

Wozu überhaupt Tischmanieren?

Eigentlich könnte doch jeder am Tisch so sitzen, wie es ihm am bequemsten ist und sich benehmen, wie es ihm gefällt, aber das bringt doch so einige Probleme mit sich. Wenn man sich beim Essen nämlich die ganze Zeit über das schlechte Benehmen seines Tischnachbarn aufregt, wird das beste Mahl zur Qual. Deshalb hat man sich auf allgemein gültige Tischmanieren geeinigt. Dabei geht es nicht darum, sich besonders künstlich zu benehmen, sondern für alle Beteiligten das Essen zu einem Vergnügen zu machen, das nicht durch störende Geräusche und unschöne Anblicke beeinträchtigt werden soll.

Sitten und Gebräuche

In unseren Regionen wird das Schmatzen, Rülpsen und Schlürfen (anders als z. B. in China) als sehr unfein angesehen. Dass mit vollem Mund nicht gesprochen wird, ist bekannt. Es empfiehlt sich daher, keine allzu großen Portionen in den Mund zu stopfen, um auf eine Frage ohne Verzögerung antworten zu können. Auch sollte man nie mit offenem Mund kauen. Die Körperhaltung sollte aufrecht und gerade sein und die Speisen zum Mund und nicht der Mund zu Teller geführt werden. Beide Hände gehören auf den Tisch – bis zum Handgelenk, nicht etwa bis zum Ellenbogen und zwar auch dann nicht, wenn zwischen den Gängen eine Pause ist.

Natürlich setzt man sich nur mit sauberen, gewaschenen Händen an den Tisch. Das Besteck wird nicht umkrallt wie ein schweres Werkzeug, sondern am unteren Ende des Griffes umfasst. Auch sollte es nicht auf den Teller geknallt werden. Macht man gerade eine Essenspause, wird das Besteck auf dem Teller gekreuzt, dabei soll der Rücken der Gabel nach oben zeigen. Das signalisiert: ich bin noch nicht fertig.

Ist man fertig mit dem Essen, legt man das Besteck nebeneinander auf den Teller mit dem Gabelrücken nach unten. Nun sieht jeder: ich bin fertig. Benutztes Besteck legt man nicht wieder auf die Tischdecke, denn das könnte Flecken hinterlassen.

Was man mit der Serviette macht?

Die Serviette ist ein Mundtuch, kein Taschentuch, kein Brillentuch, kein Wischtuch! Sie wird nur benutzt, um die Lippen abzutupfen, bevor man zum Glas greift, um an dessen Rand keine Fett- oder Essensreste zu hinterlassen. Sie wird auf den Schoß gelegt, sobald man Platz genommen hat, nicht etwa in den Kragen gestopft. Das würde aussehen wie ein Babylätzchen.

Ist man fertig mit dem Essen wird die Serviette nicht zerknüllt auf den letzten Teller geworfen, sondern links neben dem Teller abgelegt. Sie sollte dabei eine möglichst sauber gebliebene Seite aufweisen, jedoch nicht zu sorgfältig gefaltet werden.

Anbieten und Servieren

Man sollte die Speise nicht von irgend einer entfernten Stelle des Tisches auf den eigenen Teller transportieren, sondern sie links von seinem Teller platzieren und sich zum Nehmen des Servierbestecks und nicht des eigenen Bestecks bedienen.

Es ist schlechter Stil, nachdem man mit dem Gang fertig ist, den eigenen Teller von sich weg in Richtung Tischmitte zu schieben, signalisierend, dass es nun weiter gehen könne. Mit dem Essen darf erst begonnen werden, wenn alle Anwesenden versorgt sind.

Natürlich freut sich jeder Gastgeber, wenn allen das Essen schmeckt und es alle wird, aber trotzdem sollte man sich nie riesige Portionen auf den Teller laden. Es ist immer besser kleine Mengen zu nehmen und sich später noch einmal zu bedienen. Außerdem sollte man versuchen das, was auf dem Teller ist, auch aufzuessen.

Aufgabe

Fassen Sie die wesentlichen Inhalte des Textes stichwortartig in der folgenden Tabelle zusammen.

| Was man tun sollte | Was man nicht tun sollte |
|------------------------|--------------------------|
| Sitten und Gebräuche | |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | ▪ |
| Besteck | |
| ▪ am Griff halten | ▪ umkrallen |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | |
| Serviette | |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | ▪ |
| ▪ | ▪ |
| Anbieten und Servieren | |
| ▪ | ▪ |
| | ▪ |
| | ▪ |
| ▪ | ▪ |