

Stil & Etikette Geschäftsessen

Das „Geschäftsessen“ offenbart als Ort ungezwungener Business-Konversation nicht nur etwas über die berufliche Qualifikation des Geschäftspartners. Tischmanieren und Umgangsformen verraten viel über die gesellschaftliche Versiertheit und haben damit einen großen Einfluss auf den Erfolg geschäftlicher Entscheidungen.

Wer wählt wie das Essen und den Wein aus?

Der Gastgeber wählt das Restaurant aus und gegebenenfalls vorab 2-3 verschiedene Menüs. Mit dem Aussprechen der Einladung ist klar, dass der Gastgeber die Bezahlung übernimmt. Dies klärt er bestenfalls vor dem Eintreffen der Gäste mit dem Kellner. Beahlt wird dann nach Beendigung des Essens dezent, möglichst nicht am Tisch. Erfolgt keine Vorauswahl des Essens, wählt jeder Gast für sich selbst. Dabei orientiert er sich am Preisniveau des vom Gastgeber bestellten Gerichtes.

Die Weinwahl obliegt dem Gastgeber. Dieser kann vorab mit dem Kellner das Preisniveau festlegen und ihn am Tisch um eine Empfehlung bitten.

Wohin mit dem Jackett, Schlüsseln, Handy, Geldbörsen und Handtaschen?

Das Jackett gehört im beruflichen Umfeld zum vollständigen Outfit und bleibt deshalb an. Wird vom Gastgeber bzw. dem Ranghöchsten das Ablegen des Jacketts freigegeben, hängen Sie es an die Garderobe – nicht über die Stuhllehne!

Handys, Schlüssel und Geldbörsen gehören nicht auf den Tisch. Nehmen Sie diese Utensilien nur wenn es muss mit ins Restaurant und verstauen sie dann im Sakko oder der Hosentasche – die Frauen in ihrer Handtasche. Die Handtasche wird unter dem eigenen Stuhl platziert oder wenn der Nachbarstuhl frei ist auch dort. Clutches, also kleine Handtaschen ohne Griffe, werden nicht auf dem Tisch abgelegt, sondern hinter sich auf dem Stuhl.

Was ist ein Aperitif und welchen wählt man aus?

Der Aperitif ist ein leicht alkoholisches Getränk, das den Appetit anregen soll. Typisch sind Sekt, Champagner, Martini oder Campari-Orange. Bier zählt nicht dazu, kann aber an Stelle eines Aperitifs – nicht als Aperitif! - bestellt werden. Wird der Aperitif an der Bar vor dem Essen eingenommen, nimmt man das Glas nicht mit zum Tisch. Wollen Sie das Getränk am Tisch austrinken, bitten Sie einen Kellner darum, Ihnen das Glas an den Tisch zu bringen. Da man in der Reihenfolge der Getränke nie rückwärts geht, lassen Sie das Glas stehen, sobald der erste Gang mit dem dazugehörenden Getränk serviert wurde. Sie können den Kellner bitten, das Glas mitzunehmen; ein halbvolleres Glas würde er nie abräumen.

Wer beginnt das Essen? Wann sagt man „Guten Appetit“ und mit welchen Getränken wird angestoßen?

Aussagen wie „Guten Appetit“ oder schlimmer noch „Mahlzeit“ sind tabu. Blickkontakt aufnehmen, sich anlächeln und zunicken eröffnen das Essen. Der Gastgeber kann den Gästen einen netten Dank oder einen Wunsch für den Abend aussprechen.

Das Anstoßen: Bei Geschäftsessen wird nicht angestoßen. Man hebt sein Glas etwa auf Kinnhöhe und der Gastgeber nickt seinen Gästen kurz zu, bevor er das Glas zum Trinken ansetzt. Sollte ein Geschäftspartner jedoch zum Anstoßen auf Sie zukommen, tun sie dies bitte dezent und schauen ihm dabei in die Augen. Wenn, wird nur mit Champagner, Sekt oder Wein angestoßen. Dabei fasst man das Glas am Stiel an, sonst klingt es nicht.

Wie isst man Brot, Baguette und Semmeln korrekt?

Zum Frühstück und Brunch isst man Brot vom Hauptteller mit Messer und Gabel. Croissants und Frühstücksbrötchen werden aus der Hand gegessen. Dazu wird das Brötchen vorher mit dem Messer halbiert, ohne es vom Teller abzuheben. Dann wird zuerst die eine Hälfte belegt und gegessen, bevor man mit der zweiten Hälfte beginnt. Beim Mittag- und Abendessen gibt es links vom Hauptteller einen eigenen Teller für Brot. Dieses wird in mundgerechte Stücke gebrochen, mit Butter bestrichen und dann in den Mund geschoben. Dies gilt nicht für fettiges Knoblauchbaguette oder Pizzabrot – von diesem beißt man einfach ab.

Saucen, Suppen oder Marmelade werden nicht mit Brot vom Teller aufgetunkt. Bei belegtem Brot und mehrstöckigen Sandwiches kommen Messer und Gabel zum Einsatz.

Was muss man beim Verzehr verschiedener Speisen beachten? (Suppen, Schalentiere, Fisch, Geflügel, Spaghetti, Kartoffeln, Spargel)

Suppen: Wird die Suppe in einer Suppentasse mit zwei Henkeln serviert, darf der Rest, wenn alle festen Bestandteile vorher mit dem Löffel verzehrt wurden, ausgetrunken werden. Dies gilt jedoch nur für klare Suppen. Der Suppenteller wird nicht angekippt. Löffel gehören bei Suppentassen auf den Unterteller bei Suppentellern in den Teller.

Schalentiere: Beim Verzehr von **Miesmuscheln** wird die erste mit der Gabel gegessen. Anschließend verwendet man die Schale als Zange für die weiteren Muscheln. Den Sud aus den Muscheln löffelt man mit dem Suppenlöffel aus, nachdem man sich in der Fingerschale (Wasserschälchen mit Zitronenscheibe) die Finger gereinigt hat. Sollten **Austern** noch nicht geöffnet sein, nimmt man sie mit einer Serviette und der gewölbten Seite nach unten in die Hand und trennt mit dem Austernmesser die Schale an der rückwärtigen Nahtstelle. Dabei muss die Auster waagrecht gehalten werden, um das darin enthaltene Meerwasser nicht zu verschütten. Mit der Austergabel löst man die Auster,

beträufelt sie mit Zitronensaft und würzt mit gemahlenem Pfeffer. Danach schlürft man die Auster und das Meerwasser aus der Schale; der Gebrauch der Austergabel ist auch erlaubt. Ob man die Auster im Ganzen schluckt oder kaut, ist Geschmackssache. **Hummer** wird in der Regel bereits so angerichtet, dass der Einsatz der Hummerschere überflüssig ist. Dann müssen Sie das Fleisch nur noch mit der Hummergabel aus Beinchen und Scheren ziehen. Dabei dürfen diese in die Hand genommen werden. Aus dem halbierten Panzer wird das Fleisch mit dem normalen Besteck entnommen. Beim Hummeressen ist es erlaubt, die Serviette als „Lätzchen“ zu benutzen.

Bekommt man einen ganzen **Fisch** serviert, zieht man vorsichtig die Rücken- und Bauchflossen ab. Dann fährt man mit dem stumpfen Fischmesser unter der Haut des Fisches entlang, hebt sie ab und deponiert sie auf dem Grätenteller. Nun wird der Fisch entlang des Rückrates bis zur Mittelgräte eingeschnitten.. Jetzt kann das Filet vom Kopf bis zum Schwanz nach beiden Seiten aufgeklappt werden. Anschließend geht man mit der Gabel vorsichtig unterhalb des Kopfes unter die Mittelgräte und zieht das gesamte Skelett mitsamt dem Kopf nach oben ab und legt es auf den Grätenteller. Sollten Sie doch eine Gräte übersehen und diese in ihrem Mund gelandet sein, gilt die Regel: „So raus wie rein“. Da sie mit der Gabel in den Mund gelangt ist, wird sie auch auf diesem Weg diskret wieder entnommen und am Tellerrand platziert.

Auch wenn es eigenartig erscheint: **Geflügel** wie Hähnchen, Taube oder Wachtel können per Hand verzehrt werden. Jedoch empfiehlt es sich bei den größeren Tieren wie Hähnchen, Gans und Ente das Besteck zu Hilfe zu nehmen. Eine Anregung kann auch sein: gebackenes (also „trockenes“) Geflügel mit der Hand essen; gebratenes oder gegrilltes Geflügel mit Soße wird eher mit Messer und Gabel verzehrt. Prinzipiell kann man sich dem Verhalten der Tischnachbarn anpassen.

Die Italiener verzehren **Spaghetti** nur mit der Gabel und rollen diese auf. In Deutschland darf ein Löffel zu Hilfe genommen werden. Die herunterhängenden Fäden dürfen nicht abgebissen oder „eingesogen“ werden. Ein Messer kommt nur bei Aufläufen oder Gratins zum Einsatz.

Kartoffeln und Knödel werden in der Regeln nicht geschnitten, sondern mit der Gabel zerteilt. Durch dieses Zerklüften kann so besser Soße aufgenommen werden. Das Eindrücken in die Soße ist verpönt.

Spargel durfte früher nur mit der Hand gegessen werden, heute darf man das Messer zu Hilfe nehmen. Allerdings wird immer von der Spitze her gegessen.

Welches Besteck/Glas wofür?

Besteck und Gläser werden immer von außen nach innen benutzt. Sollten Sie ein „falsches“ Besteckteil benutzt haben, wird der Kellner ein neues nachlegen. Bei besonderen Gerichten z.B. Brot, Fisch, Desserts wird gegebenenfalls das passende Besteck mit dem Servieren des Gerichtes angelegt. Das Wasserglas ist immer das am weitesten rechts stehende, da es am häufigsten benutzt wird.

Wohin mit dem benutzten Besteck / der Serviette?

Besteck darf nach der ersten Aufnahme nicht wieder das Tischtuch berühren. Möchte man während des Essens sein Besteck ablegen, tut man dies auf dem Teller so, dass Messer und Gabel eine 20-nach-7-Position beschreiben. Nach Beendigung des Essen werden Messer und Gabel parallel zueinander in der 20-nach-4-Position auf dem Teller abgelegt.

Die Serviette wird spätestens beim Servieren des ersten Ganges auf dem Schoß abgelegt. Bei Bedarf – vor allem vor dem Trinken, um auf dem Glas keine Spuren zu hinterlassen – tupft man sich den Mund ab – nicht wischen! Dazu wird immer die Innenseite der Serviette benutzt, um die Flecken zu verbergen. Gleiches gilt für das Ablegen: mit der fleckigen Seite nach innen wird die Serviette beim Verlassen des Tisches oder am Ende des Essens links vom Teller mit der offenen Seite zum eigenen Teller abgelegt.

Wie macht man korrekt Small Talk?

Ein guter Gastgeber hält das Gespräch bei Tisch durch offene Fragen und eine geschickte Wahl der Themen im Fluss. Gesprochen wird nur mit leerem Mund. Themen für den Einstieg können Gemeinsamkeiten wie Ort, Umfeld und Anlass sein. Polarisierende Themen wie Religion und Politik sind beim Small Talk tabu. Ebenso sind Themen wie Geld, Krankheit, partnerschaftliche und andere Probleme nicht geeignet.

Wie verhält man sich korrekt am Buffet?

Tabuthemen am Buffet sind Drängeln, Teller überhäufen, Naschen am Buffet und über die Speisen lästern. Also: man geht mehrmals, hält die Menüreihenfolge ein und mischt nicht unterschiedliche Gänge z.B. Antipasti mit warmen Gerichten auf dem Teller. Der Teller wird nicht mehrfach benutzt.

Sind Zahnstocher am Tisch erlaubt oder nicht?

Zahnstocher, deren Benutzung ein Ausdruck intimer Körperpflege darstellt, sind aus diesem Grund vom Tisch verbannt. Wer trotzdem sicher gehen will, geht zum Entfernen eventueller Essensreste zwischen den Zähnen zur Toilette. Weiß man nicht, wo diese ist, fragt man mit den Worten „Wo kann ich mir die Hände waschen?“ danach.

Wie macht man das Servicepersonal auf sich aufmerksam?

In guten Restaurant reicht ein Blickkontakt, ein kurzes Zunicken und evtl. ein dezentes Handzeichen aus, um den Kellner auf sich aufmerksam zu machen. Tragen die Restaurantfachkräfte Namensschilder, spricht man die Bedienung mit ihrem Namen an. Als Gastgeber klärt man vorab die Formalitäten der Bezahlung, eine eventuelle Menüauswahl oder ein Preislimit für Weine. Ein Trinkgeld von ca. 5-10% ist bei Zufriedenheit für das Servicepersonal angemessen.

Welche Reaktion ist auf Husten oder Niesen angebracht?

Es ist angebracht, Husten und Niesen ebenso wie alle anderen Körpergeräusche zu ignorieren und nicht zusätzliche Aufmerksamkeit darauf zu lenken.