

Der kulinarische Knigge





südwest

**Franziska von Au**

Der  
kulinarische  
**Knigge**

**Gute Umgangsformen bei Tisch**

Der Text dieses Buches entspricht den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung.

Sie finden uns auch im Internet unter [www.randomhouse.de/suedwest](http://www.randomhouse.de/suedwest)

ISBN 978-3-517-08347-6

© 2007 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der  
Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung  
des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen,  
Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Realisation: Medienagentur Drews, Augsburg  
Lektorat: Alexandra Steiner, München  
Layout: Atelier Versen, Bad Aibling  
Satz und Illustrationen: Bert K. Roerer, Augsburg  
Umschlaggestaltung und -konzeption: R.M.E. Eschlbeck/Kreuzer/Botzenhardt  
Projektleitung: Dr. Iris Hahner  
Herstellung: Reinhard Soll

Die Ratschläge in diesem Buch sind von der Autorin und vom Verlag sorgfältig erwogen  
und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden.  
Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach-  
und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Druck und Bindung: Těšínská tiskarna, Český Těšín

Printed in the Czech Republic

817 2635 4453 6271



---

## Inhalt

<b>Einführung</b>	9
Schon seit biblischer Zeit gibt es Tischmanieren	10
Kreuzritter brachten die feinen Manieren nach Europa	11
Seit dem Mittelalter gibt es „Etikette an der Tafel“	12
Die Rossauer Tischzucht	13
Höfisches Benehmen war Vorbild	14
Der lange Weg zum Sieg der Gabel	15
Benehmen bei Tisch ist immer wichtig – privat und öffentlich	17
Was man von klein auf können sollte	18
Das muss man nicht unbedingt wissen	19
<b>Kapitel 1: Das Auge isst mit</b>	21
Tischkultur für jeden Tag	22
Die „Tischwäsche“: Tischtuch und Servietten	22
Servietten – schmuck und praktisch	23
Kleine Geschichte des Mundtuchs	25
Geschirr und Gläser	25
Was Sie über Porzellanqualitäten wissen sollten	26
Welche Teile Sie brauchen: die Grundausstattung für Porzellan	27
Warum Glas zur Ess- und Trinkkultur gehört	28
Was Sie über Glasqualitäten wissen sollten	29
Welche Gläser Sie brauchen: die Grundausstattung für Gläser	30
Kleine Weinglaskunde	31
Die festlich gedeckte Tafel	32
Das „kleine Gedeck“	32
Das „große Gedeck“	33
Tipps und Tricks fürs Tischdecken	35
Was Sie für welche Tischform und -größe brauchen	37
Besteckkunde: Form, Material, Pflege	38
Eine besondere Kostbarkeit: Silberbesteck	39
Wie man Besteck richtig pflegt	40
Der Grundbedarf an Besteck	40
Spezialbestecke für besondere Fälle	41
Tischdekoration	42
Tischkarten	43
Kerzen	44



<b>Kapitel 2: Besteck und Serviette</b>	45
Der richtige Umgang mit dem Besteck	46
Das Messer	46
Die Gabel	47
Der Löffel	48
Was machen Linkshänder?	48
Wenn Sie beim Essen eine Pause einlegen ...	49
Lange verpönt, aber wieder in Mode: Messerbänkchen	50
Im Restaurant lässt man das Besteck „sprechen“	50
Die Serviette	51
Servietten falten ist (k)eine Kunst	52
Servietten falten: Einfacher Tafelspitz	52
Servietten falten: Dreifacher Tafelspitz	53
Servietten falten: Hut	53
Servietten falten: Kerze	54
Servietten falten: Einfacher Fächer	54
Servietten falten: Palmwedel	55
Servietten falten: Kuvert	55
Servietten falten: Schiffchen	56
Servietten falten: Lilie	56
<b>Kapitel 3: Die Speisenfolge</b>	57
Die richtige Zusammenstellung eines Menüs	58
Menüs mit Geschichte	60
Die klassische Speisenfolge	61
Dreizehn Gänge und wie sie sich verändert haben	62
Das moderne Menü	64
Und wie halten Sie es privat?	65
Unumgänglich fürs perfekte Menü: die richtigen Getränke	66
Service à la ...	67
Heute noch üblich: der „Service à la russe“	68
<b>Kapitel 4: Was isst man wie</b>	69
Vorspeisen	71
Suppen	73
Geflügel und Fleisch	74
Fisch	76
Meeresfrüchte und Schalentiere	78
Beilagen und Gemüse	79



Obst	81
Käse	84
Desserts	84
Besondere Fälle: Eierspeisen, Souffles, Saucen und mehr	86
Fingerfood – oder Fingergericht?	89
Was man wie mit den Fingern isst	90
Internationale Spezialitäten	93
<b>Kapitel 5: Die Getränke</b>	95
Getränk Kunde: Alkoholisches – Aperitif, Wein, Bier und Digestif	96
Die Gläser verraten Ihnen, was es zu trinken gibt	97
Vom Aperitif bis zum Digestif	97
Weingenuss aus unterschiedlichen Gläsern	98
So kommt Wein optimal zur Geltung	98
Ihr Geschmack entscheidet	99
Wein und Essen vertragen sich nicht immer gut	100
Das beliebte Getränk der Deutschen: Bier	101
Getränk Kunde: Nicht-Alkoholisches – Wasser, Saft, Softdrinks, Kaffee und Tee	102
Wissenswertes über Wasser	102
Was man über die Kohlensäure wissen sollte	104
Fruchtsaft, Fruchtnektar – was ist was?	105
Die heißen Getränke	106
Wissenswertes über Tee	106
Was ist Grüner Tee?	107
Wissenswertes über Kaffee	107
Wie man Kaffee zubereitet	108
Kaffee international	109
Kleines Begriffslexikon des Weins	111
<b>Kapitel 6: Außer Haus</b>	117
Die offizielle Tischordnung	118
Worauf Sie bei der Platzierung Ihrer Gäste achten	118
Platzkarten und Placement	119
So vermeiden Sie als Gastgeber allzu strikte Hierarchien	120
Tischdame und Tischherr: Was das heute noch bedeutet	121
Gespräche und Reden bei Tisch	122
Das Tischgespräch	122
Tischgespräche sind keine kostenlosen Konsultationen	123



Der passende Zeitpunkt für die Tischrede	123
Das warme und kalte Buffet	124
Was zum Buffet gehört	125
Keine „Schlacht um die besten Happen“	126
Die Kunst des Servierens	126
Im Restaurant	128
Gastgeber oder Gast – das sollten Sie beachten	129
Spezialbehandlung für die Dame?	131
Die Bestellung von Speisen und Getränken	131
Was ist eigentlich ...?	132
Die Weinbestellung	135
Nach dem Essen ...	136
Die Rechnung	136
Und wenn es nicht geschmeckt hat?	137
Andere Länder andere Sitten	138
Was Sie im Ausland beachten sollten	139
Wie man mit Stäbchen isst	140
Europa	141
Arabische Länder	143
Asien	143
Australien	143
USA	144
Wie steht es mit Trinkgeld im Ausland?	144



„Ob der Philipp heute still wohl bei Tische sitzen will?“  
Also sprach in ernstem Ton der Papa zu seinem Sohn,  
und die Mutter blickte stumm auf dem ganzen Tisch

# Einführung

herum. Doch der Philipp hörte nicht, was zu ihm der Vater spricht. Er gaukelt und schaukelt, er trappelt und zappelt auf dem Stuhle hin und her.

„Philipp, das missfällt mir sehr!“

(aus „Der Struwwelpeter“ von Heinrich Hoffmann)

Vor mehr als hundert Jahren hat Heinrich Hoffmann seinen „Zappelphilipp“ geschrieben, und er wollte damit auf unterhaltsam-belehrende Weise die richtigen Tischmanieren aufzeigen. Seine Ideen sind nicht verloren gegangen oder gar „unmodern“ geworden – ganz im Gegenteil: Mehr denn je ist vor allem das „gute Benehmen bei Tisch“ ein wichtiges Kriterium, das darüber entscheidet, ob jemand „ankommt“ oder nicht. Das gilt übrigens nicht nur im beruflichen Leben, sondern auch privat.



## Schon seit biblischer Zeit gibt es Tischmanieren

Aus dem Jahr 175 vor unserer Zeitrechnung findet man bereits genaue Hinweise für das richtige Benehmen beim Essen: Der gläubige Jude Jesus ben Eleazar ben Sira hat sie in einer ganzen Reihe von Ratschlägen fürs alltägliche und religiöse Leben niedergeschrieben. Sein „Weisheitsbuch“ war bei Rabbinern hoch anerkannt, es wird im Talmud zitiert und gehört bei den katholischen und orthodoxen Gläubigen sogar zur Septuaginta und damit zur Bibel. Schon damals galt als wichtigste Höflichkeit: „Wer bei Tisch anständig ist, wird gelobt, sein guter Ruf steht fest. Wer sich bei Tisch schlecht benimmt, wird öffentlich beschimpft, sein schlechter Ruf steht fest.“ Auch andere Regeln aus dem Buch Sirach kommen Ihnen vielleicht bekannt vor:

„Elend wird vergessen, gibt's nur was zu essen.“  
(aus „Don Quijote“ von Miguel de Cervantes)

→ „**Iss** wie ein gesitteter Mann, was vor dir liegt, und sei nicht gierig, sonst verabscheut man dich.“

→ „**Hör** als Erster auf, wie es der Anstand verlangt, und schlürfe nicht, sonst erregst du Anstoß.“

→ „**Beim** Weingelage nörgle nicht am Nachbarn herum, verspötte ihn nicht, wenn er heiter ist. Sag zu ihm kein schmähendes Wort und streite mit ihm nicht vor den Leuten!“

→ „**Wenn** du das Gastmahl leitest, überheb' dich nicht, sei unter den Gästen wie einer von ihnen! Sorg' erst für sie, dann setz' dich selbst, trag' erst auf, was sie brauchen, dann lass' dich nieder, damit du dich über sie freuen kannst und für dein gutes Benehmen Beifall findest.“

**Sie sehen also:** Im Grunde hat sich nicht allzu viel geändert seit den alten Tagen. Verfeinerungen und unterschiedlichste Vorschriften kamen erst im Laufe der Zeit hinzu, als man lernte – und dies zunächst bei den Begüterten, bei Adel und Klerus –, die Qualität der Nahrungsmittel zu schätzen und vor allem eine gewisse Raffinesse in der Zubereitung zu kultivieren. Das gab es zwar schon in der Antike, bei Griechen und Römern, in Ägypten und Babylonien. Aber deren hohe Esskultur war im dunklen Mittelalter in Vergessenheit geraten. Und selbst in den alten, vorchristlichen Zeiten gab es so etwas nur bei den oberen Ständen – niemals in der „normalen“ Bevölkerung. Das



hat sich erst heute geändert, und auch das nur in den reichen Regionen unserer Erde.

## Kreuzritter brachten die feinen Manieren nach Europa

Bis zum Mittelalter kannte man im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation keine Tischsitten – nicht einmal annähernd! Beim Essen ging es eher grob zu; wichtig war, überhaupt etwas aus der gemeinsamen Schüssel zu ergattern. Normal war außerdem, dass es tagaus, tagein dasselbe zu essen gab. Und das störte niemanden. Der Kult um unterschiedlichste Speisen und Delikatessen sowie deren Zubereitung war bei der Bevölkerung eher unwichtig: Oberstes Ziel war nämlich, den täglichen Hunger zu stillen, zu überleben und sich seine Arbeitskraft zu erhalten. Täglich Fleisch – das gab es wenn überhaupt nur beim Adel, und selbst da nicht immer. Alle anderen mussten sich mit täglichem Brei oder Eintopf zufrieden geben, dazu vielleicht ein Kanten altbackenes Brot (denn gebacken wurde nicht täglich oder wöchentlich, sondern vielerorts monatlich oder noch

seltener). Beim Essen wurde geschlungen, gespuckt, geschnäuzt, gekratzt und mit dem Messer in den Zähnen gestochert. Bis weit in die „moderne“ Zeit hinein aß man mit der Hand, für größere Brocken Fleisch oder Fisch trug man stets ein Messer am Gürtel. Teller und Geschirr? Kannte man nicht. Man bekam sein Mahl auf dicken, harten Brotscheiben serviert. Und die wurden anschließend verzehrt oder für die Armen beiseite gelegt.

Auch bei Griechen und Römern hatte man kein Besteck, sondern griff mit den Fingern nach dem Essen. Wenn diese dabei fettig wurden, wischte man sie an Brotfladen ab – das war und ist eine Sitte, die auf sparsame Weise die Nahrung würdigt: Denn auch das angefettete Brot wurde verzehrt (und nicht weggeworfen, wie wir es heute mit der Papierserviette machen). Im alten Rom saß man nicht bei Tisch, sondern lag beim Essen. Und es gab durchaus damals schon Klagen über jene Leute, die sich nicht ans gute Benehmen hielten. Schrieb doch Plutarch in seinem „Gastmahl der sieben Weisen“: „Ein lästiger und ungezogener Tischgenosse zerstört alle Lust.“

Erst die Rückkehrer von den Kreuzzügen brachten mehr Zucht



an den Tisch: War es doch bei den „Heiden“ durchaus üblich, nicht alles einfach in sich hineinzustopfen, sondern manierlich zu speisen. Das gefiel den christlichen Rittern. In arabischen Ländern und auch in China war es damals schon selbstverständlich, sich bei Tisch zu benehmen. Und Essen auf appetitliche Art zu sich zu nehmen. Wobei es da natürlich Unterschiede in der Art und Weise der Appetitlichkeit gab und gibt: Rülpsen gehört heute noch in Asien zum guten Ton, während es bei uns verpönt ist. Das war jedoch nicht immer so, wie das weithin bekannte Zitat von Martin Luther zeigt: „Warum rülpsset und forzet Ihr nicht? Hat es Euch nicht geschmecket?“

## Seit dem Mittelalter gibt es „Etikette an der Tafel“

Vor allem bei Hofe – und dazu zählte das kleinste Fürstentum und die winzigste Grafschaft – ging man nach und nach dazu über, gutes Benehmen bei Tisch zu schätzen. Etwa seit dem 11. Jahrhundert saßen Frauen mit an der höfischen Tafel, und das führte dazu, dass bald vornehmere Sitten herrschten. Zum

Beispiel wusch man sich nun vor dem Essen die Hände und entriss dem Nachbarn nicht mehr kurzerhand das beste Stück Braten. Galanterie kam auch beim Essen in Mode. Aus dem ausgehenden Mittelalter, nämlich aus dem Jahre 1529, ist ein Büchlein überliefert, in dem der Nürnberger Rektor Sebald Heyden (1499-1561) seinen Schülern erläutert, wie sie sich zu benehmen haben. Aus seinen „Formula puerilium colloquiorum“ („Formel kindlicher Unterhaltungen“) wurde überliefert:

„... setz dich fein züchtig nieder.  
Die Speis greif nicht mit den Fingern an!  
Nicht fass sie in die Faust!  
Nicht sei der erste mit essen!  
Trink auch nicht als erster!  
Nicht stütz dich auf die Ellenbogen!  
Sitz aufrecht!  
Und spreiz die Arme nicht aus!  
Nicht trink begehrllich!  
Auch kau nicht geizig!  
Nimm das dir nächste!  
Säum dich nicht auf dem Teller!  
Guck andere Leut' nicht an!  
Wisch den Mund, wenn du trinken willst!  
Nicht mit der Hand, sondern mit dem Tuch!  
Das Gebissene tunk nicht wieder ein!  
Nicht leck an den Fingern!



Nag auch kein Bein!  
Ein jedes mit dem Messer  
schneid!  
Besmier den Mund nicht!  
Die Finger trockne oft!  
Nicht boh in der Nasen!  
Schweig, weil man dich nicht  
fragt!  
Iss soviel du magst!  
Wenn du genug hast, so steh auf!  
Wasche die Händ' wieder!  
Heb das Tischgerät auf!  
Sag Gott, dem Herrn, Dank!“

## Die Rossauer Tischzucht

Der italienische Geistliche  
Thomasin von Zerklære (ca.  
1185-1235) schrieb im Hochmit-  
telalter, im Winter 1215/1216,  
das erste umfangreiche Lehr-  
gedicht in deutscher Sprache.  
Es enthält 14.700 Verse und in  
5.000 davon wandte er sich an  
„vrume rîter, guote vrouwen und  
wîse phaffen“ („fromme Ritter,  
gute Frauen und weise Pfaffen“),  
um speziell der höfischen Jugend  
Regeln zu Anstand und Verhalten  
nahe zu bringen. Ein paar Regeln  
möchte ich Ihnen nicht vorent-  
halten:

→ „**Merket**: Wenn ihr zu Tische  
geht, dann lasst die Hände nicht

ungewaschen. Schneidet die  
Nägel von den Fingern, wenn sie  
lang sind, dass sie euch nicht  
Schande bringen.“

→ „**Wollt** ihr nicht sitzen wie ein  
Narr, so lockert den Gürtel um  
den Bauch.“

→ „**Wollt** ihr bei Hofe Brot  
schneiden, so sollt ihr folgendes  
vermeiden: Setzt es nicht an  
die Brust, nach Art schwacher  
Weiber, die ihre schwache Kraft  
dazu zwingt, das ist bei Hofe  
eine große Schmach.“

→ „**Niemand** soll mit einem an-  
dern benutzen denselben Löffel  
beim Essen, das ist gutes Be-  
nehmen. Aus Schüsseln trinken  
ziemt sich nicht.“

→ „**Der** hat durchaus kein  
ehrenhaftes Verhalten, der sich  
über die Schüssel lehnt und  
so unsauber schnaubt mit dem  
Munde wie ein Schwein, der soll  
bei anderem Viehzeug sein.“

→ „**Einige** beißen vom Geschnit-  
tenen ab, und nach ziemlich bäu-  
rischer Art und Weise stoßen sie  
es wieder in die Schüssel. Diese  
Unsitte kennen die Höfischen  
nicht.“

→ „**Wer** so schnauft wie ein  
Wasserdachs und schmatzt wie



ein Lachs wenn er isst, wie es mancher tut, wie der sich über gutes Benehmen hinwegsetzt!“

→ „**Wer** rülpst, wenn er essen soll und sich in das Tisch Tuch schnäuzt, dem sei gesagt, beides gehört sich nicht ...“

→ „**Stützt** euch nicht auf den Ellenbogen, sitzt aufrecht und nicht zusammengekauert.“

→ „**Legt** nicht die Finger auf die Messerklinge, wie oft ihr auch schneiden müsst, bevor ihr aus der Schüssel esst, diese Regel sollt ihr nicht vergessen.“

→ „**Ich** denke, dass es sich auch nicht gehört, dass man den Knochen benagt hat und ihn wieder in die Schüssel tut ...“

→ „**Wer** Senf und gesalzene Brühe gern zu sich nimmt, soll die Unsitte lassen, die Finger hineinzustoßen. Man soll sich auch daran gewöhnen, dass niemand reiche das Salz mit bloßer Hand ...“

→ „**Lasst**, meine lieben Gesellen, das Schmalzen mit der Zunge im Munde sein, das gehört sich nicht, wenn ihr vom Tische geht.“

## Höfisches Benehmen war Vorbild

In der Renaissance wurden die „guten Sitten“ noch wichtiger. Höflinge lernen aus Anstandsbüchern das richtige Benehmen. Der italienische Dichter Giovanni della Casa verfasste 1588 das Werk „Il Galateo ovvero de’ costumi“ („Der Galateo oder Von den Sitten“). So wie wir in Deutschland vom „Knigge“ sprechen und damit gutes Benehmen meinen, bürgerte sich in Italien schon 200 Jahre früher die Bezeichnung „Galateo“ als sprichwörtlich ein. Schon 60 Jahre länger, seit 1528, las man „Cortigiano“ (zu deutsch: „Der Hofmann“). Darin stellte der ebenfalls aus Italien stammende Dichter Baldassare Castiglione das passende Verhalten bei Hofe dar. Auch Erasmus von Rotterdam hat sich, ebenfalls zu Beginn des 16. Jahrhunderts, in seinem Werk „De civilitate morum puerilium“ mit diesem Thema beschäftigt. Adolph Freiherr von Knigge übernahm einiges aus diesen Werken. Viele dieser Benimmbücher enthielten aber – im Gegensatz zu dem Büchlein von Sebald Heyden – keine genauen „Vorschriften“ über das rechte Benehmen an der Tafel. Es waren eher allgemeine Hinweise über



den Umgang mit anderen. Teilweise kamen sie aus höfischem Zeremoniell; viele waren jedoch allgemeine Lebensweisheiten, die schon aus antiken Schriften stammten.

## Der lange Weg zum Sieg der Gabel

Die allererste Gabel war wohl eher ein Ast oder eine Art Bratspieß mit zwei Zinken, den man gebrauchte, um Fleischstücke über Feuer halten und drehen zu können. Bei den Griechen und Römern war sie als Küchengerät in Benutzung. Bei Tisch jedoch? Nichts da! Die alten Tischsitten waren lange nicht auszumerzen: Ob Mittelalter, Renaissance oder Barock – man aß mit Fingern und benutzte das Messer lediglich zum Portionieren. Flüssigere Speisen – wie deftige Suppen oder reichhaltige Eintöpfe – wurden mit Brot als unterstützendem „Besteck“ verspeist; allenfalls ein hölzerner Löffel bürgerte sich nach und nach ein. Die Gabel jedoch war verpönt, ja sogar ver-

flucht, galt sie doch als Attribut des Teufels und seiner Hexen. Zwar gab es schon im Jahr 1023 eine erste Erwähnung dieses Essgeräts, und es gab wohl schon ein paar Hochwohlgeborene, die hin und wieder eine Gabel benutzten. Dennoch dauerte es noch Jahrhunderte, bis die Gabel sich als allgemein übliches Besteckteil etabliert hatte. Hofchronisten überlieferten, dass selbst am vornehmen und in ganz Europa Ton angehenden Hof des französischen Sonnenkönigs Ludwigs des XIV., also im 17.

Jahrhundert, der Regent noch „mit den Pfoten ins Ragout“ griff.

Hauptwidersacher der Gabel war – die katholische Kirche.

Auch wenn Martin Luther dieses Essgerät unpraktisch fand – er hatte wenigstens keine moralischen Bedenken. Die hatten jedoch die Kirchenväter: Aus christlicher Sicht mussten sie die Gabel verurteilen. In der Küche wurden Gabeln gerade noch geduldet, als notwendiges weil praktisches Übel. Aber bei Tisch oder gar im Mund hatten sie keine Chance. Die unverrückbare Ansicht der Kirche: Gott hat die Finger geschaffen und nicht dieses (Teufels-)Werkzeug, um all seine





Kinder lernen Tischmanieren auch dadurch, dass es hin und wieder eine Mahlzeit ohne Regeln gibt. Selbst wenn Sie nachher alle in die Badewanne stecken müssen: So bekommen Kinder Spaß an gutem Benehmen, denn die „verkehrte Welt“ zeigt ihnen, dass Regeln durchaus Vorteile haben.

Gaben zu berühren. Zuwiderhandlungen mussten demzufolge unweigerlich die Strafe Gottes nach sich ziehen. So glaubte man allen Ernstes, wie eine mittelalterliche Chronik aus Italien beweist, das eine adelige Dame, die an der höfischen Festtafel die Gabel benutzte, nur aus diesem Grund kurze Zeit später verstarb. Schon bei Tisch war sie getadelt worden, weil sie dieses „übertriebene Zeichen der Verfeinerung“ gebrauchte. Ihr Tod war willkommener Anlass für so manche Predigt, in der Pfarrer gegen den Übermut wetterten, beim Essen nicht ausschließlich die Finger zu gebrauchen. Suppen schlürfte man übrigens oder tunkte sie mit Brot auf. Beilagen in unserer heutigen Form kannte man kaum – und selbst die waren mit Löffel, Messer und Brotkanten bestens zum Munde zu führen ...

In italienischen Tischregeln vom Anfang des 17. Jahrhunderts heißt es: „Unsere Mitglieder mögen von ihrem Tisch Gabeln und Löffel verbannen. Hat uns die Natur nicht fünf Finger an jeder Hand geschenkt? Warum wollen wir sie mit jenen dummen Instrumenten beleidigen, die eher dazu geschaffen sind, Heu aufzuladen als das Essen?“ Gabelbenutzer waren also eine Minderheit. Männer, die bei Tisch mit der Gabel aßen,

galten als affektiert, geziert und unmännlich. Doch dann wendete sich das Blatt – und die Gabel trat ihren Siegeszug in der europäischen Etikette an: Das „Gezierte“ wurde in Adelskreisen zur Mode und der Gebrauch der Gabel zum Symbol der Vornehmheit.

Im ausgehenden 17. und vor allem im 18. Jahrhundert war das Essen mit der Gabel en vogue gekommen. Man zeigte bei Tisch, was man hatte, wie viel Luxus man sich leisten konnte. Und wer als vornehm gelten wollte – nicht nur beim Adel, sondern auch im Bürgerhaus –, nutzte Messer und Gabel. Anfangs allerdings in einer Art und Weise, die sich doch sehr von den heutigen Tischsitten unterscheidet: Wichtig war die möglichst prunkvolle Ausführung des Essgeräts: aus edlem Metall, mit Edelsteinen besetzt. Die Handhabung war eher ungewöhnlich: Man stocherte mit dem ungewohnten, aber noblen Gerät im Essen herum; als besonders vornehm galt es, eine zweizinkige Konfektgabel zu benutzen. Immer mehr gabelige „Gerätschaften“ kamen hinzu: vergoldete Austergabeln und Kuchengäbelchen, Obst- und Dessertgabel, die Fischgabel. Nicht alle sind heute noch üblich, nicht mit allen muss man zu hantieren



wissen. Aber trotzdem gilt auch heute noch: Wer mit Messer und vor allem Gabel umgehen kann, zeigt Lebensart und Kultiviertheit. Gute Tischmanieren sind das Entree für privaten und beruflichen Erfolg. Heute genauso wie früher.

## **Benehmen bei Tisch ist immer wichtig – privat und öffentlich**

Ob allein oder mit Gästen: Tischmanieren sollten für jeden Menschen ein Muss sein. Allerdings ein selbstverständliches Muss, das Spaß macht und einem so sehr in Fleisch und Blut übergegangen ist, dass man gar nicht mehr darüber nachdenkt, dass man gar nicht mehr anders kann. Klar – hin und wieder, an einem „Gammelwochenende“ oder TV-Fußballabend, sitzen Sie auch mal auf dem Sofa und essen die Wurststulle aus der Hand und trinken ein Bier aus der Flasche dazu. Aber das sollte stets eine Ausnahme sein – nicht die tagtägliche Regel. Und Sie sollten das vor allem, wenn Sie Kinder haben, diesen auch entsprechend vermitteln.

Wer zu Hause stets hingelümmelt vor dem Fernsehapparat sein Süppchen aus dem Kochtopf löffelt, und dies auch mit Partner und/oder Familie, zeigt ganz bestimmt keine Lebensart. Es sollte niemandem zu viel sein, seine Mahlzeiten in einer einigermaßen gepflegten Art und Weise einzunehmen. Zu viel Mühe, meinen Sie? Schließlich wird doch Tiefkühl- und Fertignahrung für die Mikrowelle schon auf Plastiktablets eingeschweißt angeboten. Ist es nicht viel einfacher, die Pizza vom Lieferservice gleich aus dem Karton zu essen und das China-Food aus der Plastikbox? Mag ja sein. Andererseits sollte man sich ja auch bewusst ernähren, und dazu gehört eben, nicht stets „nebenbei“ beim Fernsehen oder am Computer ein paar Bissen Fastfood in sich hineinzuschaukeln, sondern das Essen zu genießen. Bissen für Bissen – und das tut man eher, wenn man an einem hübsch gedeckten Tisch sitzt. Mit Tischtuch und Serviette, mit Messer, Gabel und Löffel, mit Glas und ohne direkt aus der Softdrink-Dose oder Saftflasche zu trinken. So werden selbst ein paar Bratkartoffeln mit Spiegelei, ein Grillwürstchen, eine Tiefkühlpizza oder sogar der Hamburger zum kulinarischen Genuss. Das ist wichtig – in unserer schnelllebigen Zeit mehr denn je. Sie

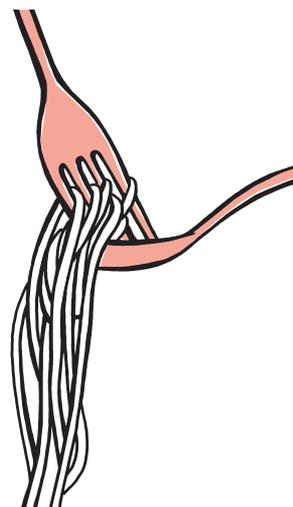


sollten sich diese Zeit gerade bei Tisch gönnen.

## Was man von klein auf können sollte

Kinder lernen am Beispiel ihrer Eltern, ihrer Umgebung. Gibt es in Ihrer Familie keinerlei Tischmanieren, dann muss Ihr Nachwuchs sich später mühsam selbst beibringen oder in Benimmkursen erlernen, wie man es richtig macht. Ein kleines Beispiel aus meiner Familie mag das verdeutlichen: Mein Neffe Patrick, damals acht Jahre alt, hatte ein paar Schulkameraden zum Mittagessen mitgebracht. Seine Mutter hatte Spaghetti gemacht, mit Tomatensauce. Alle freuten sich darauf und aßen mit Freude – nur Patrick war entsetzt, als er bemerken musste, dass kein einziger seiner kleinen Freunde „richtig“ mit Messer und Gabel, bzw. in diesem Fall mit Gabel und Löffel essen konnte. Und dass sie keine Servietten benutzen, war ihm völlig unverständlich ... Sie können sicher sein, dass er nicht „gedrillt“ wurde, wie man sich bei Tisch richtig benimmt. Aber in meinem Elternhaus und auch in der Familie meiner Schwester war und

ist es selbstverständlich, dass man sich bei Tisch manierlich benimmt. Beide Neffen machen das mit Freude, und selbst wenn sie jetzt, in der Pubertät, mal nicht im Familienkreis, sondern im eigenen Zimmer essen: Teller, Serviette, Messer und Gabel sowie ein Glas fürs Getränk gehören immer dazu. Dass sie beide einen Beruf erlernen, in dem Essen und kulinarischer Genuss im Vordergrund steht, hängt vielleicht ein wenig mit dieser Erziehung, mit dem Vorbild aus dem Elternhaus, zusammen. Ein Schulkind muss übrigens nicht perfekt Spaghetti mit der Gabel aufwickeln können (obwohl italienische Kinder das beherrschen). Aber es sollte wissen, dass der Löffel und nicht das Messer zu Hilfe genommen werden.





**Es gibt keine allgemein gültige Regel, wann ein Kind was können muss. Es gibt nur Richtwerte, an denen Sie sich orientieren können.**

→ **Bis** zu 3-Jährige sollten wissen, dass man sich nicht mit ungewaschenen Händen und Schmutzrändern unter den Nägeln an den Tisch setzt; dass man beim Essen nicht etwas anfasst und wieder zurücklegt und dass Speisen nicht zum Spielen da sind.

So viel Spaß es auch hin und wieder macht, aus Kartoffelpüree mit Sauce einen „Berg mit See zu bauen“.

→ **Zwischen** vier und sechs Jahren sollte ein Kind wissen, dass man beim Essen nicht auf dem Tisch herumkleckert, sondern sein Essen auf dem dafür vorgesehenen Teller behält und

→ **spätestens** als Abc-Schütze sollten Kinder mit dem Besteck umgehen können, also mit Messer, Gabel und Löffel keine Probleme haben. Außerdem wissen sie in diesem Alter, wie man bei Tisch das Besteck korrekt hält, die Serviette benutzt und geräuschlos und ohne Schmatzen oder Schlürfen isst, dass man ein Glas mit einer Hand hebt und eine Tasse am Henkel anfasst.

**Dass Sie als Erwachsener das auch alles wissen und können müssen, sollte klar sein. Dazu kommen dann noch ein paar andere Dinge:**

→ **wie** man einen Tisch richtig deckt

→ **wie** man mit bestimmten Speisen umgeht

→ **welches** Getränk zu welchem Essen passt

→ **wie** man sich in Gesellschaft bei einem großen Festessen oder einem Buffet benimmt

→ **wie** man sich als Gastgeber und als Gast richtig verhält

→ **was** man bei einem Restaurantbesuch wissen sollte

All das finden Sie in den weiteren Kapiteln dieses Buches.

---

## **Das muss man nicht unbedingt wissen**

Weder als Kind noch als Erwachsener müssen Sie mit allen Besteckteilen, die es so gibt, und mit allen kulinarischen Raffinessen vertraut sein und umgehen



können. Was hat es für einen Sinn, sich mühsam den Umgang mit der Hummerzange anzutrainieren, wenn Sie aller Voraussicht nach weder in die Verlegenheit kommen, jemals einen Hummer zu essen oder Hummer sowie andere Meeresgetiere gar nicht mögen? Sie müssen auch nicht mit dem Austernmesser umgehen können: Im Normalfall werden Sie Austern schon geöffnet serviert bekommen. Sie sollten dann allerdings wissen, wie Sie das Austernfleisch in der Schale lockern und schlürfen ... Und das erfahren Sie im entsprechenden Kapitel dieses Buches.

Wer selbstbewusst ist, hat keine Scheu, andere um Hilfe zu bitten und von ihnen zu lernen, wenn er in Sachen Tischmanieren, Speisen und Getränke nicht genau Bescheid weiß.

Selbstverständlich sollten Sie ein paar Grundregeln beherrschen. So etwa, dass man Besteck immer „von außen nach innen“ benutzt. Dann kommen Sie nicht in Verlegenheit, wenn bei einer festlichen Tafel viele Besteckteile eingedeckt sind. Ähnlich ist es mit den unterschiedlichen Weingläsern, die bei einer großen Tafel immer bereits an Ihrem Platz stehen: Sie werden der Reihe nach gefüllt und nach dem entsprechenden Gang abserviert.

Das Wichtigste, was Sie sich antrainieren müssen, ist Selbstbewusstsein. Dann nämlich fühlen Sie sich nicht völlig verloren, wenn Ihnen ein Gericht serviert

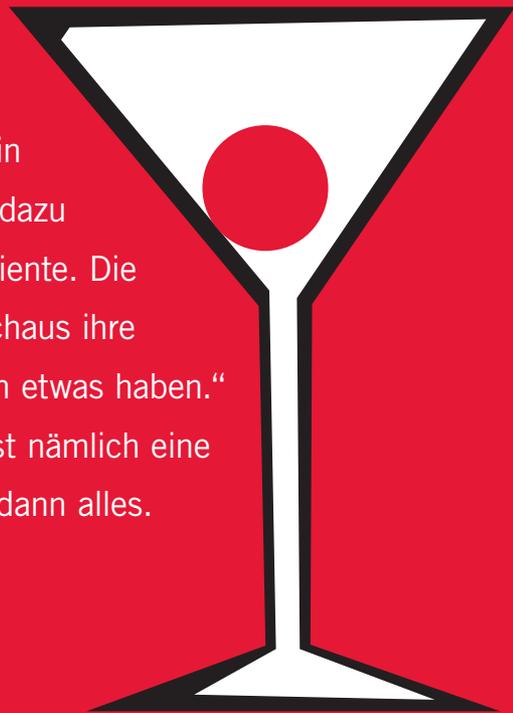
wird, von dem Sie nicht wissen, wie man es isst (oder was Sie überhaupt essen). In jedem guten Restaurant wird es dem Kellner eine Freude sein, Ihnen den Fisch zu filetieren, das Stubenküken zu zerlegen, Ihnen einen passenden Wein zu empfehlen, wenn Sie kein Weinkenner sind. Das ist in jedem Fall besser, als sich als Gourmet auszugeben und sich dann zu blamieren. Wer sich angeblich gut auskennt und dann aber bei einem Fischgericht ein wahres Schlachtfeld auf dem Teller hinterlässt, oder bei einem schwer zu teilenden Stubenküken beim Bankett statt mit Messer und Gabel zu essen „handgreiflich“ wird, also mit den Fingern isst, der hat sich selbst entlarvt. Und wird eher belächelt – wenn nicht verspottet (was allerdings wirklich nicht gerade auf gutes Benehmen der anderen Gäste hindeuten würde).

Kaum jemand (außer Wein-Profis) kann alle Weine auf jeder Weinkarte perfekt einschätzen. Der Weinkellner in einem guten Restaurant jedoch schon – vor allem wird er die Weine kennen, die in diesem Hause angeboten werden. Sie sehen also: Alles kann man lernen, vieles kann man sich aber auch von anderen abschauen.

Stellen Sie sich einmal vor: Sie sind zu einem großen Bankett eingeladen. Sie kommen in den Speisesaal – und finden da nur einfache Tische, ohne Tischdecke,

# Das Auge isst mit

keinerlei Dekoration, verkratztes Besteck, zusammengewürfelte Gläser und Billiggeschirr aus dem Supermarkt. Wären Sie enttäuscht? Ganz gewiss! So etwas ist weder festlich noch ansprechend. Das Beispiel beweist: Nicht nur der Anlass und feine Speisen sind für eine gelungene Veranstaltung wichtig. Entscheidend ist die Atmosphäre, in der das Ganze stattfindet, und dazu gehört das entsprechende Ambiente. Die alte deutsche Weisheit hat durchaus ihre Richtigkeit: „Das Auge will auch etwas haben.“ Ein schön eingedeckter Tisch ist nämlich eine wahre Augenweide. Da stimmt dann alles.





## Tischkultur für jeden Tag

Edel als Tischwäsche wirkt neben der Farbe Weiß auch Grau oder ein zarter Pastellton – etwa in rosé, gelb, blau oder grün.

Wer Freude an schön gestalteten Tischen hat, wird dies nicht nur zu einem „großen“ Anlass, sondern auch im Alltagsleben haben wollen. Das sollte Grund genug sein, in den eigenen vier Wänden die Tischkultur nicht aussterben zu lassen, sondern zu pflegen. Selbstverständlich werden Sie zu Hause nicht jeden Tag ein großes Menü servieren. Aber Sie sollten nicht darauf verzichten, wenigstens einmal am Tag mit Ihrem Partner oder im Familienkreis zusammen zu speisen. Auch das ist Esskultur – und wenn Sie es stets (übrigens auch wenn Sie alleine essen!) mit Tischdecke oder Platzset, „richtigem“ Besteck und Serviette, Glas und Porzellan tun, lernt Ihr Nachwuchs ganz automatisch, gepflegtes Essen in angenehmer Atmo-

sphäre zu schätzen. Ihnen selbst tut es ebenfalls gut: Hilft es doch zu entspannen – und mit Muße zu genießen. Hektik und Stress haben wir meist genug. Essen ist ja nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern ein Genuss, der viel mit Kultur zu tun hat. Gönnen Sie sich das selbst – immer wieder, jeden Tag. Angenehmer Nebeneffekt: Sie kommen nicht aus der Übung, wenn Sie selbst einmal zum festlichen Essen laden.

## Die „Tischwäsche“: Tischtuch und Servietten

Für ein „offizielles“ Bankett gilt heute wie früher dieselbe Regel: Man verwendet weiße Tischwäsche. Diese Farbe wirkt immer festlich,

