



Frühstückssitten international

Hamburg, 31. Dezember 2016. Noch vor etlichen Jahren wurden eher harmlose Etikette-Tipps zum stilvollen Verhalten beim Frühstück und am Frühstücksbuffet gegeben, wie: „Nehmen Sie für jeden Gang ans Buffet einen frischen Teller“, „Stippen Sie die Backwaren nicht in Ihren Kaffee“, „Zerschneiden Sie das Frühstücks-Brötchen ohne es anzuheben auf dem Teller in zwei Hälften, halten Sie den Belag beim Abbeißen nicht mit den Fingern fest.“

Aus heutiger Sicht gelten diese Hinweise als eher belanglos. Was früher als Pflicht galt, ist heutzutage schon die Anstands-Kür – nimmt man international besuchte Hotels als Grundlage. Die Sitten haben sich mittlerweile stark vermischt. Nachfolgend einige Betrachtungen aus gehobenen Mittelklasse-Hotels in Deutschland:

Grundsätzlich sind Buffets eine großartige Idee, findet die Mehrheit. Aus einem breiten Potpourri kann sich jeder Gast nach seinen kulinarischen Vorlieben selbst bedienen. Hat man erst einmal kapiert wie all diese silbernen Behälter mit ihren Rolltop-Deckeln, Abdeckhauben, Pumpkannen, Saftpressen, Quetschflaschen und modernsten Kaffeespender funktionieren, kann man sich auf der ganzen Welt bewegen. Sie sind so zu sagen Déjà-vu-Garanten. Und die ganze Welt bewegt sich auch bei uns in den Hotels.

Wer früh dran ist und etwas erleben möchte, frühstückt mit Asiaten. Denn die sind in der Regel auch früh dran. Große Häuser bieten separate Räume für Japaner und Chinesen, die sich dadurch allerdings oft diskriminiert fühlen. Japanische Gäste erwarten morgens persönlich begrüßt und an ihren Tisch begleitet zu werden – und zwar in jeder Hotel-Kategorie.

Allseits bekannt: Chinesische Essgewohnheiten sind anders. Und man sollte wissen, dass Chinesen schnellen Service gewöhnt sind. Durch die prompte Erledigung der Wünsche wird auch der gesellschaftliche Status des einzelnen Gastes dokumentiert. Eine große Experimentierfreude hinsichtlich des Essens ist genau so zu beobachten wie das Tauschen und Teilen am Tisch. Von üppig beladenen Tellern mit bunt gemischten süßen und salzigen Speisen bedient sich jeder. Dinge, die dabei auf den Tisch oder Boden fallen, bleiben wo sie sind – man möchte ja nicht gierig erscheinen. Und falls die Nacht dann doch zu kurz war, legt sich der praktisch veranlagte Chinese mit dem Oberkörper einfach noch ein wenig auf den Restauranttisch.

Indische Gäste sind dankbar für Schilder mit „veg“ und „non veg“ an den Gerichten, weil etwa 40% Vegetarier sind. Der gesellige Inder ist es gewöhnt, zu jeder Zeit und überall zu essen. Es sollte daher nicht sofort als schlechtes Benehmen gewertet werden, wenn sie ihr Frühstück (vielleicht auch außer Haus bestellte Gerichte) in der Hotellobby oder auf den Grünflächen des Hotels zu sich nehmen.



Etikette Trainer International

Der Amerikaner möchte den Tag mit Aktivitäten auskosten und ist darum früh im Frühstücksraum anzutreffen. Aufmerksamen Service ist auch er gewöhnt, warten mag er nicht.

Russische und arabische Gäste nehmen ihr Frühstück hingegen gern später ein. Der beträchtliche Geräuschpegel durch Kinder ist nicht jedermanns Ding. Berücksichtigt sollte hier jedoch der arabische Stellenwert der Kids werden. Sie dürfen ziemlich frei aufwachsen und die allgegenwärtigen Nannys „erziehen“ nicht, sondern beaufsichtigen lediglich.

Zeichen: 3.213 Zeichen inklusive Leerzeichen

Redaktion: Susanne Helbach-Grosser, Takt und Stil, Imme Vogelsang, iv-imagetraining

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.