

# ZU TISCH, BITTE!

**Nicht ins Tischtuch schnäuzen, Frauen an der Tafel zulassen und das Messer nicht abschlecken: Unsere Manieren, Sitten und Gebräuche rund ums Essen haben sich über die Jahrhunderte gewandelt. Von A bis Z.**

— Text Nicole Tabanyi Illustrationen Julia Geiser

## A

### – APERITIF – FLÜSSIGER AUFTAKT

Er verkürzt die Zeit des Wartens, bis alle Gäste eingetroffen sind. Ob Osterbrunch, Weihnachtsessen oder Geburtstagsfeier: Der Aperitif darf als Auftakt eines Essens nicht fehlen. Dazu eignen sich Ein-Biss-Häppchen, die einen beim Sprechen nicht stören. Der Aperitif ist meistens herb oder bitter, da diese Getränke den Appetit anregen. Neben dem klassischen Campari, Martini Dry oder den Aperol-Variationen sind Champagner und trockener Weisswein ideale Magenöffner.

## B

### – BESTECK – WERKZEUG ZUM ESSEN

Löffel und Messer sind seit der Steinzeit in Gebrauch. Mitte des 16. Jahrhunderts war es dann Sitte, dass der Gast sein Messer am Dolch oder Degen beigesteckt zum Mahl mitbrachte. Daher der Name «Besteck». Die Frauen trugen ihr Messer in einem Köcher, der am Gürtel hing. Die Gabel mit ihren Zinken, die an den Teufel erinnern, konnte sich nur langsam durchsetzen. Erst im 17. Jahrhundert bekam jeder Tischgenosse seinen eigenen Teller und sein eigenes Besteck. Noch immer ist ein Silberbesteck eine Investition. So kostet ein Besteck für sechs Personen, bestehend aus Tafellöffel, Tafelgabel, Tafelmesser, Dessertlöffel, Dessertgabel, Dessertmesser, Gourmetlöffel, Fischgabel, Fischmesser, Kaffeelöffel, Teelöffel, Mokkalöffel, Kuchengabel, Butter- und Käsemesser, zwischen 25 000 und 50 000 Franken oder mehr.

## C

### – COUVERT – DER GEDECKTE TISCH

Mit «Couvert» (französisch für Tischgedeck) wird die Ausstattung und Anordnung des Essbestecks und Geschirrs bezeichnet, inklusive Servietten. In manchen Restaurants in der Romandie berechnen die Wirte noch heute das Couvert für jede Person einzeln und setzen es mit einem kleinen Betrag auf die Rechnung. Das Couvert steht für den Gast bereit, bevor er am Tisch Platz genommen hat, und wird nach der Bestellung allenfalls vom Kellner ergänzt. Was der Gast nicht benötigt, wird abgetragen. Das Couvert benutzt man von aussen nach innen. Es beginnt rechts aussen mit dem Suppenlöffel.



## D

### – DAMAST – LUXURIÖSER STOFF

«Nicht ins Tischtuch schnäuzen», mahnte 1471 die deutsche Etikettenschrift «Von tisch zucht». Doch die Verfeinerung der Tischsitten am Hof brachte eine Aufwertung des Tischtuchs mit sich. Bald galt es in allen Bevölkerungsschichten

als chic, an einem Tischtuch zu tafeln. Am liebsten an einem aus Damast. Noch heute gehört der Damast – nach der syrischen Stadt Damaskus benannt, denn von dort aus wurde er populär – zum Festessen. Früher aus Seide, heute aus merce-

risierter Baumwolle gefertigt, fällt das Gewebe immer noch durch seine eingewobenen figürlichen Muster auf. Heute webt in Europa nur noch die Seidenmanufaktur Novitet-Dunav im serbischen Bezdán Damaststoffe.

## F

### – FAMILIENFEST – RITUAL IM KLEINEN KREIS

Wer die Zeit zurückspult, erinnert sich daran: Als Kind konnte man Ostern kaum erwarten. Noch vor dem Festessen ging die Jagd auf die versteckten Osternester drinnen oder draussen los – je nachdem, wo das Familienfest gerade stattfand. Denn das Finden der Süßigkeiten war das Grösste überhaupt; viel spannender als die Stunden am Tisch. Auch wenn dieses Jahr besondere Umstände herrschen und viele Familien nicht im erweiterten Kreis feiern können, wird das Fest nicht ins Wasser fallen. «Eiertütschen» und Schoggihasen-Suche sind Rituale, die uns allen Sicherheit geben, ein Stück Normalität in unruhigen Zeiten. Und die Grosseltern sind per Skype dabei.



## E

### – EHRlichkeit – BESCHWEREN ODER SCHWEIGEN?

Darf man als Gast ehrlich sagen, wenn einem eine Speise nicht schmeckt? «Im Restaurant ist Ehrlichkeit notwendig», sagt Knigge-Trainerin Katrin Künzle, die in Oetwil an der Limmat Knigge-Schulungen durchführt. «Wenn das Fleisch zäh oder die Nudeln kalt sind, sollte man dies sofort beanstanden.» Allerdings in einem höflichen und ruhigen Ton. Denn Fehler können überall passieren. Keinen Sinn ergibt es, das Menü aufzuzessen und sich danach über die fehlende Qualität zu beschweren. «Bei einer privaten Einladung jedoch müssen Sie die Ehrlichkeit über Bord werfen», rät die Expertin. Die Gastgeberin hat sich Mühe gegeben, einen schönen Abend zu gestalten. Das Essen ist nur ein kleiner Teil davon. «Wenn Sie etwas auf dem Teller nicht mögen, schweigen Sie dazu, loben Sie den Rest, und geniessen Sie den Abend.»

## G

- GASTGEBERIN -  
VERWÖHNEN MIT STIL

Eine gute Gastgeberin weiss ihre Gäste zu überraschen, sie unterhält und verwöhnt sie – natürlich mit Stil und innerer Gelassenheit. Pannen bringen sie nicht aus der Ruhe. Ihre strategischen Fähigkeiten stellt sie unter Beweis, wenn es bei grösseren Gesellschaften um die Gästeliste und die Sitzordnung geht. An diesem Punkt unterscheidet sich der Profi von der Anfängerin. Dasselbe gilt natürlich auch für den Mann in der Gastgeberrolle.

Inspirationen zu diesem wichtigen «Amt» finden sich im Buch «Legendäre Gastgeberinnen und ihre Feste», Insel Verlag, 21.50 Fr.

## H

## - HAND -

WANN DÜRFEN  
DIE FINGER ZUM MUND?

Im alten Rom war es Sitte, mit der rechten Hand zu essen, die linke galt als unrein, da sie zur Körperhygiene genutzt wurde. Gewaschen solle sie sein, forderten schon mittelalterliche Benimmregeln. Heute gehören beide Hände auf den Tisch – nur bis zum Handgelenk, nicht bis zum Ellenbogen.

Mit der Hand essen darf man klassische Fingergerichte. Dazu gehören alle Schalen- und Krustentiere, Muscheln, Artischocken, Spare ribs und Wachteln. Auch Fingerfood wie Canapés, Mini-Quiches und Fleischbällchen wandern von der Hand in den Mund.

## I

## - ICH, ICH, ICH -

## ALLEINUNTERHALTER KÖNNEN NERVEN

Ist es bei Tisch unhöflich, Geschichten zu erzählen, die alle mit «ich» beginnen? «Wenn ein Alleinunterhalter die Anwesenden ununterbrochen mit seinen Geschichten und Erlebnissen beglückt, gerät die Tafel in Schiefelage», sagt die Zürcher Kniggetrainerin Katrin Künzle. Ein gutes Indiz dafür, dass man zu

viele Geschichten erzählt, ist der eigene Teller. «Ist der noch voll und die der anderen Gäste leer, sollte man eine Sprechpause einlegen. Die Runde wird es Ihnen danken», sagt Katrin Künzle. Gutes Essen und eine anregende Unterhaltung, bei der jeder zu Wort kommt – so fühlen sich alle wohl bei Tisch.

## J

## - JUBELN -

## BEIFALL ZEIGEN

Wenn das Soufflé luftig aus dem Ofen kommt, jubeln vielleicht sogar Koch oder Köchin selbst. Ist das Essen gelungen, so zeige man das aber auch als Gast oder am Familientisch. Etwa mit einem Beifallsjubel: «Dein Braten war göttlich!» Wer im Restaurant sein Besteck auf «5 nach halb 7» legt – dabei werden Messer und Gabel parallel zueinander auf der linken Tellerhälfte platziert –, signalisiert dem Kellner und dem Küchenchef: Das Essen hat gemundet.



## K

- KÜCHENLATEIN -  
SPRACHE IM KLOSTER

Das Küchenlatein, damit ist ein schlechtes Latein gemeint, bezieht sich auf die mittelalterlichen Küchen in Klöstern. Für die meisten Küchenangestellten, die bei einer Abtei in Anstellung waren, muss das Latein wie eine Geheimsprache geklungen haben.

Wollten sie die Sprache imitieren, kam dabei ein Küchenlatein heraus. Nicht aus dem Küchenlatein, sondern aus dem Hochlatein stammt das Sprichwort: «Post cenam stabis aut passus mille meabis.» Nach dem Essen sollst du ruhn oder tausend Schritte tun.

## L

## - LIEBE -

## KOCHEN IST FÜRSORGE

Die Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Ein feines Essen ist ein Liebesbeweis. Den erbringen in Familien trotz Emanzipation bis heute mehrheitlich die Mütter. Von ihnen wird erwartet, dass sie fürsorglich und liebevoll sind und gut kochen können. Darum backt auch die moderne Mama – selbst wenn sie berufstätig ist – bis morgens um eins Cupcakes für den Schulgeburtstag; weil eine gute Mutter eben auch eine gute Köchin zu sein hat. Die Liebeserklärung an Mütter, die auch unperfekt sein dürfen, wäre: «Komm, Mama, wir machen das zusammen.» Und Papa darf ruhig auch regelmässig am Herd stehen, selbst wenn er dafür nicht mehr Dankbarkeit und Lob erntet als Mama.



## M

## - MANIEREN -

## WAS ZUM GUTEN TON GEHÖRT

Tischmanieren lernen Kinder schon früh: «Sitz gerade am Tisch!», «Schleck dein Messer nicht ab!». Später kommen laufend neue Regeln dazu. Jeder, der etwas auf Manieren gibt, weiss, dass ein Rotweinglas nur zu einem Drittel gefüllt wird oder Suppenteller leer gelöffelt werden. Ausser die Bouillon aus der Tasse – ihre Reste dürfen ausgetrunken werden. Benimmregeln für den Tisch sind seit dem 15. Jahrhundert bekannt. Seither gilt: Nicht schmatzen und rülpsen beim Essen – zumindest bei uns.

In anderen Ländern gilt ebendies als Zeichen der Höflichkeit.

## N

## - NAHRUNG -

## UNSER LEBENSELIXIER

Sie ist unser Lebenselixier, hält unseren Organismus am Laufen und landet flüssig oder fest in unserem Magen. Vorher aber darf die Nahrung noch den Gaumen kitzeln und die Geschmacksknospen

erfreuen. «Ohne die Küche meiner Frau wäre ich nie so alt geworden», sagte der britische Premierminister Winston Churchill einst. Das 700-Fache seines Körpergewichts verzehrt jeder Westeuropäer

in 75 Jahren, wie Ernährungswissenschaftler ausgerechnet haben. Damit dieser Prozess nicht unsere Gesundheit gefährdet, hilft uns der Geschmacksinn, Verdorbenes zu erkennen.



## O

## – OSTERBRÄUCHE – VON HASEN UND EIERN

Wir bemalen Ostereier und freuen uns über den Osterhasen. Ostern wird etwa seit dem Anfang unserer Zeitrechnung gefeiert. Damit ist es das älteste christliche Fest. Damals färbten die Christen die Eier rot und verschenkten sie. Das Rot sollte das Blut Jesu darstellen. Erst seit dem 17. Jahrhundert bringt der Osterhase die Eier. Vorher war es in der Schweiz der Kuckuck. Das erste Mal wurde der Osterhase vom deutschen Mediziner Georg Franck von Franckenau im Jahr 1682 erwähnt. In seiner Abhandlung «De ovis paschalibus» – von Ostereiern – führt er den Osterhasen an und warnt vor einem übermässigen Eierverzehr. Doch wer beim «Eiertütsche» gewinnen will, einem alten Brauch, der bis nach Russland bekannt ist, denkt an Ostern nicht an Cholesterinwerte.

## Q

## – QUALITÄT DER SPEISEN – REGIONAL UND NATÜRLICH

«Kochen bedeutet, ein Gericht von Grund auf selbst herzustellen», sagt der Wiener Food-Journalist und Autor Christian Seiler. Jahrelang ist er um die Welt gereist und hat Essen getestet. Zum Kochen gehört: die Lebensmittel einzukaufen, ein Rezept auszuschreiben oder eine eigene Idee für die Verarbeitung der Lebensmittel zu einem Gericht zu entwickeln. Die Qualität einer Speise zeigt sich laut Seiler auch darin, «dass man gutes Fett verwendet, selbst salzt und würzt und tendenziell darauf verzichtet, Zucker zu verwenden». Denn dies sei der Moment der Selbstbestimmung. «Indem wir in unserer Küche etwas Entscheidendes anders machen als die Giganten der Food-Industrie: Fett, Salz und Zucker sind deren stärkste Waffen.» Wer selbst kocht, weiss, was auf seinen Teller kommt. Ohne Konservierungsstoffe, natürlich, regional produziert und schonend zubereitet – das macht die Qualität der Speisen aus. Wer sich daran hält, tut sich selbst etwas Gutes und zeigt, dass er ein ernährungsbewusster Feinschmecker ist.

## P

## – PORZELLAN – EDLES FÜR HEISSES

Erfunden haben es die Chinesen um das Jahr 700 herum: das Porzellan. Ein Gemisch aus Porzellanerde, Feldspat und Quarz. Mit Marco Polo, einem venezianischen Händler, soll um das Jahr 1300 das erste Porzellan aus China nach Europa gekommen sein. Leider ohne Rezept. Erst 400 Jahre später, 1708, gelang es dem deutschen

Alchemisten und Erfinder Johann Friedrich Böttger, das erste Porzellan herzustellen. Bald gab es in Europa überall Porzellanmanufakturen. Die erste wurde 1710 im sächsischen Meissen eröffnet. Als es auch bei uns Mode wurde, heissen Tee, Kaffee und Kakao zu trinken, zeigte sich ein grosser Vorteil des Porzellans: Es hielt die

Hitze im Innern der Tasse gefangen und schützte die Hand. Im selben erschienenen Buch «Tischkultur des Jahres» des deutschen Publizisten Olaf Salié finden sich Neuheiten aus Porzellan, die wegen ihres aussergewöhnlichen Designs den Dineus-Preis gewonnen haben. Atemberaubend schön. Callwey Verlag, 54.90 Fr.

## R

## – RITUALE –

### DAS GLAS ERHEBEN ODER EIN GEBET SPRECHEN

Manche Rituale rund ums Essen und Trinken sind uralte. Bereits in der Bibel finden sich Hinweise auf das Zuprosten. Ende des 16. Jahrhunderts breitete sich die Gepflogenheit, sein Glas zu erheben, von Italien über ganz Europa aus. Bis heute ist es bei Festessen üblich, gemeinsam das Glas zu erheben und auf das Wohl einer Person oder auf ein besonderes Ereignis zu trinken. Kaum noch verbreitet ist bei uns hingegen das Tischgebet.



## S

## – SERVIETTEN – DEM MUND VORBEHALTEN

Servietten gehören je nach Form entweder liegend oder stehend auf den Teller oder in ein Glas. Die Serviette bleibt während des ganzen Essens einmal gefaltet auf dem Schoss. Sie ist kein Taschentuch und auch kein Handtuch – selbst wenn sie einst auf den Tisch kam, damit man mit ihr seine Hände reinigen konnte. Sie wird ausschliesslich als Mundtuch verwendet. Vor dem Trinken tupft man sich

mit ihr die Lippen ab, um Fettränder auf dem Glas zu vermeiden. Gefaltet kommt sie wieder auf den Schoss. Wer kurz den Tisch verlässt, legt sie mit der benutzten Seite nach innen gefaltet neben den Teller. Nach dem Abräumen des Tellers kommt sie ebenfalls gefaltet auf die linke Seite. Was viele nicht wissen: Für die Papierserviette gilt dasselbe. Sie gehört am Ende des Essens nicht in den Teller.

## T

## – TISCHORDNUNG – WIE DIE GÄSTE PLATZIEREN?

Ab Beginn des 11. Jahrhunderts wurden Frauen zu Tisch zugelassen. Paare sassen bei Tisch zusammen und teilten sich Becher und Schüssel. Heute lautet die Regel: Nur Verlobte sitzen nebeneinander, Ehepaare nicht – ausser es handelt sich um ihren Hochzeitstag. Eine weitere Regel besagt: «Familie vor Freunden». Das heisst, Verwandte sitzen näher bei den Gastgebern als Freunde. Und: Frauen und Männer sitzen idealerweise abwechselnd. «Gibt es einen Überschuss an Damen oder Herren», schreibt die deutsche Autorin Marlena Fischer im Buch «Die Kunst, sich nicht zu blamieren», «dann sollten diese symmetrisch und unauffällig an passenden Stellen untergebracht werden.» Keinesfalls gesammelt am Junggesellen- oder Mädels-tisch. MVG Verlag, 11.50 Fr.

## U

## - UHRZEIT -

VOM KOMMEN UND GEHEN

Bei uns ist Pünktlichkeit eine Frage der Höflichkeit. Auch in nordeuropäischen Ländern, den USA und Japan wird erwartet, dass die Gäste nicht mehr als 15 Minuten zu spät zu einem Abendessen erscheinen. Ist in der Einladung ein «s. t.» vermerkt, so steht diese Abkürzung für das lateinische «sin tempore». Das bedeutet wörtlich «ohne Zeit», es wird absolute Pünktlichkeit erwartet. Ein «c. t.», lateinisch für «cum tempore», bedeutet «mit Zeit». Eine Verspätung von 15 bis 20 Minuten liegt im Toleranzbereich. Wenn Gäste jedoch eine Stunde zu spät erscheinen, ohne dies rechtzeitig anzukündigen, so ist das ein No-Go. Wann ist es Zeit, zu gehen? Wer seine Gäste zum Gehen auffordert, begeht einen Fauxpas. Doch manchmal helfen schon kleine Sätze wie: «Darf ich dir zum Schluss noch einen letzten Absacker anbieten?» Oder bei Gästen mit besonders viel Sitzleder: «Das war ein schöner Abend. Danke fürs Kommen.» Bei hartnäckigen Gästen kann auch ein Lüften des Raumes die gemütliche Stimmung abkühlen. Erst wenn nichts hilft, heisst es Klartext reden: «Es war ein schöner Abend mit euch, jetzt möchten wir aber ins Bett gehen. Wir bringen euch gerne noch zur Türe.»



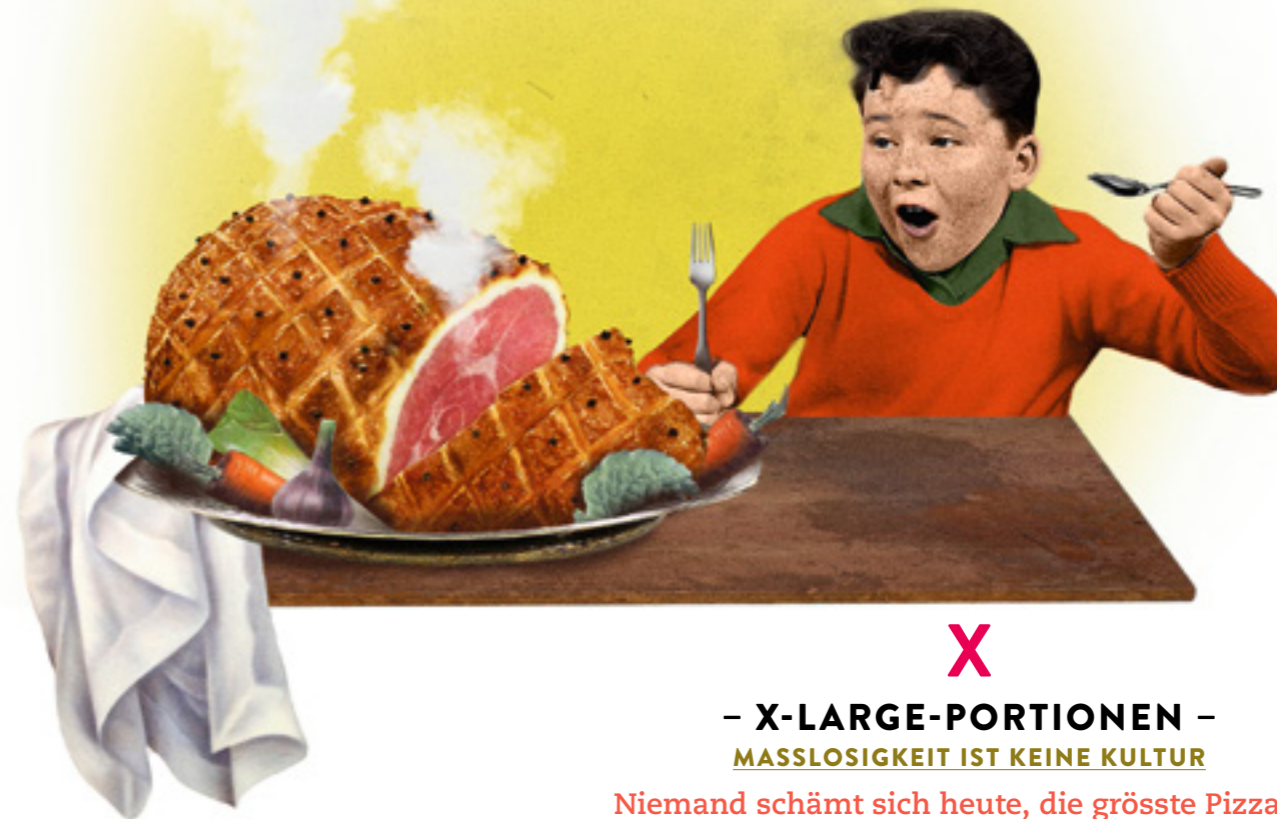
## V

## - VORSPEISE -

DEN GRÖSSTEN HUNGER DÄMPFEN

Beim sogenannten Service à la française bogen sich die Tische noch unter der Last der Speisen – alle Gerichte wurden gleichzeitig aufgetragen. Erst mit der Einführung des Service à la russe Ende des 18. Jahrhunderts kamen die Gänge nacheinander auf den Tisch. Angeführt von der Vorspeise. Sie besteht aus einem kleinen Mahl, das vor dem Hauptgericht serviert wird und den grössten Hunger dämpfen soll. Während die Köche im

Restaurant die Hauptspeise zubereiten, darf sich der Gast schon über die Vorspeise hermachen. Vorspeisen sind warm oder kalt. Klassiker sind ein kleiner Salat, Terrinen oder Pasteten. In der französischen Küche wird davor meist noch ein kleines Häppchen, ein Hors d'œuvre, serviert. In Italien kommen vor dem «primo piatto», der ersten Speise im Menüablauf, Antipasti auf den Tisch, in Spanien werden Tapas gereicht.



## X

## - X-LARGE-PORTIONEN -

MASSLOSIGKEIT IST KEINE KULTUR

Niemand schämt sich heute, die grösste Pizza zu bestellen. Dass das Wiener Schnitzel à 500 Gramm über den Tellerrand ragt, gehört ebenso zum XL-Spektakel wie die Liter-Cola im grossen Pappbecher inklusive Strohhalm. Mit Tischkultur hat das nichts mehr zu tun. Diese bedeutet vielmehr, zu geniessen, statt masslos zu schlemmen. Wer als Gast nicht dreist und gefräßig erscheinen will, lehnt einen Nachschlag im Zweifel erst mal ab.

## Y

## - YOUNGSTERS -

UNBEAUFICHTIGT AM KATZENTISCH

Sobald die Eltern zur Tafel luden, sass die Jungmannschaft jeweils an ihrem Katzentisch. Ein Extratisch, an dem die Youngsters zwischen zwei und zwölf Jahren dieselben Delikatessen wie die Erwachsenen bekamen und sich wie kleine Könige fühlten. Zudem waren sie mehr oder weniger unbeaufsichtigt. Kinder haben viel zu lernen, wenn es um die Kunst des Essens geht: Handy weglegen. Die Hände waschen. Aber sie sollten auch mal ungestört geniessen und schlemmen dürfen.

Zur Römerzeit gab es Zahnstocher aus Holz. Im 16. Jahrhundert fertigten Goldschmiede Exemplare aus Gold an, die emailliert und mit Edelsteinen

besetzt waren. Edeldamen und Edelherrn trugen ihre Zahnstocher wie ein Amulett an einer Goldkette. Dem italienischen Humanisten Giovanni Della Casa

stiess diese «Unmode» sauer auf. In der 1558 herausgegebenen Schrift «Il Galateo» schrieb er: «Wer sich den Zahnstocher um den Hals bindet, verhält

sich falsch und bietet einen seltsamen Anblick.» Heute sagt der Knigge: Zahnstocher sind überflüssig, da sie nicht bei Tisch benutzt werden dürfen.

## W

## - WEIN -

WELCHER TROPFEN PASST?

Welcher Wein passt zu welchem Gericht? Die bekannte Regel «Zu Fleisch trinkt man Rotwein» ist veraltet. Grundsätzlich empfehlen Sommeliers, mit Gegenkomponenten zu arbeiten. Zu einer fettigen oder aromatisch kraftvollen Speise bietet sich ein Wein mit holzig-cremigen Noten an. Besitzt ein Gang eine leichte Süsse, sollte der Wein über eine leichte Säure verfügen. Dies gilt für Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichte, nicht für Desserts. Getrunken wird der Wein, sobald alle Gläser bis zu einem Drittel gefüllt sind. Der Wein, den ein Gast mitbringt, darf sofort oder später getrunken werden.

## Z

## - ZAHNSTOCHER -

ÜBERFLÜSSIGE UNSITTE