

# Hilfreiche Regeln bei Tisch

Das Grundprinzip für die Benutzung des Bestecks ist einfach. Sie liegen richtig, wenn Sie das Prinzip „von außen nach innen“ beachten. Es werden allerdings vom Servierpersonal nie mehr als vier Besteckteile rechts und drei links eingelegt. Bei großen Menüs deckt der Service nach. Warten Sie einfach ab. Wenn mit einem Gang ein entsprechendes Besteckteil mitgebracht wird, dann ist es auch zum Verzehr dieser Speise gedacht.

Es gibt verschiedene Signale, die vom Servierpersonal auch ohne Worte verstanden werden. Besteck gespreizt (Gabel auf 8 Uhr und Messer auf 4 Uhr) heißt: Ich möchte etwas nachserviert bekommen, oder

Mehr auf [www.hna.de](http://www.hna.de)

ich mache gerade Pause und möchte weiteressen. Beide Besteckteile auf 5 Uhr heißt: Ich bin fertig, bitte abräumen.

Plattteller: Er bildet die Mitte des Gedeckplatzes, von diesem Geschirrtell wird nicht gegessen.

Fingerschale: Das warme Wasser mit dem Stück Zitrone ist zum Reinigen der Finger, sofern eine Speise mit den Fingern gegessen werden musste. Zum Abtrocknen nimmt man das darüberliegende Tuch.

Brotteller und Buttermes-

ser: Keine Stulle schmieren und nicht von großen Stücken abbeißen. Brot wird immer in bissgerechte Stücke gebrochen. Wird ein Aufstrich gereicht, wird dieser auf das mundgerechte Stück aufgetragen. Dies geschieht auf dem Brotteller.

Die Serviette wird vom Tisch genommen, wenn der erste Menügang serviert wird. Einmal gefaltet liegt sie auf dem Schoß bis zum Mokka oder Digestif. Stehen Sie zwischendurch auf oder ist das Essen beendet, wird das Mundtuch leicht gefaltet (sodass Speiseflecken nicht zu sehen sind) links neben dem Gedeck abgelegt. Die Serviette soll Flecken verhindern, wird aber hauptsächlich dazu benutzt, um vor dem Trinken die Lippen abzutupfen, damit der Glasrand nicht fettig wird und um auf Gläsern keine Fingerspuren zu hinterlassen. Ist die Serviette einmal auf den Boden gefallen, wird sie aus hygienischen Gründen nicht mehr benutzt. Übrigens: Nachwürzen mit Salz und Pfeffer gilt beim konservativen Bankett als unhöflich.

Mehr Knigge-Tipps geben Knigge-Trainer Michael Kugel und Stilberaterin Uta Todenhöfer im Internet unter [www.hna.de/go/video](http://www.hna.de/go/video)

In der nächsten Folge geht es ebenfalls um Tischmanieren.



Es ist gedeckt: Besteck immer von außen nach innen benutzen. Das Brotmesser liegt auf einem kleinen Teller (links). Der bunte Teller dient als Plattteller.