



UMGANGNSFORMEN DER FREUNDE DER KULINARIK

1. Besteck – Messer, Gabel, Löffel

Welche Gabel nehme ich bloß? Die Besteck-Regeln sind einfach: Verwenden Sie das Besteck immer von außen nach innen, passend zum jeweiligen Gang.

Bei einem Amuse geule liegt entsprechendes Besteck auf dem Teller, auf dem der Gruß aus der Küche serviert wird.

Wie Sie das Besteck auf dem Teller ablegen, signalisiert, ob Sie mit dem Essen fertig sind oder nur pausieren:

- Gabel auf acht und Messer auf vier Uhr: Sie machen Pause.
- Messer und Gabel überkreuzt: Sie sind bereit für einen Nachschlag (oder den nächsten Gang).
- Gabel und Messer auf vier Uhr: Sie sind fertig mit dem Essen.

Besteck-Regeln

So lassen Sie Ihr Besteck richtig sprechen:

"Ich pausiere"



"Nachschlag erwünscht"



"Ich bin fertig"



Übrigens: Die eingedeckten Gläser am Tisch verwenden Sie von rechts nach links. Sie fassen die Gläser im unteren Drittel des Stiels an.

2. Es heißt Serviette – nicht Lätzchen

Sie ist weder Lätzchen noch Taschentuch-Ersatz: Ihre Serviette legen Sie am besten einfach gefaltet auf den Schoß. Stehen Sie vom Tisch auf, legen Sie sie locker gefaltet links neben Ihrem Teller ab.

Auch nach dem letzten Gang legen Sie die Serviette neben dem Teller ab. Auf dem Teller hat die Serviette nichts zu suchen.

3. Mit den Fingern essen – Fingerfood

Bestellen Sie bei einem formalen Essen nach Möglichkeit Gerichte, die Sie unauffällig mit Besteck verzehren können. Mit den Fingern zu essen ist nur bei



bestimmten Speisen erlaubt, zum Beispiel bei Garnelen, Muscheln, Spareribs oder Canapés.

Tipp: Sobald Sie Erfrischungstücher am Tisch vorfinden, dürfen Sie die Speisen mit den Fingern essen.

4. Alkohol – ja oder nein?

Alkohol (in Maßen) zu trinken ist bei Geschäftsessen durchaus üblich. Wenn Sie auf Alkohol verzichten möchten, ist das natürlich kein Fauxpas – Sie dürfen ohne Begründung ablehnen.

Auch als Gastgeber müssen Sie nicht mittrinken, sondern können genauso gut mit Wasser anstoßen.

5. Wein verkosten

Wenn Ihnen der Kellner einen Schluck Wein zum Verkosten einschenkt, prüfen Sie, ob der Wein richtig temperiert ist oder gar nach Kork schmeckt. Ist der Wein in Ordnung, nicken Sie dem Kellner zu.

Daumenregel zur richtigen Weintemperatur:

- Weißweine werden eher kühler getrunken (zwischen 8° und 12° Celsius).
- Rotweine werden eher wärmer serviert (bis ca. 18° Celsius).
- Schaumweine wie Prosecco oder Cava werden kühl serviert (6° Celsius).

Auch rund um das Verkosten und Trinken von Wein gibt der Knigge für Geschäftsessen Tipps.

6. Und prost! Richtig anstoßen

Stoßen Sie nur mit Wein, Champagner und Sekt an. Findet Ihr Geschäftsessen auf dem Oktoberfest statt, dürfen Sie natürlich auch den Bierkrug heben. Zum ersten Schluck fordert der Gastgeber auf.

Idealerweise heben Sie dabei einfach nur das Glas an und nicken einander zu – ohne die Gläser lautstark gegeneinander klirren zu lassen.

7. Suppe richtig auslöffeln

Schlürfen, auf den Löffel pusten, Brot eintunken – all das ist beim Suppe-Essen strengstens untersagt!

Führen Sie den Löffel nur mit der Spitze zum Mund und kippen Sie den Suppenteller nicht, um den letzten Rest Suppe auszulöffeln. Klare Brühen dürfen getrunken werden – alle anderen Suppen werden ausschließlich gelöffelt!

Wenn Sie fertig sind, legen Sie den Löffel auf den Unterteller der Suppe.

8. Fisch richtig essen



In gehobeneren Restaurants wird gerne Fisch bestellt. Damit Ihnen das Zerlegen nicht den Angstschweiß auf die Stirn treibt, halten Sie sich am besten an diese Regeln:

1. Flossen entfernen.
2. Mit dem Fischmesser von Kopf bis Schwanz durch den Rücken des Fisches fahren und so die Filets teilen.
3. Die zwei Hälften aufklappen.
4. Gräten entfernen und auf einem extra servierten Teller platzieren.

Dieses Video zeigt Ihnen anschaulich die einzelnen Schritte:

9. Begrüßung: Drücken oder Schütteln?

Bei der Begrüßung gilt es im geschäftlichen Umfeld die Hierarchien zu beachten. Bei gleichzeitigem Erscheinen begrüßen Sie immer den Ranghöheren zuerst.

Stehen Sie zur Begrüßung auf und stellen sich mit dem Namen vor.

Zunächst begrüßen sich die Personen, die sich bereits kennen – danach stellt zuerst der Rangniedrigere, dann der Ranghöhere seine Begleitung vor.

Begrüßen Sie Ihre Geschäftskontakte, indem Sie ihnen die Hand geben (ohne Schütteln!) und ihnen dabei in die Augen blicken. Drücken Sie die Hand nicht länger als fünf Sekunden.

Knigge: Begrüßung

So begrüßen Sie Ihre Geschäftspartner richtig:



1. Zur Begrüßung aufstehen
2. Ranghöhere(r) reicht die Hand zuerst
3. Blickkontakt halten
4. Händedruck statt Schütteln! (max. 5 Sekunden)

10. (Un)pünktlichkeit

Pünktlichkeit zeugt von Höflichkeit! Egal, wie hoch Ihr Rang



Lassen Sie andere nicht auf sich warten. Aber: Auch zu früh zu erscheinen, gilt als Fauxpas.

In seltenen Fällen ist ein verspätetes Kommen erlaubt, etwa bei einem Cocktailempfang oder einer Firmenfeier. Auf offiziellen Einladungen sind häufig diese Angaben zu finden:

- „c.t.“ (*cum tempore* – zu Deutsch „mit Zeit“): Sie dürfen sich (etwas) verspäten.
- „s.t.“ (*sine tempore* – zu Deutsch „ohne Zeit“): Erscheinen Sie auf die Minute pünktlich.

11. Am Buffet

Gibt es Essen am Buffet, gilt: Drängeln verboten! Außerdem sollten Sie keinesfalls Ihren Teller überladen oder mal eben vom Buffet naschen. Aber keine Sorge, dass Sie hungrig bleiben: Sie dürfen ruhig wiederholt ans Buffet gehen. Nehmen Sie sich dazu für jeden Gang einen extra Teller.

Buffet-Etikette beim Geschäftsessen: Genießen Sie das exklusive Buffet, doch bitte ohne Drängeln!

12. Geschenke für den Gastgeber

Eine kleine Aufmerksamkeit für Ihren Gastgeber ist angebracht – insbesondere bei privaten Einladungen gehört ein kleines Präsent heutzutage zum guten Ton.

Sollte Ihr Chef Sie aus geschäftlichem Anlass zu sich nach Hause einladen, müssen Sie kein Geschenk mitbringen – Blumen für den Partner beziehungsweise für die Partnerin sind jedoch eine höfliche Geste. Übrigens: Blumen werden unverpackt und mit einer Begleitkarte überreicht!

Als Gastgeber müssen Sie Geschenke nicht sofort auspacken – aber im Laufe des Abends sollten Sie das Mitbringsel unbedingt würdigen, um die Schenkenden nicht vor den Kopf zu stoßen.

13. Wenn das Smartphone dreimal klingelt

Das Handy hat beim Geschäftsessen nichts zu suchen! Widmen Sie sich voll und ganz Ihrem Gegenüber. Wer das Handy neben den Teller legt, gilt laut Business-Knigge als äußerst unhöflich. Schalten Sie das Smartphone für die Dauer des Geschäftsessens am besten ab oder zumindest auf Vibrationsalarm.

14. Tischgespräche: Small-Talk und angemessene Themen

Verbindlicher Small-Talk ist bei Geschäftsessen angesagt: Tauschen Sie sich mit Ihren Tischpartnern freundlich und angeregt aus und sorgen Sie für eine positive Stimmung an der Tafel. Zeigen Sie sich dabei stets offen und interessiert an Ihrem Gegenüber.



Der Knigge für Geschäftsessen sagt: Tischgespräche sollen für eine angenehme Atmosphäre sorgen.

Nur, worüber soll man sich einen Abend lang unterhalten, wenn man sich kaum kennt – und welche Themen verbietet der Business-Knigge?

Angemessene Themen:

- der Ort, an dem Sie sich befinden
- der Anlass Ihres gemeinsamen Essens
- die Speisen und Getränke (positiv bleiben!)
- gemeinsame Bekannte (nicht lästern!)
- Ihre letzte(n) Reise(n)
- Kultur und Sport
- Musik und Hobbys

No-Gos:

- Lästern übers Essen: wirkt stillos und sollte vermieden werden.
- Kritik an Personen: bloß nicht!
- Politik, Geld, Religion, Weltanschauungen: diese Themen sind tabu.
- Krankheiten, Gebrechen, Tod: unschöne Themen für ein Geschäftsessen – verzichten Sie darauf!

Übrigens: Geschäftliches wird bei einem Business-Essen erst nach dem Dessert angesprochen. Bis dahin lebt die Unterhaltung von Themen, bei denen jeder mitreden kann.

15. Ablehnen – so geht's richtig

Die Beilage schmeckt Ihnen nicht oder Sie möchten einen Gang auslassen? Das ist nicht schlimm! Einen Rest auf dem Teller zu lassen oder ein Gericht abzulehnen, ist kein Fauxpas – lehnen Sie aber immer diskret und ohne großes Aufheben ab!

16. Oh je, Missgeschick! So bleiben Sie souverän

Missgeschicke passieren. Sollten Sie die Gabel auf den Boden fallen lassen oder Ihr Glas umstoßen – machen Sie kein großes Aufheben darum. Stattdessen bitten Sie den Service unauffällig, Ihnen eine neue Gabel zu bringen oder die Spuren des verschütteten Getränks zu beseitigen.

Sollte dagegen ein anderer Gast ein paar Spritzer abbekommen haben, entschuldigen Sie sich höflich. Bieten Sie gegebenenfalls an, für die Reinigung der Kleidung aufzukommen.