



In dieser Ausgabe

- Editorial
- Der Gourmetlöffel
- Austern richtig essen
- Fragen an die DKG
- Knigge International: Russland
- High Tea in Köln
- Der stilvolle Geschäftsbrief: Auch E-Mails sind Briefe
- Kolumne

Links:

www.knigge-akademie.de

www.deutsche-knigge-gesellschaft.de

www.etiquette.de

Kontakt

mail@deutsche-knigge-gesellschaft.de

Editorial

Pünktlich zum Herbstanfang ist die neue Homepage der Deutschen-Knigge-Gesellschaft online gegangen. Während die Bäume draußen ihre Blätter abwerfen und sich für den Winter rüsten, füllen sich die Seiten der neuen Website mit immer mehr Informationen, Bildern, Terminen und Neuigkeiten über unseren Verband.

Eine gute Gelegenheit also, neben allen aktuellen Fragen und Berichten zum Thema Umgangsformen und Etikette auch einmal wieder einen Blick auf die Klassiker unserer schönen Profession zu werfen. Das Thema Tischetikette ist gerade in der Herbstzeit wichtiger denn je, denn sobald es draußen kalt wird, schwärmen wir aus in die warmen, gemütlichen Restaurants oder bekochen uns in geselliger Runde in den eigenen vier Wänden. Das Essen, das Beisammensein und das Genießen haben wir uns in den vergangenen Monaten schwer erarbeitet und deshalb verdient.

Und dann kommen ja auch noch die zahlreichen Jahresabschluss- und Weihnachtsfeiern auf uns zu. Doch was als Auszeichnung gedacht ist, kann ganz schnell zur Prüfung werden. Nämlich dann, wenn der Umgang mit dem Besteck nicht sitzt, die Gier nach dem Genuss zu groß wird oder die Umsicht im Hinblick auf die Belange des anderen vernachlässigt wird.

Das ganze Leben verlangt letztlich Aufmerksamkeit gegenüber den anderen und sich selbst. Da ist die Herbstzeit, in der wir alle wieder näher zusammenrücken und auch Weihnachten nicht mehr fern ist, eine gute Gelegenheit, sich zu besinnen, zu erinnern und Eingefahrenes mit neuem Elan zu versehen.

Nutzen Sie die dunkle Jahreszeit für gute Gespräche am Kamin, schönes Essen in geselliger Runde und ein harmonisches Miteinander mit den Menschen, die ihnen am Herzen liegen oder die einen Weg dorthin finden sollten. Mit der Gewissheit, fit in den klassischen Umgangsformen zu sein, können Sie sich leichter auf das Wesentliche konzentrieren: den Menschen an Ihrer Seite.

Ihr DKG-Vorstand

Clemens Graf von Hoyos, Linda Kaiser & Claudia Wollburg

Mehr über die Deutsche-Knigge-Gesellschaft, die Profile der aktiven Vorstandsmitglieder, Angebote der Trainerinnen und Trainer für Etikette, Termine und Presseberichte finden Sie auf unserer neu gestalteten Homepage:

www.deutsche-knigge-gesellschaft.de



Der Gourmetlöffel

Die meisten Restaurantbesucher beherrschen den Umgang mit Messer, Gabel und Löffel einigermaßen sicher. Der Gourmetlöffel dagegen stellt viele vor eine Herausforderung.

Das Messer gehört auf die rechte Seite vom Teller und somit in die rechte Hand, die Gabel auf die linke Seite und in die entsprechende Hand. Linkshänder nehmen die Besteckteile überkreuz auf und legen sie nach der Mahlzeit nach dem Rücktausch wieder gemäß der ersten Vorgabe auf dem Teller ab. Der Löffel wird in der rechten Hand geführt, wenn eine Suppe kredenzt wird. Er wird nach dem Essen auf dem Unterteller der Suppentasse oder im Suppenteller abgelegt.

Der Gourmetlöffel hingegen muss als solcher erst einmal identifiziert werden. Denn für den Laien ähnelt er dem klassischen Suppenlöffel sehr. Die kleine Kerbe in der Laffe (gewölbter, meist ovaler Teil des Löffels, mit dem die Speise aufgenommen wird) wird gerne als Laune eines Designers verstanden und weniger ihrem eigentlichen Nutzen zugeordnet. So kann es vorkommen, dass in Restaurants der Tafellöffel mit dem Gourmetlöffel verwechselt wird und versehentlich zur Suppe gereicht wird.

Kenner wissen jedoch, dass der Gourmetlöffel für die Aufnahme von Soßen vorgesehen ist, die zu einem Hauptgang üppig gereicht, aber leider nicht – wie in den eigenen vier Wänden gerne getan – mit den Sättigungsbeilagen vollständig aufsogen oder anders verwertet werden können. Auf diese Weise erhalten die Soßen, die zur Königsdisziplin eines Kochs gehören, mit dem eigenen Besteckteil die gebührende Wertschätzung und der Genießer die Chance, seinen Gaumen mit der gelöffelten Soße so richtig zu verwöhnen.

Zum Ende des Gangs stellt sich jedoch die Frage: Wohin mit dem Gourmetlöffel? Gehört er oberhalb des Besteckpaars aus Messer und Gabel oder unterhalb oder gar mittig abgelegt? Die Fachleute sind sich hier nicht ganz einig. Fest steht, dass der Gourmetlöffel während des Essens auf dem oberen Rand des Tellers abgelegt (Pausenposition) wird. Danach bietet sich die Ablage neben oder zwischen Messer und Gabel an.

Für die Position zwischen Messer und Gabel spricht, dass der Gourmetlöffel wie die Gabel zum Mund geführt wird und das Messer als Handwerkszeug die benutzten Besteckteile in der Schlussposition nach oben hin abschließt. Auch wäre die Zwischenposition hinsichtlich der Reihenfolge der Nutzung sowie der Eindeckfolge nachvollziehbar.

Die Deutsche-Knigge-Gesellschaft spricht sich nach eingehender Beratung jedoch für folgende Empfehlung aus: Unten liegt die Gabel, darüber das Messer und oberhalb vom Messer der Gourmetlöffel.



Austern richtig essen

Austern sind heute das ganze Jahr über verfügbar. Der Grund: Die durchgehende Kühlung beim Transport ist kein Problem mehr. Austern werden in Aquakulturen gezüchtet. Der weltweit größte Produzent ist China mit einem Weltmarktanteil von über 80 Prozent. Für den europäischen Markt ist Frankreich der wichtigste Produzent.

Fast alle zum Verzehr angebotenen Austern sind pazifische Felsenaustern, auch wenn die Namensgebung das nicht immer verdeutlicht. Es gibt die verschiedensten Zubereitungsarten. Besonders beliebt sind die Austern jedoch roh, da sie so ihr volles Aroma als „kleiner Schluck Urlaub“ am besten entfalten können.

Benötigt werden zwei Spezialbestecke: das Austernmesser (auch Austernbrecher genannt) und die Austerngabel. Dabei gehört das Austernmesser in die Küche und wird nur von demjenigen verwendet, der die Auster öffnet, um sie auf Eis oder auf einem Spezialteller mit entsprechenden Vertiefungen zu servieren.

Die Austerngabel ist das adäquate Werkzeug für den Gourmet. Er hält die geöffnete Auster in der linken Hand und löst damit am sogenannten Austernpunkt das Muschelfleisch von der Schale ab. Nun kann die Auster entweder ausgeschlürft werden oder das Fleisch wird mit der Gabel gegessen und das Wasser danach ausgeschlürft. Schlürfen ist nach Etiketteregeln erlaubt. Dennoch ist ein geräuscharmes Einsaugen vorzuziehen, will man nicht die bösen Blicke der „Ignoranten“ auf sich ziehen. Die Schale wird zurück auf den Teller gelegt.

Zu rohen Austern wird Zitrone und eventuell schwarzer Pfeffer gereicht. Da es sich um Fingerfood handelt, sollten eine Fingerschale mit lauwarmem Wasser und Zitronenscheibe sowie eine extra Serviette bereitstehen.

Warme Austerngerichte, zumeist sind sie überbacken, werden ganz normal mit Messer und Gabel verzehrt. Dabei bleiben zwar die Finger sauber, aber das Urlaubsgefühl geht ein bisschen verloren ...

Ein Beitrag von Vorstandsmitglied Babette Gott für die Zeitschrift „Gourmet-Welten“.



Frage an die Deutsche-Knigge-Gesellschaft: Hut auflassen im Restaurant?

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei Abgabe meines Mantels im Restaurant bin ich immer unsicher, ob ich meinen Hut abgebe oder nicht. Oft richte ich mich danach, ob ich dann die einzige Dame bin und die anderen „hutlosen“ Damen irritiere. Wie mache ich es richtig?
Mit freundlichen Grüßen R.S.

Sehr geehrte Frau S.,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage. Zuerst einmal darf ich Ihnen meine Freude darüber ausdrücken, dass Sie eine bekennende Hutträgerin sind. Auch ich liebe Hüte und trage sie oft und mit Stolz.

Generell ist es so, dass die Dame den Hut auch in geschlossenen Räumen aufbehält. Dies rührt daher, dass der Damenhut Bestandteil der Garderobe ist und nicht nur zum Mantel, sondern auch auf das „Darunter“ abgestimmt sein muss. Des Weiteren ergibt sich bei der Entfernung des Huts die Schwierigkeit, dass die Frisur nicht mehr hundertprozentig gesellschaftstauglich ist und erst aufwendig wiederhergestellt werden müsste.

Herren haben dieses Problem bekanntlich nicht und nehmen den Hut in geschlossenen Räumen daher ab. Zudem hat der Hut beim Herrn einen anderen Stellenwert. Er ist ein Überbleibsel der Uniformkultur und daher eher ein entwertetes Rangabzeichen als ein dekoratives Element.

Eine Ausnahme gibt es jedoch auch für Damen: Strickmützen werden nicht als Hut, sondern als Kälteschutz eingeordnet und daher in geschlossenen Räumen abgenommen. Gleiches gilt für Kopftücher, die nicht aus religiösen Gründen getragen werden, sowie Schals, Loops, Kaputen etc.

In den Grenzbereich zwischen Hut und Mütze fallen Berets (auch Barett genannt, die klassische Baskenmütze) und hutartige Kreationen aus Strickmaterial. Hier müssen Sie jeweils für sich von Fall zu Fall entscheiden, ob die Kopfbedeckung Bestandteil der Garderobe ist oder „nur“ ein Funktionskleidungsstück.

Herzlichst
Ihre DKG e.V.



Knigge international: Russland

Die russische Redaktion der „Welt“ stellte an die Deutsche-Knigge-Gesellschaft folgende Fragen im Rahmen eines Projekts zur Völkerverständigung:

1. Ist es höflich gute Freunde und Bekannte nicht eingeladen zu besuchen?

Besuche bei Freunden oder Bekannten sollten möglichst nur auf Einladung oder nach vorheriger (telefonischer) Anmeldung erfolgen. Man gibt dem Gastgeber so die Möglichkeit, sich auf den Besuch vorzubereiten und zu überprüfen, ob ausreichend Getränke und Speisen zur Bewirtung der Gäste im Haus sind. Auch ein kurzes Aufräumen der Privaträume und ein Ordnen der eigenen Kleidung sollten dem Gastgeber vor dem Eintreffen der Gäste bei Bedarf möglich sein. Erfolgt die Anmeldung des Besuchs per SMS, sollte man eine Rückmeldung, bestenfalls eine Zusage, auf dem gleichen Kommunikationsweg abwarten, bevor man an der Haustüre läutet.

2. Ist es höflich, bei einer Einladung vorher zu fragen, welches Essen serviert wird? Also nur Vorspeisen oder ein komplettes Dinner?

Ein guter Gastgeber kommuniziert in seiner Einladung bereits deutlich die Art und den Umfang des geplanten Beisammenseins. Ist ein lockeres Treffen geplant, steht in der Einladung der Hinweis: „Wir erwarten Euch **ab** 20.00 Uhr.“ Steht ein gesetztes mehrgängiges Dinner an, steht in der Einladung: „Wir erwarten Euch zum Essen **um** 20.00 Uhr.“ Der kluge Gast erscheint dann 15 bis 20 Minuten vor der angegebenen Zeit, um Gastgeschenke und Garderobe abzugeben, bevor man sich zu Tisch setzt. Bei telefonischen Einladungen kann man sich hingegen erkundigen, was genau geplant ist.

Für den Gastgeber ist es immer hilfreich zu wissen, ob die Gäste beim Essen bestimmte Vorgaben einzuhalten haben (z. B. wegen Allergien, vegetarisch, vegan etc.). Der Gastgeber kann sich an diese Vorgaben halten, muss es aber nicht.

Grundsätzlich sollte man nie hungrig zu einer Einladung gehen, da Hunger ein schlechter Wegbereiter für entspannten Genuss ist.

3. Muss man Salat/Dessert/Wein mitbringen? Oder soll das besprochen werden?

Speisen und Getränke, die direkt bei der Essenseinladung verzehrt werden müssen, werden nur nach vorheriger Absprache und auf Wunsch des Gastgebers mitgebracht. Sie können sonst die geplante Speisenfolge durcheinanderbringen und den Gastgeber in Verlegenheit bringen. Er trägt zu diesem Anlass die alleinige Sorge für das Wohl der Gäste.

Als Gastgeschenke eignen sich aber durchaus Getränke in Flaschen, die zu einem anderen Zeitpunkt geöffnet werden, oder kulinarische Präsente, die haltbar sind. Dies können Pralinen, Konfitüren oder Geschenkkörbe sein – je nachdem, wie viel Sie ausgeben möchten.

4. Darf man beim Abendessen um einen Nachschlag bitten?

Findet die Feier im privaten Rahmen statt und bietet die Hausfrau beziehungsweise der Gastgeber einen Nachschlag an, darf der Gast zugreifen. Für den Gastgeber ist dies eine besondere Auszeichnung und zeigt an, dass sich der Gast wohlfühlt und es ihm schmeckt.

In der Tischetikette gibt es zu diesem Anlass sogar eine festgeschriebene Position des Bestecks auf dem Teller: Das Messer liegt auf der Uhrzeitenposition 4, die Gabel auf Position 8. Sie bilden so ein umgedrehtes V.

5. Ist es höflich beim Abendessen eigenen Traditionen zu folgen? In Russland ist es zum Beispiel ungalant, leere Flaschen auf dem Tisch zu lassen. Darf in einem solchen Fall ein russischer Gast bei deutschen Freunden unter den Tisch leere Flaschen stellen?

Auch in deutschen Haushalten gehören leere Flaschen nicht auf den Tisch. Dies ist eine grobe Nachlässigkeit des Gastgebers. Machen Sie den Gastgeber daher diskret auf sein Versäumnis aufmerksam. Er wird die leere gegen eine volle Flasche austauschen und Ihnen und seinen anderen Gästen nachschenken. Zuerst den Damen, danach den Herren in der Reihenfolge des Alters beziehungsweise der Wichtigkeit.



High Tea in Köln oder Vornehmsein auf Rheinisch

Wenn der Rheinländer in Urlaub fährt, isst er im Frühstücksraum des Hotels sein Butterbrot mit Messer und Gabel. So habe auch ich es von meiner Großmutter gelernt und gesehen, dass es heutzutage sogar Menschen gibt, die ihr Marmeladenbrötchen auf diese Weise verzehren. Hut ab, für so viel Können und Kreativität.

Wenn die lokale Kultur jedoch auf eine andere lokale Tradition trifft, kann es zum Kulturen-Clash der besonderen Art kommen. So geschehen vergangenen Sonntag beim High Tea in einem Kölner Hotel.

Das Angebot der klassischen britischen Teestunde gibt es in deutschen Hotels bereits seit Längerem. Die Umsetzung ist mit der im Ritz Hotel in London nicht zu vergleichen, aber die Basisbestandteile des High Tea werden im Groben gut präsentiert: Tee aus dem Beutel im Kännchen (im Original mit losen Teeblättern, die über ein Teesieb, das über der Tasse platziert wird, abgegossen werden), Fingersandwiches (hierzulande gerne in Form eines Dreiecks geschnitten – vielleicht ist das der Fehler ...), Scones mit Clotted Cream und Marmelade sowie Kuchen (aus der Zitronentarte wird gerne ein Puddingtörtchen) sowie Pralinen und Teegebäck.

Zum Royal High Tea wird vorab ein Glas Champagner gereicht, das die Zeremonie adelt. Das dazugehörige Gedeck besteht aus Teetasse mit Teller und Löffel, Kuchenteller sowie einer Gabel und einem Messer. Die Mathematiker und Strategen unter den Lesern beginnen jetzt schon zu knobeln, welches Besteckteil für welche Speise verwendet wird. Denn gewechselt oder nachgedeckt wird nicht – und das bei der Vielzahl der verschiedenen Speisen.

Die Realität am Rhein sah dann bei den Nichtmathematikern folgendermaßen aus: Sandwich mit Messer und Gabel vom Tray auf den Teller gehievt, auf rheinische Art mit Messer und Gabel zerteilt und gegessen. Danach den Kuchen nachgeladen: Schokoladencreme trifft auf Lachsrest, Butterkrokant schwimmt im Gurkensaft und an der Puddingtarte klebt ein Blättchen Kresse. Lecker. Zuletzt kommen die Scones auf den Teller, nachdem diskret per Rückfrage beim Nachbarn geklärt wurde, was das ist. Glücklicherweise hatten sowohl Clotted Cream als auch Marmelade Portionslöffelchen, sodass sich die fröhliche Komponentenmischung nicht auf die Vorlageschüsselchen ausdehnte.

Merke: Wenn der Mensch unsicher ist oder vornehmer tut, als er von Haus aus ist, verweigert das Gehirn seinen Dienst. Das ist ein Schutzautomatismus, dem wir hin und wieder ebenso vertrauen sollten wie unserem Bauchgefühl.

Für alle, die im Advent zum High Tea eingeladen sind, hier die Lösung des Rätsels:

1. Fingersandwiches heißen zwar so, weil sie die Form und Größe eines Fingers haben, werden aber auch mit selbigen zum Mund geführt.
2. Scones werden wie Brot vor der Mahlzeit auseinandergebrochen und nicht geschnitten. Mit dem Messer werden Clotted Cream und Marmelade auf die abgebrochenen Scone-Stückchen aufgetragen und selbige ebenfalls mit der Hand zum Mund geführt.
3. Der Kuchen wird mit der Gabel gegessen, wobei diese in die rechte Hand genommen wird.
4. Bei so viel Handarbeit kommt die Stoffserviette, die während der Teatime auf dem Schoß geparkt wird, so richtig zum Einsatz.

Und auch wenn es noch so vornehm rüberkommt: Der kleine Finger wird weder beim Anheben der Teetasse noch beim Essen des Fingerfoods abgespreizt.

Auch E-Mails sind Briefe

Früher schauten wir bei den Kolleginnen/Kollegen aus dem Nachbarzimmer vorbei. Heute schreiben wir ihnen eine E-Mail. Vorteil ist, dass wir anderen Kolleginnen/Kollegen, die wirklich vom Thema betroffen sind, zur Info eine Kopie (cc) senden können. Gehen Sie bitte sorgsam mit Verteilern um. Wählen Sie die Empfängerinnen/Empfänger Ihrer Mails bewusst aus.

Schreiben Sie schon in den Betreff eine aussagekräftige Information.

Wie beim Brief stellen Sie sich auf Ihr Gegenüber ein. Es ist egal, was Sie sagen. Wichtig ist, was die anderen verstehen. Beginnen die E-Mail mit einem höflichen „Guten Tag“ oder mit „Hallo“, etwa bei Kolleginnen/Kollegen. Eine gute Schlussformulierung „Beste Grüße“ oder „Freundliche Grüße“ gehört ebenfalls zur stilvollen E-Mail.

Der höfliche Einleitungssatz sollte ebenso wie die korrekte Rechtschreibung, Grammatik und eine gute Gestaltung (pro Gedanke einen Absatz) selbstverständlich sein. Formulieren Sie kurze Sätze – treffend und knapp. Blähen Sie Ihre Texte nicht durch unnötige Füllwörter auf. Sie lenken vom Eigentlichen ab und strapazieren die Geduld ihres Gegenübers unnötig. Verzichten Sie auf Schachtelsätze. Sätze mit maximal 15 Wörtern sind verständlich und werden beim ersten schnellen Lesen verstanden. Beachten Sie die Regel: „Ein Gedanke, ein Satz.“

Es gilt als höflich, Geschäfts-E-Mails innerhalb von 24 Stunden zu beantworten.

Ihre Korrespondenz ist Ihre Visitenkarte.

- Stellen Sie sich in der Wortwahl auf Ihr Gegenüber ein. So fühlt sich dieser wertgeschätzt und ernst genommen.
- Sprechen Sie Ihre Ansprechpartnerinnen/Ansprechpartner persönlich an. Verwenden Sie „Sie/Ihnen/Ihr“ statt „wir/uns/unser“.
- Gehen Sie auf die Belange individuell ein.
- Schreiben Sie verständlich:
 - Fachausdrücke möglichst vermeiden
 - Einfache Wörter
 - Einfache Sätze
 - Kurz und prägnant

Verwenden Sie keine Passiv-Konstruktionen. Das Passiv lässt den Text distanziert und altmodisch erscheinen.

Schreiben Sie positiv statt negativ – und Ihre E-Mail ist erfolgreich.

Die Autorin: Hannelore W. Grimm ist Trainerin für Business-Etikette (IHK), Mitglied des Vorstands der Deutschen-Knigge-Gesellschaft, Wirtschaftsmediatorin (IHK) und selbstständige Personalberaterin.



Kolumne „Der Graf und die Kaiserin“

Lieber Clemens,

Weihnachten steht vor der Tür. Das schöne Fest der Harmonie, der Familientreffen, der opulenten Mahlzeiten in festlichem Ambiente, kurz die größte Herausforderung für den kniggeaffinen Menschen.

Wie oft habe ich schon geschrieben, geraten, gepredigt: „Ruhe bewahren, wenn das Geschenk nicht passt, es geht um die Geste, nicht um die Ware.“ Oder die alljährliche Frage beantwortet: „Ich bin Vegetarier(in). Wie sage ich der Schwiegermutter, dass ich die Weihnachtsgans nicht mitessen kann?“ Wie viele Strategien hast Du schon ausgearbeitet, um hässliche Geschenke an andere weiterzuverschenken oder Tischordnungen zu planen, bei denen Frau X nicht wieder neben den fies riechenden Onkel Y sitzen muss? Und dann das Thema Weihnachtsfeiern! Ich liebe es, wenn die Frage kommt: „Was mache ich, wenn ich meinen Chef im Suff auf der Toilette geduzt habe und ihm am nächsten Morgen bei der Kundenpräsentation wieder begegne?“ Schließlich noch das große Problem der vorbildlichen Trainerinnen und Trainer: Essen wir eine Bratwurst ohne Besteck und mit einer (igitt) Papierserviette auf dem Weihnachtsmarkt oder lieber nicht?*

Es ist immer wieder spannend zu sehen, wie viele Fragen sich ergeben, wenn Menschen zusammentreffen, die friedlich, freundlich und froh ein paar Stunden oder Tage miteinander verbringen wollen. Auch wenn es oft so scheint, als sei der christliche Gedanke des Fests Weihnachten in unserer multikulturellen Welt verloren gegangen, so hegen wir doch alle die gleichen Bedürfnisse und Zweifel. Und die Lösung derselben liegt auf der multireligiösen Hand: Seid freundlich und respektvoll, wertschätzend und gut zueinander und tut den anderen nichts, was ihr nicht selbst erleben wollt.

In diesem Sinne Dir und allen Lesern ein frohes Fest!
Deine Kaiserin

*Die Antwort lautet: Ja, sicher genießen wir mit allen Sinnen die Annehmlichkeiten des schönsten Geburtstagsfests des Jahres!

Deutsche-Knigge-Gesellschaft e.V.

Die Deutsche-Knigge-Gesellschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Verbreitung der Ideen (Aufklärung, Humanismus, Ethik) des Adolf Freiherrn von Knigge (1752 – 1796) zu fördern. Dies erfolgt durch Presse- und Medieninformationen, Informationsveranstaltungen, Rundschreiben, Seminare und Aktionen. Die Deutsche-Knigge-Gesellschaft vertritt dabei einen modernen Ansatz. Übertriebene, steife Etikette wird abgelehnt. An deren Stelle tritt vollendeter Stil, sichere Kenntnis der aktuellen Umgangsformen, aber auch moralische Selbstverantwortung, sittlich einwandfreies Verhalten sowie ein situativ angemessener toleranter und lockerer Umgang miteinander.