

Ein **Geschäftessen** im Sternerrestaurant: Stil, Etikette, Wissen über Essen und Trinken

Leonie Pohlmann, 23 Jahre, studiert Germanistik und Geschichte und macht ein Praktikum in einer PR-Agentur. Gemeinsam mit ihrem Trainee-Kollegen Stefan Bär wird sie zum ersten Mal vom Chef zu einem Geschäftsessen eingeladen – und dann auch noch ins nobelste Restaurant der Stadt! Tolle Sache, findet sie – und bekommt weiche Knie, wenn sie an das Essen denkt. Schließlich will sie sich vor ihrem Chef und den Geschäftspartnern nicht blamieren.

Die Grund-Benimm-Regeln am Tisch kennt Leonie Pohlmann zwar: „Gerade sitzen und Ellenbogen vom Tisch“, hört sie noch die Stimme ihrer Mutter im Ohr. Und dass man das Besteck von außen nach innen benutzt, weiß seit „Pretty Woman“ wohl jeder. Aber was, wenn im Sternerrestaurant tatsächlich die Schnecken quer durch den Raum fliegen und kein geschickter Kellner zum Auffangen bereitsteht? Um den Abend gut zu überstehen und auf alles vorbereitet zu sein, macht sie eine Liste mit allem, was sie wissen muss. Die Antworten liefern drei kompetente Helfer: Knigge-Expertin Anke Quittschau, Restaurantfachfrau Lisa Eckardt und der vielfach preisgekrönte Winzer Andreas Laible senior.

Anke Quittschau kennt sich in Sachen Stil und Etikette ganz genau aus. Die Diplom-Betriebswirtin ist Trainerin, Bestsellerautorin und Inhaberin des Trainingsinstituts korrekt!, das Coachings und Seminare zum Thema „Imageconsulting“ anbietet.



Knigge-Expertin
Anke Quittschau (links)
und Berufseinsteigerin
Leonie Pohlmann (rechts)

Was soll ich anziehen?

Das Zauberwort in puncto Kleidung heißt „angemessen“. Ein Geschäftsessen ist zwar kein Staatsempfang, aber in Jeans und Turnschuhen sollte man im Sternerrestaurant nicht auftauchen. Für Männer ist ein Anzug immer passend – wobei das Sakko nicht ausgezogen wird. In manchen Restaurants herrscht für Männer Krawattenzwang. Frauen

stehen mit einem Hosenanzug, Kostüm oder schickem Kleid gut da. Dabei gilt: Lieber mit den Reizen geizen – ein zu tiefer Ausschnitt oder zu kurzer Rock wirken unseriös, und dezente Farben sind angebrachter als auffällige Muster.

Ich bin zu spät – was nun? Ich bin als Erster da, wo soll ich warten?

Wenn man aus einem nicht vorhersehbaren Grund zu spät kommt, sollte man das seinem Gastgeber/Chef in jedem Fall mitteilen. Ist man zu früh da, wartet man an der Bar und nimmt schon mal einen Aperitif ein. Lieber klassische Drinks wie Champagner als ausgefallene Cocktails à la Sex on the Beach bestellen. Sobald alle Gäste da sind und man sich an den Tisch begibt, bleibt das Glas an der Bar stehen.

Wer hilft wem aus dem Mantel? Wer bringt den Mantel weg?

In einem gut geführten Restaurant kümmert sich das Servicepersonal um die Garderobe. Sollte dies nicht der Fall sein: Auch bei einem Geschäftsessen hilft der Gastgeber seinem Gast aus dem Mantel und bringt diesen auch zur Garderobe. Traditionell nehmen zwar die Herren den Damen die Garderobe ab, heutzutage ist es aber genauso höflich, wenn die Chefin dem Geschäftspartner aus dem Mantel hilft.

Wie läuft die Begrüßung ab?

Wer den Raum betritt, grüßt mit einem freundlichen „Guten Tag“ in die Runde. Dann nimmt man Blickkontakt zum Gastgeber beziehungsweise zum Ranghöchsten auf, geht auf ihn zu und gibt ihm so die Möglichkeit, die Hand zu reichen. Begrüßt man einen der Anwesenden per Handschlag, sollte man auch alle anderen so begrüßen. Dabei ist die Hierarchiestufe entscheidend – der Chef wird vor der Sekretärin begrüßt. Gäste oder Geschäftspartner werden prinzipiell als ranghöher eingestuft. Bei gleichrangigen Kollegen werden Frauen vor Männern und ältere vor jüngeren Kollegen begrüßt. Bei großen Gruppen springt man nicht hin und her, sondern begrüßt die Anwesenden vom Ranghöchsten ausgehend der Reihe nach.

Wer rückt wem den Stuhl zurecht?

Hier gilt das gleiche Prinzip wie beim Abnehmen der Garderobe: Im guten Restaurant rückt das Personal die Stühle zurecht und übernimmt damit die Aufgabe, die traditionell der Herr für die Dame erledigt. Ist kein Personal zugegen, kann man sich an diese klassische Rollenverteilung halten –



Kein Kummer mit dem Hummer





„Den ganzen Hummer sollte nur bestellen, wer schon einmal einen geknackt und ausgelöst hat.“

da bei Geschäftsessen die Hierarchie entscheidend ist, ist dies nicht zwingend notwendig, wird aber immer als zukommend empfunden. Wenn alle sitzen, faltet man die Serviette auseinander und legt sie mit der geöffneten Seite zum Körper zeigend auf den Schoß.

Über welche Themen soll ich mit den Geschäftspartnern reden?

Tabu sind Themen, die für Konfliktstoff sorgen, schließlich sollen Tischgespräche nicht im Streit enden. Konfliktthemen sind vor allem Religion und Politik. Bei Geschäftsessen kann Politik aber auch ein angemessenes Thema sein, letztendlich kommt es dabei auf den Inhalt an. Hobbys und Kultur sind meist unverfängliche Themen. Das Thema Sport kann schnell polarisieren, wenn Anhänger verschiedener Fußballclubs aufeinandertreffen. Private Angelegenheiten sollten nur auf oberflächlicher Ebene thematisiert werden: Über das nächste Urlaubsziel oder einen Museumsbesuch kann geredet werden, Familienprobleme haben bei einem Geschäftsessen selbstverständlich nichts zu suchen. Mit Behauptungen und pauschaler Kritik schießt man sich selbst ins Abseits. Aussagen wie „Golfspieler sind Schnösel“ können direkt ins Fettnäpfchen führen.

Wie soll ich das Servicepersonal ansprechen?

„Herr Ober“ durch den ganzen Raum zu schreien, ist auf jeden Fall nicht der richtige Weg, und die Anrede „Fräulein“ ist ebenso wenig zeitgemäß. Hat man einen Wunsch, sollte man versuchen, mit dem Personal Blickkontakt herzustellen und ein unauffälliges Handzeichen geben. Man kann die Servicekräfte auch einfach höflich mit dem Namen ansprechen, denn dafür tragen sie oft ein Namensschild. In jedem Fall ist es wichtig, die Mitarbeiter des Restaurants freundlich und respektvoll zu behandeln – nicht wie Untergebene, aber eben auch nicht wie gute Bekannte. Smalltalk und Flirten sind daher tabu.

Was soll ich zu essen bestellen? Muss ich auf den Preis achten?

Bei der Essensauswahl gibt es keine Vorgaben – es sei denn, es wird ein vorher festgelegtes Menü serviert. Wer auf Nummer sicher gehen will, wählt kein zu ausgefallenes Gericht, sondern eines, das einfach zu essen ist und bei dessen Verzehr man sich noch gut unterhalten kann. Den ganzen Hummer sollte also nur bestellen, wer schon einmal einen geknackt und ausgelöst hat, alles andere



gibt schnell Kummer. Preislich sollte man sich an der Wahl des Gastgebers/Chefs orientieren. Ein guter Gastgeber spricht im Vorfeld eine Empfehlung aus, wie zum Beispiel „Das Rinderfilet war letztes Mal ausgezeichnet“. Nun kennt man das ungefähre Preisniveau. Grundsätzlich sollte man sich nicht ganz oben und nicht ganz unten auf der Karte bewegen.

Was, wenn ich die Menübezeichnungen nicht verstehe?

Falls man Bezeichnungen der Speisen nicht versteht, kann man unauffällig das Servicepersonal fragen, das bestimmt gerne weiterhilft. Oder: einfach nur Gerichte bestellen, bei denen man weiß, was einen erwartet. Nachdem man eine Wahl getroffen hat, wird die Menükarte zusammengeklappt auf den Tisch gelegt.

Wo muss ich das Weinglas anfassen?

Weingläser bestehen aus einem Stiel und einem Kelch. Sie werden am Stiel angefasst, so kommen keine Fingerabdrücke aufs Glas und der Wein wird nicht aufgewärmt.

Wie stößt man an?

Im Nobelrestaurant stößt man nicht wie im Biergarten die Gläser klirrend aneinander. Angebrachter ist es, mit einem dezenten „zum Wohl“ das Glas zu erheben und sich zuzunicken. Das Signal dazu gibt immer der Gastgeber.

Mein Glas ist leer, kann ich mir selbst nachschenken?

Im guten Restaurant ist in der Regel der Service für das Nachschenken der Getränke verantwortlich. Stehen die Flaschen aber auf dem Tisch, darf man sich auch selber bedienen. Es ist immer höflicher, zunächst den anderen Gästen einzuschenken und sich selber dann von seinem Tischnachbarn einschenken zu lassen.

Was ist beim Besteck zu beachten?

Besteck wird immer von außen nach innen benutzt. Für jeden Gang wird neues Besteck verwendet. Das Messer wird in der rechten Hand gehalten und die Gabel in der linken. Linkshänder dürfen gerne tauschen. Gekreuztes Besteck auf dem Teller bedeutet, dass das Essen nur kurz unterbrochen wurde. Nach dem Beenden eines Ganges werden Messer und Gabel nebeneinander, mit der Messerschneide zur Gabel, auf Fünf-Uhr-Position auf dem Teller platziert. So weiß das Servicepersonal, dass es abräu-

men kann. Und nicht immer braucht man das Messer: Brot wird nicht geschnitten, sondern in kleine Stücke gebrochen. Auch Kartoffeln und Knödel werden mit der Gabel zerteilt.

Was mache ich mit der Serviette?

Sie wird benutzt, um sich vor dem Trinken die Lippen abzutupfen, damit keine Flecken auf dem Glas entstehen. Dazu führt man sie mit der geöffneten Innenseite zum Mund, damit Speisereste und Lippenstift nicht sichtbar sind. Nach dem Essen wird die Serviette gefaltet links neben den Teller gelegt.

Mit meinem Essen stimmt etwas nicht, es schmeckt nicht. Darf ich mich beschweren?

Mäkeln wirkt schnell verwöhnt und hinterlässt keinen guten Eindruck beim Chef. Wenn aber wirklich etwas mit dem Essen nicht in Ordnung ist, darf man das natürlich äußern. Dabei sind Freundlichkeit und Diskretion gefragt. Sich lauthals zu beschweren ist auch, wenn man verärgert ist, absolut tabu.

Mein Handy klingelt – darf ich jetzt rangehen?

Klingelnde Handys sind im Nobelrestaurant unerwünscht. Den Ton sollte man also in jedem Fall ausschalten und das Handy in der Tasche lassen. Wenn man einen dringenden Anruf erwartet, sollte man das vorab ankündigen und sich dann mit den Worten „Ich darf mich kurz entschuldigen“ höflich vom Tisch entfernen und den Anruf außerhalb des Essensbereiches annehmen. Während eines Ganges den Tisch zu verlassen, ist aber sehr unhöflich und sollte deshalb möglichst vermieden werden.

Darf ich zwischendurch eine Zigarette rauchen?

Zwischen den Gängen sollte nicht geraucht werden. Wenn überhaupt, ist das Rauchen erst nach dem Dessert gestattet. Dann muss man entweder nach draußen oder in den gekennzeichneten Raucherbereich gehen.

Wer gibt Trinkgeld und vor allem wie viel?

Trinkgeld gibt natürlich der Gastgeber, bei einem Geschäftsessen also meist der Chef. In Deutschland ist ein Betrag zwischen fünf und zehn Prozent des Rechnungsbetrages üblich. In den USA hingegen wird ein höherer „Tip“ erwartet, dort gibt man 15 bis 20 Prozent.





Webseiten:

www.knigge.de
www.stil.de
www.wein.de
www.captaincork.com

Apps:

Tipps von Knigge-Expertin Anke Quittschau gibt es auch als App für unterwegs: Im App Store unter dem Suchbegriff Business Knigge.

Was muss ich bei der Verabschiedung beachten?

Bei einem Geschäftsessen gibt der Gastgeber das Aufbruchsignal. Bei ihm sollte man sich höflich bedanken, dann verabschiedet man sich von ihm und den anderen Gästen. Möglicherweise ergibt sich noch die Gelegenheit, jemandem in die Garderobe zu helfen. Höflich ist es auch, den anderen Gästen beim Verlassen des Restaurants den Vortritt zu gewähren.

Lisa Eckardt, 26 Jahre, ist Restaurantfachfrau im 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob, Hamburg, www.hotel-jacob.de. Auch sie hat einen Tipp für Leonie Pohlmann:

Was sage ich, wenn der Küchenchef an unseren Tisch kommt, Frau Eckardt?

Nach dem letzten Hauptgang geht unser Küchenchef Thomas Martin gerne von Tisch zu Tisch und begrüßt die Gäste. Ich habe schon oft gesehen, dass gerade junge Menschen dann aufgeregt sind. Das kann ich durchaus verstehen, schließlich hat Thomas Martin schon viele Preise gewonnen, wird von allen wichtigen Restaurantführern hoch gelobt und wurde sogar mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Aber keine Sorge: Der Küchenchef freut sich, wenn er hört, dass man das Essen genossen und einen schönen Abend verbracht hat. Fachlich fundierte Anmerkungen werden nicht erwartet – aber wer Lob oder Kritik spontan und freundlich äußert, liegt damit sicher richtig.



Zum Weiterlesen:

Nandine Meyden: Tisch-Manieren: Im Restaurant. Beim Geschäftsessen. Zu Hause. Humboldt 2011. ISBN 978-3869100180. 9,95 Euro

Anke Quittschau, Christina Tabernig: Business-Knigge. Die 100 wichtigsten Benimmregeln. Haufe-Lexware 2007. ISBN 978-3448079845. 6,90 Euro

Dagmar Ehrlich: Rebsorten ABC. Reben und ihre Weine. Gräfe und Unzer Verlag 2011. ISBN 978-3833823015. 9,90 Euro

Weitere Tipps von Anke Quittschau: www.korrekt.de
 Mehr über das Weingut Laible: www.andreas-laible.com

10 typische Begriffe von der Speisekarte

- 1 Aperitif: Einstimmungsgetränk vor dem Essen, z. B. Champagner, Martini oder Cocktails mit Campari oder Aperol
- 2 Amuse-Gueule oder Amuse-Bouche: ein „Gruß aus der Küche“, also ein kleines Häppchen, das noch vor der Vorspeise serviert wird
- 3 Kanapees: kleine Häppchen aus Brot, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Käse belegt sind. Sie werden ohne Besteck serviert.
- 4 Jus: eine oft leicht gebundene Bratensoße
- 5 Julienne: hauchfein geschnittene Gemüsestreifen
- 6 Hors d'oeuvre: kleines Häppchen/Appetitanreger
- 7 Consommé: eine klare Suppe
- 8 Coulis: Ungewürztes Püree, meist aus Obst oder Gemüse
- 9 Petits Fours: Kleine, feine Gebäckstückchen, häufig mit Früchten oder süßen Cremes
- 10 Digestif: Verdauungsschnaps, der am Ende einer Mahlzeit gereicht wird, z. B. Obstbrand, Kräuterschnaps oder Likör





Andreas Laible senior
und junior.

Leonie Pohlmann trinkt zwar gerne mal ein Gläschen Wein – aber mit Rebsorten, Anbaugebieten und Jahrgängen kennt sie sich nicht aus.

Andreas Laible senior, der mit seinem Sohn Andreas das Weingut Laible in Durbach/Baden betreibt, hilft weiter. Kein deutscher Winzer hat mehr Auszeichnungen bekommen als er, seine erstklassigen Weine haben sich weltweit einen Namen gemacht. Weitere Informationen: www.andreas-laible.com

Herr Laible, von Weinsorten verstehe ich nicht viel. Was soll ich im Restaurant bestellen?

Meine Liebe gilt dem Riesling, der bei uns auch Klingelberger heißt. Der passt nicht nur zu Fisch, sondern auch zu Fleischgerichten. Die Regel „heller Wein zu hellem Fleisch und dunkler Wein zu dunklem Fleisch“ ist schon länger nicht mehr aktuell. Mittlerweile gibt es in der Kombination von Wein und Speisen fast keine Tabus mehr. Eine kräftige Riesling-Spätlese trocken kann durchaus mit Fleischspeisen harmonieren, genauso wie ein leichter Rotwein mit nicht so vielen Gerbstoffen gut zu Fischgerichten passen kann. Im Sommer werden eher die leichten, spritzigen Weine bevorzugt, die weniger Alkohol haben, wie z.B. Rosé, Riesling, Weißer Burgunder oder Sauvignon Blanc. Unabhängig davon sollte man sich in jedem Fall für einen Prädikatswein entscheiden, die sind naturbelassen und deshalb besonders bekömmlich und hochwertig.

In Sternerestaurants gibt es ohnehin einen Sommelier, der den richtigen Wein zum gewählten Menü empfiehlt. Bei einem Geschäftsessen ist es durchaus üblich, dass der Gastgeber eine Flasche bestellt. Der ausgesuchte Wein wird dann verschlossen an den Tisch gebracht, entkorkt und der Gastgeber probiert, ob er nach Kork schmeckt.

Herr Laible, vielen Dank für die Hilfe!

Wer sich mit Wein noch nicht so gut auskennt, kann oft nur sagen, ob der Wein schmeckt oder nicht. Weinkenner dagegen schmecken die unterschiedlichsten Aromen: Ein Wein kann fruchtig oder blumig schmecken, nach Tabak oder Gras, nach Eichenholz oder Beeren. Um so differenzieren zu können, braucht man etwas Übung. Hilfreich bei der Schulung des Weingeschmacks ist das Wein-Aromarad, das vom Deutschen Weininstitut entwickelt wurde. Ein Set mit Aromarädern für Rot- und Weißwein kann zum Preis von 3 Euro online bestellt werden: <http://shop.deutscheweine.de/index.php/accessoires/aromarader.html>

Mit diesen Tipps in der Tasche kann Leonie Pohlmann dem Geschäftsessen gelassen entgegensehen.

10 wichtige Weinsorten

Weißer Rebsorten

- 1 Riesling
- 2 Sauvignon Blanc
- 3 Chardonnay
- 4 Chenin Blanc
- 5 Grauburgunder, Pinot Gris

Rote Rebsorten

- 6 Cabernet Sauvignon
- 7 Pinot Noir, Spätburgunder
- 8 Merlot
- 9 Tempranillo
- 10 Syrah

Qualitätskategorien Deutscher Weine

- Tafelwein
- Landwein
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
- Prädikatswein

Prädikatsweine sind die qualitativ hochwertigsten Weine. Bei ihnen unterscheidet man zwischen

- Kabinett
- Spätlese
- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeerenauslese
- Eiswein