

Die Gabel zum Mund, nicht umgekehrt!

Wie prostet man sich zu? Wie wird man Nervensägen los an einem Apéro? Darf man reklamieren im Restaurant? Ein Kurs für gute Manieren gibt Antworten. VON ROBIN SCHWARZENBACH (TEXT) UND JOANA KELÉN (ILLUSTRATIONEN)

So ein Apéro kann tückisch sein. Überall lauern Peinlichkeiten, die man eigentlich vermeiden will. Und die einem dann doch passieren. Besonders blamabel: wenn man's selber gar nicht mitbekommt. Da hilft nur eines – ab in einen Tischmanieren-Kurs, an einem Sonntagmittag im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich.

An dem Lehrgang nehmen vier Paare und zwei Singles teil, von Mitte 20 bis 50. Warum sie hier seien? Man wolle den Nichten und Neffen zeigen können, wie man's richtig mache. Man wolle wissen, ob die eigenen Regeln noch aktuell seien. Bei Kandidaten, die sich auf eine Stelle bewerben in der Firma, schau man auch auf die Tischmanieren, antworten die anderen in der Runde.

Lassen Sie's liegen



Dann gilt es ernst: Wohin mit den Chips am Apéro? Die Antwort lautet: auf einen der kleinen Teller, die in dem Restaurant ebenfalls bereitstehen. Und nicht direkt in den Mund, auch wenn man grossen Hunger hat. Das Gleiche gilt für die Nüssli – die man bitte schön mit dem Löffel auf den Teller befördert und nicht von Hand. Wenn Häppchen zu Boden fallen: liegenlassen. Auf keinen Fall hinterherkrabbeln auf allen viere. Rüebli-, Gurken-, Peperonistangen direkt in die Schälchen tunken, abbeissen und dann mit dem Gemüsestummel gleich noch einmal dippen am Buffet? Effizient für einen selbst zwar, aber für die anderen Gäste wenig appetitlich. Daher merken wir uns: Dipsaucen kommen ebenfalls auf den Teller. Den man nicht überfüllen sollte.

Die kleine Serviette beim Apéro faltet man zu einem Streifen und legt sie über den Mittelfinger der Linken. Dann kann man sich daran die fettigen Finger der Rechten abputzen. Die braucht man schliesslich zur Begrüssung und zum Anstossen. Nur: Was tun mit Tellerchen und Weinglas, wenn man jemandem die Hand geben will?

Katrin Künzle, die Leiterin des Manierenkurses, weiss es: den Teller zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und etwas nach aussen drehen, damit Ringfinger und kleiner Finger frei bleiben. Die sollen nämlich das Glas festhalten. Es ist etwas Übungssache, hat aber sicher mehr Stil als diese Klappdinger aus Plastik, mit denen man sein Glas an den Teller heften kann.

Apropos Stil: Wie hält man ein Wein- oder ein Proseccoglas? Richtig, am Stiel, nicht am Kelch. So vermeidet man hässliche Fingerabdrücke. Und der Wein wird nicht wärmer, als er sein sollte.

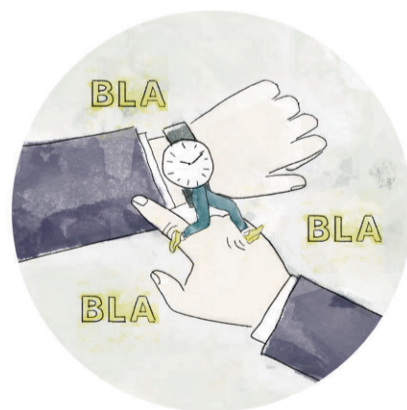
Nicht so!



Dann geben sich die Kursteilnehmer die Hand. Knigge-Trainerin Künzle demonstriert, wie man's nicht macht: dem anderen die schlaaffe Hand hinhalten («toter Fisch»); die Hand des anderen kaum drücken (ebenfalls unangenehm); dem anderen vor lauter Schütteln fast die Schulter auskugeln und ihn zu sich heranziehen («der Trump»).

Lieber einmal gut drücken, dem Gegenüber dabei in die Augen schauen, eine halbe Armlänge Abstand wahren. Auch beim Zuprosten sollte man sich in die Augen schauen. Und: «Trinken Sie einen Schluck, bevor Sie sich anderen Gästen zuwenden», sagt Künzle. «Das wäre sonst nicht nett.»

Blick auf die Uhr



Höflichkeit ist auch eine Frage der Haltung. «Füsse sind schlimme Verräter», sagt Künzle. Wer sich halb abwendet im Gespräch, signalisiert, dass er oder sie lieber mit jemand anderem reden würde in dem Raum. Oder noch viel lieber in Ruhe gelassen werden will. Der Blick auf die Uhr ist ebenfalls unhöflich.

Aber wie wird man Nervensägen, Wichtigtuere oder Langweiler sonst los an einem Apéro? Wenn sich Gesprächspartner einfach nicht abschütteln und einen kaum zu Wort kommen lassen? Künzles Rat ist einfach: «Nennen Sie die Klette beim Namen. Sagen Sie: *Frau Künzle*, es war schön mit Ihnen, aber jetzt möchte ich gerne mit Herrn Meier

sprechen.» Das sei ein deutliches Zeichen, dass man genug habe.

Und wenn gelästert wird in einem Grüppchen, bei dem man eigentlich dazugehören möchte? Mitlästern oder darüberstehen? Ein bekanntes Dilemma. Knigge-Profi Künzle rät den Teilnehmenden: «Distanzieren Sie sich. Fragen Sie nach: *Woher weisst du das? Bist du sicher? Hast du mit X darüber gesprochen?*» Danach seien Gerüchte über andere nicht mehr interessant, weil man ihnen den Wind aus den Segeln genommen habe.

Ladies first



Jetzt bittet Künzle zu Tisch. Die Tür zum kleinen Zunftsaal ist offen, aber die Frage stellt sich trotzdem: Dürfen Männer Frauen weiterhin die Tür aufhalten? Oder ist das out, paternalistisch gar? Für Künzle ist klar: Der Herr macht die Tür auf, die Dame geht vor (sofern die Tür nach aussen öffnet). Sie weiss auch, woher das kommt: Früher wollte der Mann zuerst wissen, ob seine Begleitung das Wirtshaus sicher betreten kann – oder ob in dem Lokal gerade die Fäuste fliegen.

Der Frau den Stuhl hinrücken, wenn sie Platz nimmt? Ein weiteres Relikt aus der Vergangenheit, mit dem Mann weiterhin gute Manieren beweisen kann. Es stammt aus der Zeit, als vornehme Damen sogenannte Krinolinen trugen: Reifröcke, die zwar imposant, aber schwierig zu manövrieren waren.

So sitzt man richtig



2023 stellen sich ganz andere Fragen: Wie sitzt man richtig beim Essen? Mit beiden Händen beim Gedeck. Ohne Handy. Und gerade, natürlich. Das ist nicht zu unterschätzen. Katrin Künzle brauchte einige Anläufe, bis sie ihre Kinder endlich so weit hatte. Den Spruch von damals verwendet sie heute noch: «Zwischen Lehne und Rücken sollte eine Maus hindurchhuschen können. Und zwischen Schoss und Tischkante sollte eine Katze Platz haben», sagt die Expertin.

Ein lustiges Bild. Doch die Knigge-Trainerin ist ziemlich streng. Künzle findet: Ellbogen gehören eigentlich nicht auf den Tisch – aber zwischen den Gängen darf man sich abstützen. Zum Gestikulieren beispielsweise (oder um den anderen anzuhebeln bei einem Date). Man darf sich auch zurücklehnen im Stuhl. Einfach nicht beim Essen.

Der Salat wird serviert: Nüssli mit Ei, Speckwürfelchen und Croûtons – nicht ganz so gefährlich wie Rucola, aber dennoch heikel: Die Salatsauce auf den Blättern kann weit spritzen. Was also tun? Die Serviette in den Kragen stopfen? Die Krawatte über die Schulter nach hinten legen? Beides kommt vor, beides sollte man nicht tun. Eine befriedigende Lösung gibt es nicht. Was am ehesten hilft: die Serviette etwas hochziehen und hoffen, dass sie hält zwischen Blazer oder Anzug, falls man einen trägt. Sonst gilt: die Serviette falten auf dem Schoss

und sich den Mund zwischendurch mit der Innenseite abputzen.

Keine «Ameisenstrasse»!



Nun zum Besteck. Man arbeitet sich von aussen nach innen vor, Gang für Gang. Künzle sagt: «Einmal benutztes Besteck sollte die Tischdecke nicht mehr berühren.» Schlechter Stil: die «Ameisenstrasse», also Gabel und Messer halb auf den Teller, halb auf dem Tisch ablegen. Das Messer auf dem kleinen Teller links ist fürs Brötchen – genauer: für die Butter, denn Brötchen zur Vorspeise werden nicht geschnitten, sondern zu mundgerechten Stücken gebrochen und dann bestrichen.

Darf man Salatblätter schneiden? Muttern würde sagen: nein. Und die Grossmutter erst recht: Man wollte nicht, dass Essig die Messerklingen angreift. Kenner halten sich weiterhin daran: schieben mit dem Brötchen, falten und stechen mit der Gabel. Klingt schwierig und ist es auch. Mit dem Brötchen den Teller leerputzen? «Wenn es niemand sieht», sagt Künzle. Vielleicht die wichtigste Regel: die Gabel zum Mund führen, nicht umgekehrt! Mund zu beim Kauen. Nicht schmatzen, nicht zu schnell essen, nicht mit vollem Mund sprechen. Nicht salzen, bevor man probiert hat. Pfeffern darf man. Keine Zahnstocher verwenden am Tisch, nie! Wenn man fertig ist im Restaurant, legt man Messer und Gabel so auf den Teller, dass sie parallel nach rechts unten zeigen.

Höflich bleiben



Und wenn's nicht schmeckt? Dem Personal umgehend Bescheid geben. Nicht zuerst aufessen und sich dann beschweren. Höflich bleiben. «Ein gutes Restaurant bemüht sich um raschen Ersatz aus der Küche», sagt Künzle. Beim Trinkgeld (5 bis 10 Prozent der Rechnung) sparen, wenn man zwar zufrieden ist, aber das Lokal zu teuer findet? Eher nicht. Dann lieber gleich woanders speisen.

Knigge-Profi



R. Sc. · Katrin Künzle ist lizenzierte Knigge-Trainerin. Ihre Firma Künzle Organisation bemüht sich seit 15 Jahren um gute Manieren im Berufs- und im Privatleben. Der beschriebene Kurs kostet 120 Franken plus Essen. Eine wachsende Kundengruppe der 59-jährigen Unternehmerin und ihrer Mitarbeiter sind Kitas. Sie bietet auch Kurse für Kinder und Jugendliche an.