

Elena lernt gerade, dass die Menükarte in einem feinen Restaurant nicht stehen bleibt, sondern abgelegt wird. Dass die Ellbogen beim Essen nicht auf den Tisch gehören, hat die Sechsjährige schon begriffen.



Gute Manieren sind gefragt

Die Zeiten, in denen man Poulet ruhig mit den Händen essen durfte, sind vorbei. Solche Regeln, – die auch viele Erwachsene nicht kennen – lernen Kinder heute im Knigge-Kurs.



«Nur locker
und natürlich
bleiben!»



RICHTIG ESSEN

Knigge für Kinder

Severin ist erst fünf! Kein Wunder, dass er noch nicht alle Tischregeln voll im Griff hat. Doch auch er wickelt am Schluss die Spaghetti schön um die Gabel.



EVA NYDEGGER

Einige der 19 Kinder sind früh dran. Jetzt sitzen sie mit ihren Eltern in den wuchtigen Sofas der Hotellobby des «Palace» in Luzern. Gross und Klein ist bemüht, vor dem Start des «Kinder-Knigge»-Kurses jeden schlechten Eindruck zu vermeiden. Man will hier nicht einen möglichst eindrücklichen «Vorher-Nachher»-Effekt zur Schau stellen. Im Gegenteil. «Meine Töchter haben so einen Kurs nicht speziell nötig», sagt etwa die Mutter von Lea und Rahel, die zusammen mit Freundin Melissa von Stäfa ange-reist sind.

«**Viele Kinder** wissen tatsächlich recht gut über die Tischregeln Bescheid», bestätigt Kursleiterin Lucia Bleuler im Lauf des mehrstündigen Seminars. Doch wissen ist das Eine, mit der Anwendung haperts bei den lieben Kleinen dann doch ab und zu, wie wohl jede sensibilisierte Mutter und jeder ambitionierte Vater zugeben muss.

Lucia Bleulers Kinderkurse sind meist schnell ausgebucht. «Die Kinder nehmen Anweisung zum guten Benehmen leichter und

Fortsetzung auf Seite 12.

FOTOS: HEINER H. SCHMITT

«Prost!» Doch
der Glasrand
ist – zu süss.



Fortsetzung von Seite 11.

lieber von jemand anderem an als von mir», sagt Melissas Mama – und ist mit dieser Meinung nicht allein. «Die Kinder sollen auf spielerische Art erleben, wie sinnvoll gute Manieren sind», umreisst Lucia Bleuler das Ziel ihrer Kurse. Dazu mixt man gemeinsam einen Fruchtdrink, deckt den Tisch, geniesst ein 3-Gänge-Menü und unterhält sich dabei über angenehme Umgangsformen.

«Was sind Manieren?», will Lucia Bleuler von den acht Buben und elf Mädchen in Luzern wissen, nachdem sich alle kurz vorgestellt haben. «Höflich essen und nicht schmatzen, so dass es für die anderen am Tisch nicht unangenehm ist», antwortet Rahel. «Richtig!», lobt die Kurs-

Vivienne und Elena üben das richtige Zuprosten. Und sie haben gelernt, wie man mit Sirup und Zucker einen tollen Glasrand macht.

leiterin. Später nennt sie genau dieses Prinzip als das Wichtigste überhaupt.

An der Bar lernen die Kinder als Erstes, wie man ein Glas mit einem farbigen Rand verziert. Das interessiert sie, und wie! Der Chef de Bar schüttet Sirup in zwei Teller, in ein anderes gibt er Kristallzucker. Dann darf jedes Kind sein noch leeres Glas durch Eintunken rot oder blau einfärben. «Halt, halt», ruft Lucia Bleuler, als die ersten Kinder gleich einen Schluck

des verlockenden Fruchtcocktails nehmen wollen. «Wir fangen erst an, wenn jedes sein Glas hat! Dann prosten wir dem Nachbar zu – und halten das Glas dabei stilvoll am Stiel», ergänzt sie die Anleitung. «Der Rand ist mir zu süss», sagt die sechsjährige Vivienne leise zu ihrer Freundin Elena. Die zwei Mädchen aus Zug kichern und verraten der Seminarleiterin, dass sie schon letztes Jahr einen ihrer Kurse besucht hätten. Offenbar wollen sie jetzt die erworbenen Kenntnisse auffrischen.

Im Saal nebenan wird der grosse Tisch festlich gedeckt. Und zwar machen das nicht die Kellner, sondern die Kinder selbst. Der Chef de Restaurant Antonio Lannuz-

zelli rückt da und dort eine schief gelegte Gabel zurecht. Ein gewisser Bedarf an solchen Kursen sei schon da, meint er diplomatisch auf die Frage, ob er im Berufsalltag oft Kinder erlebe, die sich im Restaurant danebenbenahmen. Am schlimmsten findet er die, welche sich an einer schön gedeckten Tafel breit machen und das Besteck einfach wegschieben. «Es sind aber nicht etwa nur Kinder, die das tun», fügt er lächelnd an.

Beim Essen achtet Lucia Bleuler auf die Haltung der Kinder. «Kein Katzenbuckel», sagt sie, «wir sind ja keine Büsis!» Dann spornt sie alle an, die Serviette fleissig zu benutzen, um das Trinkglas

Fortsetzung auf Seite 15.

TISCHKULTUR

Die wichtigsten Regeln

■ **Oberstes Prinzip:** Es sollte angenehm sein, mit jemandem am Tisch zu sitzen und zusammen zu essen und zu trinken. Sehr wichtig ist auch, natürlich zu bleiben. Geziertheit ist out!

■ **Vor dem Essen:** Hände waschen, Kaugummi entsorgen! Das Essen beginnt erst dann, wenn alle einen vollen Teller vor sich haben.



■ **Zeichensprache des Bestecks:** Besteck nie auf dem Tellerrand, sondern im Teller ablegen. Bei einer Essenspause oder wenn man noch eine Portion möchte, Messer und Gabel gekreuzt auseinander legen. Wenn man fertig bedient ist, Messer neben Gabel legen, wie hier im Bild.

■ **Nur immer eins aufs Mal:** Im Bett liegen und lesen – das geht. Gitarre spielen und singen – das geht. Aber essen und trinken gleichzeitig? Nein! So wenig wie reden und gleichzeitig essen ...

■ **Die Serviette:** Sie kommt auf den Schoß. Lippen abtupfen vor dem Trinken, vor allem bei fettigem Essen, sonst sieht das Glas schnell scheusslich aus. Serviette nach dem Essen mit der schmutzigen Seite nach innen neben den Teller legen.

■ **Die Haltung:** Am Tisch sitzt man aufrecht und hängt nicht über dem Teller. Die Hände dürfen auf dem Tisch liegen, nicht aber der ganze Unterarm. Ellbogen gehören während des Essens nicht auf den Tisch.



Suppe isst man so, wie Elena zeigt. Austrinken geht auch, wenn man die Henkel hält.



Lea weiss schon, dass man Spaghetti nicht schneidet, sondern aufzuwickeln versucht.



Auch Ruben tut sein Bestes, um die Spaghetti zu mundgerechten Päcklein aufzurollen. Schwierig, da man dabei nicht einen Löffel zu Hilfe nehmen sollte.



Schöner als die sechsjährige Vivienne kann man ein Glas kaum am Stiel halten! Wen wunderts – sie ist schon zum zweiten Mal am Knigge-Kurs.



Ziel: Fettnäpfchen vermeiden

Lucia Bleuler, Management-Coach und Kursleiterin für «Savoir vivre», erklärt, wie man sich gegen Erwachsene und Kinder, die keine Manieren haben, wehren kann.



Lucia Bleuler war mit Leib und Seele Gastronomin, bevor sie sich 1991 selbstständig machte.

COOPZEITUNG: Wie kamen Sie dazu, «Knigge-Kurse» für Kinder anzubieten?

LUCIA BLEULER: Als ich das Kunden- und Direktionsrestaurant einer Grossbank leitete, bekam ich den Auftrag, den angehenden Kaderleuten

zu zeigen, wie sie bei einem Geschäftsessen mit Messer und Gabel umzugehen hätten. Zuerst sträubte ich mich. Mir schien, das müsse man können. Doch ich wurde eines Besseren belehrt.

Das Bedürfnis war da?

Gut, während meiner langjährigen Tätigkeit in der Gastronomie war mir auch schon aufgefallen, wie oft die Umgangsstolperer in den Fettnäpfchen landeten! So begann ich mit den Kursen, die mit der Zeit immer mehr Zulauf fanden.

Interessierten Sie sich schon als Kind fürs Thema «Knigge»?

Ich hatte mir schon mit vierzehn das «Einmaleins des guten Tons» von Gräfin Schönfeldt zum Geburtstag gewünscht! Mit sechzehn begann ich, im Gastgewerbe zu arbeiten.

So früh?

Ja, um mir Geld für die Handelsschule zu verdienen, half ich im Betrieb meiner Tante als Kellnerin mit. Später machte ich eine Ausbildung an der Hotelfachschule. Das

Thema «Knigge» war in all meinen Tätigkeiten präsent. Und die Kinderkurse entstanden auf Anregung von Kursteilnehmern, die sagten, sie wären froh, wenn sie all das nicht erst als Manager, sondern schon früher gelernt hätten ...

Wie sind die Trends in den Benimm-Regeln?

Dass man nicht mit vollem Mund redet oder mit dem Besteck herumfuchtelt und andere elementare Regeln haben sich kaum geändert. Heute nimmt man es etwas

Melissa, 8, hat den Kurs erfolgreich abgeschlossen. Den Stoffbären hat sie gewonnen, weil ihr Glas auch nach dem Essen noch sehr sauber war.

FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Fortsetzung von Seite 12.

sauber zu halten. «Am besten tupft ihr den Mund vor jedem Schluck kurz ab», rät sie. Dem Kind mit dem saubersten Glas winkt am Schluss ein lustiger Teddybär in Hotelpagenuniform. Wenn das kein Ansporn ist!

Nächstes Thema: die Spaghetti. Eine trickreiche Sache, sie mundgerecht aufzurollen. Die Kinder sind ganz bei der Sache. «Schön locker bleiben, das ist auch wichtig», ruft die Kursleiterin in die Runde, als sich das eine und andere Kind etwas verkrampft. «Sonst bestellt ihr beim nächsten Restaurantbesuch anstatt Spaghetti einfach Hörnli», rät sie spitzbübisch.

In der Schlussrunde sagt jedes Kind, was es neu gelernt hat. Mehr als einmal werden die Spaghetti genannt, die man nun besser im Griff hat.

«Ich weiss jetzt, wie ich während des Essens das Glas sauber halten kann», sagt mit stolzer Stimme der kleine Severin. Den Wettbewerb hat er zwar nicht gewonnen, doch auch sein Glas wird gelobt. Die Siegerinnen sind Melissa und Virginia. Zum Glück steht

ein zweiter Teddybär bereit! Zufrieden eilen die Kinder zurück zu ihren Eltern. «War es wieder so schön?», erkundigt sich Viviennes Mutter. Die Tochter nickt. «Dann kannst du ja nächstes Jahr nochmals gehen, wenn du willst!»

KURSE UND BÜCHER

Weiterbildung zum Thema «Knigge»

Lucia Bleulers nächste «Knigge-Kurse» für Kinder:

14. April Restaurant Die Waid, Zürich, Tel. 043 422 08 08.

9. Mai Restaurant Löwenzorn, Basel, Tel. 061 261 42 13.

13. Mai Park Hotel, Oberhofen bei Thun, Tel. 033 244 91 91.

9. Juni Parkhotel Delta, Ascona, Tel. 091 785 77 85.

17. Juni Palace, Luzern, Tel. 041 416 16 16.

27. Oktober Restaurant Wildenmann, Buonas, Tel. 041 790 30 60.

Kurskosten: zwischen 75 und 110 Franken. Anmeldungen direkt bei den Hotels.

«Knigge für Leute von heute» heisst Lucia Bleulers Ratgeber-Buch für Erwachsene, AT-Verlag. Fr. 26.90.

Weitere Infos: www.luciableuler.ch



«Salat isst man am besten, indem man ein Päckchen daraus formt», sagt Lucia Bleuler und zeigt es Olivia am grossen Mittagstisch gleich vor.

lockerer als früher. Gutes Benehmen soll nicht affektiert sein, sondern natürlich und ungezwungen.

Lernt man in Ihren Kursen auch, wie man sich auf gute Art wehrt, wenn man schlecht behandelt wird?

Wenn ich selber schlecht bedient werde, sei es in einem Geschäft oder Restaurant, gebe ich das zu verstehen. Ich frage die betreffende Person, ob ihr etwas nicht passe, ob sie eigentlich gerne Kunden bediene. In den Kursen vermittele ich, dass Erwachsene und Kinder, die keine Manieren haben, nerven.

Was sollen Kinder zu nervenden Gspänli sagen?

Sie sollen sagen, was sie genau stört und warum das nervt.

Ist auch der Umgang mit elektronischen Geräten in den Kursen ein Thema?

Sicher! Schon Jugendliche sollten lernen, dass ein Handy nicht an den Tisch gehört. Mich stören auch Handygespräche in Tram und Zug. Auf der Strasse hingegen kann ich ausweichen.

Haben Sie manchmal auch den Eindruck, dass weniger die Kinder als die Eltern eine Benimmschulung benötigen?

Tja. In Berlin hatte ich einen Bub im Kurs, der seinem Vater beim Abholen sagte: «Papa, ans nächste Seminar gehst du. Dann lernst du aus dem Glas trinken!» Er hatte erzählt, dass zu Hause am Mittagstisch alle aus der Flasche trinken ...

Interview: Eva Nydegger