

Die 13 Todsünden beim Restaurantbesuch

SEMINAR Eine Niederkasseler Benimmexpertin gibt im Wissenschaftsladen Tipps für das korrekte Verhalten im Büro, macht Kleidungsempfehlungen und klärt über die Tischkultur auf

Von **Silke Meny**

„Woran man eindeutig erkennt, dass jemand die Etikette nicht beherrscht, ist die Sache mit dem Brot“, sagt Gabriele Krischel und schaut fragend in die Runde: „Wie macht man das richtig?“ Die fünf Teilnehmer des Kurses „Der kleine Büroknigge“ im Bildungszentrum des Wissenschaftsladens Bonn zögern.

Niemand will am dritten und letzten Kursabend – nach Büroumgangformen und Kleidungsempfehlungen steht die Tischkultur auf dem Programm – etwas falsches sagen, sondern nochmal möglichst viel lernen. Zum Beispiel die 13 größten Sünden bei Restaurantbesuch und Co., die die Niederkasseler Benimm-Expertin Krischel zusammengestellt hat.

Zurück zum Brot. „Das Brot darf nie abgebissen werden, das wäre ein Maxi-Fauxpas“, sagt Gabriele Krischel. Also eine der 13 großen Sünden. Was dann? „Das Brot muss gebrochen werden“, weiß die Expertin. Nachfrage einer Teilnehmerin: „Und der Aufstrich wie Quark oder Kräuterbutter?“ Den sollte man sich auf den Tellerrand geben und jedes einzelne Brotstück bestreichen. Aber erstaunlich, was man mit Brot machen darf: in die Soße tunken.

Nun aber, unkommentiert, zu den zwölf anderen Sünden: Ein Glas Wein am Kelch festhalten. Den Kopf beim Trinken weit in den Nacken legen. Als Rangniedrigster

Kunst für sich:
Gabriele Krischel demonstriert, wie man mit Stäbchen isst.

FOTO: FRUMMANN



als Erster mit dem Essen beginnen. Ein Buffet stürmen, das noch nicht eröffnet ist. In die Suppe pusten. Die Kartoffeln zerdrücken. Benutztes Besteck auf der Tischdecke ablegen. Mit vollem Mund reden. Den Kaffeelöffel ablecken. Eine Tasse ohne Unterteller weiterreichen. Den Teller nach dem Essen von sich schieben. Und

relativ neu: Die Serviette nach dem Essen auf dem Teller ablegen.

Obendrein zeigte Gabriele Krischel, wie man einen Tisch zu decken hat, mit Hummer- und Schneckenbesteck umgeht, und gab einen Schnellkurs im Stäbchenessen. Dabei riet sie davon ab, die Schüssel so nah an den Mund zu halten, wie es im asiatischen Raum Sitte ist. Einen abschließenden und wertvollen Tipp in Sachen Essen hatte Frau Krischel auch noch: „Wenn Sie ein wichtiges Essen haben, bestellen Sie ein einfaches Gericht.“ Salat zählt nicht dazu, Spaghetti oder Fisch mit Gräten auch nicht. Ach, und Gräten sollte

man wieder so auf den Tellerrand befördern, wie sie in den Mund gekommen sind: mit der Gabel, dezent, versteht sich.

Die Motivation einer jungen Frau am Kurs teilzunehmen, spricht auch allen anderen aus dem Herzen. „Ich will zumindest wissen, was ich falsch mache“, sagt sie. „Ob ich die Regeln übernehme, möchte ich für mich selbst entscheiden.“ Auf jeden Fall fühlen sich die Teilnehmer nun sicherer. Denn sie mussten allesamt feststellen, das mit dem Emporklimmen der Karriereleiter die Situationen zunehmen, in denen man auf das Beherrschen der Etikette angewiesen ist.

– ANZEIGE –

OLBRICH GEORG
GMBH

Wir geben Ihrem Haus Profil.
Stuck · Putz · Trockenbau · Tel. 0 22 26 1 34 43

Besuchen Sie uns auf der „Haus 2004“, Glasfachschule Rheinbach, 20.–21.3.