

Eine Frage des Stils

Das Jahresende kommt immer näher und somit auch die Zeit für festliche Veranstaltungen. Doch Vorsicht: Auf Galadiners am Weihnachts- oder Silvesterabend können Gäste leicht ins Fettnäpfchen treten. Schließlich herrschen gerade bei den vielfältigen Tischsitten die meisten Unsicherheiten. Als Stil- und Etikette-Beraterin sowie Buchautorin zum Thema „Benimmregeln“ weiß Lis Droste, welche Fehler es an der festlichen Tafel zu vermeiden gilt. Andreas Möller hat mit ihr gesprochen.

Frau Droste: Zuerst eine allgemeine Frage – warum ist Ihrer Ansicht nach Etikette so wichtig?
 LIS DROSTE: Früher war Etikette das feine Benehmen bei Hofe und in der Gesellschaft. Heute verstehen wir darunter vor allem Respekt, Rücksichtnahme und gegenseitige Hilfsbereitschaft. Gute Umgangsformen erleichtern demzufolge das tägliche Miteinander und machen die Welt ein bisschen freundlicher.

Verändern sich Benimmregeln im Laufe der Jahre?

DROSTE: Etikette lehnt sich an den Zeitgeist an. Viele Dinge, an die wir vor 30 oder 15 Jahren noch gar nicht gedacht haben, erfordern heute Regeln. Das bezieht sich vor allem auf die neuen Medien. Was die Tischkultur anbelangt, so ist die Welt sehr klein geworden. Wir bekommen inzwischen Speisen aus den fernsten Ländern serviert. Es schadet daher nicht, sich darüber zu informieren, wie diese Gerichte gegessen werden.

Wir nähern uns dem Jahresende und somit der Zeit für Galadiner. Wie lauten die wichtigsten Verhaltensregeln an einer festlichen Tafel?

DROSTE: Zunächst einmal sollten die Gäste nicht Platz nehmen, bevor sie dazu aufgefordert werden. Danach setzen sich zuerst die Damen und dann die Herren. Freilich sollte man auch wissen, wie das Gedeck zu handhaben ist. Gibt es unbekannte Speisen, helfen die Service-Kräfte gerne weiter. Diese haben schließlich mehr gelernt, als Teller zu schleppen. Die Haltung der Arme respektive Hände spielt ebenfalls eine wichtige Rolle: Sie dürfen nur bis zu einer gedachten Manschette auf dem Tisch liegen. Und bitte auf die Essgeschwindigkeit achten. Genießen ist gut und schön, aber nicht so lange, dass die übrigen Gäste warten müssen.

Was sind die schlimmsten Fettnäpfchen, in die Gäste während eines festlichen Essens treten können?

DROSTE: Einen Fauxpas begehen Sie etwa, wenn Sie Utensilien auf den Tisch legen, die nichts mit dem Essen zu tun haben. Dazu gehört auch das Handy. Während des Essens zu telefonieren, ist ohnehin tabu. Hitzige Debatten sind gleichfalls unerwünscht. Den Smalltalk-Regeln zufolge sollten Sie Themen wie Politik, Religion und Krankheiten vermeiden. Außerdem alles andere, was beleidigen oder diskriminieren könnte. Wer sich unterhält, fuchelt auch nicht mit dem Besteck herum, sondern legt es gekreuzt auf den Teller. Somit weiß der Service, dass der Gang noch nicht beendet ist. Den Tisch zu verlassen, um sich eine Zigarette anzuzünden, gilt ebenfalls als Fehltritt. Raucher wissen meist gar nicht, wie stark sie nach Nikotin riechen und wie unangenehm das für die anderen Gäste ist.

Über welche Fauxpas regen Sie sich am meisten auf?

DROSTE: Wenn Gäste am Tisch einen Zahnstocher benutzen. Diese gehören einzeln verpackt in den Wäschraum. Dort kann man sie gerne verwenden, aber bitte nicht in Gegenwart anderer. Von fremden Tellern zu essen oder Teller zu tauschen ist ein weiteres No-Go bei einem Galadiner.

Eine festliche Tafel ist meistens mit einer ganzen Reihe von Gläsern und Bestecken eingedeckt. Wie findet man sich damit zurecht?

DROSTE: Bestecke und Gläser werden von au-



Stilberaterin Lis Droste weiß, welche Fehler es an der festlichen Tafel zu vermeiden gilt.
 Foto: Christes

ßen nach innen, also von rechts nach links benutzt. Die Gläser stehen meist in einer Reihe: ganz rechts das Wasserglas, dann das Weißweinglas und schließlich das Rotweinglas. Wenn nicht genügend Platz vorhanden ist, können die Gläser auch im Dreieck angeordnet sein.

Bei festlichen Anlässen mit den Gläsern anstoßen – ist das erlaubt?

DROSTE: Ja, aber nur in diesen Fällen – und nur, wenn alle die gleichen Getränke und die Gläser einen Stiel haben. Deshalb sollte auch das Wasser trinken, darf nämlich mit anstoßen.

Wie geht man mit Brotteller, Brot und Butter um?

DROSTE: Der Brotteller steht grundsätzlich auf der linken Seite und bleibt auch während des Essens dort. Dann nehmen sich die Gäste etwas Brot und Butter, brechen ein Stück Brot ab, bestreichen und essen es sofort. Sie schmieren sich also keine Stulle!

Nehmen wir an, es gibt einen Gang mit Enten- oder Gänsekeule. Wie meistert man das Geflügel?

DROSTE: An der festlich gedeckten Tafel im-

mer mit Messer und Gabel. Gerät ein Knochen versehentlich in den Mund, wandert er über die Gabel auf den Teller zurück. Sollte übrigens etwas auf den Boden fallen, können Sie diskret den Service informieren. Gäste krabbeln nicht in Smoking oder Abendkleid unter dem Tisch herum.

Und wie steht es mit Schalen- oder Krustentieren?

DROSTE: Dafür gibt es Spezialbestecke. Weil die Tiere in Deutschland oft mundgerecht serviert werden, lassen sie sich mit Messer und Gabel essen. Nicht mit Fischbesteck! Das benutzt man wirklich nur bei Scholle, Seesunge und Co. Wer keine Übung mit Spezialbesteck hat, kann gerne den Service fragen – und muss nicht befürchten, sich damit zu blamieren. Das passiert nur, wenn man den Nachbarn kopiert, der vielleicht ebenfalls keine Ahnung hat.

In welchen Fällen ist es erlaubt, mit den Händen statt mit Besteck zu essen?

DROSTE: Wenn es Fingergerichte wie Artischoke gibt – oder Wachtel. Weil diese Tiere so klein sind, dürfen sie als einziges Geflügel mit



Mit Messer und Gabel essen zu können, reicht nicht immer, aber vor so einem Gedenk muss niemand Scheu haben.

den Fingern gegessen werden. Ich empfehle, erst das Besteck zu verwenden und dann die winzigen Knochen in die Hand zu nehmen. Um die Finger zu säubern (nicht die Hände!), reicht das Service-Personal eine Bowl mit lauwarmem Wasser und Zitrone sowie eine separate Serviette.

Wohin gehört eine Serviette, wenn man zwischen den Gängen den Tisch verlässt?

DROSTE: Keinesfalls auf den Stuhl, das ist unhygienisch. Außerdem sollte man den Tisch nur verlassen, wenn alle ihren Gang beendet haben und die Teller abgeräumt sind. Dann kommt die Serviette lose zusammengefaltet auf die linke Seite.

An Silvester gibt es viele Veranstaltungen mit Buffet. Herrschen dort andere Regeln als bei einem gesetztem Essen?

DROSTE: Weil die Gäste zwischendurch aufstehen und sich am Buffet bedienen, geht es natürlich entspannter zu. Wieder an den Tisch zurückgekehrt, gelten die gleichen Regeln. Die Gäste können aber zeitversetzt essen. Findet das Ganze in festlichem Rahmen statt, wird übrigens am Tisch eingedeckt, meistens für eine Vor- und eine Hauptspeise. Die weiteren Bestecke nimmt man sich am Buffet, und zwar für jeden Gang ein frisches Besteck und einen sauberen Teller.

Und zu guter Letzt: Gibt es auf solchen Veranstaltungen auch falsch verstandene Etikette?

DROSTE: Bei aller Etikette sollten Sie nicht zu steif und zu förmlich sein. Wer die Regeln kennt, kann sie auch locker handhaben. Außerdem sollten Sie mit Ihren guten Umgangsformen keinen der anderen Gäste bloßstellen oder gar korrigieren.

DAS SCHMECKT

Glückliche Gänse aus Groß-Zimmern

Ein munteres Schnattern und Quaken empfängt die Besucher auf dem Bauernhof von Klaus Mann. Es kommt von den Gänsen und Enten, die der Landwirt schon seit vielen Jahren in Groß-Zimmern züchtet. Damit führt eine alte Familientradition fort, denn bereits sein Urgroßvater war als Geflügelbauer tätig. „Das liegt mir einfach im Blut“, betont er, „und macht mir bis heute viel Spaß.“

Wie es sich für einen leidenschaftlichen Züchter gehört, ermöglicht er seinen Tieren ein artgerechtes Leben. Das beginnen die Gänse- und Enten-, aber auch Puten- und Hühnerküken zunächst einmal im Stall. Zwei bis drei Wochen später watscheln sie nach draußen, wo ihnen viel Platz zur Verfügung steht. Denn die Weideflächen nehmen über die Hälfte des 29 Hektar großen Grundstücks ein. „Somit haben die Tiere mehr Auslauf, als von staatlicher Seite vorgeschrieben.“ Auf der Wiese können sie sich nicht nur ungehindert bewegen, sondern auch frisches Gras fressen. Die restlichen 40 bis 45 Prozent nutzt der Landwirt für den Ackerbau. Hier pflanzt er das Getreide an, aus dem die Tiere zusätzliche Nährstoffe ziehen.

Die schöne Zeit ist allerdings vorbei, wenn es ihnen ans Gefieder geht. Weil der Züchter zugleich der Schlachter ist, steht ihnen kein langer Transport bevor. Doch der Bauer sorgt auch sonst für einen möglichst stressfreien Ablauf: „Die Tiere werden zuerst mit Strom betäubt und danach sofort geschlachtet.“ Bis dahin bringen es seine Gänse auf ein Alter von mindestens sechs Monaten. Ihren Artge-

nossen aus der Schnellmast bleiben gerade mal zwölf Wochen. Die Hähnchen des passionierten Geflügelbauers werden fünf bis sechs Monate alt, die aus Bodenhaltung lediglich fünf bis sechs Wochen. „Diese finden sich dann in Supermärkten oder Grillbuden“, weiß der Fachmann. Seine Enten wiederum erreichen ein Durchschnittsalter von vier bis fünf Monaten.

Von der natürlichen Zucht profitieren auch die Mangalica-Schweine, die der Bauer ebenfalls auf seinen Weiden hält. „Dabei handelt



es sich um ungarische Wollschweine, die stark an Wildschweine erinnern“, so der Landwirt. Sie streifen das ganze Jahr über im Freien herum, futterten im Sommer vor allem Gras, im Winter hingegen Rüben und Getreideschrot.

Das Ergebnis dieser Art von Tierhaltung ist sehr gutes, geschmackvolles Fleisch. Damit füllt der „Bauer Mann“ die Theke im eigenen Hofladen; er und seine Familie verkauft seine Erzeugnisse aber auch seit mehr als 50 Jahren in der Kleinmarkthalle in der Frankfurter Innenstadt. moe

LIEBLINGSPLATZ

Sardinen in Groß-Umstadt

Klaus Mann alias „Bauer Mann“ aus Groß-Zimmern liebt gutes Fleisch, und das vor allem naturbelassen, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Weil er weiß, wie das zu schmecken hat, genießt er es weniger in Restaurants als vielmehr zu Hause. Bekochen lässt er sich trotzdem hin und wieder, und zwar im Kutscherhaus in Groß-Um-

stadt. „Es handelt sich um eine portugiesische Taverne mit ebensolchem Angebot“, erzählt er. Dazu gehören viele Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten. Während seine Familie gerne den gemischten Fischsteller bestellt, bevorzugt er die gerillten würzigen Sardinen. Denn das, so Mann, sei die Spezialität des Hauses. moe

WARENKUNDE

Die gesunde Rübe

Wie der Name schon sagt, ist die Mairübe (oder auch Navette) ein Gewächs, das vor allem im Frühling auf den Markt kommt. In Aussehen und Geschmack ähnelt sie der Herbstrübe, zu deren Verwandten sie gehört. Allerdings ist sie etwas kleiner und milder als das von Oktober bis November verkaufte Gemüse. Die weiße oder weiß-lila Rübe verdankt ihre leichte Schärfe den Senfölen. Sie ist reich an Vitamin B und C enthält viel Kalium und Eisen sowie andere positive Inhaltsstoffe. Kein Wunder, dass sie lange Zeit ein wichtiges Grundnahrungsmittel war. Bis die Kartoffel

ihr den Rang abgelassen hat – und das, obwohl nicht nur die Knolle, sondern auch Stiel und Blätter genießbar sind. Die Mairübe lässt sich vielfältig zubereiten: Sie schmeckt gedünstet genauso gut wie gekocht oder gebraten. moe



Entengröstl mit Navettensalat

Die Kartoffeln waschen und in der Schale mit etwas Kümmel in kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit dem Speck in feine Streifen schneiden. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser etwa 3–4 Minuten blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Die abgetropften Bohnen in grobe Stücke schneiden. Das Entenfett erhitzen und die Kartoffelstücke darin anbraten.

Das Entenfleisch in grobe Stücke zupfen, hinzufügen und kräftig anbraten. Speck, Zwiebeln und grüne Bohnen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer sowie Majoran abschmecken. Von den Navetten das Grün entfernen, die Rüben schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Zucker würzen, dann gut mischen und kurz stehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit abgießen, den Schmand dazugeben und den Salat mit einem Spritzer Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

- Entengröstl:
- 700 g Kartoffeln
- Kümmelsamen
- Meersalz
- 2 rote Zwiebeln
- 50 g Speck
- 200 g grüne Bohnen
- 25 g Entenfett
- 250 g Entenfleisch
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Majoranblättchen

- Navettensalat:
- 800 g Navetten (Mairüben)
- Meersalz
- Zucker
- 125 g Schmand
- Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle

- Anrichten:
- einige Basilikumblätter



Rezept aus „Ente. Das Kochbuch“, Rezepte: Michael Kammermeier, Fotos: Guido Bittner, Tre Torri Verlag, zurzeit 37,45 Euro, ab 1.1.2015 43,90 Euro

