

KNIGGE-ABC FÜR GESCHÄFTSESSEN:

Bei keinem anderen Bereich assoziieren wir so stark gutes Benehmen wie bei Tisch. Tischmanieren haben die größte Außenwirkung und sind ein häufiger Stolperstein – für Bewerber ebenso wie für Geschäftspartner in spe. Diese Regeln des Knigge-ABC für Geschäftsessen sollte jeder beherrschen:

ALKOHOL

Darf ohne Angabe von Gründen abgelehnt werden. Der Gastgeber kann sogar Alkohol ausschenken und selbst Wasser trinken. Kein Fauxpas. Wird vor dem Essen ein Aperitif gereicht, wird dieser nicht mit an den Tisch genommen, das erledigen Kellner. Die eingedeckten Gläser am Tisch werden von rechts nach links verwendet, Besteck von außen nach innen. Alle Gläser werden am Stiel angefasst oder im unteren Drittel und nur bis zu einem Drittel eingeschenkt.

BOUILLON

Suppen sind echte Manierenminen. Die Grundregeln: nicht pusten, nicht schlürfen, nicht mit dem Brot tunken und den Löffel nur mit der Spitze zum Mund führen! Die Frage, ob Suppenreste ausgetrunken werden dürfen, entscheidet der Inhalt: Cremesuppen sowie Suppen mit Einlagen werden ausschließlich gelöffelt, klare Brühen hingegen dürfen auch getrunken werden. Sie werden in der Regel in einer Suppentasse (mit Henkel) serviert. Übrigens: Zum Auslöffeln Suppenteller möglichst nicht schräg stellen.

COUVERT-BROT

Es ist heute Sitte vor dem Essen Brot zu reichen. Das ist keine Vorspeise, sondern eine Beilage zur Vorspeise. Dazu steht meist auch ein kleiner Teller und ein kleines Messer auf dem Tisch. Achtung: Das sogenannte Couvert-Brot wird nur gebrochen und nie wie eine ordinäre Stulle im Ganzen mit Butter bestrichen und dann gegessen! Allein richtig ist, das Brot in mundgerechte Happen zu brechen, jedes Stück einzeln zu bestreichen und mit der linken (!) Hand zu essen.

DRÄNGELN

Zu vielen Anlässen werden die Speisen heute an Buffets gereicht. Das garantiert eine große Auswahl und ermöglicht den Gästen, nur das zu essen, worauf sie Appetit haben. Allerdings lauern auch hier einige Stolperfallen: Drängeln ist tabu, ebenso das Überhäufen von Tellern (ganz schlimm: Antipasti-Vorspeisen neben dampfenden Sauerbraten) – lieber öfter gehen. Auch Suppe darf wiederholt genommen werden. Als stillos gilt indes das Naschen am Buffet sowie das Lästern über die aufgebauten Speisen. Wenn schon Smalltalk, dann bitte nur Launiges, Lustiges, Verbindendes.

ESPRESSO

Klingt banal, wird aber in besseren Kreisen gerne zum Fauxpas: Heiße Getränke, die in Tassen nach dem Essen gereicht werden, dürfen erst serviert werden, wenn alle Besteckteile (Messer, Gabel, Teller & Co.) abgeräumt sind. Allenfalls wenn vorher noch ein Digestif serviert wurde, darf dieser zum Espresso, Kaffee oder Mokka stehenbleiben. Sektkläser bleiben ebenfalls unangetastet. Und bitte beim Trinken nie den kleinen Finger abspreizen – affektiert!

FISCH

Wird dieser im Ganzen serviert, werden zuerst Flossen entfernt, dann mit dem Fischmesser von Kopf bis Schwanz die Filets geteilt, der Fisch aufgeklappt und die Gräten in einem gelöst. Sie kommen auf einen Extrateller. Bei Forellen nicht die Bäckchen (liegen hinter den Kiemen) vergessen. Delikatesse! Geräucherter Fisch dagegen wird mit normalem Besteck gegessen. Ebenso Hähnchen. Nur wenn es nicht anders geht, darf man bei Geflügel die Hände hinzuziehen. Fingerschale danach benutzen! Apropos Fingerfood: Artischocken, Austern, Canapés, Garnelen, Muscheln, Spareribs, Wachteln dürfen ebenfalls mit den Fingern gegessen werden.

GETRÄNKE

Die alte Regel – weißes Fleisch, weißer Wein; rotes Fleisch, roter Wein – ist überholt. Erlaubt ist, was schmeckt. Zum ersten Schluck jedoch fordert allein der Gastgeber auf. Solange bitte warten.

HUMMER

Richtiges Hummeressen ist ein gefürchteter Klassiker – aber zu unrecht: Zum klassischen Hummeressen werden in der Regel rote Servietten gereicht, die auch in den Hemdkragen gestopft werden dürfen (rot, weil sich eventuelle Flecken aus hellen Stoffen nur schwer entfernen lassen). Zum Essen dürfen Scheren und Beine in die Hand genommen werden. Das Scherenfleisch wird mit den Zacken der Hummergabel herausgezogen, der Rest mit Messer und Gabel des Menübestecks gegessen. Die Hummerzange dient nur für den Fall, dass der Koch den Lobster noch nicht die Zangen geknackt hat. Hummer wird übrigens immer mit einem Extrateller für die leeren Schalen serviert. Am Ende gibt es ein Schälchen mit Zitronenwasser, in dem man sich die Finger säubern kann.

INTERAKTION

In Deutschland gibt es inzwischen mehr Handys als Einwohner. Die Wahrscheinlichkeit ist also groß, dass jeder der Gäste eines in der Tasche hat. Zum Business-Essen werden diese abgeschaltet, mindestens aber auf Vibrationsalarm umgeschaltet. In guten Restaurants kann man sie auch beim Oberkellner hinterlegen, der einen dann ruft, falls man angerufen wird. Grob unhöflich: Das Telefon neben den Teller zu legen. Das sagt: Der Anruf ist mir wichtiger als mein Gegenüber.

JUNGBRUNNEN

Die Außenwirkung ist heute ein wesentlicher Baustein für die Karriere. Gepflegte Kleidung, Hände und Haare gehören zu gutem Stil dazu. Bei Frauen ebenso wie bei Männern. Allerdings ist es eine Unsitte, sein Make-up bei Tisch aufzufrischen, den Lippenstift nachzuziehen oder die Augen zu tuschen. Dazu zieht sich frau stets diskret zurück.

KARTE

Hier geht es nicht um die Speise-, sondern die Visitenkarte. Die werden auf keinen Fall ungelesen weggesteckt. Besser: Drei Sekunden überfliegen und auf eventuell vorhandene Titel achten, die mündlich nicht vorgestellt wurden. Erwähnen! Das freut jeden. Bei einem Treffen übergibt der Gast als Erster seine Karte – in Gruppen erhält sie zuerst der Ranghöchste. Ist eine Hierarchie nicht erkennbar, werden die Karten der Reihe nach verteilt, beginnend mit der Ihnen nächsten Person. Natürlich überreichen Sie nur saubere und aktuelle Karten. Haben sich Adresse oder Durchwahl geändert, sollte man spätestens eine Woche danach neue Karten haben.

LIEGENSCHAFTEN

Die Lage des Essbestecks ist zugleich ein Code für das Servicepersonal. Die sogenannte 20-nach-7-Stellung (Gabel auf 8 Uhr, Messer auf 4 Uhr) sagt, dass Sie eine Pause machen; die 20-nach-4-Position (Messer und Gabel liegen parallel auf 4 Uhr) dagegen bedeutet: „Ich bin fertig“. Andere angebliche Codes gehören ins Reich der Mythen. Eine reale Regel, die jedoch kaum beachtet wird: Einmal aufgenommen, darf das Besteck die Tischdecke nicht mehr berühren.

MALHEUR

Das kann passieren: Sie stoßen ein Weinglas um, kleckern dem Nachbarn auf den Schoß, Brot fällt zu Boden. Alles kein Desaster – solange Sie kein Aufheben darum machen. Bitten Sie diskret den Kellner heran, der die Spuren beseitigt. Ist Ihr Nachbar in Mitleidenschaft gezogen, bitten Sie ihn formvollendet um Entschuldigung und bieten Sie ihm an, für etwaige Reinigungskosten aufzukommen. Sind Sie selbst betroffen, ziehen Sie sich mit einer Entschuldigung auf die Toilette zurück und trocknen dort Ihre Kleidung – nicht bei Tisch! Und für die Zuschauer gilt: Großzügig darüber hinwegsehen, nicht kommentieren.

NIESEN

Nieser unterscheiden sich in zwei Gruppen: die Unterdrücker und die Windmaschinen. Egal zu welchem Hatschi-Typ Sie gehören – wenden Sie sich dabei ab! Besser noch Sie benutzen ein Taschentuch. Ansonsten die linke Hand. Mit der rechten geben Sie vielleicht später noch jemandem die Hand. In einigen Kulturen (z.B. arabischer Raum, Indien) gilt die Rechte als besonders rein, nur mit ihr wird gegessen. Wer vorher reinniest, könnte genauso gut ins Essen spucken. Haben Sie bei Tisch eine Niesattacke sowie links und rechts Tischnachbarn, dann rucken Sie mit dem Stuhl etwas zurück und niesen ebenfalls nach links (wegen der linken Hand). Danach entschuldigen Sie sich kurz und leise. „Gesundheit!“ wird nicht mehr gewünscht. Husten wird ja auch nicht kommentiert.

OVATIONEN

Die entscheidende Frage bei den gegenseitigen Aufwartungen: Wer trifft wen wo? Privat: Hier grüßt immer der, der dazukommt oder den anderen zuerst sieht. Geschäftlich: Hier zählt allein die Hierarchie. Allerdings sollten sich bei Empfängen immer diejenigen zuerst begrüßen und die Hand geben, die sich kennen – also nicht zwangsläufig der Dame zuerst! Danach stellt der Rangniedrigere seine Begleitung vor, was daraufhin der Ranghöhe ebenfalls mit seiner Begleitung macht. Jetzt sind alle mit einander bekannt und können sich gegenseitig die Hand geben. Nicht schütteln! Ein sanfter Druck von ein bis drei Sekunden reicht. Und sehen Sie dem anderen dabei in die Augen.

PROSTEN

Bei fast jedem Fest, jedem Aperitif lassen Gäste gerne Gläser zusammenscheppern und sprechen ein Hoch aus. Ein schöner, alter Brauch – aber häufig unangebracht. Nur mit Wein, Champagner oder Sekt wird angestoßen (Ausnahme: Bier bei Volksfesten), nicht aber mit Longdrink-, Milchkaffeegläsern oder gar Tassen. Bei Geschäftstreffen wird heute meist sogar ganz darauf verzichtet. Vornehmer ist, das Glas lediglich anzuheben, sich zuzunicken und zuzuprosten. Und dabei immer Blickkontakt halten! Cheers!

QUITTING

Wenn Sie im Restaurant die Rechnung möchten, rufen Sie bitte nicht „Herr Oooper...!“ Blickkontakt reicht. Besser noch Sie begleichen die Rechnung vom Tisch entfernt, so dass Ihre Gäste davon nichts mitbekommen. Trinkgeld (engl. „Tip“: *to improve promptness*) bekommen nur Angestellte, nie der Besitzer (gilt auch für Restaurant, Friseur, Taxi). Zehn Prozent sind inzwischen üblich, im Ausland besser 15 Prozent.

REDE

Wer eine Tischrede halten will, hat mindestens zwei Tage vorher den Gastgeber darüber zu informieren. Der legt dann eine bestimmte Reihenfolge fest und teilt sie den Rednern sowie Küche und Personal mit. Während der Rede wird weder serviert, nachgeschenkt, gegessen, getrunken, noch das Gespräch mit dem Tischnachbarn fortgesetzt. Tischreden werden deshalb meist erst zwischen Hauptgang und Dessert gehalten. Dann sind alle satt. Reden sollten nicht länger als 10 Minuten dauern, Gäste sind durstig! Die Begrüßungsrede steht allein dem Gastgeber zu. Sie wird beim Aperitif im Stehen gehalten oder unmittelbar nach dem Servieren der ersten (kalten) Vorspeise. Dazu erhebt sich der Gastgeber vom Stuhl und wartet, bis die Gäste ruhig geworden sind. Nicht ans Glas klopfen – unfein! Das gilt erst recht für übereifrige Tischnachbarn. Blickkontakte sind souveräner. Nach der Begrüßung darf maximal eine Rede folgen. Sie wird üblicherweise von der ranghöchsten Person an der Tafel gehalten – oder vom Ehrengast. Inhaltlich ist alles erlaubt, was keinen der Anwesenden kritisiert und alle erheitert. Bei einem Businesslunch ist zudem ein Lob des Geschäftspartners wichtig.

SERVLETTE

Sie wird ausgebreitet und einmal gefaltet stets auf den Schoß gelegt. Ausnahme: Hummer- oder Krebsessen. Hier darf sie um den Hals gebunden werden. Sollte der Stoff während des Essens versehentlich zu Boden fallen, bitten Sie das Personal, Ihnen eine neue zu geben. Nicht aufheben! Wer kurz aufstehen muss, legt die Serviette locker zusammen, den Stuhl, gilt hierzuland links neben den Teller (amerikanisch: auf allerdings als unhygienisch). Der Gastgeber deutet mit derselben Geste an, dass das Essen beendet ist. Bis dahin lassen die Gäste die Serviette auf ihrem Schoß. Danach legen sie diese ebenfalls links neben den Teller – nicht auf den Teller und auch nicht gefaltet unter das Besteck!

TISCHGESPRÄCHE

Vor allem international ist das lockere Parlieren Geschäftsgrundlage. Wer sich so unverbindlich austauscht, lernt sich kennen, betont Gemeinsamkeiten, schafft eine gute Atmosphäre. Das ist das ganze Geheimnis und zugleich der Leitfaden für mögliche Themen: Ein erster Einstieg können Gespräche rund um den Ort sein, an dem man sich trifft. Alternativ eignen sich auch der Anlass, das Essen, die Zusammenstellung des Menüs sowie die Qualität der Getränke. Alle Bemerkungen müssen aber stets positiv sein! Weitere Einstiege sind gemeinsame Bekannte, Kunst, Musik, besuchte Städte in aller Welt, Urlaubs- oder Geschäftsreisen, Speisen und Getränke, Sport, TV-Sendungen und Hobbys. Notfalls auch das Wetter. Tabu sind dagegen Kritik, selbst wenn sie Dritte betrifft, politische, religiöse und andere weltanschauliche Diskussionen sowie Gespräche über Krankheiten, Gebrechen und Tod.

UNPÜNKTLICHKEIT

Höfliche Menschen sind pünktlich. Auch Chefs, die ihren Rang gerne mal damit dokumentieren, dass alle anderen auf sie warten müssen. Überpünktlichkeit ist bei einer Einladung jedoch ebenso grob unhöflich. Meist wird noch bis zum letzten Moment vorbereitet. Bei Veranstaltungen mit freier Platzwahl wirkt es zudem unsouverän und gierig, zu früh zu kommen. Etwas verspäten (maximal eine Stunde) darf man sich bei Firmenfesten, Cocktailempfängen, Modeschauen oder Einladungen, auf denen „c. t.“ (cum tempore) vermerkt ist. Bei „s. t.“ (sine tempore) die Minute genau erscheinen Sie auf

VERZICHTEN

Bestimmte Beilagen oder ganze Gänge können Sie jederzeit auslassen. Diskretes ablehnen ist erlaubt – mit Betonung auf „diskret“ – nicht: „Das mag ich nicht!“ Und falls Beilagenplatten durchgereicht werden, reichen Sie diese unkommentiert weiter. Dasselbe gilt auch, falls Sie erst nach dem Probieren feststellen, dass es Ihnen nicht schmeckt. Es ist keine Schande, einen Rest auf dem Teller liegen zu lassen. Und wenn Sie der Kellner danach fragt, ob es nicht geschmeckt hat, können Sie charmant antworten, dass es einfach zu viel war. Es sei, denn das Gemüse war etwa tatsächlich verkocht, dann dürfen Sie das durchaus kurz erwähnen.

WEIN

Wein atmet Geschichte. Wer gekonnt den Kelch schwenkt, seine Nase tief in das bauchige Glas taucht, mit seelenwunder Miene das Bouquet in seine Stirnhöhle saugt und dazu Nuancen von Lakritz, Cassis oder Pfeffer wahrnimmt, beeindruckt heute viele und suggeriert mit derlei Brimborium zugleich feinsinnigen Geschmack und Durchblick. Noch mehr freilich, wenn er für die Gesellschaft den passenden Wein zum Essen wählt. Achtung Mienenfeld: Falls ihnen der Kellner einen Testschluck einschenkt, tut er das nur, damit sie die Qualität des Weines prüfen können, ob dieser richtig temperiert ist oder korkelt. Ob er Ihnen schmeckt oder nicht, steht nicht zur Debatte – das oblag bereits Ihrer Kompetenz bei der Auswahl. Ist alles in Ordnung, brauchen Sie nur nicken. Das ist für ihn das Signal, dass auch allen anderen eingeschenkt wird.

XENIEN

So nannte der römische Dichter Martial seine Gastgeschenke – eine Sammlung von Begleitversen. Heute gehört es zum guten Ton, insbesondere bei privaten Einladungen, ein kleines Präsent zu überbringen. Falls Sie Blumen verschenken wollen: Sträuße werden immer mit einer Begleitkarte und nie im Einwickelpapier überreicht – und stets mit beiden Händen entgegengenommen! Treffen Paare aufeinander, überreicht der Mann der Gastgeberin den Strauß. Weibliche Singles tun das ebenfalls. Geschenke müssen vom Gastgeber nicht sofort ausgepackt werden. Im Laufe des Abends, zu passender Gelegenheit reicht völlig. Das zu vergessen, wäre allerdings eine Beleidigung. Wer zu seinem Chef und einem geschäftlichen Termin nach Hause eingeladen wird, braucht kein Geschenk mitbringen. Kümmert sich dessen Partner jedoch um die Gäste, sollte man am nächsten Tag Blumen schicken.

Y-CHROMOSOM

Mit der Emanzipation haben sich auch einige Benimmregeln geändert: So war es früher Usus, dass die Frau zuerst die Treppe hinaufgeht, damit der Mann sie bei einem Sturz auffangen konnte. Heute gilt dies nur noch bei schmalen Treppen. Sind die Stufen breit genug, gehen Mann und Frau nebeneinander. Bei einem Restaurantbesuch geht indes immer der Gast voran – und zwar der Mann! Das stammt noch aus dem Mittelalter, wo der Mann seine Dame stets schützen musste. Freier ist man inzwischen beim Ankleiden beziehungsweise Ablegen von Mänteln & Co. Höfliche Herren nehmen Damen zwar noch immer den Mantel ab und helfen ihnen wieder hinein. Es darf inzwischen aber auch die Dame dem Herrn helfen, wenn er allein nicht klarkommt. In beiden Fällen ist die Hilfe protestlos anzunehmen, um selbst nicht unhöflich zu sein! Verändert hat sich bei Einladungen auch die Anrede: „Herr Dieter Meier und Frau Silke Meier“ ist richtig; „Herr und Frau Meier“ wäre diskriminierend.

ZAHNSTOCHER

Versuchen Sie bitte nicht Speisereste mit der Zunge aus den Zähnen zu lösen. Noch schlimmer: der Einsatz eines Zahnstochers bei Tisch. Da sowieso jeder weiß, was Sie hinter vorgehaltener Hand tun, sollten Sie dazu lieber die Toilette aufsuchen – wie für alle kosmetischen Reparaturen (Kämmen, Schminken, Fingernägel säubern)! Und fragen Sie bitte nicht nach der „Toilette“, sondern nach den „Erfrischungsräumen“.