



Benimm-Irrtümer

Hamburg, 31. Mai 2011. Lassen Sie uns heute mit einigen weit verbreiteten Gerüchten bei Tisch aufräumen. Diese Gerüchte werden auch als „Benimm-Irrtümer“ gehandelt. Da hat sich zum Teil ziemlich Unsinniges in den Köpfen festgesetzt. Eines der Knigge-Märchen, das sich am hartnäckigsten hält, ist die Ansicht, dass man alles, was fliegt, mit den Fingern essen darf.

Wie köstlich, eine Ente! Flugs die Ärmel hochgekrempelt, den Rotkohl bei Seite geschoben und sie im Ganzen genießen bis die Füllung heraus fällt? Welch kannibalische Vorstellung. Noch nicht einmal bei mittelalterlichen Gelagen in Burghotels wird uns das zugemutet.

Aber im Ernst: Jedes Hausgeflügel und Federwild (und auch nur Teile davon) wird mit Besteck verzehrt. Sowie Spareribs und Kammkoteletts. Der kultivierte Esser orientiert sich an der vorhandenen Fingerschale an seinem Platz: dann darf er Beinchen und Flügel von Wachtel und Taube (graziös!) abknabbern, vorausgesetzt, sie liegen nicht in einer Sauce. Die kleineren Chicken-Wings hingegen werden in der Tat überall mit Fingern gegessen. Zum Säubern der Hände reicht dazu eine (Papier-) Serviette. Aber dies ist wohl eher ein Gericht im open Air Bereich.

Gräten und kleine Knochen entfernt man mit den Fingern aus dem Mund

Für alles Unerwünschte im Mund gilt generell: Wie hinein, so hinaus. Also wird die Fischgräte oder der kleine Knochen/Knorpel vorsichtig mit der Zunge in Richtung Lippen befördert, um dann von der Gabel auf den Tellerrand oder einen Ablageteller zu gelangen. Der Gräten- oder Knochenteller steht oberhalb des Hauptgangtellers.

Kartoffeln darf man nicht schneiden

Diese Ansicht dürfte seit ca. 1910 nicht mehr gelten. Denn seit dieser Zeit sind Messerschneiden aus Stahl und laufen beim Kontakt mit der Kartoffelstärke nicht mehr an. Sie können also getrost Kartoffeln mit dem Messer zerteilen. Trotzdem: Kommt man bei kleinen, weichen Kartoffeln nur mit der Gabel zurecht, ist das auch in Ordnung – denn die Sauce lässt sich durch die unregelmäßige Struktur der Oberfläche dann gut aufnehmen, während sie an einer glatten Schnittfläche einfach herunterlaufen würde. Und Kartoffeln zerdrücken ist nach wie vor nicht stilvoll...

Den Rest einer Suppentassen darf man trinken, wenn diese zwei Henkel hat

Generell benutzt man das zum Gericht gehörende Besteck. Das gilt auch für die Suppe. Nun lassen sich Gourmetrestaurants jedoch etwas einfallen: Suppe aus Reagenzgläsern,



Etikette Trainer International

aus Mokkatässchen und so weiter. Um hier an den Rest zu kommen, trinken Sie ihn aus. Mancherorts sieht man auch, wie die restliche Suppe in den Löffel gegossen wird. Das ist wirklich absolut stillos.

Zahnstocher benutzt man nur in der gehobenen Gastronomie *nicht* bei Tisch

Seltsam, der Zahnstocher ist immer noch als Tischdeko neben Salz und Pfeffer vielerorts zu finden. In Mittel- und Nordeuropa wird er trotzdem niemals am Tisch benutzt! Mit ihm kann niemand würdevoll hantieren. Rücksicht auf das ästhetische Empfinden der Mitesser ist auch hier angesagt. Allein die Vorstellung, welcher Film in Ihrem Kopf abläuft, wenn Sie während des Essens auf Ihr Gegenüber blicken müssen, der hinter der vorgehaltenen Hand mit dem Zahnstocher in seinem Mund herum fuhrwerk, spricht Bände...

Zeichen: 3.178 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.