



## Einpacken und mitnehmen?

30. November 2010. Der/das (amerik.) Doggy-Bag (Tasche für das Hündchen) ist eine Tüte mit eingepackten Essensresten für die aufbrechenden Gäste nach einem Restaurantbesuch. Für ihren Hund. Der Umstand, ob überhaupt ein Hund zum Haushalt der Gäste gehört, ist dabei vollkommen nebensächlich.

Immer mehr Restaurants, die sehr reichhaltige Essens-Portionen servieren, trennen sich auch gern von den Resten. Oft aus gutem Grund: Küchen- und Speisereste müssen vom Restaurant sachgemäß entsorgt werden. Das kostet. Und was weg ist, ist weg. Bezahlt hat es der Gast ja auch. Seit Oktober 2006 dürfen laut EU-Hygieneverordnung in Deutschland und Österreich unverzehre Fleisch- und Fischreste nicht mehr als Futtermittel für die Schweinemast verwendet werden (Schweinepest-Richtlinie).

Vor allem in griechischen, kroatischen und chinesischen Restaurants – etwas weniger üblich in italienischen – muss der Gast nicht einmal um sein Mitnahmepäckchen bitten. Es wird vom Gastronomen auch kein Extra-Salär für das Einpackmaterial gefordert. In China soll es sogar Restaurants geben, in denen der Gast aufessen MUSS. Da geht nichts zurück in die Küche! „Take away or not take away?“ lautet aber auch die Frage der Etikette.

Das Essen ist köstlich. Doch niemals werde ich diese Portion komplett vertilgen können! Doch reinzwängen? Mitnehmen? Sieht man ja manchmal in der gutbürgerlichen Gastronomie am Sonntag, wenn eine ältere Dame die mitgeführte Tupperchale aus der Handtasche holt und selbst heimlich Hand anlegt! Verwertbare Lebensmittel sollten doch nicht einfach vernichtet werden. Und was denken eigentlich die Leute am Nachbartisch, wenn ich den Kellner um ein Doggy-Bag bitte? Eine klare Etikette-Empfehlung zu diesem Thema gibt es jedenfalls nicht.

Der Gastronom sieht diesen Mitnahmeakt eher als Kompliment. Denn wenn der Gast an dem Essen etwas zu mäkeln hätte, würde er sich mit Sicherheit nicht den Rest mitnehmen und ihn morgen noch mal genießen wollen. „Bello“ sollte nicht als geschwindelte Begründung erhalten. Das nette Küchenpersonal packt dann womöglich noch ein paar Knochen oben drauf...

Nach Familienfeiern in ländlichen Gegenden ist es üblich, den Gastgebernden restliches Essen mitzugeben. Manchmal auch den Gästen – aber als eingeladener Gast bedient man sich unaufgefordert niemals selbst. Dass man sich bei einem Geschäftsessen keine Reste mitgeben lässt, muss nicht erwähnt werden.



## Etikette Trainer International

Ein äußerst unfeiner Anblick ist das Herausragen von Essenspäckchen durch die Gäste in der Edelgastronomie. Nun werden Sie sagen, dass hier auch gar nicht die Gefahr besteht, weil ein mehrgängiges Menü dort auch von den Portionen her gut schaffen ist. Recht haben Sie.

Aber es kann auch passieren, dass ein Restaurant das Mitnehmen der Speisen verweigert mit dem Hinweis, man wisse ja nicht, wie (un-) sachgemäß sie zuhause aufbewahrt werden – und am Ende habe es dann eine Klage wegen Lebensmittelvergiftung am Hals.

Zeichen: 2.886 Zeichen inklusive Leerzeichen

### **ETI: Etikette Trainer International**

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.