



Das ABC der Tischmanieren

Von Aal bis Zigarette –
zeitgemäße Umgangsformen
bei Tisch

Von Susanne Heibach-Grosser

Gute Umgangsformen sind wieder „in“. Ob geschäftlich oder privat – Menschen essen häufig gemeinsam. Mit folgenden Tipps von A bis Z treten Sie auch im Gourmet-Tempel stilsicher auf.

A = Artischocken

Blätter von außen beginnend abzupfen, weiches Blatt-Ende in die Soße tunken, durch die Zähne ziehen, ungenießbaren Teil ablegen. Mit Messer und Gabel die Blüte abstreifen und den Boden wie ein Stück Fleisch essen. Die Fingerschale ist das „private Waschbecken“ oben links auf dem Tisch mit Wasser und einer Zitronenscheibe, damit das Fett von den Fingern geht.

B = Brot, Baguette und Brötchen

Knoblauchbaguette oder Pizzabrot wird abgebissen. Hochstöckige Sandwichs isst man mit Messer und Gabel. Frühstücksbrötchen und Croissants werden aus der Hand, belegte Brote mit Messer und Gabel gegessen. Das Frühstücksbrötchen wird (ohne es anzuheben) zerschnitten und jede

Hälfte belegt. Brot, Baguette und Brötchen, zum Essen gereicht, nicht abbeißen, sondern kleine Stücke abbrechen. Etwas Aufstrich auf den links stehenden Brotteller nehmen, dann mit dem Brotmesser portioniert auf das abgebrochene Stück Brot geben.

C = Canapés

Canapés (Häppchen, Fingerfood) werden mit der Hand auf einen Biss gegessen. Abbeißen misslingt meistens. Notfalls verzichten oder sich beim Reinbeißen kurz wegrehen.

D = Digestif

Eine ungeschriebene Regel besagt in Frankreich, dass jedes Mahl mit einem alkoholischen Getränk beschlossen werden sollte, das aus derselben Gegend stammt wie der zum Essen servierte Wein.

E = Eier

Gekochte Eier dürfen heute mit dem Messer geköpft werden. Sie können die geklopfte Schale auch mit den Fingern abpellen und, ohne das Ei anzuheben, auf den Unterteller legen.

F = Fisch

Bei der Forelle Flossen ablösen. Haut am Rücken entlang auftrennen und abziehen. Vorsichtig das Filet der Länge nach an der Mittelgräte halbieren und nach oben und unten hin abheben und essen. Jetzt kann die Hauptgräte einschließlich Kopf mit Messer und Gabel leicht entfernt werden. Der Aal wird, wenn er nicht enthäutet ist, mit normalem Besteck gegessen: entlang der Mittelgräte aufschneiden und die Stücke herauslösen. Bei frischem Matjes wird das Doppelfilet am Schwanz mit zwei Fingern gegriffen und in gehackten Zwiebeln gewälzt.

G = Garnelen

Garnelen sind Fingergerichte. Kopf abdrehen, den Schwanzpanzer aufbrechen (an den Beinchen mit beiden Händen nach rechts und links auseinanderziehen), Schwanzteil herausnehmen und genießen.

H = Hummer

Hummer und Krebs werden mit extra Besteck serviert. Aber ohne die Hände geht es nicht. Ausgelöste große Hummerstücke werden mit Messer und Gabel gegessen.

I = In einer Reihe

In einer Reihe zu sitzen wie die Hühner auf der Stange muss auch in feinen Restaurants nicht sein. Sitzen Sie einfach aufrecht und ungefähr eine Handbreite vom Tisch weg. Die Hände liegen locker auf dem Tisch.

J = Japanischer Fisch – Sushi

Chroniken Japans aus dem 8. Jahrhundert berichten, dass Kaiser Keiko eine besondere Vorliebe für Sushi hatte. Damals wurde Fisch, z.B. kleine Karpfen (funa) oder Forelle (ayu), in Salz einige Wochen konserviert, danach schichtweise abwechselnd mit gekochtem Reis in Holzfässer gegeben. Nach einer Reifezeit von sechs Monaten bis zu zwei Jahren ist das Gericht essbereit. Diese Fermentierungsart wird noch in ganz Südostasien angewendet (Quelle: Jane Cobbi, 1999).

K = Kartoffeln

Kartoffeln dürfen heutzutage geschnitten werden, weil die Messerklingen nicht mehr anlaufen. Stilvoller ist es, Kartoffeln mit der Gabel zu zerteilen. Folienkartoffeln isst man mit dem Löffel, Gratin bricht man mit der Gabel auseinander oder nimmt das Messer.

L = „Langsam wie eine Schnecke“

In der Schneckenpfanne gereicht, werden Schnecken mit der Schnecken-

zange gehalten und mit der kleinen, zweizinkigen Gabel aus dem Gehäuse geholt. Kräuterbutter aus dem Häuschen auf Extrateller gießen.

M = Menüfolge

Konsistenz, Farbe und Geschmacksrichtungen sollen sich abwechseln bzw. ergänzen. Ähnlich wie beim Wein lässt sich als Richtschnur sagen, dass mild gewürzte Gerichte vor kräftigeren serviert werden, alles Leichte vor deftigem kommt und salzig vor süß. Helle und dunkle Gerichte wechseln sich genauso ab wie Gekochtes und Gebratenes.

N = Nachschenken

In vielen Restaurants ist es üblich, dass der Wein ständig nachgeschenkt wird, obwohl das Glas noch halbvoll ist. Gutes Personal erkennt an einem dezenten Wink, wenn das nicht erwünscht ist.

O = Olive

Die Olive steht für die vielen kleinen Katastrophen, die durch einen nicht perfekten Service passieren. Wohin mit dem Olivenkern, wenn keine Ablage vorgesehen ist? Am besten um das Fehlende bitten, sonst einfach auf einer Serviette „parken“.

P = Port und die feine Lebensart

Vintage Port ist fast ebenso sehr ein Ritual wie ein Getränk. Er muss immer sorgfältig dekantiert werden, da er infolge seiner Bereitungsart ein starkes Depot in der Flasche bildet. Am besten durch einen Kaffeefilter oder ein Stück Musselintuch in einen Dekanter gießen. Bei Tisch wird der Dekanter im Uhrzeigersinn herumgereicht. Port ist ein recht guter, aber schwerer Aperitif.

Q = Qualität

Qualität hat ihren Preis, wobei teure Ware nicht unbedingt gut sein muss. Achten Sie darauf, dass Sie gut beraten werden und dass die Nahrungsmittel wirklich frisch sind. Wenn Sie wichtige Einladungen geben, gehen Sie in einem unbekanntem Restaurant unbedingt vorher Test-Essen.

R = Rede bei Tisch

Profis überlegen:

- den Anlass
- worüber sie sprechen
- ob Jubilare oder Ehrengäste zu begrüßen sind
- wie viel Zeit sie haben.

Mit der Faustregel: „Freuen, Grüßen, Hoffen, Wünschen, Danken, Bitten“ kann man jede Rede gestalten.

Unangekündigte Reden sollten nach dem Hauptgang gehalten werden. Falls das Dessert warm ist, erst danach.

S = Spargel

Spargel kann heute geschnitten werden, weil die Messer nicht mehr oxidieren. Er kann aber auch mit der Gabel als Hilfestellung von der Spitze her im Ganzen gegessen werden. Bei lässigeren Gelegenheiten wird er auch mit den Fingern genommen.

T = Trinktemperaturen

Rotweine werden oft viel zu warm und die Weißweine viel zu kalt getrunken: 16 bis 18 Grad sind für Rotweine ideal. Weißweine sollten zwischen 8 Grad bei leichten Weinen und bis zu 12 Grad bei schweren haben.

U = Umgangsformen

Nach beendetem Mahl geht die Frau zuerst durch das Restaurant, wartet an der Tür, die er ihr öffnen kann. Seinen Gästen kann man den Vortritt durch das Restaurant lassen – oft ist es jedoch angenehmer, wenn der vorgeht, der sich auskennt. In sehr guten Restaurants führt jemand vom Personal die Gäste.

V = Volaille = Geflügel

Generell gilt für Geflügel: Es wird mit Besteck gegessen. Auf urigen Bierfesten greifen jedoch auch stillvolle Menschen volkstümlich zünftig zum Hähnchenschenkel. Wachtelbeinchen, Stubenkükenkeulen sowie Taubenschenkel können auch in „feinen Tempeln“ abgenagt werden.

W = Weißwurst

Weißwurst sollte (muss in Bayern!) vor 12 Uhr gegessen werden. In früheren Zeiten ohne ordentliche Kühlung sah das Brät von frisch geschlachteten Kälbern ab Mittag grau aus und schmeckte fad. Heiß muss die Weißwurst sein! Dazu Brezen und Weißwurstsenf. Elegante Essweise: Ein Stück schräg abschneiden, Haut festhalten und das Stück mit der Gabel aus der Pelle ziehen. Die rustikale Essweise: das eine Ende in Senf tunken und mit den Zähnen den Bissen aus der Haut ziehen, also zuzeln!

Y = Yes

Sagen Sie nicht zu allem Ja, was Sie über „zeitgemäße Umgangsformen“ hören. Am Besten führt heute, wer natürlich und unverkrampft mit Neuem umgeht, und auch einmal über sich selbst lachen kann.

Z = Zigarette

Generell gilt: Solange jemand isst, nicht rauchen. Wer es gar nicht aushält, geht dezent aus dem Raum oder fragt um Raucherlaubnis. Nicht sauer sein, wenn andere sagen: „Mir ist es lieber, wenn Sie hier nicht rauchen.“ ■

► Weitere Informationen gibts im Internet unter www.takt-und-stil.de