

Gewusst was: Kleidung ist nun einmal die Visitenkarte

„Entscheidend ist das Äußere im Zweifelsfall nicht. Aber die Kleidung ist eine Visitenkarte. Wer nur gut angezogen ist und sonst nichts im Kopf hat, hat sicher keine Chance. Umgekehrt lässt sich schlechte Kleidung kraft des Intellekts kaschieren.“ Recht hat Tom Reimer, der Hamburger Modedesigner. „Warum aber,“ fragte Reimer kürzlich im Manager Magazin, „nicht die Kombination von beidem suchen?“ Gute Kleidung ist auch für Ziad El-Achi eine Form von Professionalität. „Kleiden Sie sich immer einen Tick besser, als Sie es von Ihrem Gegenüber erwarten“, rät der 33-jährige Maßschneider aus Düsseldorf.

„Kleidung hat Signalwirkung“, zielt Angelica Egerth auf schlechte Beispiele ab. Die Krawatte mit dem Mickeymouse-Muster sende falsche Signale aus, auch wenn der kluge Kopf darüber auf diese Weise nur provozieren will. Was ihm gelingt – und sein Gesprächspartner ist irritiert. Gewollt? Sicher nicht. Gewusst wo, laute die Devise. Was in die Freizeit passt, ist im Berufsleben tabu. Alle Themenkrawatten und -socken zählen dazu, auch Freizeitschuhe zum Anzug. Mögen die hellbraunen Slipper noch so modisch und bequem sein: zum Business-Anzug gehören nun einmal dunkle Schuhe, geschnürt und mit Ledersohle (unpassend hier die durchgehende Sohle).

Manchmal kommt es auf den Zentimeter an – einer zuviel oder zuwenig kann den guten Eindruck zunichte machen, weiß auch Autorin Eva Ruppert („Das perfekte Business-Outfit“, Redline Wirtschaft, 304 S., 17,90 Euro.) Einen Zentimeter sollte die Manschette des Hemdes aus dem Sakkoärmel hervorschauen – „jedoch nicht das Hemd unter der Weste“, ergänzt Ziad El-Achi. Typische Managerkrankheit: zu lange Hosen. „Hinten glatt, vorne mit einem kleinen Knick auf den Schuh fallend“, so El-Achi – auf den gepflegten Schuh selbstverständlich... bsg



Das Cocktail-Glas am Stil festhalten – spielerisch lernen Kinder in der Bar des Raffles Hotels Vier Jahreszeiten in Hamburg, wie man sich in Gesellschaft benimmt – auch wenn der Daumen manchmal besser ist

Feine Manieren für kleine Leute

Benimm-Seminare für Kinder liegen im Trend – Wer rechtzeitig lernt, was richtig ist, hat es später leichter

Auf den Barhocker schafften sie es kaum allein, an ihrem Cocktail nippen einige der Sechsbis Zwölfjährigen allerdings, als säßen sie hier nicht zum ersten Mal. Doch wohin mit der Garnitur, mit der Ananas auf dem Fähnchen, was tun mit der Kirsche unter dem bunten Schirm? Meike Slaby-Sandte erklärt es. Sie erklärt auch, dass die Nüsse, die der Barkeeper bereit gestellt hat, nicht mit den Händen, sondern mit dem Löffel genommen werden.

Gut, wer sich auskennt. Und wer die feinen Manieren beizubringen

gelernt hat, wird es später leichter haben. Das sagen sich Eltern und Großeltern und spendieren ihrem Nachwuchs einen Nachmittag bei Meike Slaby-Sandte.

Die 31-Jährige war über ein Jahrzehnt in internationalen First Class- und Luxushotels tätig, hat in London als Veranstaltungsleiterin große Events, Kongresse und festliche Bankette organisiert und leitete zuletzt – bis sie sich Anfang dieses Jahres selbstständig machte – die Veranstal-



tungsabteilung des „Raffles Hotel Vier Jahreszeiten“ in Hamburg, in dem sie nun – auf Wunsch aber auch in anderen Top-Hotels und in anderen Städten – Kindern (Package-Preis in Hamburg: 115 Euro, Jugendlichen (für 130 Euro) und Er-

wachsenen zeigt, wie man sich richtig in feiner Gesellschaft benimmt.

Für die Sechsbis Zwölfjährigen – maximal zehn sitzen im Kreis – beginnt der „Kinderknigge“-Kurs mit dem Kennen-

lernspiel. Namen und Lieblingsgerichte werden reihum genannt und wiederholt. Überraschend dabei: Spaghetti wird nicht am häufigsten genannt. „Lammkotelett mit Klößen“ sagt ein Knirps, auch „Sushi“ macht die Runde. Beim Filmausschnitt und Pippi Langstrumpf ist auch bei den Schüchternen das Eis gebrochen. Dort stopfen sich die Gören sechs Würstchen auf einmal in den Mund und das Pferd isst vom Tisch. Hier zeigt Meike Slaby-Sandte Alexander, Nadine, Tobias und den anderen die richtigen Tischmanieren, wie man die Suppe löffelt, Spaghetti dreht, gerade

sitzt, („die Ellbogen haben auf dem Tisch nichts zu suchen“), wohin die Serviette gehört und warum beim Dessert Gabel und Löffel Sinn machen. Jeder hat zuvor seinen Platz selbst eingedeckt: Messer rechts, links die Gabel. Gemeinsam geht's ans „Brechen“ der Servietten („gebrochen, nicht gefaltet“) und an die Tischdekoration. Allen machts Spaß, und spielerisch, so Meike Slaby-Sandte, lernt sich alles leichter – auch die guten Manieren. bsg

@ Benehmen ist keine Glückssache:
www.etiketteberatung.de

Gewusst wie: Regeln für Begrüßung und Business-Dinner

„Gestatten, Dr. Braun.“ „Angenehm, Meier, das ist meine Gattin.“ Da wollen zwei besonders höflich sein – und liegen gleich vier Mal allein bei der Begrüßung daneben. Gestatten? Angenehm? „Niemals“, sagt Christiane Gräfin von der Schulenburg, „in alten Filmen sollte das wohl elegant klingen, tat es aber nicht“, erteilt sie dem in vermeintlich feinen Kreisen noch immer gebräuchlichen Ritual eine Absage. Den Dokortitel nennt man sowieso nicht bei der Vorstellung. Und die „Gattin“ ist ganz einfach „meine Frau“.

Gräfin Schulenburg ist Knigge-Expertin, und erteilt, gemeinsam mit ihrer Adelskollegin Sybille Gräfin von Schwerin, „Nachhilfe“, wenn die Etikette-Regeln aufgefrischt – oder gelernt – werden sollen. Fachlich fit, doch längst nicht gesellschaftsfähig sind viele junge Akademiker. Auch Rücksichtnahme, Respekt, Freundlichkeit, Taktgefühl sind Defizite, die die Berliner Gräfinnen ausgemacht haben.

Personalchefs sind streng, unterstreicht Gräfin Schulenburg. Bereits im Vorstellungsgespräch fallen manche Kandidaten durch, weil sie die einfachsten Regeln nicht kennen oder ignorieren: Die Begrüßung obliegt dem Einladenden, warten auf ein „bitte, nehmen Sie Platz“, Vorsicht, wenn alkoholische Getränke offeriert werden – das ist eine Falle. Expertinnen-Tipp: Um die Nervosität nicht zu zeigen, am besten die Hände gefaltet in den Schoß legen.

Auch beim Business-Dinner testen Vorgesetzte gerne ihre neuen Mitarbeiter. Niemals: das Beibrot abbeißen „wie eine Stulle“ oder die ganze Scheibe bestreichen, immer nur das abgebrochene Häppchen. Niemals: die Serviette in den Kragen pferchen oder sie beim Aufstehen auf den Stuhl legen (gefaltet neben den Teller). Und: das aufgenommene Besteck darf nicht wieder mit den Griffen das Tisch Tuch berühren. Wer Bescheid weiß, ist auch hier im Vorteil. bsg