

Bitte zu Tisch!

Gutes Benehmen ist wieder in! Tischmanieren sind nicht ein Mittel zur Selbstdarstellung, sondern machen das gemeinsame Essen zu einem Vergnügen, das durch keine peinlichen Vorfälle gestört wird. Die richtige Tischkultur ist weder schwer zu erlernen, noch schwer zu beherzigen.

Dieser Leitfaden soll dir helfen, die wichtigsten Regeln bei Tisch zu erlernen.

Auf die richtige Haltung kommt es an....

Noch bevor du mit dem Essen beginnst, sind einige wichtige Dinge zu beachten zum Beispiel die richtige Haltung.

Bei Tisch solltest du aufrecht und entspannt sitzen, etwa eine handbreit vom Tisch entfernt.

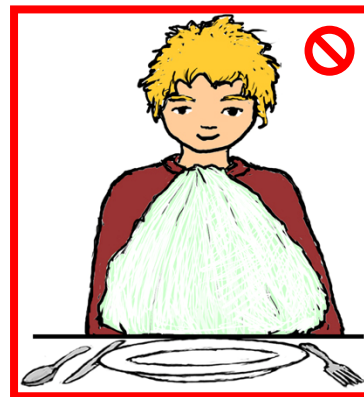
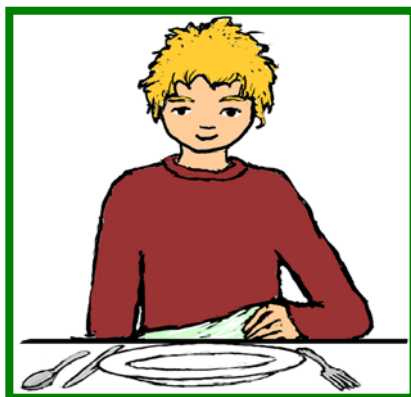
Die Arme liegen eng am Körper an, die Hände sind nur bis zu den Handgelenken auf den Tisch zu legen.

Auf keinen Fall darfst du die Ellbogen am Tisch abstützen!



Der Umgang mit der Serviette

Zu Beginn des Essens legst du dir die Serviette in der Mitte zusammengefaltet auf den Schoß. Sie wird nicht in den Kragen oder in die Knopfleiste gesteckt.



Die Serviette ist ein Mundtuch, mit dem du dir die Lippen abtupfst (zum Beispiel bevor du trinkst).
Sie ist kein Taschentuch, Brillentuch oder Wischtuch!



Nach dem Essen wird die Serviette links neben dem Teller abgelegt. Auf keinen Fall zerknüllt auf den Teller legen! Auch nicht, wenn es sich um einen Papierserviette handelt.



Der richtige Umgang mit dem Besteck

Das Besteck wird nicht umkrallt wie ein schweres Werkzeug, sondern Gabel und Messer werden locker in der Hand gehalten. Mit dem Besteck in der Hand soll nicht wild gestikuliert werden.



Du wirst es nicht glauben, aber das Besteck spricht eine Sprache! Mit Hilfe des Bestecks kann bei Tisch Verschiedenstes ausgedrückt werden.

Kreuzt man zum Beispiel Messer und Gabel in der Mitte übereinander, so bedeutet dies, dass man eine Essenspause machen möchte.

Werden hingegen Gabel und Messer parallel neben einander gelegt, so ist man mit dem Essen fertig.

Wichtig ist, sobald du das Besteck einmal benutzt hast, darf es die Tischdecke nicht mehr berühren.

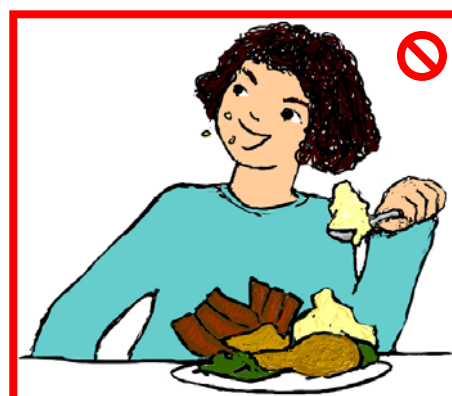
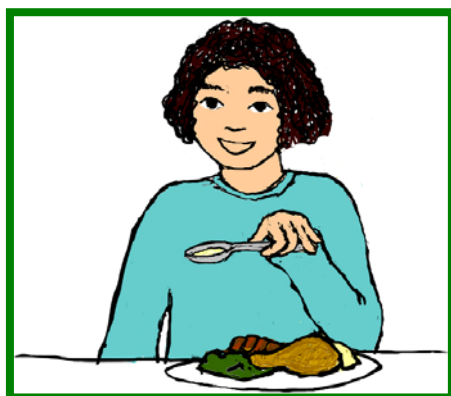


Nun kann's losgehen...

Die Gastgeberin oder der Gastgeber eröffnet das Essen, dies gilt nicht nur zu Hause, sondern auch im Restaurant.

Hat man mit dem Essen begonnen, so ist es wichtig, auf die Gabel oder den Löffel nicht zu viel aufzuladen. Teile könnten am Weg zum Mund herunterfallen und unschöne Flecken am Tischtuch oder an deiner Kleidung hinterlassen.

Das Essen wird immer in mundgerechte Stücke geschnitten. Dabei ist zu beachten, dass der Mund nicht zu voll sein soll, schließlich sind wir ja keine Hamster, die Nahrungsmittel sammeln müssen. Gegessen wird mit geschlossenem Mund, das Sprechen mit vollem Mund ist äußerst unhöflich.



Darf man sich selbst bedienen, zum Beispiel am Buffet, so wird nicht zu viel Essen auf den Teller gegeben. Immer zuerst probieren und danach erst Nachschlag holen.



In vielen Restaurants wird zum Essen oder bereits auch davor Brot serviert. Wichtig dabei ist Folgendes: Brot jeglicher Art (auch Gebäck) wird mit den Händen in mundgerechte Stücke gebrochen und in den Mund gesteckt. Auf keinen Fall vom Brot abbeißen oder mit dem Messer ein Stück abschneiden.

