

# UMGANG MIT BESTECK

Das Wichtigste im Umgang mit dem Besteck ist, dieses so unauffällig wie möglich zu verwenden, sowohl visuell als auch akustisch. Das bedeutet möglichst wenig Platz einzunehmen und nicht zu kratzen oder zu klappern.

Das Besteck ist die Verlängerung der Hände und sollte im Ruhezustand weder nach oben gerichtet noch nach unten baumelnd gehalten werden, sondern 5 bis 7 cm über dem Tellerrand.

Hat man das Besteck einmal aufgenommen, soll es die Tischplatte nicht mehr berühren. Das heisst, in einer Essenspause legt man Messer und Gabel im oberen Teil des Tellerspiegels ab. Die Griffe werden nicht auf den Tisch abgelegt.



Der Grund dafür: Der Tellerrand soll immer sauber bleiben. Legt man aber Messer und Gabel darauf ab, ist das kaum möglich.

## Messer und Gabel

In England wird die Gabel (wie ein Spieß) mit der Wölbung nach oben zum Mund geführt. In Frankreich wird nur mit der Wölbung nach oben geschnitten, dann wird die Gabel aber gedreht und (wie eine Schaufel) mit den Zinken nach oben zum Mund geführt. In unserem Kulturkreis dürfen Sie sich entscheiden, welche Form für Sie am einfachsten in der Anwendung ist.

Das Messer sollte aber nirgendwo zum Schieben oder Zusammenkratzen benutzt werden. Es dient nebst dem Schneiden nur zum Gegenhalten, um etwas besser auf die Gabel legen oder spießen zu können.



## Salat, Kartoffeln, Spargel, Eier

In der Zeit vor anlaufgeschützten Messerklingen wurden alle säure-, stärke- und schwefelhaltigen Speisen nicht geschnitten, da sich die Klingen bei der Berührung damit hässlich verfärbten und den Geschmack der Speisen stark beeinträchtigten. So wurden Kartoffeln nur mit der Gabel zerteilt, Salat in mundgerechten Stücken mit der Gabel gegessen, Spargel mit den Fingern und Eier mit Löffeln aus Perlmutter oder Horn.

Da unser Besteck heutzutage anlaufgeschützt ist, besteht also kein Grund mehr, das Messer nicht zur Hilfe zu nehmen – das heisst, diese Speisen dürfen heute geschnitten werden. Allerdings kann eine mit der Gabel geteilte Kartoffel mehr Sauce aufnehmen als eine geschnittene.

## Beilagenbrot

Beilagenbrötchen werden richtigerweise in mundgerechte Stücke gebrochen. Ein solches Stückchen wird mit etwas Butter bestrichen, um dann ganz im Mund zu verschwinden.

## Suppe

- Suppenteller dürfen heute nach rechts hinten gekippt werden, um den *Rest* der Suppe auslöfeln zu können.
- Bei *klaren Suppen ohne Einlage* darf der Rest ausgetrunken werden, sofern sie in einer feinen Suppentasse mit Henkel serviert sind.
- In einer Essenspause bleibt der Löffel nie im Suppenteller oder in der Tasse liegen, sondern wird auf den Unterteller abgelegt. So auch bei Desserts und anderen Speisen, die mit einem Unterteller serviert werden.

## Bestecksprache

Wie man sein Besteck ablegt, dient auch zur nonverbalen Kommunikation mit der Servicefachkraft:



«Ich mache eine Pause.»



«Ich nehme gerne ein  
Supplément/einen zweiten Service.»



«Ich bin fertig.»

## Linkshänder

Der Anteil der Linkshänder macht 10 bis 15 Prozent aus. Da früher Linkshänder zu Rechtshändern umerzogen wurden, stand erst gar nicht zur Diskussion, ob sie ihr Besteck umgekehrt benutzen durften. Heute dürfen sie. Allerdings wird nicht spiegelbildlich eingedeckt. Sie können Messer und Gabel, nachdem sie sie aufgenommen haben, in der Hand tauschen. Das Glas allerdings sollte immer rechts stehen bleiben, da es sonst ein Gedränge mit dem Gedeck des linken Tischnachbarn gibt.

## Gläser und Getränke

Gläser mit Stiel werden immer an diesem angefasst und nicht am Kelch. Wassergläser, Tumbler und andere Gläser ohne Stiel hält man im unteren Drittel.