

Sonntag, 26. MÄRZ 2017, 15:00

[Home](#)

[Newsletter](#)

[Tarife](#)

[Todesanzeigen](#)

[Vertrieb](#)

[Disclaimer](#)

[Kontakt](#)



[E-Paper](#)



[App](#)



Reportage



Katrin Künzle (2. v. r.) erklärt dem «Tagblatt»-Team, wie die Serviette korrekt platziert wird. Bild: SB

Die Krux mit dem Einmaleins der Tischmanieren

*Von: Sacha Beuth
21. März 2017*

Wohin gehört das Besteck? Wie sitze ich korrekt am Tisch? Und wie halte ich das Weinglas? – Um die Tischmanieren zu perfektionieren, liess sich das Redaktionsteam des «Tagblatts» von Knigge-Trainerin Katrin Künzle bei einem 3-Gang-Menü unterrichten.

Mit den Tischmanieren ist es so eine Sache. Jeder glaubt sie zu kennen. Und trotzdem tritt man in dieser Beziehung hin und wieder in ein Fettnäpfchen. Dessen war sich auch das Redaktionsteam des «Tagblatts»





bewusst und hat zur Horizonterweiterung Expertin Katrin Künzle für einen «Knigge-Lunch-Kurs» in ein Separee des Tamedia-Personalrestaurants eingeladen. Dabei sollte es sich nicht um korrektes Hummerknecken oder Austernschlüpfen bei Galadiners drehen, sondern um das Meistern von Situationen bei ganz gewöhnlichen geschäftlichen wie privaten Anlässen.

Die 53-Jährige hat derlei Kurse schon öfters für Unternehmen oder Schulen durchgeführt und weiss genau, wo die Fehlerquellen liegen. «Es beginnt schon beim Betreten eines Restaurants. Hier lassen viele die Dame im Lokal vorangehen.» Doch das sei nicht regelkonform. «Weil es vor ein paar Hundert Jahren noch möglich war, dass die Gäste in einem Lokal mit Knochen und anderen Essensresten um sich warfen, ging in einem Lokal der Mann voran, um die Wurfgeschosse von der Frau abzuhalten.» Selbstverständlich müsse der Mann aber vorher der Frau die Eingangstür offen halten, worauf die Frau wiederum nach dem Eintreten zur Seite stehen und den Mann an sich vorbei passieren lassen sollte.

Die nächste Lektion erfolgt am Apéritisch. Künzle führt vor, wie man auf einer Hand Serviette, Teller und Glas hält, damit man die andere zum Händeschütteln oder zum Greifen von Apérosnacks frei hat (siehe

Fotos rechts oben). Anschliessend warnt sie davor, angebissenes Dippgemüse in die Sauce zu tunken oder Nüsschen von Hand aus dem Schälchen zu nehmen. «Das ist hygienetechnisch wirklich ganz übel, sehe ich aber leider immer wieder.» Für solche Fälle gebe es Löffel und falls nicht, soll man danach verlangen.



«Und laden Sie bitte nicht zu viel auf den Teller.» Hat man die gewünschten Speisen auf dem Teller platziert, sollte man sich anschliessend vom Apéritisch entfernen und anderen Platz machen. «Mutieren Sie nicht zum Apéritotiger, indem sie sich direkt vor den beliebtesten Snacks platzieren», empfiehlt Künzle, wobei mindestens ein Mitglied des Redaktionsteams sich erwischt fühlt und betreten zu Boden schaut.

Kurz darauf bittet Künzle zu Tisch. Hier warten die meisten Fallgruben. Beginnend beim Sich-Hinsetzen. Die männlichen Teammitglieder bieten den Damen zwar korrekterweise den Stuhl an, doch die Damen patzen, indem sie den Stuhl umgehend für sich passend zurechtrücken. «Die Dame sollte damit auf einen unbeobachteten Moment warten, ansonsten brüskiert sie den Herrn», erklärt Künzle. Sie zeigt vor, wie man korrekt auf dem Stuhl sitzt («eine Katzenbreite Abstand zum Tisch, eine Mausbreite Abstand zur Stuhllehne», «nie, wirklich nie während des Essens die Ellbogen aufstützen») und wie man die Serviette drapiert. Letztere wird einmal in der Mitte gefaltet und dann mit den offenen Seiten zum Körper hin gleich nach dem Bestellen auf die Knie gelegt. «Auf diese Weise braucht man die Serviette nur etwas hochzuziehen, um sich den Mund abzutupfen – was man übrigens immer tun sollte, bevor man einen Schluck aus dem Glas nimmt.»

Gabel nicht überladen

Der Tisch ist bereits für das 3-Gang-Menü gedeckt. Broteller links, der Hauptspeisenteller und das Besteck zwei fingerbreit von der Tischkante entfernt, das Rotweinglas direkt über dem Hauptspeisenteller – alles korrekt. Künzle weist darauf hin, dass prinzipiell die Reihenfolge für die Benutzung der Gabeln, Messer und Löffel von aussen nach innen erfolgt. Dann zeigt sie, wie Gabel und Messer zu halten sind. «Die jeweiligen Zeigefinger kommen direkt an den Griffansatz und führen das Besteck. So lässt es sich am leichtesten schneiden.» Bevor nun das Glas erhoben wird – das Zeichen dazu gibt der Gastgeber –, führt die Knigge-Expertin noch den korrekten Haltegriff für Stielgläser vor (Bildreihe links).

Es folgt der erste Gang, gemischter Salat. «Zwar wäre hier der Einsatz des Messers okay, aber richtig stilvoll wird Salat nur mit der Gabel gegessen. Falls die Blätter zu gross sind, nimmt man zum Festhalten



ein Stück Brot und zum Trennen die Gabel.» Beim Hauptgericht, Piccata mit Spaghetti, greift Künzle

ebenfalls korrigierend ein. «Nehmen Sie grundsätzlich nur einen kleinen Bissen auf die Gabel. Ziehen Sie die Spaghetti dazu erst etwas auseinander, bevor sie die mundgerechte Portion mit der Gabel komplett aufwickeln.» Beim abschliessenden Dessert, einer Mousse au Chocolat mit Fruchtstücken, wird es wieder einfacher. Nur das Minzeblatt stört. «Dinge, die man nicht essen möchte, werden jeweils an den Tellerrand gelegt», hilft Künzle aus.

Nun noch das Besteck korrekt hingelegt (20-nach-4-Stellung), dann ist der Unterricht beendet. Ganz fehlerlos war keiner aus dem «Tagblatt»-Team. Trotzdem vergibt Künzle ein Kompliment. «Das war schon sehr manierlich, was ich gesehen habe», was die Probanden natürlich freut. Aber sind gute Tischmanieren heutzutage wirklich noch wichtig? «Auf jeden Fall. Man empfiehlt sich damit bei einem Date. Und sie können das Zünglein an der Waage sein, wenn sich zwei gleich qualifizierte Personen um einen höheren Job bewerben.»







Katrin Künzle über Freiherr von Knigge:

«Wir bieten zwar bei Künzle Organisation verschiedene Knigge-Kurse an, aber eigentlich ist die Bezeichnung nicht korrekt. In seiner Aufklärungsschrift «Über den Umgang mit Menschen» hat Freiherr Adolph Franz Friedrich Ludwig von Knigge gar keine Benimmregeln aufgestellt, sondern lediglich Empfehlungen bezüglich Taktgefühl und Höflichkeit im alltäglichen Umgang abgegeben. Das wurde aber missinterpretiert, und heute steht Knigge weithin als Synonym für Benehmen bzw. Manieren.»









Weitere Infos und Anfragen: www.kuenzle-organisation.ch

Werden Sie Facebook-Friend von uns

[zurück zu Reportage](#)

Artikel bewerten

☆☆☆☆☆ 3.0 von 5 Ihre Bewertung: 5

Mir gefallen die News 7



Leserkommentare

Keine Kommentare

Stadtratskolumne



Raphael Golta

Liebe Kollegen

Nun ist es amtlich: In einem Jahr werden die Zürcherinnen und Zürcher auf Eure Dienste, lieber...

[mehr ...](#)

Publireportage



Todesfallschutz für Hypothekarkunden

Mit einer neuen Versicherungslösung für Hypothekarkunden schützt die Zürcher Kantonalbank die Hinterbliebenen vor den finanziellen Folgen eines Todesfalls. [mehr ...](#)

Publireportage



Todesfallschutz für Hypothekarkunden

Mit einer neuen Versicherungslösung für Hypothekarkunden schützt die Zürcher Kantonalbank die Hinterbliebenen vor den finanziellen Folgen eines Todesfalls. [mehr ...](#)

Publireportage



Todesfallschutz für Hypothekarkunden

Mit einer neuen Versicherungslösung für Hypothekarkunden schützt die Zürcher Kantonalbank die Hinterbliebenen vor den finanziellen Folgen eines Todesfalls. [mehr ...](#)

Züri-Babys



Elijona Qarri

Grösse: 51 cm

Gewicht: 3310 g [mehr ...](#)

Video
