

Kleines ABC der feinen Tischmanieren

Brotteller: Der Brotteller ist immer links. Derjenige, der rechts von Ihnen steht, ist der Brotteller Ihres Tischnachbarn!

Cocktailhäppchen werden von Hand gegessen.

Steckt ein Zahnstocher drin, wird das Häppchen mit einem Bissen gegessen. Hinterher gehört der Stick auf gar keinen Fall in den Aschenbecher.

Dips: Das Gemüse nur einmal in die Sauce tauchen und abbeissen. Auf keinen Fall geht es dann ein zweites Mal in den Dip.

Gläser: Das Hauptglas, das direkt über dem Hauptgangmesser steht, ist das Rotweinglas. Das Weissweinglas steht rechts daneben und ist etwas kleiner. Das Wasserglas steht schräg hinter den beiden.

Wie esse ich einen Hummer: Knacken Sie das Scherenpaar mit der Hummerzange. Mit einem langen Hummergäbeli können Sie jetzt das Fleisch herausangeln. Die Fühler können Sie aussaugen. Der Schwanz ist eine Delikatesse; aber Finger weg von den Innereien. Die schmecken bitter.

Jackett: Die Herren behalten am Tisch das Jackett an, es sei denn, der Ranghöchste signalisiert eine Lockerung, indem er seines auszieht.

Kirsch- und Olivensteine: Werden diskret auf eine Gabel gelegt und am Tellerrand abgeladen. Ist kein Besteck vorhanden, befördern Sie den Stein in die offene Faust und legen ihn auf das bereitgestellte Tellerchen – nicht in den Aschenbecher.

Löffel: Lassen Sie den Suppenlöffel nie in der Suppentasse stehen, wenn Sie fertig sind. Er gehört auf den Unterteller. Ebenso beim Kaffee: Den Löffel nach dem Umrühren auf den Unterteller legen, und zwar unbedingt, ohne ihn vorher abzuschlecken.

Messer: Pasta, Kartoffeln, Eier, Fisch und Salat isst man ohne Messer. Ausnahme: Ganze Chicorée- oder Kopfsalatblätter oder etwa Rucola. Brot wird im Übrigen auch nicht geschnitten, ausser gebutterter Toast. Spargeln dürfen mit Messer und Gabel gegessen werden, vor allem, wenn sie an einer Sauce serviert werden.

Resten: Sie können ungeniert Resten zurücklassen, wenn Sie etwas nicht mögen oder satt sind. Wichtig ist einfach, dass Sie mit dem parallel gelegten Besteck signalisieren, dass Sie fertig sind.

Sauce: Nie, aber auch wirklich nie, dürfen Sie die Sauce mit Brot auftunken, auch nicht, wenn Sie das Brot auf eine Gabel stecken.



Die Hoteliere Carola Scotoni Berger ist verantwortlich für Hotellerie und Restauration im Communication Center in Horgen, für das der SV-Service das Catering-Mandat hat. «Mein Tipp: Schauen Sie bei formellen Tafeln den andern zu, wie diese es machen. Dann geben Sie sich keine Blösse.»

Serviette gehört auf den Schoss und niemals in den Hemdkragen. Stehen Sie zwischen den Gängen oder nach dem Essen auf, legen Sie die Serviette links neben den Teller.

Tischordnung: Paare sitzen nicht nebeneinander. Der Gastgeber ist in der Mitte platziert und wird zuerst bedient. Denn derjenige, der zuletzt bedient wird, hat den wärmsten Teller.

Weinprobe: Wer den Wein ausliest, probiert ihn auch. Derjenige, der ihn probiert, kriegt hinterher zuletzt eingeschickt – auch wenn das eine «Sie» ist.

Zahnstocher: Greifen Sie nur zum Zahnstocher, wenn es unbedingt nötig ist, etwa nach dem Genuss von Siedfleisch. Dabei halten Sie die Serviette oder die Hand diskret vor den Mund. Noch besser: Sie nehmen den Zahnstocher mit, wenn Sie sich die Nase pudern gehen.