

BEI TISCH / TISCHMARNIEREN

Kreatives Essgeschirr in der Gastronomie

Seit einiger Zeit halten in Restaurants vermehrt fantasievolle Geschirrkreationen Einzug, die zwar äußerst dekorativ aussehen, den Gästen allerdings teilweise Probleme bereiten. Wer Wert darauf legt, gute Tischsitten zu praktizieren, kommt beim Ablegen des Bestecks häufig in Bedrängnis. Bei der klassischen und richtigen Art, Messer und Gabel bei einer Unterbrechung des Essens mit den Spitzen zur Tellermitte und zum Schluss parallel rechts schräg unten abzulegen, rutschen die Teile vielfach ab und landen ungewollt auf dem Tischtuch oder komplett im Teller

Passiert Letzteres zum Schluss des Essens, brauchen Sie sich als Gast keine Gedanken darüber zu machen. Es ist dann allein das Problem der Servicekräfte, die Besteckteile wieder aus der "Versenkung" hervorzuholen. Schließlich haben Sie sich ein solches Geschirr ja nicht bestellt. Das Problem "wandert" allerdings zu Ihnen, wenn Sie während des Essens Messer und Gabel auf klassische Art kurzzeitig ablegen möchten, und die Teile dabei in den überdimensionalen oder außergewöhnlich geformten Teller hineinrutschen. Dann sind die Griffe meist verschmiert und beeinträchtigen somit das angenehme Weiteressen.

Die Ausweichmöglichkeit: Suchen Sie für die Besteckteile eine Position, die das Hineinrutschen in den Teller vermeidet. Dabei ist es unerheblich, ob Messer und Gabel quer über einem Rand, einzeln oder nebeneinander platziert werden. Tipp: Nutzen Sie gegebenenfalls Speisen auf dem Teller, wie Kartoffeln oder Nudeln, als "Bremse", indem Sie die Messerspitze oder die Gabelzinken davor ablegen. Sonst stützen Sie die Besteckteile ausnahmsweise am Tellerrand ab. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen der Griff von Messer oder Gabel - oder von beiden - verschmiert sein, bitten Sie einfach darum, Ihnen ein neues Besteck zu bringen.

Reden halten beim Essen – wann?

Wird anlässlich eines Menüs nur eine Rede gehalten, sind die günstigsten Zeitpunkte vor Beginn des Essens oder vor dem Dessert. Das gilt auch, wenn eine Rede eine kurze Erwiderung, etwa einen Dank, erfordert. Die frühere Empfehlung, zwischen Suppe und Hauptgang zu reden, ist überholt.

Sind mehrere Reden vorgesehen, werden sie üblicherweise zwischen die Gänge des Menüs verteilt. Dann ist es wichtig, die Zeitpunkte mit der Küche abzusprechen, damit dort die entsprechenden Pausen eingeplant werden können.

Höflichkeit bei gesellschaftlichen Veranstaltungen: Vorstellen in der Tischrunde

Die Höflichkeitsgeste, sich als Kommende bei einer gesellschaftlichen Veranstaltung, beispielsweise Bällen und festlichen Dinern, den anderen Gästen am Tisch vorzustellen, ist nach wie vor aktuell. In einer kleinen Tischrunde bis etwa zwölf Personen geschieht das am besten mit einer Begrüßung reihum. Bei größeren Tafeln reicht es, die Selbstvorstellung auf die im engsten Umfeld Sitzenden zu beschränken.

Serviette - wann ablegen?

Ein mehrgängiges Menü mit einem Kaffee, Espresso oder Ähnlichem sowie einem Digestif abzuschließen, wird immer üblicher. Zunehmend mehr Gäste im Restaurant finden es angenehm und hilfreich, die Serviette dann nicht, wie weit verbreitet, nach dem Dessert wegzulegen. Sie fühlen sich wohler, wenn sie weiterhin die Möglichkeit haben, sich zum Beispiel den Mund abtupfen zu können.

Deshalb lautet die neueste Empfehlung zum Ablegen der Serviette: Behalten Sie diese auf dem Schoß, bis auch das letzte Getränk nach dem Essen verzehrt ist. Sollte eine Servicekraft die Mundtücher vorher abräumen wollen, bitten Sie einfach darum, dies erst später zu tun.

Gehört die Serviette auf den Stuhl?

Wo ist der "Parkplatz" für die Serviette, wenn jemand zwischen den Gängen eines Essens den Tisch verlässt, etwa bei einem Büfett? In Deutschland ist es nach wie vor Usus, die Serviette dann locker zusammengelegt links neben dem Gedeck zu deponieren. Das Ablegen auf dem Stuhl ist USA-Sitte.

Vorsicht: Gerüchte zu Tischsitten

Gerücht 1: zu Hähnchenschenkel

Immer wieder wird verbreitet: „Hähnchenschenkel dürfen selbst im feinen Restaurant mit den Fingern gegessen werden, weil sie zu den offiziellen Fingergerichten gehören.“ Das ist eine Fehlinformation. Zu den Fingergerichten zählen: Schalen- und Krustentiere, wenn sie im Panzer serviert werden, Muscheln, sofern nicht überbacken, Artischocken, Spareribs und beim Geflügel lediglich die Wachtel. Nur in rustikaler Umgebung wie bei Volksfesten, im Biergarten oder in Hähnchenbratereien ist der Hähnchenschenkel als Fingergericht anerkannt. In einem Restaurant, in dem es Besteck gibt, wird erwartet, dass ein Gast ihn mit Messer und Gabel isst. Die kleineren Chicken-Wings hingegen werden in der Tat überall mit Fingern gegessen. Zum Säubern der Hände reicht dazu eine (Papier-) Serviette.

Gerücht 2: zu Suppentassen

„Aus einer Suppentasse darf getrunken werden, wenn sie Henkel hat.“ Henkel sind nicht das Kriterium dafür, ob das Leertrinken einer Suppentasse ohne Fettnäpfchengefahr möglich ist. Das richtet sich nach der Größe oder, besser gesagt, Kleinheit der Tasse. Nur recht winzige Suppentassen – maximal etwa so groß wie eine normale Kaffeetasse (nicht Kaffeepott oder -becher!) – werden, wenn gewünscht, ausgetrunken. Dabei wird sie immer nur an einem Henkel gefasst, auch wenn sie zwei hat.

Gerücht 3: zu Zahnstocher

Zitat aus Wikipedia: „Früher war es in Deutschland üblich, den Zahnstocher bei Tisch hinter vorgehaltener hohler Hand zu verwenden. Da diese Praktik das Hantieren mit dem Holzstäbchen noch auffälliger machte, hat der Fachausschuss für Benehmen und Tischsitten eine offene, aber dezente Verwendung nach dem Essen als gebühlich zugelassen.“

Wer mit diesem „Fachausschuss“ gemeint ist, wird nicht erkennbar. Vermutlich existiert er gar nicht. Die einzig richtige Aussage ist die zur früher vorgehaltenen Hand. Experten empfehlen seit Jahren genau das Gegenteil von dem, was anschließend dort steht, nämlich: Rücksicht auf das ästhetische Empfinden anderer am

Gerücht 4: zu Salat

Immer noch wird der alte Hut verbreitet: „Salat darf nicht geschnitten werden!“ Das war vor langer Zeit richtig, ist jedoch seit vielen Jahren überholt. Es gibt etliche Salatsorten, die gar nicht anders essbar sind, als sie mit dem Messer in mundgerechte Stücke zu schneiden.

Gerücht 5: Bestecksprache: "Es hat mir nicht geschmeckt."

Dieses Gerücht sagt: Hat einem Gast das Essen nicht geschmeckt, soll er das Besteck etwa auf "fünf vor halb sechs" - wenn Sie sich den Teller als Uhr vorstellen - ablegen. Ist er hingegen mit der Qualität des Essens zufrieden, platziert er Messer und Gabel auf "fünf nach halb sieben". In umgekehrter Version, wann es geschmeckt habe und wann nicht, gibt es das Gerücht inzwischen auch. Beides ist Unsinn. Einer Gastgeberin oder einem Gastgeber durch das Ablegen des Bestecks den Unmut über das Essen kundzutun, ist mit den Grundsätzen der Höflichkeit nicht vereinbar. Außerdem kennt die in Deutschland allseits geläufige "Besteck-Geheimsprache" nur zwei nonverbale Signale: Offenes, mit den Spitzen zur Tellermitte abgelegtes Besteck bedeutet: "Ich habe das Essen noch nicht beendet." Rechts, etwa auf "halb fünf" parallel liegendes Besteck zeigt: "Ich bin mit dem Essen fertig."