

Beim Gala-Dinner Hürden genommen

LERNEN Eckert-Fachdozent Robert Nagel führt Jugendliche des Thomas-Wiser-Hauses durch ein piekfeines Fünf-Gänge-Menü. Und erklärt dabei die Regeln.

VON MARTINA SCHAEFFER, MZ

REGENSTAUF. Im Barocksaal der Hotelfachschule Eckert mit seinen Goldstukkaturen ist die Tafel festlich gedeckt, das Besteck für ein Fünf-Gänge-Menü glänzt zahlreich und einsatzbereit im warmen Licht der üppigen Lüster. Zum Entrée gibt es für die Gäste aus dem Thomas-Wiser-Haus einen Apéritif, einen verlockend roten Strawberry Kiss, für die Jugend alkoholfrei, versteht sich. Und in jedem Glas stecken drei Werkzeuge: Ein Stick für die Garnituren aus Erdbeere, der Strohalm „Straw“ und ein Stirrer, der Rührstab – „und der bleibt immer im Glas“, erklärt Betriebswirt Robert Nagel, seit 23 Jahren Dozent in der Eckert-Hotelfachschule.

Der Profi in Sachen Benimm-Regeln bei Tisch führt die Jugendlichen aus dem Regenstauer Heim durch das hohe Einmaleins eines piekfeinen Gala-Dinners. Er erklärt den richtigen Einsatz von Gläsern, Besteck, nennt Tipps, die ein Gast beherzigen sollte, den Knigge eines solch eleganten Dinners. Und das kein bisschen steif oder trocken, sondern quicklebendig, amüsant und mit zahlreichen Anekdoten gewürzt. Etwa diese: Ein Stirrer im Glas könne auch mal ins Auge gehen, weshalb man regelmäßige Barbesucher schnell an ihrem blauen Auge erkenne.

Man darf ein wenig schlürfen

Und so geht es Schritt für Schritt durch das Fünf-Gänge-Menü, das der Leiter der Eckert-Küchenschule Thomas Bauer für die jungen Gäste vorbereitet hat. Und das ist mit kleinen Hürden gespickt. Den Cocktail von Hausgeflügel im Glas isst man mit Kaffeelöffel und Mittelgabel, wobei der Löffel nur unterstützt. Die hausgemachten Bandnudeln mit Tomatenpesto werden in Deutschland wie jede „dominante Pasta“ mit Löffel und Gabel gewickelt. Und wenn eine Nudel ein wenig raushängt, darf man ruhig etwas nachschlürfen. „Sie sollten mal hören, was in Italien abgeht“, meint Nagel. „Da braucht man fast Ohrschützer.“

Die Schüler lauschen gebannt, stellen zahlreiche Fragen. Was ist, wenn man beim Essen niesen oder rülpfen muss? Nicht so schlimm, das passiert, meint Nagel. Aber bitte nicht erst lange in der Tasche nach dem Taschentuch kramen, sondern dezent die Serviette hochnehmen und sich gern hinterher kurz entschuldigen. „Aber was ist, wenn etwas serviert wird, was ich nicht mag?“, will Maximilian wissen. Das soll man am besten einfach dem Gästebetreuer, so nennt er die Servicekraft, gleich sagen. „In einer guten Küche ist immer etwas anderes vorhanden“, so Nagels Rat.

Essen soll Spaß machen

Überhaupt seien die Regeln in der Gastronomie sehr viel liberaler geworden, die Servicekräfte sind gut geschult, meist tolerant. „Man wird Sie nicht schulmeister“, selbst wenn jemand meint, mit den Fingern essen zu müssen, betont Nagel. „Essen Sie mit Spaß“, legt er seinen jungen Gästen ans Herz. Dafür allerdings sei es gut, ein paar Umgangsformen zu kennen.

Und das ist Sinn und Zweck des Besuchs der Jugendlichen aus dem Wiser-Haus im noblen Ambiente des Barocksaals bei Eckert. Die Vorsitzende des Fördervereins der Wiser-Haus-Freunde, Sieglinde Geipel, hat das organisiert. Die Idee kam ihr, nachdem eine ehemalige Schülerin von ihrem



Die große Tafel im Barocksaal der Eckert-Hotelfachschule ist für die Jugendlichen aus dem Thomas-Wiser-Haus festlich gedeckt. Sie werden zuvorkommend von den Gästebetreuern bedient.

Fotos: Schaeffer



So viel Besteck: Stefan staunt über das Parmeggiano-Käsemesser.



Warum wird eigentlich auf zwei Tellern serviert? Das hat keine tiefere Bedeutung, sondern ist einfach nur chic, erklärt Robert Nagel.

EIN PAAR TIPPS VOM PROFI

► **Stilfragen:** Zahlreiche Tipps hatte Eckert-Fachdozent Robert Nagel für den guten Stil zu Tisch für die Jugendlichen parat. Und auch die Erwachsenen konnten dabei noch lernen.

► **Cocktail:** Für den Stick, auf dem die Garnituren im Drink aufgespießt sind, gibt es einen extra Ablageteller. „Gehen Sie nicht zum Barman und sagen: Haben Sie mal einen blauen Müllsack für mich.“

► **Konversation:** Wer zum Apéritif oder Cocktail eingeladen ist, darf sich ruhig vorstellen und auf die Art „das Eis brechen“, unterstrich Nagel. Und er betonte: „Machen Sie der Dame ruhig mal ein

Kompliment.“ Ein gut gemeintes Kompliment tue immer gut. „Aber bitte recht dezent und nicht die Dame die ganze Zeit fixieren.“

► **Serviette:** Die Serviette wird, zur Hälfte gefaltet, vor Beginn des Essens auf den Schoß gelegt. Die geöffnete Seite zeigt dabei zum Körper hin.

► **Brot:** Das Brot wird nicht geschnitten, sondern auf dem Brotteller gebrochen. Gar nicht geht, zuvor im Bortkorb alle Stücke anzufassen, um zu prüfen, welches denn weich ist.

► **Besteckfolge:** Bei einem Menü mit mehreren Gängen wird das Besteck in der Reihenfolge von außen nach innen

zum Teller hin verwendet. Dabei kann der Profi an der Art des Gedecks schon im Vorfeld die Speisenfolge erkennen.

► **Lippenstift:** Wer Lippenstift aufgetragen hat, sollte immer an der gleichen Stelle aus seinem Glas trinken. Gar nicht geht, das Glas mit der Serviette abzuwischen.

► **Kommunikation:** Bleibt der Löffel im Vorspeisenglas oder in der Suppentasse, wird dem Service signalisiert, dass der Gast mit dem Essen noch nicht fertig ist. Ist der Gast fertig, sollte er sein Besteck auf den Tellerrand legen. Das ist das Zeichen für die Servicekräfte, dass der Gang abgeräumt werden kann.

Dilemma erzählt hatte. Sie war von ihrer Chefin zu einem Essen mit Firmenvertretern eingeladen worden. Und fühlte sich dabei recht unwohl.

Sie habe nicht gewusst, welche Kleidung angemessen ist, welche Themen sich für Smalltalk eignen und wie sie sich bei den Speisefolgen verhalten solle. „Das war der Auslöser“, schildert Geipel. Denn diese Unsicherheit kennen viele. „Das geht auch uns so“, sagt sie. Und sich gedacht, solche Situationen könnte man modellhaft einüben. Eigentlich hat die Pädagogin nur nach einem Moderator für so ein Essen gesucht. Und stieß bei Eckert dann auf

offene Türen. „Dann machen wir gleich alles hier“, so das Angebot der Eckert-Leute.

Tanja Greller, Fachlehrerin für Soziales an der Mittelschule in Regenstau und beim Essen selber mit dabei, zeigt sich ganz begeistert. „Das ist ganz toll, wunderbar, das mal wirklich praktisch zu erleben.“ Die Schüler seien ganz anders, sie stellen Fragen, seien ganz bei der Sache. Für Greller hat sich bei diesem spielerischen Dinner, diesem Learning bei Doing, auch ein Perspektivenwechsel ergeben. „Man sieht die Schüler ganz anders“, sagt sie. Und ihr Fazit: „Die müssen rausgehen, an

einen anderen Ort, und sich das anschauen.“

Die Schüler selbst genießen das Essen in vollen Zügen und zeigen sich ebenfalls begeistert. Stefan steht stauend vor dem langen Tisch, an dem Spezialbestecke wie Hummernadel, Grapefruitgabel oder Schneckenzange aufgereiht sind. Nein, so ein Käsemesser speziell für Parmesan hat er noch nie gesehen. Und auch Michael, 14, genießt dieses besondere Mahl sichtlich. So ein Dinner hat er noch nie erlebt. Nur eines würde er sich noch wünschen: Auch zu Hause so wunderbar bedient zu werden.