

.....
WELTKLASSE

Fussballerin Ramona
Bachmann im Interview

Seite 26

.....
GENUSSPERLEN

Alles über Muscheln

Seite 32

Spezial
**BETTY BACKT
MIT DIR!**

20 Seiten extra von
Betty Bossi
ab Seite 87

Schleck lass nach!

**Warum Tischsitten wichtig sind. Und welche Unterschiede es
zwischen Feier- und Alltag gibt**

Seite 18





Die Tafel des Grauens: Diese Damen und Herren machen alles, was der Anstand verbietet (vgl. Box auf dieser Seite).

Oh Schreck, ein Schleck!

Gute Tischmanieren sind eine Augenweide, schlechte dagegen einfach nur zum Heulen.

Worauf es beim Tafeln ankommt, damit niemandem der Appetit vergeht.

TEXT SUSANNE STETTLER FOTOS HEINER H. SCHMITT

Vor einigen Hundert Jahren benahmen sich die edlen Herrschaften offenbar nicht gerade herrschaftlich. Darauf lassen jedenfalls die Empfehlungen der «Tischzucht» des sogenannten Tannhäusers schliessen, eine Schrift, die im 13. Jahrhundert die Benimmregeln für die Oberschicht zusammenfasste. So hiess es darin: Man solle nicht ungewaschen essen, sich nicht wie ein Schwein über die Schüssel hängen und schmatzen, nicht derart gierig essen, dass man sich in die Finger beisse, nicht

mit vollem und fettigem Mund trinken und auch nicht ins Tischtuch oder in die Hand schnäuzen.

Im frühen Mittelalter (ca. 500–1050) hatte sich in Europa die griechisch-römische Kultur mit der keltisch-germanischen vermisch. Dabei waren die zum Teil äusserst kultivierten Tischsitten der Antike verloren gegangen. Adlige wie Bauern benahmen sich ähnlich: Sie verwendeten aufgeschnittene Brotlaibe als Teller, speisten in der Regel mit den Fingern, nur ausnahmsweise kamen

Löffel oder Messer zum Einsatz. Nach dem Essen wischte jeder seine verschmierten Finger an den Kleidern ab, die zudem als Taschentuch dienten.

An heutigen Tafeln ist es verpönt, mit den Fingern zu essen, zu schmatzen oder zu rülpfen. Expertin in Sachen Tischsitten ist Katrin Künzle (56) aus Oetwil an der Limmat ZH. Die lizenzierte Knigge-Trainerin kennt sich ganz genau mit Benimmregeln am Tisch aus und gibt Kurse für Erwachsene und Kinder. «Wir kommen nicht mit guten

Tischmanieren auf die Welt, wir lernen sie», sagt sie. «Kleine Kinder müssen ihr Essen spüren und nehmen ihre Hände dazu. Mit zunehmendem Alter können sie mit dem Löffel, der Gabel und dem Messer umgehen. Wichtig ist dabei die Vorbildfunktion der Eltern.» Wenn also am heimischen Tisch Anarchie herrscht, kann man nicht erwarten, dass die Kleinen lernen, sich besser zu benehmen. «Kinder sind sehr aufmerksam. In Kursen höre ich immer wieder: «Das macht meine Mutter oder mein Vater auch

nicht oder falsch.» Sie ermuntere die Buben und Mädchen dann jeweils, ihre Eltern bei Tisch zu korrigieren – allerdings nur enge Familienmitglieder. Bei einem Essen mit Oma oder Onkel, welche die Regeln nicht befolgen, könne dies brüskierend wirken.

Vorzeigetage

Gerade an den Festtagen sind Tischsitten ein Thema. Egal, ob in grosser oder dieses Jahr coronabedingt wohl eher in kleiner Runde → Seite 20

- DAS GEHT GAR NICHT (SIEHE BILD AM TISCH DIE ZEHN NO-GOS**
- Teller oder Messer abschlecken.
 - Beim Essen die Ellenbogen auf den Tisch stützen.
 - Handy auf dem Tisch platzieren oder benutzen (telefonieren, WhatsApp beantworten oder Mails anschauen).
 - Ungerat in fremde Teller greifen.
 - Gebrauchte Hygiene-Masken auf den Tisch legen.
 - Mit dem Besteck rumfucheln.
- Und ausserdem:
- Kein Händewaschen vor dem Essen.
 - Reden und gleichzeitig essen sowie schlüpfen oder schmatzen.
 - Zahnstocher am Tisch benutzen.
 - Gesprächsthemen, die den Appetit verderben.

Ellenbogen aufstützen



Teller abschlecken



AKTUELL TITELGESCHICHTE



Rumfucheln



Bei diesem Benehmen kriegt Katrin Künzle die Krise.

Handy am Tisch



Wer solche Manieren aufischt, muss sich nicht wundern, wenn den Gastgebern der Appetit auf eine weitere Einladung vergeht. Übrigens nicht nur an Weihnachten.

KURZ UND BÜNDIG

- Früher war es vollkommen normal, mit den Fingern zu essen.
- Die Tischsitten entwickelten sich, weil sich der Adel vom Pöbel abheben wollte.
- Regeln beim Essen sollten eine Selbstverständlichkeit sein.
- Wichtig ist die Vorbildfunktion der Eltern.
- Das Menü hat Einfluss auf die Benimmregeln.
- Man kann es mit dem Nörgeln aber auch übertreiben.

festlichen Anlässen ganz besonders deutlich, fällt aber auch im Alltag auf. Nicht umsonst gibt es das Sprichwort «Zeig mir, wie du isst, und ich sage dir, wer du bist».

Das realisierten irgendwann auch unsere Vorfahren. Als Anfang des 16. Jahrhunderts das aufstrebende Bürgertum begann, die Gebräuche des Adels nachzuahmen, setzte eine Verbesserung der Zustände ein, denn die Blaublüter wollten sich weiterhin von den Gesellschaftsschichten unter ihnen abheben. So wurden die Essgewohnheiten an den Höfen immer komplizierter und zivi-

lisierter. Im 18. Jahrhundert schliesslich war man bei einem Standard angekommen, der auch heute noch mehr oder weniger Gültigkeit hat. Fortan galt es als schicklich, dass jeder seinen eigenen Teller hatte und Messer und Gabel verwendete. Mit den Fingern in warme Speisen hineinzugreifen, wie es lange vollkommen normal gewesen war, galt nun als eklig.

«Es kommt darauf an, wer sich wie am Tisch verhält», erklärt die Knigge-Expertin. Wann sollte man etwas sagen, wenn jemand einen Fehler macht oder sich sogar einfach

→ Seite 23

→ diniert wird: An Weihnachten und Silvester kommt etwas Besonderes auf den Teller, der Tisch ist opulenter gedeckt und es wird ausgiebiger gespeist.

Interessanterweise hat das Menü einen Einfluss auf die Benimmregeln. «Beim gemütlichen Raclette sind sie etwas lockerer als beim aufwendigen, festlichen Sieben-Gänge-Menü mit passendem Wein», meint Katrin Künzle. Da aber nicht jeder Tag ein Sonn- oder Festtag ist, verändert sich die Etikette unter der Woche oft. «An normalen Tagen verpflegen wir uns manchmal auch stehend oder im Homeoffice aus dem Kühl-

schränk, und wenn die Kinder über Mittag nach Hause kommen, muss es ebenfalls schnell gehen. Bei diesen Mahlzeiten haben die Tischmanieren schlechte Karten», so die Benimmtrainerin. «Die Gemeinschaft am Tisch ist jedoch sehr wertvoll und darum sollten wir, wann immer möglich, genügend Musse und Zeit zum Essen mit guten Tischmanieren finden.» Dazu gehört beispielsweise auch die korrekte Haltung der Arme. Katrin Künzle erklärt das den Kindern in ihren Kursen jeweils so: «Circa zehn Zentimeter der Unterarme liegen auf dem Tisch, zwischen

Tisch und Bauch hat eine Katze Platz, zwischen Rücken und Stuhllehne kann eine Maus durchhuschen. Zwischen den Gängen des Menüs dürfen ruhig auch mal die Ellenbogen auf dem Tisch sein, nicht jedoch während des Essens.» Und wie hält man das Besteck richtig? Messer und Gabel von oben in die Hände nehmen, Zeigefinger ausstrecken und bei der Gabelwölbung beziehungsweise dem Ansatz der Messerklinge absetzen.

Eine Visitenkarte

Ob jemand manierlich isst und sich zu benehmen weiss, zeigt sich zwar bei



FOTO CHRISTOPH KAMINSKI

UMFRAGE

Wie wichtig sind Tischsitten?

ein absolutes Muss	38 %
Ich sehe das eher locker.	35 %
Es stört mich, wenn unanständig gegessen wird.	26 %
Das ist mir völlig egal.	1 %

Quelle: Repräsentative Meinungsumfrage Link/504 Interviews

→ danebenbenimmt? «Hält mein Gast das Glas nicht am Stiel oder legt er die Serviette nicht auf den Schoß, sehe ich galant darüber hinweg. Wenn aber ein jüngeres Familienmitglied bewusst rülpst, laut schmatzt oder schlürft, sodass allen am Tisch der Appetit vergeht, sollte man schon korrigierend eingreifen.»

Man kann es allerdings mit dem Nörgeln auch übertreiben. «Besteht jede Mahlzeit nur noch aus dem Durchführen von Regeln, verlieren Kinder die Lust und die Freude an gemeinsamen Essen. Dann hat man etwas falsch ge-

macht. Und seien wir ehrlich: Wer von uns Erwachsenen zeigt schon jeden Tag tadellose Tischmanieren?», sagt Katrin Künzle. Und sie hat einen unkonventionellen Tipp: «Warum nicht einmal im Monat einen ›Schweinetag‹ einführen, an dem wie früher bei den Adligen mit den Fingern gegessen werden darf, sowie einen ›Tag der Könige‹, an dem wie heutzutage bei Hofe stilvoll gespeist wird?» Denn ähnlich wie die meisten Menschen im Verlaufe ihres Lebens haben sich auch die Blaublütigen über die Jahrhunderte hinweg gute Tischmanieren angeeignet. ●

DIE TOP ZEHN DER TISCHKULTUR-REGELN

- 1 Eine gerade, aufrechte Haltung ohne Aufstützen der Ellenbogen.
- 2 Die Gastgeberin oder der Gastgeber legen die Serviette zuerst auf den Schoß, der Gast folgt dem Beispiel. Nach dem Essen wird die Serviette leicht zusammengefasst links vom Teller platziert.
- 3 Das Besteck bei mehreren Gängen von aussen nach innen benutzen – also beim ersten Gang kommt das äusserste Besteck zum Einsatz. Bei einem Mehrgänger rechts nicht mehr als vier und links nicht mehr als drei Besteckteile auflegen. Weiteres Besteck kommt mit jedem Gang.
- 4 Bestecksprache anwenden. Ich mache eine Pause: Messer und Gabel in Form eines «Zelts» auf den Teller legen – wie die Uhrzeiger, wenn es zwanzig vor vier ist. Ich bin fertig: Messer und Gabel parallel unten rechts im Teller platzieren. Das Messer liegt dabei oben, die Schneidefläche zeigt zur Gabel.
- 5 Mit benutztem Besteck nicht die Tischdecke berühren. Messer und Gabel in den Teller legen. Bei einem Mehrgänger wird neues Besteck gereicht, oder man hält es in der Hand, bis der neue Gang aufgetragen wird (falls kein «Messerbänkli» da).
- 6 Besteck korrekt halten.
- 7 Das Brot auf der linken Seite brechen, nicht schneiden. Das Messer kommt nur zum Einsatz, wenn Sie Butter auf das abgebrochene Stück auftragen. Essen Sie nicht das Brötchen des Tischnachbarn rechts von Ihnen – Ihres liegt zu Ihrer Linken.
- 8 Ein Glas mit Stiel immer am Stiel und nicht am Bauch halten.
- 9 Wenn Sie eingeladen werden und auf bestimmte Speisen verzichten möchten, informieren Sie den Gastgeber: «Ich komme sehr gerne, esse aber weder Fisch noch Fleisch.»
- 10 Bei einem opulenten Mahl ist die Bemerkung «Ich mache jetzt eine Diät» kein gutes Thema.