

Nachgefragt

## Kinder reagieren spontan



Butler Peter Isler.

Peter Isler hat die Königliche Butlerschule in London absolviert und arbeitet jetzt als Leiter verschiedener Kurse zum Thema «Gutes Benehmen und richtige Umgangsformen».

## «Zürcher Unterländer»: Warum sind Sie Butler geworden?

**Peter Isler:** Eigentlich bin ich Banker. Aber irgendwann wollte ich etwas anderes machen, und weil mich das Thema Umgangsformen interessiert, habe ich die Butlerschule absolviert. Das war eine achtwöchige Ausbildung an der Königlichen Butlerschule in England mit einem Diplomabschluss.

## Was gefällt Ihnen an den Kniggkids-Kursen?

Ich arbeite sehr gern mit Kindern, weil sie spontan reagieren. Im Gegensatz zu den Erwachsenen sagen sie frei heraus, was sie denken. Sie haben viel weniger Hemmungen und keine Angst, sich zu blamieren.

## Worauf legen Sie bei den Angeboten für Kinder am meisten Wert?

Der Schwerpunkt liegt bei den Tischmanieren. Es ist wichtig, dass sie die Grenzen kennen, was tolerierbar ist und was nicht. Allerdings soll der Kurs vor allem Spass machen, man muss nicht alles todernst nehmen. Das Ziel ist, den Kindern korrekte Umgangsformen beizubringen. Meistens sind sie stolz auf das, was sie gelernt haben, und geben das dann an andere weiter, zum Beispiel auch an ihre Eltern.

## Warum sind Benimmkurse überhaupt nötig?

Wer sich in Gesellschaft richtig benehmen kann, fühlt sich sicherer. Je früher man das lernt, desto natürlicher wirkt es. Das bedeutet jedoch nicht, dass man überall streng nach Etikette auftreten muss. Es geht darum, in Gesellschaft sicher auftreten zu können.

## Welches sind Ihre Erfahrungen mit erwachsenen Kursteilnehmenden?

Erwachsene kommen oft nicht freiwillig, sondern werden von ihren Vorgesetzten an einen Benimmkurs geschickt. Deshalb sind sie manchmal nicht sehr motiviert. Frauen benehmen sich in der Regel anständiger als Männer, bei welchen ein zu hoher Alkoholpegel dazu führen kann, dass sie die Grenzen des Anstandes überschreiten. (bg)



Aufmerksam lauschen die Kinder den Ausführungen von Peter Isler über das richtige Verhalten bei Tisch. (Peter Würkli)

**Regensdorf** Im Kurs Kniggkids lernen Kinder, dass gutes Benehmen auch Spass bedeuten kann

## «Nein, so macht man das nicht»

Fast etwas scheu sitzen fünf Mädchen und vier Buben zwischen acht und zwölf Jahren an einem grossen Tisch im Hotel Mövenpick in Regensdorf. Aufmerksam lauschen sie den Ausführungen von Butler Peter Isler, der ihnen in dreieinhalb Stunden Tischmanieren beibringt: «Ich will euch nicht schikanieren, ich möchte, dass ihr etwas lernt.» Sie erfahren zum Beispiel, dass man den Salat nicht mit dem Daumen auf die Gabel schaufelt, sondern mit einem Stück Brot, in das man aber keinesfalls reinbeisst, sondern jeweils ein wenig davon abbricht.

Zwei Mädchen haben den Kurs zum Geburtstag geschenkt bekommen, ein Junge musste kommen, obwohl er lieber mit Kollegen abgemacht hätte, das gilt auch für andere. Ganz freiwillig sitzt keines der Kinder an diesem Mittwochnachmittag am Tisch. Trotzdem sind sie interessiert, hören zu und stellen Fragen. Melanie sagt bestimmt: «Wenn wir mal berühmt sind, können wir sagen, dass wir gutes Benehmen hier gelernt haben.» Was das bedeutet, erfahren sie schon beim Apéro. «Die Salznüssli nimmt man mit einem Löffel auf einen Teller und langt nicht mit den Fingern in die Schale», erklärt Peter Isler. Dass

man ein angebissenes Gemüsestück nicht ein zweites Mal in die Sauce tunkt, leuchtet ebenfalls ein.

«Müssen wir alles essen? Ich mag nämlich keinen Salat», verkündet Francesco. Er ist nicht der Einzige. Peter Isler beruhigt die aufgeregte Schar: «Niemand wird gemästet, aber probieren solltet ihr schon.» Der Salat sieht lecker aus, doch die beiden Chicoréeblätter sind die Knacknuss beim Verzehr. Philipp gibt sich grosse Mühe, das Grünzeug mit einem Stück Brot auf die Gabel zu bugsieren, was ihm auch ziemlich gut gelingt. Plötzlich ruft er: «Wo ist meine Serviette? Liegt die jetzt schon die ganze Zeit unter dem Tisch?» Jedes Kind hat sein eigenes Gedeck aufgetischt mit dem Besteck in der richtigen Reihenfolge und einer Stoffserviette, die gemäss Peter Isler «entweder auf die Knie oder links neben den Teller gehört». Am Boden hat sie nichts zu suchen, auch nicht auf dem Stuhl und schon gar nicht im Teller.

«So macht man das», ruft Giovanni und dreht seine Spaghetti mit der Gabel auf dem Löffel auf. «Nein, so macht man das nicht», korrigiert Peter Isler

freundlich. «Ihr könnt die Spaghetti ganz bequem am Tellerrand aufdrehen.» Der Kursleiter ist aber keineswegs stur. Wer die Spaghetti lieber mit Hilfe des Löffels isst, darf das auch.

Zu trinken gibt es Mineralwasser, und zwar aus Rotweingläsern. «Die hält man an jener Stelle, wo der Stil zum 'Bauch' übergeht», sagt Peter Isler und nimmt ein Glas richtig in die Hand. Für die kleinen Kinderhände ist das nicht ganz einfach, doch die Erklärung leuchtet ein: «Stellt euch vor, im Glas ist kühler Orangensaft. Wenn ihr es an seiner dicksten Stelle haltet, wärmt ihr mit eurer Hand den Inhalt, und dann schmeckt der Saft nicht mehr.»

Beim letzten Gang vor dem Dessert – paniertes Schnitzel mit Pommes frites – fällt es den jungen Kursbesucherinnen und -besuchern wieder schwer, sich an die Regeln zu halten. Das eine oder andere Kind langt mit den Fingern in die Pommes frites. Doch das wird nicht toleriert. Peter Isler weist jedoch darauf hin, dass ein Unterschied besteht zwischen einem Essen mit Erwachsenen in einem gehobenen Restaurant und zu Hause mit der Familie. Zudem wissen die Kinder eine ganze Menge über Tischmanieren, wie sie am Anfang des

Kurses mitgeteilt haben. Dazu gehören das Händewaschen vor dem Essen «mit Seife», betont Peter Isler, «nicht mit vollem Mund reden, das Messer nicht in den Mund nehmen, das Messer brauchen wir ausschliesslich, um Fleisch zu schneiden», ergänzt der Kursleiter.

Endlich wird die Bestellung für das Dessert aufgenommen. Die jungen Gäste können wählen zwischen den Glacesorten Vanille, Erdbeer und Schokolade. Für jedes Schleckermaul gibt es zwei Kugeln; Angela bekommt drei, weil sie als Vegetarierin auf das Schnitzel verzichtet hat. Der Lärmpegel im Raum ist deutlich angestiegen. Peter Isler zieht sich zurück und beobachtet das Geschehen aus der Distanz. Nur noch ab und zu greift er ein, rückt einen Stuhl näher zum Tisch, hebt eine Serviette vom Boden auf oder rückt ein Glas zurecht. «Es läuft jedes Mal gleich ab», erzählt Katrin Künzle, Organisatorin der Kniggkids-Kurse. «Am Anfang sind die Kinder zurückhaltend und still. Gegen Ende wird es immer lauter.» Als sie die Diplome verteilt, wird es wieder ruhig. Gespannt öffnen die Kinder die Papierrollen und atmen auf. Alle haben den Kurs bestanden. Und es hat ihnen erst noch Spass gemacht. Barbara Gasser



Marissa (von links), Rahel, Melanie, Somay und Francesco bedienen sich am Apéro-Buffer und achten darauf, die Teller nicht zu überladen.

## Jedes Kind individuell betreuen

Der erste Kniggkids-Kurs in Anlehnung an die 1788 von Freiherr von Knigge veröffentlichten Regeln «Über den Umgang mit Menschen» hat Katrin Künzle im Oktober letzten Jahres organisiert. Übers Internet hat sie den Butler Peter Isler gefunden, der von ihrer Idee des Kniggkids-Kurses begeistert war. Er richtet sich an Kinder zwischen acht und zwölf Jahren, wobei pro Kurs nicht mehr als zehn teilnehmen können. Dadurch ist die individuelle Betreuung des Einzelnen gewährleistet. Die Kurse finden in kleineren Gemeinden und nicht in der Stadt Zürich statt. So können mehr Kinder profitieren, wenn in ihrer Umgebung ein solches Angebot besteht, als wenn sie dafür extra nach Zürich fahren müssten.

Am Schluss der Kurse verteilt Katrin Künzle einen kleinen Fragebogen, auf dem die Kinder ausfüllen können, was ihnen gut und was weniger gut gefallen hat. Die Reaktionen fallen positiv aus. Am Kurs in Regensdorf lobten die Kinder das gute Essen. Zudem freuten sie sich, neue Leute kennen gelernt zu haben.

Ein weiterer Kniggkids-Kurs findet am Mittwoch, 12. April, im Hotel Mövenpick in Regensdorf statt. Er dauert von 15 bis 18.30 Uhr und kostet 135 Franken.

Auskunft und Anmeldung bei Katrin Künzle, Künzle Organisation, Oetwil an der Limmat, Telefonnummer 079 609 80 33, oder [www.kuenzle-organisation.ch](http://www.kuenzle-organisation.ch). (bg)



Geduldig erklärt Peter Isler Philipp, wie man die Gabel richtig hält.