



Bettina Krauße (links) und Elke Dirscherl zeigen den jungen Gästen, worauf es bei Tisch ankommt.

Foto: wita / Stotz

Keine Angst vor der Garnele

Junge Gäste lernen im „Nassauer Hof“ Umgang mit Speisen und Besteck

WIESBADEN Gute Tischsitten und ein sicheres Auftreten im Restaurant sind wichtig. Der korrekte Umgang mit Speisen und Besteck kann sogar für Bewerber entscheidend sein. Mit dem Kurier als Partner lernten jetzt Kinder im „Nassauer Hof“, worauf es bei Tisch ankommt.

Von
Heideloire Wallenfels

Maxi ist ein schmaler, zierlicher Blondschoopf, gerade erst acht Jahre alt, und noch ein wenig schüchtern. Er weiß nicht so recht, was ihn erwartet, als er – trotz der Ungewissheit mutigen Schrittes – am Samstagnachmittag in der Orangerie des „Nassauer Hof“ seinen Platz neben acht anderen Kindern ansteuert.

Gut benehmen soll er sich, hat die Mutter gesagt, und alles richtig machen, so wie die Großen. Damit das auch klappt, hat Restaurantchefin Bettina Krause die Etikette-Expertin Elke Dirscherl aus Niedernhausen zu einer Trainingsrunde gebeten. Sie weiß, wie's

geht, und sie weiß auch, wie man mit Kindern umgeht.

Die gelernte Lehrerin für Deutsch, Geschichte und Sport kommt schnell zur Sache. „Stellt euch vor, eure Oma hat Geburtstag und gibt ein großes Fest“, sagt sie. Und schon stehen die Neun mit langstieligen Gläsern in der einen Hand, einem Gemüse-Knabberzeug in der anderen und einer Serviette – aber wohin nur mit ihr? Sie sollen sich vorstellen und eine kleine Unterhaltung beginnen.

Ab in die Serviette

Small Talk nennen das die Erwachsenen. Aber Helene mit ihren zehn Jahren ist daran noch nicht interessiert und auch nicht an der Selleriestange, die sie aus Versehen erwischt. Also ab damit, in die Serviette. So ist es richtig! Kurz darauf finden sich alle am großen Tisch wieder. Das Dreigang-Menü steht bevor. Und schon tun sich die nächsten Benimm-Fallen auf. Wie sitzt man korrekt auf dem Stuhl? Was geschieht mit der Serviette? Wie esse ich das Brot, das

auf dem kleinen Teller zur Linken wartet?

Wenn es einer schon weiß, dann Leopold. Mit seinen zwölf Jahren ist er erstaunlich versiert – ein Junge, der den Erwachsenen schon eine Menge abgeschaut hat. Auch die neunjährige Celine, ihm schräg gegenüber, bleibt völlig unaufgeregt, als sich ihr auf dem Vorspeiseteller eine Riesengarnele nähert. Mit Messer und Gabel sollen die jungen Restaurantbesucher ihr zu Leibe rücken. Celine schafft das spielend, aber essen mag sie das Tier nicht. Muss sie auch nicht, denn schon warten Spaghetti mit Hühnerbrust. Und das schmeckt.

Die drei einzigen Mädchen an diesem Nachmittag, Celine, Helene – beide waren über die diesjährige Kurier-Themen-Aktion „Lust auf Genuss“ in die Orangerie gekommen – und die elfjährige Anna Magdalena, nehmen ihre Aufgabe ernst, vielleicht ein bisschen sehr ernst. Gelächert wird selten. Trotzdem hat es ihnen gefallen und der „Führerschein“

des guten Benehmens am Ende macht sie stolz.

Am 30. August folgt eine zweite Trainingsrunde und, sollte sie zu viele Teilnehmer haben, eine dritte. Restaurantleiterin Bettina Krause ist begeistert von der Mitmach-Freude der Kinder, und Elke Dirscherl bereitet sich schon auf die nächste Orangerie-Runde vor. Aber sie könnte sich auch ähnliche Aktionen bei Schulen vorstellen. „Denn wer die Spielregeln bei Tisch und anderswo beherrscht, hat einfach bessere Chancen im Leben“, sagt die Pädagogin.

Wichtig im Job

Und weil sie festgestellt hat, wie wichtig heute gute Umgangsformen sind, um einen Job zu bekommen, gibt sie nicht nur Erwachsenen Hilfestellung, sondern auch Jugendlichen. „Gutes Benehmen und gute Tischsitten sind immer wieder eine Eintrittskarte“, versichert sie. Und: „immer öfter entscheiden sich Unternehmen bei gleichwertigen Bewerbern für den mit der guten Kinderstube.“