

Missgeschicke bei Tisch

„Unfälle“ und „Katastrophen“ an der Tafel souverän zu meistern, ist immer dann nicht ganz einfach, wenn die „große Unbekannte“ ins Spiel kommt. Oder anders ausgedrückt: Ich kann mich nur so gut benehmen, wie der Service es zulässt.

- Oft beginnt der „Stress“ schon mit dem Anruf im Restaurant. Absprachen sind der Klarheit halber mit Datum zu treffen. Wenn meine Reservierung verschlampt wurde, schuldet der Wirt Schadenersatz, so Taxifahrten für einen Lokalwechsel.

- Den Oberkellner bitte gleich zu Beginn informieren, wer der/die GastgeberIn ist und ob Sie getrennte Rechnungen haben möchten. Das erspart eine Menge Durcheinander bei der Rechnungsstellung.

- Prahlende, nervtötende „Gourmets“ sitzen mit am Tisch. Befangenheit muss nicht mit aufgesetztem Getue überspielt werden. Falls es sich realisieren lässt, Themenwechsel.

- Wie dringe ich zu einer unaufmerksamen Servicekraft durch? Durchs Lokal rufen, geht wohl nicht, Fingerschnippen in Richtung Ober auch nicht. Blickkontakt und eine freundliche Handbewegung helfen weiter.



[vergrößern](#)

- Wenn das Budget mal keinen teuren Wein erlaubt, kann man in guten Restaurants auch nach dem „Hauswein“ fragen. Ansonsten bei der Weinbestellung den ungefähren Betrag nennen, den wir ausgeben möchten, das zeugt von Selbstbewusstsein.

- Manchmal scheuen ältere Kellner - immer noch - davor zurück, einer Frau (als Zahlende) die Weinkarte und den Probierschluck zu geben, sowie Männer mit am Tisch sitzen. Hier hilft nur freundliche, aber bestimmte Beharrlichkeit.

- Der Service möchte die benutzten Gläser abräumen. Sie ziehen es vor, beim vorigen Getränk zu bleiben oder es noch auszutrinken. Jetzt keine Hektik, schnelles Hinunterkippen ist unfein.

- Das Menü wählt meistens der Gastgeber aus. Weisen Sie früh auf Allergien oder Aversionen hin.

- Lassen Sie als Gastgeber Ihre Gäste bei à la carte-Bestellungen nicht über den Preisrahmen im Unklaren.

- Dem arglosen Hummerbesteller wird schon mal ein Lätzchen um den Hals genötigt. „Ich habe ganz entschieden etwas gegen Übergriffe seitens der Kellner in meinem eigenen Re-vier“, meint Takt- und Stil-Expertin Susanne Helbach-Grosser.

- Rutscht die Serviette während des Essens runter, tauchen wir nicht ab, um nach ihr zu angeln. Jetzt zeigt sich, wo wir gerade speisen: In der Trüffelklasse vergehen keine 60 Sekunden und schon wird uns eine frische Serviette auf Tablett und mit Zange gereicht. In der Kneipe um die Ecke können wir lange warten, darum ist hier ein freundlicher Satz angebracht. Im Privathaushalt bestehen GastgeberInnen selbst-verständlich auf einer neuen Serviette für ihre Gäste.



- Gerichte zu würdigen, die wir nicht selbst bestellt haben, ist oft eine Herausforderung. Man möchte den Gastgeber nicht verletzen, kann jedoch um nichts auf der Welt kalten Hering herunterkriegen. Was tun? Sich selbst schwören, stets auf Unverträglichkeiten und Abneigungen vorher aufmerksam zu machen.
- Schwierige Gerichte bei Geschäftsessen in unbekanntem Restaurants haben ihre Tücken, lieber was Einfacheres bestellen und sich auf das Gespräch konzentrieren. Im Zweifel fragen Sie das Service-Personal nach der richtigen Handhabung, bei den Mitessern zu spicken bringt oft nicht den gewünschten Erfolg.
- Wie reagiere ich, wenn mir bei einer Einladung der angebotene Wein nicht schmeckt oder ich lieber ein Bier möchte? Bei lockeren Einladungen ist das einfach – man wendet sich an den Gastgeber. „Bei offiziellen, eleganten Einladungen plädiere ich dafür, notfalls mit Wasser vorlieb zu nehmen“, weiß die Knigge-Expertin.
- Ist zu einem Gericht kein Besteck/oder nur wenig eingedeckt und zusätzlich wird eine Fingerbowle gebracht, heißt das, dass die Speisen auch mit der Hand gegessen werden können, z.B. Miesmuscheln. Fragen Sie ruhig nach entsprechendem Besteck, falls Sie lieber damit essen.
- Das Gemüse zum Fisch (z.B. Fenchel) ist oft so al dente, dass es schwerlich mit dem Fischmesser zu bewältigen ist - in diesem Fall muss ein ordentliches Messer her.
- Wer ein falsches Besteckteil genommen hat, wartet bis die Servicekraft das entsprechende nach gedeckt hat.
- Fällt einem ein Besteckteil zu Boden, so isst man nicht mehr damit, sondern bittet das Servicepersonal um Ersatz.
- Wenn ein Gast kleckert, übersehen Sie es wohlwollend. Fällt ein gefülltes Glas um, rufen Sie den Ober, er deckt mit „Kleckerdecken“ ab. Bekleckern wir andere, bieten wir die Übernahme der Reinigungskosten an – auf keinen Fall selbst „Hand anlegen“.
- Haar in der Suppe, Wurm im Salat gefunden? „Im Restaurant ein frisches Gericht geben lassen, im privaten Kreis habe ich damit meine Schwierigkeiten“, so Susanne Helbach-Grosser.
- Gräte verschluckt? Husten-, Nies-, Lachanfall? Mund verbrannt? Dies sind die echten Herausforderungen an der Tafel. Wer es noch in den Waschraum schafft, ist gut dran. Ansonsten heißt die Parole Schadensbekämpfung - Etikette hin oder her. Trink- und Essgeräusche wie Schmatzen, Schlürfen oder Gurgeln, lautes Hantieren mit Besteck werden vermieden. Als besonders unangebracht gilt Aufstoßen; Schluckauf wird ebenfalls als störend empfunden.
- Wohin mit dem Oliven-Kern, wohin mit dem Rührstick aus dem Campari, wenn wieder mal kein Untertellerchen mitgeliefert wurde? Bevor es zu Verzweiflungstaten kommt, einfach um das Fehlende bitten, notfalls selbst Hand anlegen (Serviette).
- Was tun, wenn am Buffet die Soße auf das Sacko des Vordermannes tropft? Schadensbegrenzung durch Herbeiwinken der Servicekraft ist angesagt. Bieten Sie die Reinigung an, eventuell überreichen Sie Ihre Visitenkarte.
- Und nun zu den ganz harten Sachen! Das Essen ist mies. Der Gast geht, ohne zu bezahlen. Es wird ja nicht soweit kommen, dass jemand vom Wirt körperlich attackiert wird, weil dieser ihn am Verlassen des Restaurants hindern will. Notwehrrecht kann der Gast im Zweifel aber nicht geltend machen.
- Wer zweimal die Rechnung verlangt hat und zudem darauf hinweist, dass er das Lokal in sieben Minuten verlassen wird, drückt der Servicekraft seine Visitenkarte in die Hand mit der Bitte, die Rechnung nach Hause zu schicken. Rein rechtlich können in solch einem Fall 20 Prozent abgezogen werden.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Takt & Stil, Training & Beratung, Susanne Helbach-Grosser, Oderstraße 11, D-73529 Schwäbisch Gmünd, Tel.: 07171/86251, Fax: 07171/86359, E-Mail: s.helbach-grosser@takt-und-stil.de, <http://www.takt-und-stil.de>

Quelle: MM-PR GmbH / pressbot.net