

„Höflichkeit ist nicht spießig“



Sie führt im Herbst zwei Veranstaltungen exklusiv für Abendblatt-Leser durch: die Etikette-Beraterin Meike Slaby-Sandte (34).

FOTO: PATRICK PIEL

ZUR PERSON

Meike Slaby-Sandte (34) hat die Themen Zeitgemäße Umgangsformen und Gute Tischkultur früh zu ihrer Berufung gemacht. Über ein Jahrzehnt lang ist sie in der internationalen Top-Hotellerie tätig gewesen und hat als **Veranstaltungsleiterin** große Events, Kongresse sowie festliche Bankette organisiert. Bevor sich Slaby-Sandte mit ihrer Etiketteberatung vor drei Jahren selbstständig machte, hatte sie drei Jahre lang die Veranstaltungsabteilung des **Raffles Hotels Vier Jahreszeiten** in Hamburg geleitet. Besonders gern macht sie Kinder, Jugendliche und Berufseinsteiger mit

den Regeln des gesellschaftlichen Parketts vertraut. Slaby-Sandte lebt mit ihrem Ehemann Manuel und dem neun Monate alten Sohn Emilian in Buxtehude. Für das **Abendblatt** leitet sie demnächst zwei Veranstaltungen: „**Business-Etikette**“ am 12. September (18–19.30 Uhr; 45 Euro) im Konferenzzentrum der Axel Springer AG sowie „**Zeitgemäße Tischkultur**“ am 11. Oktober (18–21.30 Uhr; 120 Euro, inklusive 5-Gänge-Menü und Getränke) im Restaurant „Insel am Alsterufer“. **Karten** gibt es im Abendblatt-Center, Caffamacherreihe 1, sowie unter Tel. (040) 303 73 20. (MHW)

Welche Regeln Sie bei Geschäftsessen beachten sollten.

ABENDBLATT: Frau Slaby-Sandte, wie reagieren Sie in folgender Situation? Sie kommen als Gast als Erster vom Büfett an Ihren Tisch zurück, die übrigen sieben Personen stehen noch in der Schlange. Was tun Sie? Warten Sie, bis alle Tischnachbarn da sind? Warten Sie, bis die Hälfte der Gäste da ist? Oder fangen Sie an zu essen?

MEIKE SLABY-SANDTE: Wenn ich mit Begleitung da bin, warte ich auf sie. Dann erst fange ich an zu essen. Bin ich allein dort, ist das von der Situation abhängig. Befinde ich mich mit einem mir gut bekanntem Kreis am Tisch, dann warte ich, bis wenigstens noch eine weitere Person Platz nimmt.

ABENDBLATT: Bleiben wir mal beim Büfett. Was mache ich mit Teller und Besteck, wenn ich Nachschlag hole?

SLABY-SANDTE: Ganz einfach: Sie lassen abräumen und nehmen sich am Büfett einen neuen Teller und neues Besteck.

ABENDBLATT: Muss ich mich eigentlich jedes Mal erheben, wenn eine Dame am Tisch aufsteht oder sich setzen will?

SLABY-SANDTE: Nein, das gilt insbesondere bei Büfett nur für Ihre Tischdame.

ABENDBLATT: Worauf sollte man denn bei Geschäftsessen achten?

SLABY-SANDTE: Dabei gelten die grundsätzlichen Regeln der Höflichkeit. Der Herr hält der Dame die Tür zum Restaurant auf und lässt ihr den Vortritt – es sei denn, die Tür geht nach innen auf. Als Gastgeber geht dann der Herr als Erster zum Tisch. Geleitet ein Servicemitarbeiter die Gäste zum Tisch, folgt der Herr erst nach der Dame.

ABENDBLATT: Wer nimmt dann zuerst Platz?

SLABY-SANDTE: Die eingeladenen Gäste warten, bis der Gastgeber sich setzt.

ABENDBLATT: Wie ist es denn,

wenn ein Tisch reserviert wurde, aber die Gäste nicht gleichzeitig ankommen?

SLABY-SANDTE: Wer zuerst kommt, wartet, sofern möglich, an der Bar oder in der Lounge. Für den oder die Wartenden gilt die Regel: keine alkoholischen Getränke bestellen.

ABENDBLATT: Nun reagieren manche Frauen etwas verstört, wenn ich ihnen aus dem Mantel helfen möchte oder ihren Stuhl zurechtrücke...

SLABY-SANDTE: Die Gleichberechtigung sollte der männlichen Höflichkeit keinen Abbruch tun. Die Damen sollten die Herren höflich sein lassen, und sie sollten dies nicht als spießig abtun, sondern als nette Geste annehmen.

ABENDBLATT: Beim Essen selbst gibt es Dutzende von Fettnäpfchen. Können Sie noch ein paar wichtige Regeln nennen?

SLABY-SANDTE: Der Brotteller bleibt immer links stehen, Brot wird gebrochen. Das Besteck wird immer auf dem Teller abgelegt, nicht mit dem Griff auf der Tischplatte, wenn es benutzt wurde. So kann es nicht wegrutschen. Auch ein Beilagensalat wird immer links platziert, weil auch die Gabel links gehalten wird. Noch ein Tipp: Tupfen Sie sich vor dem Trinken stets kurz den Mund mit der Serviette ab – wegen der Spuren vom Essen oder vom Lippenstift. Und fassen Sie ein Weinglas am Stiel an. Es gibt in Deutschland keinen Anstandshappen: Sie können alles aufessen, müssen aber nicht. Wenn Sie privat eingeladen sind und etwas serviert wird, was Sie partout nicht mögen, sollten Sie dennoch in den sauren Apfel beißen. Denn irgendjemand hat sich in der Küche viel Mühe gegeben.

ABENDBLATT: Was mache ich als Vegetarier, Veganer oder bei einer Allergie?

SLABY-SANDTE: Es ist höflich, einen privaten Gastgeber bereits bei der Zusage darauf aufmerksam zu machen oder im Restaurant dem Servicepersonal einen diskreten Hinweis zu geben.

Interview: MARK HÜBNER-WEINHOLD