

**EXTRA:** Benimm-Regeln für Business-Essen

## Das perfekte Geschäftsessen

Knigge-Kurs im Restaurant Courage in der Künkelin-Halle / Dorade entgräten und Pflaume mit Messer und Gabel essen

Von unserem Redaktionsmitglied  
Sandra Dambacher

Schorndorf.

Über sieben Gänge-Hürden mussten sich die 20 Teilnehmer am Knigge-Geschäftsessen mit Messer und Gabel kämpfen. Diplom-Image-Beraterin Eveline Bischoff zeigte ihnen, wie man sich heute zu Tisch richtig benimmt. Die erste Schwierigkeit gab es bereits beim Stehempfang. Mit dem Sektglas in der einen und dem Kanapee in der anderen Hand wurde das Händeschütteln neu ankommender Gäste unmöglich.

„Guten Tag, ich bin Sylvia Deppe“ – mit diesen Worten stürmt eine Frau auf die stehende Gesellschaft zu und streckt jedem die Hand entgegen. Einige schlucken das letzte Stückchen Kartoffel mit Forellenmus gerade noch runter, wursteln ihre Serviette in die Hand mit dem Sektglas und versuchen zum Schütteln anzusetzen.

„Das war ein Test“, erklärte Knigge-Seminar-Leiterin Eveline Bischoff. Nicht aber die Gäste haben sich falsch verhalten, sondern Sylvia Deppe selbst. Sie hat das Knigge-Dinner über die Interessengemeinschaft Schorndorfer Unternehmerinnen organisiert. Die Image-Expertin erklärte, dass es bei Knigge-Regeln um Höflichkeit und Wertschätzung gehe. Deshalb solle niemand andere Menschen in die Bredouille bringen. Im Anblick der vollen Hände hätte ein freundlicher Gruß in die Runde oder ein nettes Zunicke gereicht.

„Wo sauberes Geschirr steht, kommt kein schmutziges dazu“

Beim Gang in den Speisesaal patzte Sylvia Deppe erneut – diesmal ungewollt – sie nahm ihr Sektglas mit. „Wo sauberes Geschirr steht, soll kein schmutziges dazukommen“, erklärte die Expertin.

Die Stolpersteine zeigten sich nun auf der festlich gedeckten Tafel: Drei Gläser, drei Gabeln, zwei Messer und ein kleiner Löffel lagen dort – das Handwerkszeug, um den Chef von guten Tischmanieren zu überzeugen.

## Knigge früher und heute

Auch die Regeln für gutes Benehmen gehen mit der Mode

Schorndorf.

Stocksteif und pikiert mit einem aufgesetzten Lächeln zu speisen, ist heute völlig verkehrt. Natürlichkeit zählt. Charme und Selbstironie helfen über kleine Fehler hinweg. Auch beim Dresscode gilt: „Come as you are – kommen Sie so, wie Sie sind.“ Beim Restaurantbesuch sollten trotzdem einige alte und neue Regeln beachtet werden.

Es hat sich viel verändert in Sachen gutes Benehmen. Was vor 20 bis 30 Jahren noch als stilvoll galt, ist heute überholt. Auch die Emanzipation schlägt sich auf die Benimmregeln nieder. „Ich dachte, der, der zählt, geht immer vor“, meint eine Dame aus der Runde beim Knigge-Menü im Restaurant Courage. Und so ist es auch. „Auch wenn eine Frau einlädt, geht sie voran“, sagt Eveline Bischoff, Leiterin des Knigge-Seminars. Auch eine Dame dürfe heute sogar dem sie begleitenden Herrn den Mantel abnehmen und die Tür öffnen. Dabei solle dies nicht in ein emanzipatorisches Gerangel



„Wenn ein Glas einen Stiel hat, wird es dort angefasst“, sagt Image-Beraterin Eveline Bischoff – das machen alle schon richtig.

gen. Das kann schon bei Amuse-Gueule, dem Gaumenkitzler, schiefehen.

Zu Beginn gab's Brot mit Oliven- und Kräutercrème. „Wer sich sein Brot schmiert und davon abbeißt, offenbart eine schlechte Kinderstube“, erklärte Bischoff. Das Brot muss in kleine Stückchen gebrochen werden. Herunterschlingen ist ebenso wenig angebracht, selbst wenn es noch so gut schmeckt.

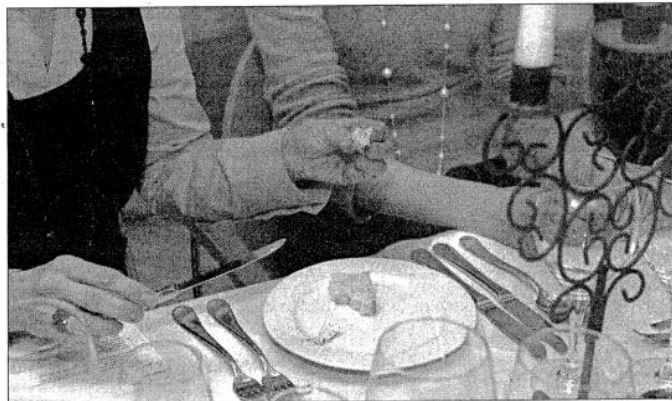
Gier ist auch bei der Garnele nicht von Vorteil, die es beim Salat aus ihrer Schale zu befreien gilt. Wer zu ruppig mit dem Schalentier umgeht, riskiert, dass es dem Chef um die Ohren fliegt, denn der Köhner benutzt auch hierbei Messer und Gabel. Restaurantchefin Silvia Unverdräu zeigte ihren Gästen, wie das geht: Kopf weg, Schwanz weg, mit der Gabel ins Fleisch ste-

chen und mit dem Messer behutsam die Schale entfernen. „Garnelen dürfen aber auch mit den Händen gegessen werden“, sagte die Image-Beraterin. Ein Zeichen dafür ist das Zitronenwasser-Schälchen auf dem Tisch: Darin soll der Gast zum Schluss seine Finger säubern – es aber nicht mit einem Erfrischungsgetränk verwechseln.

Getrunken werden durfte aber der Rest der Zwiebelsuppe, die in einer Suppentasse serviert wurde. Schwierig zu zerteilen war

das schlüpfrige, mit Käse überbackene Baguette, das in ihr schwamm. Gerade beim Suppenessen sind Krawatten gefährdet. Sie zwischen zwei Knöpfe in das Hemd zu stecken, ist aber trotzdem nicht erlaubt.

Der Höhepunkt kam mit der Dorade, die es zu filetieren galt. Doch alle Gäste gelang die „Operation Dorade“ gut. Einfacher wurde es beim Nachtisch. Eine Pflaume mit Messer und Gabel zu bezwingen, war dabei die größte Herausforderung.



Das Brot wird in mundgerechte Stücke gebrochen. Davon abbeißten, ist tabu. Bilder: Pavlovič

## Operation Dorade: Gekonnt entgräten

- Samt Flossen, Gräten und Kopf liegt die Dorade auf dem Teller. Was nun?
- Zuerst werden die Gräten am Rücken mit Messer und Gabel aus dem Fisch gezogen und auf den Beistellteller gelegt.
- Danach werden die Flossen entfernt.
- Die Fischbäckchen gelten als eine Delikatesse. Sie werden ganz langsam aus dem Fischkopf gelöst.
- Mit einem Schnitt in der Mitte des Fisches geht es weiter. Langsam werden die beiden Doradenteile von den Gräten

gelöst. Der Fisch wird aufgeklappt.

■ Das mittlere Grätengerippe zeigt sich. Vom Schwanz aus wird es behutsam herausgelöst.

■ Jetzt müssen nur noch der Kopf und die Schwanzflosse auf den Beistellteller gelegt werden. Der Fisch ist fertig für den Verzehr – und hoffentlich noch nicht kalt.

■ Naschen beim Entgräten ist nicht erlaubt. Geduld ist Pflicht.

■ Die Gräten entfernt der Gast dezent aus dem Mund – also unauffällig.