

Tischmanieren

Dieter Nigg

	Seite
Grundsätze	2
Die Serviette und das Gedeck	3
Die Werkzeuge	4 - 6
Spezielle Speisen	7 - 9

Grundsätze

Allgemeines

- ➔ Der geschlossene Mund während des Essens ist eine Selbstverständlichkeit, ausserdem sollte der Mund nie zu voll sein.
- ➔ Zahnstocher kann man diskret hinter vorgehaltener Hand und geschlossenem Mund nicht zu ausführlich verwenden.
- ➔ Lippenstift darf nach der Mahlzeit am Tisch nachgezogen werden. Weitere Nachbesserungen sollten jedoch nur im Waschraum vorgenommen werden.
- ➔ Geraucht wird grundsätzlich erst nach dem Dessert. Eine Ausnahme bildet das sehr ausgedehnte Diner, hier darf nach dem Sorbet geraucht werden. Auf jeden Fall fragen Sie Ihre Umgebung, ob das Rauchen nicht stört. Stört es, verzichten Sie darauf.
- ➔ Sämtliche Teller werden von rechts gereicht und abgedeckt, von rechts bekommt man ebenfalls nachgelegt und nachgeschenkt. Von links werden Platten angereicht, von denen man sich selbst bedienen soll.
- ➔ Der Tischherr rückt seiner Tischdame den Stuhl zurecht und setzt sich nach ihr.
- ➔ Steht eine Dame von der Tafel auf, so erheben sich möglichst beide neben ihr sitzende Herren, auf jeden Fall aber der Tischherr. Die gleiche Geste wiederholt sich, wenn die Dame wieder an den Tisch zurückkehrt.

Die korrekte Haltung

- ➔ Die korrekte Sitzhaltung ist immer aufrecht mit einer Handbreite Abstand zum Tisch.
- ➔ Bei der korrekten Armhaltung dürfen die Hände knapp hinter dem Handgelenk auf dem Tisch aufliegen. Die Arme werden immer eng am Körper nach oben geführt.
- ➔ Herren öffnen den Knopf des Jacketts zum sitzen und schliessen ihn beim aufstehen wieder.
- ➔ Unterarme und Ellbogen kommen nie auf den Tisch.

Die Serviette und das Gedeck

Die Handhabung der Serviette

- ➔ Die Serviette wird, einmal entfaltet, auf den Schoss gelegt.
- ➔ Man tupft sich mit der Serviette die Lippen ab, bevor man sein Trinkglas an die Lippen führt um unästhetische Fett- oder Speiseränder am Trinkglas zu vermeiden.
- ➔ Damen mit Lippenstift sollten darauf achten, dass nicht zu viel davon an der Serviette zu sehen ist.
- ➔ Nach dem Essen wird die Stoffserviette unordentlich zusammengenommen neben den Teller gelegt.
- ➔ Papierservietten werden zerknüllt auf den Teller gelegt

Die Handhabung des Gedecks

- ➔ Links neben dem Platzteller steht der kleine Brotteiler. Auf diesem befindet sich meistens noch ein kleines Messer zur Handhabung der Butter.
- ➔ Der Platzteller ist ein grosser, flacher Teller, der den anderen Tellern als Unterteller dient und erst nach der Hauptmahlzeit abgeräumt wird.
- ➔ Der Brotteiler wird in der Regel nach den Vorspeisen entfernt, um dem Salatteller an dieser Stelle Platz zu machen.
- ➔ Suppenteller werden weder nach hinten noch nach vorne geneigt, um den Rest besser auslöffeln zu können. Es gibt keinen feinen Weg, den letzten Rest aus dem Suppenteller zu bekommen.

Anders bei der Suppentasse. Diese können Sie leicht zu sich neigen, darf aber den Unterteiler nicht verlassen.

Die Werkzeuge

Die Handhabung des Bestecks

- ➔ Das Besteck wird jeweils rechts und links neben dem Hauptteller angeordnet. Das Besteck für den Nachtisch liegt oberhalb des Tellers und wird von oben nach unten gebraucht. Die einzelnen Besteckteile sind stets in einer Reihenfolge entsprechend der Speisenfolge angeordnet, und zwar von aussen nach innen. Zum Essen nimmt man also rechts und links jeweils das äussere Besteck auf, ausgenommen die Besteckteile, die nicht paarweise benutzt werden, wie zum Beispiel der Suppenlöffel. Diese Einzelstücke liegen stets an der rechten Tellerseite.
- ➔ Der Gebrauch des Bestecks erfolgt geräuschlos.
- ➔ Gabel und Messer werden zwischen Daumen und Zeigefinger gefasst. Die übrigen Finger liegen ebenfalls auf dem Besteck. Vermeiden Sie eine Bleistift- oder Fausthaltung sowie das Abspreizen des kleinen Fingers.
- ➔ Gabel und Löffel werden zum Mund geführt, der Oberkörper bleibt in aufrechter Haltung, wobei die Ellenbogen eng am Körper bleiben.
- ➔ Benutztes Besteck darf nie mehr das Tischtuch berühren, sondern wird am Tellerrand aufgelegt. Bekommt man den Teller zum Nachlegen weggenommen, kann man das Besteck entweder auf dem kleinen Brot- oder Salatteller ablegen, oder man behält es in der Zwischenzeit in der Hand, möglichst flach über dem Tisch.
- ➔ Das Besteck dient ausschliesslich der Zerkleinerung und dem Transport der Nahrung. Zur Unterstützung Ihrer Gesten, die Sie während dem Essen sowieso zu unterlassen haben, wurde es nicht erfunden.
- ➔ Das Besteck ist auch ein Mittel der nonverbalen Konversation, ob man noch etwas essen möchte oder nicht.
 - Offenes Besteck = *Bitte nachlegen*
(Messer und Gabel kreuzen sich mit den Spitzen nach oben)
 - Geschlossenes Besteck = *Ich bin fertig*
(Messer und Gabel liegen parallel, das Messer zeigt mit der Schneide zur Gabel)
- ➔ Auch nach Beendigung der Mahlzeit darf benutztes Besteck nicht auf das Tischtuch zurückgelegt werden.

Die Werkzeuge

Der Löffel

- ➔ Dient zum Essen von Suppen und besonderen Nachspeisen.

Die Gabel

- ➔ Darf wie der Löffel in den Mund geschoben werden. Sie wird mit dem Gabelrücken nach oben zum Aufspießen festerer Speisestücke verwendet

Das Messer

- ➔ Wird hauptsächlich zum Schneiden der festen Speisen benutzt, oder um Speisen auf die Gabel zu schieben. Kann etwas mit der Gabel zerteilt werden, benützt man die Gabel. Früher galt es als Tabu, bestimmte Speisen wie Kartoffeln oder Spargeln mit dem Messer zu schneiden, weil die nicht rostfreie Schneide dem Geschmack schadete.

Die Fingerschale

- ➔ Zu allen Speisen, die man nur mit den Fingern essen kann, wird eine Fingerschale gereicht, in die man die Fingerspitzen taucht. Anschliessend werden die Finger mit einer zweiten Serviette getrocknet. Wird keine Fingerschale geboten, muss man mit dem Besteck essen.

Das Brot

- ➔ Wird in mundgerechte Stücke abgebrochen, dann kommt nach Belieben etwas Butter darauf, anschliessend wird das Brotstückchen in den Mund geschoben.

Die Werkzeuge

Handhabung der Gläser

- ➔ Die Gläser sind in gleicher Weise wie das Besteck angeordnet. Sie werden von rechts nach links gebraucht, das Glas für das Getränk des Hauptgerichts steht dabei oberhalb des Mittel Tellers.
- ➔ Langstielige Gläser werden grundsätzlich am Stiel angefasst, das gilt für alle Champagner- und Weissweingläser.
- ➔ Beim Zuprosten erhebt man sein Glas bis etwas unterhalb der Kinnhöhe und sieht dabei erst sein Gegenüber und dann seine Nachbarn mit der gleichen Geste an. Eine Rangreihenfolge ist nicht zu beachten. Nachdem man getrunken hat, wiederholt sich die ganze Prozedur noch einmal.
- ➔ Beim Anstossen mit den Gläsern beachten Sie die Rangfolge. Das Anstossen hat dezent zu erfolgen und weitere Gäste im Raum nicht zu stören.

Spezielle Speisen

Artischocken

- ➔ Dazu wird eine Fingerschale gereicht. Die Blätter werden einzeln mit den Fingern abgezupft, in Sauce getippt und dann mit der fleischigen Seite durch die Zähne gezogen, so dass man nur noch das Blatt mit einigen trockenen Fasern in den Fingern hält. Dieses legt man dann am Tellerrand ab. Von dem nun übriggebliebenen Artischockenboden hebt man das „Heu“ ab, legt es ebenfalls beiseite und isst dann den Boden mit Messer und Gabel.

Austern

- ➔ Werden heute schon vorbereitet serviert, so dass man sie nur noch mit Zitrone oder Tabasco zu beträufeln braucht, ehe man sie mit der Schale zum Mund führt und ausschlürft. Das Austernessen ist übrigens eine der wenigen Gelegenheiten, bei denen man nach Herzenslust Schlurfgeräusche produzieren darf.

Avocados

- ➔ Werden meistens, in Hälften geschnitten, als Vorspeise gereicht. Man isst den Inhalt mit einem kleinen Löffel aus und das Avocadofleisch bis auf die äussere Haut. Die Avocado wird dabei mit einer Hand festgehalten.

Ei

- ➔ Wird im gekochten Zustand aus einem Eierbecher gegessen. Dabei kann man die Schale mit dem Eierlöffel aufklopfen und abpellen. Man darf das Ei auch mit dem Messer köpfen, den oberen Teil dann abheben und auslöffeln. Das Ei wird nicht aus dem Becher genommen. Rührei wird nur mit der Gabel, Rührei mit Schinken mit Messer und Gabel gegessen.

Fisch

- ➔ Wird mit dem Fischbesteck gegessen.
Alle marinierten Fische, z.B. eingelegter Hering und geräucherte Fische, werden mit Messer und Gabel gegessen.

Spezielle Speisen

Hummer

- ➔ Als Vorspeise wird meist ein halbierter Hummerschwanz gereicht, dessen Fleisch man problemlos mit Messer und Gabel aus dem Panzer essen kann.
- ➔ Als Hauptgericht erfordert er schon etwas mehr Mühe. Dazu wird eine Fingerschale gereicht. Er wird als ganzes serviert, das man mit einigen Instrumenten zu Leibe rücken muss, das sind Hummergabel, Hummerzange und die Finger. Mit der Zange werden die Scheren geknackt, die Beine an den Gelenken gebrochen, das Fleisch wird dann mit der Hummergabel herausgeholt. Man darf auch an den Beinchen saugen und dadurch erlaubte Geräusche machen.

Kartoffeln

- ➔ Können heute mit dem Messer geschnitten werden. Problemloser ist es, Kartoffeln mit der Gabel zu zerteilen.

Kaviar

- ➔ Wird mit normalem Besteck gegessen. Man bricht von dem dazu gereichten Toast jeweils ein Stückchen ab, bestreicht es bei Belieben mit etwas Butter und legt mit dem Messer etwas Kaviar darauf, den man mit Zitronensaft beträufelt und dann in den Mund schiebt.

Krebse

- ➔ Sind als Vorspeise bereits aus den Schalen gelöst und werden mit den verschiedensten Saucen gereicht, so dass man sie nur mit einer kleinen Gabel zu essen braucht.
- ➔ Als Hauptgericht ist das Krebsessen jedoch ein aufwendiges Unternehmen. Zuerst wird man mit einem Lätzchen oder einer in den Hals gesteckten Serviette vor dem stark färbenden Krebsaft geschützt. Dann muss man sich selbst mit den Fingern, Krebsmesser und Gabel an die Arbeit machen. Man bricht den Krebsen zuerst den gekrümmten Schwanz ab, und dabei kann das Fleisch schon zum Vorschein kommen. Tut es das nicht, muss man mit dem Krebsmesser die Unterseite des Schwanzes aufschneiden, um an das Fleisch zu gelangen. Mit dem Loch in der Schneide des Krebsmessers knackt man die Beinchen auf und nimmt sie aus. Mit den Krebscheren verfährt man in gleicher Weise wie mit den Hummerscheren. Obligatorisch: Fingerschale, Schale für Abfälle und eine zusätzliche Serviette.

Spezielle Speisen

Muscheln

- ➔ Werden mit einem Schalenpaar, das wie eine Zange gehandhabt wird, aus der Schale gegessen. Für die Muschel benutzt man die Gabel und den Löffel für den Sud, der wie Suppe gegessen werden kann.
Obligatorisch: Fingerschale und eine zusätzliche Serviette.

Obst

- ➔ Wird mit einem kleinen Obstbesteck gegessen, oder aber mit Messer und Gabel. Sollte es sich um Obst handeln, das man nur unter Zuhilfenahme der Finger essen kam, wie zum Beispiel Weintrauben, ist eine Fingerschale mit zusätzlicher Serviette erforderlich.

Schnecken

- ➔ Benötigen ein besonderes Besteck: Schneckenzange und die kleine Schneckengabel. Mit der bauchigen Zange wird das Schneckenhaus festgehalten, während man mit der kleinen Gabel das Fleisch herausholt. Dazu werden kleine Stückchen Brot oder Toast gegessen, die man in die flüssige Butter oder den Sud eintauchen kann, bevor man sie isst.

Spaghetti

- ➔ Werden nur mit der Gabel gegessen, auf die man jeweils zwei bis drei Spaghetti am Tellerrand aufwickelt. Man sollte darauf achten, dass die Nudeln vollständig aufgewickelt sind, um einen tropffreien Transport zu gewährleisten.

Spargeln

- ➔ Werden mit dem Messer geschnitten. Wird eine Fingerschale gereicht, kann man die Spargel mit zwei Fingern zum Mund führen.