

# Knigge-Quiz zum Geschäftsessen

## Die richtigen Antworten

### 1. Frage: Welches Restaurant ist immer eine sichere Wahl für ein Geschäftsessen?

**Der gehobene Italiener. Mit Risotto und Tiramisu kann man nichts falsch machen.**

Beim gehobenen Italiener ist für jeden Geschmack etwas dabei. Asiatische Küche ist nicht für jedermann geeignet. Viele Gerichte sind scharf gewürzt und das verträgt nicht jeder. Zusätzlich können sich viele beispielsweise nichts unter „Tom ka gai“ vorstellen. Ein Geschäftsessen ist nicht unbedingt der richtige Anlass, um etwas Neues auszuprobieren. Gut bürgerliche Küche kommt zwar gut an, doch das deftige Essen liegt schwer im Magen. Das ändert auch der Schnaps zum Abschluss nicht.

### 2. Frage: Wie wird Suppe richtig gegessen?

**Sie führen den Löffel mit der Spitze zuerst zum Mund.**

Suppen sind Manierenminen. Als absolut tabu gelten: pusten, schlürfen, mit dem Brot tunken sowie den Kopf zur Suppe extrem vorbeugen und den Löffel quer zum Mund führen (nur mit der Spitze erlaubt)! Suppenreste dürfen nur ausgetrunken werden, wenn es sich um eine klare Brühe handelt und die Suppentasse mit Henkel serviert wird. Zum Auslöffeln Suppenteller nie schräg stellen. Davon abgesehen besteht zudem höchste Fleckengefahr für Hemd, Bluse und Krawatte.

### 3. Frage: Welches Hauptgericht wählen Sie?

**Risotto. Risotto ist abwechslungsreich und es lässt sich unfallfrei essen.**

Selbstverständlich muss es nicht unbedingt das Risotto sein, doch achten Sie bei der Wahl Ihres Hauptgerichts darauf, dass diese leicht zu essen ist. Spaghetti müssen umständlich aufgedreht werden und in der Regel spritzt man dabei mit Sauce um sich. Fisch dagegen ist zwar edel und leicht. Ihn richtig zu essen, will aber gelernt sein. Sonst droht Blamage-Gefahr. Besonders wenn dieser am Stück serviert wird. Zuerst die Flossen entfernen, dann mit dem Fischmesser von Kopf bis Schwanz die Filets teilen, den Fisch aufklappen und die Gräten in einem lösen (kommen auf Extrateller). Geräucherter Fisch wird dagegen mit normalem Besteck gegessen.

## **4. Frage: Wie hält man das Weinglas richtig?**

Weingläser werden immer am Stiel gehalten. Dann entstehen keine Fingerabdrücke.

Sekt-, Wein- und Champagnergläser werden immer am Stiel gehalten. Zum einem verhindert diese Haltung hässliche Fingerabdrücke auf dem Glas und zum anderen wird der Inhalt nicht durch Ihre Handflächen gewärmt.

## **5. Frage: Nach welchen Kriterien wählt man den Wein aus?**

Nach Geschmack. Erlaubt ist, was schmeckt.

Die Regel „Weißer Wein zu weißem Fleisch und roter Wein zu roten Fleisch“ ist veraltet. Erlaubt ist eben, was schmeckt. Auch ein leichter Rotwein, kann sehr gut zu einem Fischgericht schmecken.

## **6. Frage: Sie haben versehentlich das eigene Weinglas umgestoßen. Nun läuft der Wein quer über den Tisch und auf die Hose des Kollegen. Wie verhalten Sie sich?**

Sie bitten die Bedienung Ihnen zu helfen, das Missgeschick zu beseitigen. Sie entschuldigen Sie bei Ihrem Kollegen und bieten an die Kosten für die Reinigung zu tragen.

Missgeschicke passieren. Bleiben Sie gelassen und werden Sie nicht hektisch. Versuchen Sie nicht den Wein selbst wegzuwischen. In Ihrer Eile könnten Sie weitere Gläser umstoßen. Wenn Sie keine große Sache daraus machen, werden es die anderen auch nicht tun.

## **7. Frage: Bei Ihrem Geschäftsessen wird ein 3-Gänge-Menü aufgetischt. Auf dem Tisch liegt viel Besteck. Welches Besteck verwenden Sie?**

**Sie arbeiten sich von außen nach innen.**

Das Besteck liegt zu beiden Seiten des Tellers. Merken Sie sich einfach: Von außen nach innen. Bei ersten Gang verwenden Sie das äußerste Besteck und bei jedem weiteren Gang rücken Sie eins vor.

## **8. Frage: Wie kleiden Sie sich zu einem Geschäftsessen?**

**So wie Sie auch ins Büro kommen würden: Sakko und Hemd oder Blazer und Bluse.**

Die richtige Kleiderwahl hängt von drei Faktoren ab:

- Dem Unternehmen für das Sie arbeiten. Passen Sie sich dem allgemeinen Dresscode an.
- Dem Restaurant, in das Sie gehen. Findet das Geschäftsessen in einem Wirtshaus statt, müssen Sie nicht im Anzug erscheinen.
- Den anwesenden Personen. Treffen Sie sich mit einem wichtigen Kunden, sollte auch Ihre Kleidung entsprechend sein.

Doch in der Regel ist man mit Sakko oder Blazer gut beraten.

## **9. Frage: Sie sind zu früh im Restaurant und setzen sich bereits rein. Der Kellner bringt die Karte.**

**Sie lehnen dankend ab und warten bis alle Gäste anwesend sind.**

Es ist unhöflich bereits zu bestellen, wenn noch niemand anderes vor Ort ist. Warten Sie bis alle Gäste eingetroffen sind und der Gastgeber das Essen eröffnet hat.

## **10. Frage: Sie möchten während des Essens die Toilette aufsuchen. Was machen Sie mit der Serviette?**

**Sie legen diese links neben den Teller.**

Die Serviette 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, links neben den Teller (amerikanisch: auf den Stuhl, gilt hierzulande allerdings als unhygienisch).

## **11. Frage: Wie prostet man sich richtig zu?**

**Sie heben Ihr Glas nur leicht an und nicken den anderen zu.**

Prost ist wenig stilvoll. Das Wort stammt aus dem Vulgärlateinischen und bedeutet sinngemäß: Es möge nutzen. Damit wird das Erheben des Glases aber zu einem Geschäft auf Gegenseitigkeit. Verwenden Sie lieber den Ausspruch „Zum Wohl“. Bei der Haltung ist es optimal, die Gläser in einem Winkel von 10 Grad zu halten und am Bauch mit einem sanften \*Ding\* zusammen zu stoßen.

## **12. Frage: Worüber unterhält man sich während des Essens?**

**Sie diskutieren über die Qualität des Essens, über Erfahrungen auf Geschäftsreisen und Hobbys.**

Beweisen Sie, dass Sie auch andere Themen als Arbeit kennen. Interessieren Sie sich für Ihr Gegenüber und lernen Sie diesen kennen. Tabu sind jedoch politisch oder religiöse Themen. Diese können für Streit sorgen und die Stimmung am Tisch negativ beeinflussen. Gute Einstiegsthemen sind das Essen, die Getränke oder Hobbys. Achten Sie darauf, sich positiv zu äußern. Nörgler kommen nicht gut an.

## **13. Frage: Wann wird übers Geschäft gesprochen?**

**Erst nach dem Dessert wird über Geschäftliches gesprochen. Vorher betreibt man Small Talk.**

Der erste Teil dient dem Kennenlernen und Netzwerken. Erst zum Schluss wird übers Geschäft gesprochen. Beachten Sie diese Regel nicht, zeigen Sie, dass Sie sich nicht genügend Zeit für den persönlichen Kontakt nehmen.

## **14. Frage: Wie signalisieren Sie dem Servicepersonal, dass Sie aufgegessen haben und abgeräumt werden kann?**

Sie legen Ihr Besteck in der 20 nach 4 Stellung auf den Teller. Gabel und Messer liegen dabei parallel zueinander.

Diese Besteckposition signalisiert, dass Sie Ihr Essen beendet haben. Mit der 20 nach 8 Stellung signalisieren Sie, dass Sie nur eine kurze Pause einlegen.

## **15. Frage: Wie signalisieren Sie dem Kellner, dass Sie gerne zahlen möchten?**

Sie suchen den Blickkontakt mit dem Kellner, warten bis dieser an den Tisch kommt und teilen ihm dann mit, dass Sie gerne zahlen würden.

Weisen Sie das Servicepersonal dezent darauf hin, dass Sie gerne zahlen würden. Noch besser Sie begleichen die Rechnung vom Tisch entfernt, sodass Ihre Gäste davon nichts mitbekommen. Damit vermeiden Sie es gönnerhaft zu wirken.