

Kein Zahnstocher bei Tisch, Servietten nie auf den Teller legen

LINZ. Statt „Mahizeit“ sollte man „guten Appetit“ wünschen. Geschäftsessen bieten viele Gelegenheiten für kleine Hoppaläs. Was man tun oder besser unterlassen sollte – die ÖÖN haben nachgefragt.

VON SIGRID BRANDSTÄTTER

Der Einladende gibt üblicherweise das Lokal vor. Das sanfte Führen geht bei der Anzahl der Gänge weiter, indem der Gastgeber für sich definiert, ob und welche Vorspeisen er oder sie isst. Um den Gast oder die Gäste zu steuern, sind Empfehlungen erlaubt.

Wie teuer darf ich essen?

Als Eingeladener sollte man sich auch preislich an den Speisen orientieren, die der Zahlende wählt, sagt Bettina Ensener, die als Stil- und Benimm-Beraterin ihren Kunden auch die Tricks und Feinheiten bei Geschäftseinladungen zeigt.

Was Ensener immer wieder auffällt, ist, dass viele Menschen ihren Kopf zum Teller führen. „Der Kopf bleibt aufrecht, man führt die Gabel zum Mund.“ Einzige Ausnahme ist das Essen mit Stäbchen. „Hier darf man den Stäbchen ein bisschen entgegenkommen. Er-



Eine ein bisschen weniger tiefe Kopfhaltung wäre besser.

Foto: APA

laubt ist beim asiatischen Essen auch, die Schüssler in die Hand zu nehmen.“

„Eingeschaltete Handys sind tabu. Außer man kündigt schon zu Beginn des Termins an, dass man noch einen wichtigen Anruf erwartet. Das Mobiltelefon sollte dabei aber auf leise gestellt sein“, so Ensener.

Männern empfiehlt Ensener, sich den Mund zu tupfen, bevor während des Essens zum Trinkglas gegriffen wird. Für Frauen ist Schminken – dazu zählt auch das Nachziehen des Lippenstifts – am Tisch ein absolutes Tabu. Aber auch ein Zahnstocher sollte – auch nicht hinter vorgehaltener Hand – bei

Tisch verwendet werden.

Sind Paare eingeladen, so sollten die beiden jeweils gegenüber platziert werden. Werden zu jedem Gang neue Weine serviert, muss der alte nicht ausgetrunken werden. Das Auf-tunken von Saucen ist erlaubt – „wenn ich es mit der Gabel und einem Bissen Brot mache“, sagt Ensener. Ist essbare Dekoration auf dem Teller, darf diese verspeist werden. Papier- und noch weniger Stoffservietten nicht auf die leer gegessenen Teller, sondern leicht zusammengelegt daneben hinlegen.

„Geraucht wird nie zwischen den Gängen, wenn überhaupt, erst am Ende des Menüs“, so Ensener. Der Einladende zahlt am besten unbemerkt, also auf dem Weg zur oder von der Toilette.

STICHWORT

Tipps beim Essen

- Der Gastgeber gibt durch seine Auswahl sowohl Anzahl der Gänge als auch Preisniveau für einzelne Speisen vor.
- Man wünscht „Guten Appetit“, nicht „Mahizeit“.
- Niesen wird ignoriert, man wünscht nicht mehr „Gesundheit“.
- Der Gastgeber bezahlt am besten „unbemerkt“ – also nicht bei Tisch.
- Gute Gesprächsthemen sind Reisen, Kino, Kunst oder aktuelle Themen aus der Zeitung, hier aber Vorsicht bei Klatsch und Parteipolitik.

„Man führt die Gabel oder den Löffel zum Mund und niemals umgekehrt.“



BETTINA ENSENER
Stil- und Benimm-
Beraterin

Foto: ÖÖN