restaurants kann es anders sein) ist dies auch ein eindeutiges Unterscheidungsmerkmal dafür, ob man sich in einem guten Restaurant befindet, noch ehe man die Karte studiert hat: Man wird auch heute in keinem erstklassigen Restaurant Papierservietten eingedeckt finden - das gleiche gilt auch für stilvolle Privatessen.

Regeln zum korrekten Gebrauch der Serviette

- Die Serviette wird einmal entfaltet auf den Schoß gelegt.
- Man tupft sich mit der Serviette die Lippen ab, jedes Mal bevor man ein Trinkglas an die Lippen führt, jedoch ist damit keine „Grundreinigung“ zu verbinden, es geht allein darum, unästhetische Fett- oder Speiseränder am Glas zu vermeiden.
- Damen mit Lippenstift sollten darauf achten, dass nicht zu viel davon an der Serviette zu sehen ist.

- Nach dem Essen wird die (Stoff-)Serviette „unordentlich“ zusammengenommen - nicht wieder in die alten Falten gelegt - und dann links neben den Teller gelegt.
- Papierservietten werden zerknüllt und auf den Teller gelegt.
- Grundregeln für die richtige Handhabung des Gedecks und seine Zeichensprache
- Links neben dem Platzteller steht in der Regel der kleine Brotteller, auf dem sich meistens noch ein kleines Messer zur Handhabung der Butter befindet.
- Der Platzteller ist ein großer flacher Teller, der den anderen Tellern als Unterteller dient und erst nach der Hauptmahlzeit abgeräumt wird.
- Der Brotteller wird in der Regel nach den Vorspeisen entfernt, um dem Salatteller an dieser Stelle Platz zu machen.
- Die häufig auftretende Frage, ob der Suppenteller nach vorn oder nach hinten geneigt werden soll, um den Rest besser auslöffeln zu können, ist einfach zu beantworten: weder noch! Auch wenn es manchmal jammerschade ist, es gibt keinen „feinen“ Weg, den letzten Rest aus einem Suppenteller zu bekommen.
- Suppentassen mit Henkeln dürfen - nur für den letzten Rest, und nicht von Anfang an - an den „Ohren“ gefasst und zum Mund geführt werden. Da aber alles Essen, bei dem man beide Hände zum Mund führt, sichtbar an die auf Bäumen lebenden Vorfahren des Menschen erinnert - wie beispielsweise auch das Essen eines Hamburgers-, ist es schöner, wenn man die Suppentasse nur an einem Henkel hebt, falls es das Gewicht der Tasse zulässt.
- Das Besteck wird jeweils rechts und links neben dem Hauptteller angeordnet; das Besteck für den Nachtisch liegt oberhalb des Tellers. Die einzelnen Besteckteile sind stets in einer Reihenfolge entsprechend der Speisenfolge angeordnet, und zwar von außen nach innen. Zum Essen nimmt man also rechts und links jeweils das äußere Besteck auf, ausgenommen natürlich die Besteckteile, die nicht nur paarweise benutzt werden, wie zum Beispiel ein Suppenlöffel; diese „Einzelstücke“ liegen stets an der rechten Tellerseite.

Der korrekte Gebrauch des Bestecks:

- Die Benutzung des Bestecks erfolgt vor allem geräuschlos (also: nicht mit dem Löffel in dem Suppenteller klappern oder mit dem Löffel oder der Gabel an die Zähne stoßen).
- Gabel und Messer werden zwischen Daumen und Zeigefinger gefasst - keine Bleistift- oder Fäustchenhaltung! -, die übrigen Finger liegen ebenfalls auf dem Besteck (also: ein abgespreizter kleiner Finger zeugt also nicht von

besonderer Vornehmheit, sondern von Unkenntnis der Benimmregeln)

- Gabel und Löffel werden zum Mund geführt, wobei die Ellenbogen möglichst eng am Körper bleiben.
- Der Suppenlöffel wird bei uns mit der Spitze in den Mund geschoben.
Ausnahme: In England wird die Suppe seitlich vom Löffel gesaugt.
- Benutztes Besteck darf nicht auf das Tischtuch zurückgelegt werden, sondern muss stets am Tellerrand aufgelegt werden. Wenn man den Teller zum Nachlegen weggenommen bekommt, kann man das Besteck entweder auf dem kleinen Brotteller oder an dem Salatteller ablegen, oder man behält es zwischenzeitlich in einer Hand, möglichst flach über dem Tisch. Man kann es sich leicht vorstellen, wie es nicht sein soll, wenn man sich das bekannte Bild aus den Karikaturen vor Augen führt: Jemand sitzt mit nach oben zeigenden Messer und Gabel in jeder Faust und harrt seines Essens
- Das Besteck dient ausschließlich der Zerkleinerung der Nahrung, beziehungsweise deren Transport - nicht jedoch zur gestenreichen Unterstützung eigener Argumente oder als Instrument dafür, Skizzen, Lagepläne und ähnliches auf das Tischtuch zu zeichnen.
- Außerdem ist das Besteck ein Mittel der Zeichensprache und dient international der nonverbalen Verständigung darüber, ob man noch etwas essen möchte oder nicht:
- offenes Besteck - Messer und Gabel kreuzen sich mit den Spitzen - bedeutet: „Bitte nachlegen“;
- geschlossenes Besteck - Messer und Gabel liegen parallel, das Messer zeigt mit der Schneide zur Gabel - heißt: „Ich bin fertig“. Nach dieser Zeichensprache richtet sich auch das Bedienungspersonal.
- Auch nach Beendigung der Mahlzeit darf benutztes Besteck nicht auf das Tischtuch gelegt werden.

Langstielige Gläser werden grundsätzlich am Stiel angefasst, das gilt für alle Sekt- oder Weißweingläser. Eine Ausnahme bildet das Rotweinglas, das Sie zum Wärmen des Weins mit der Handfläche anfassen können (ebenso wie das Cognacglas) zum Trinken aber wird es wieder am Stiel gefasst.

Allgemein sollte man den Grundsatz beachten, dass ein benutztes Glas einen möglichst ästhetischen Anblick bieten soll, das heißt, dass es weder deutlich Spuren der Finger noch der Lippen tragen darf.

Wenn Sie mehr Informationen zu dem Thema Stil und Etikette haben möchten, können Sie mich jederzeit unter folgender E-Mail Adresse erreichen:
andrea.jansen@jbt.de.