

Wie gut ist das **Benehmen** junger Menschen? Eine Debatte

„Drei von 30 können mit Besteck umgehen“

Die Frau, die Kindern in Kursen Manieren beibringt, berichtet hier von ihren Erfahrungen

AZ: Frau Vornehm, einen feinen Namen haben Sie da.

HEIDI C. VORNEHM: Ich heiße wirklich so, ich bin „Vornehm“ geboren.

Sie bringen Kindern Tischmanieren bei. Wie sehr hapert's denn?

Oh, ziemlich. Nehmen wir mal eine normale Realschulklasse. 5. oder 6. Jahrgangsstufe. Da gibt es drei von 30 Schülern, die mit Messer und Gabel richtig umgehen können. Im besten Fall sind es fünf.

**AZ-INTERVIEW mit Heidi C. Vornehm**  
Die Münchner Imageberaterin bringt Kindern in Kursen Tischmanieren bei („Business Coaching & Training“).

untun, Mittel-, und übrige Finger seitlich unter dem Besteck und der Zeigefinger oben. Nur bei reinen Gabelgerichten – wie Rührei oder Salat – hält man die Gabel rechts wie einen Bleistift.

Wie zufrieden sind Sie mit der Sitzhaltung?

Da gibt es deutliche Verbesserungsmöglichkeiten.

Welche denn?

Viele Kinder – und übrigens auch Erwachsene – beugen sich weit über den Teller, anstatt gerade zu sitzen. Weiterer Negativ-Punkt: Die Arme bis zum Ellenbogen auf den Tisch legen oder sogar auf den Oberschenkel. Die freie Hand gehört auf den Tisch, aber höchstens bis zum Knöchel.

Wie klappt's mit Servietten?

Die Serviette ist nur vereinzelt bekannt.

Viele Kinder und Jugendliche klagen, beim Geadesitzen schmerze der Rücken.

Ich sage dann: Ihr müsst trainieren. Aufrecht seht ihr viel größer aus. Das zieht vor allem bei Buben, wenn sie in das Alter kommen, in dem sie eitel werden. Ich erzähle ihnen: Mädchen mögen keine Flegel. Mädels schauen schon, wie ihr da esst. Teenager macht das nachdenklich.

Benehmen sich Mädchen am Tisch denn besser?

Ja. Dreiviertel der Kinder in meinen Kursen sind Jungs.

Warum wohl?

Mädchen eifern ihren Prinzessinnen-Märchenvorbildern nach. Edel, fein, gepflegt, sauber – das macht Spaß. Buben finden das uncool. Ich denke, dass Mütter ihren Söhnen vielleicht auch mehr durchgehen lassen als den Töchtern. Da trägt die Mama schon mal was hinterher oder schaut einfach weg, bevor sie sich mit ihrem Buben streitet. Das rächt sich, wenn ihre Jungs bei Freunden zu Besuch sind.

Was gibt man ihnen mit auf den Weg zu den Freunden?

Vor dem Essen Hände waschen! Essen und trinken anfangen, wenn alle das Essen vor sich haben! Erst aufstehen, wenn alle am Tisch fertig sind! Gerade sitzen. Nicht schmatzen, nicht mit vollem Munde sprechen, denn es sieht sehr unappetitlich aus und nicht zu große Portionen nehmen. Besteck und Serviette benutzen. Fragen, wenn man noch mehr essen oder trinken mag. Und das Essen loben! Egal, wie's schmeckt, denn jede Mutter kocht anders. Höflich verabschieden, dann darf man gern wiederkommen.

Interview: iko



„Wir wissen, dass die Kinder Nachholbedarf haben“: Bei dieser Mahlzeit fehlt es nicht nur an der Serviette.

Foto: Vario Images

„Wohlstandsverwahrlosung!“ Wie Kinder Politiker ärgern

Mit Messer, Gabel und gutem Benehmen? Nix da. „In vielen Familien wird das Wissen, wie manierlich gegessen wird, nicht mehr vermittelt.“ Darin sind sich sogar Grüne und die CSU einig

Das Helle schmeckt, der Schweinsbraten duftet mit Messer und Gabel umgehen (s. Interview links).

von Münchens Kindern kann bis zum Teeniealter richtig mit Messer und Gabel umgehen (s. Interview links).

„In vielen Familien wird das Wissen, wie manierlich und gepflegt gegessen wird, nicht mehr vermittelt“, sagt die Stadträtin, die selbst zwei erwachsene Töchter hat. „Viele Eltern erkennen nicht, wie viel es bedeutet, gemeinsam zu essen.“

„Eltern erkennen nicht, was es bedeutet, gemeinsam zu essen“



SABINE KRIEGER (GRÜNE)

„In vielen Familien wird das Wissen, wie manierlich und gepflegt gegessen wird, nicht mehr vermittelt“, sagt die Stadträtin, die selbst zwei erwachsene Töchter hat. „Viele Eltern erkennen nicht, wie viel es bedeutet, gemeinsam zu essen.“

München – eine Stadt voller Tisch-Flegel?

Wo soll denn das hinführen? Ehe noch mehr heranwachsen, soll jetzt die Stadt eingreifen. Ausgerechnet die – sonst eher lässige – Ökopartei will das Bildungsreferat heranziehen und dort ein „Küchen-Konzept“ für die Schulen entwickeln lassen: Buben und Mädchen sollen lernen, wie man einen Tisch korrekt mit Tellern, Besteck und Servietten eindeckt. Wie man mit Messer und Gabel hantiert. Spaghetti unfallfrei aufrüllt und kleckerfrei speist. Und zwar im Unterricht.

Weil Grundschullehrer und Studienräte das kaum leisten können – sie sind ja keine Knigge-Spezialisten, ist Kriegers Idee recht pragmatisch: Die Lehrer sollen sich an den Gastro-Berufsschulen Hilfe suchen und dort für ihre Klassen stundenweise „pädagogische Kochschulungen“ buchen. Bildungsreferent Rainer Schweppe dürfte dem wenig

entgegen zu setzen haben. „Wir kennen dieses Problem von unseren Lehrern“, sagt Sprecherin Eva Volland. „Wir wissen, dass die Kinder Nachholbedarf haben.“

Und die Rathaus-CSU? Ärgerlich, dass ihr dieses Thema nicht selbst eingefallen ist. Fraktions-Chef Josef

„Vor dem Fernseher können die Kinder ja keine Manieren lernen“

JOSEF SCHMID (CSU)

Schmid zur AZ: „Ein sehr vernünftiger Vorstoß von den Grünen, der Antrag hätte auch von uns sein können.“

Schmid blickt schon länger mit Sorge auf das unfeine Benehmen des Münchner Nachwuchses – und es sind nicht nur die Kinder aus sozial

schwachen Familien, die ihm auffallen. „Mich erschreckt die Wohlstandsverwahrlosung vieler Buben und Mädchen. Es gibt einfach immer mehr Gutverdiener-Eltern, die ihre Kinder nur vor dem Fernseher parken. Da können die ja keine Manieren lernen.“

Einig sind sich die Sittenverfechter: Was Eltern nicht vorleben, können ihre Kinder auch nicht nachmachen.

Wie stilsicher sind die Münchner denn nun? Für die AZ hat Tischmanieren-Trainerin und Knigge-Autorin Franziska von Au („Der Neue Knigge“, Südwest Verlag und „Knigge für Kinder“, Urania Verlag) die wichtigsten Regeln bei Tisch zusammengefasst: Siehe Seite 9. Irene Kleber

www.az-muenchen.de

Wie ist Ihre Meinung? Schreiben Sie auf: az-muenchen.de – oder an: lokales@abendzeitung.de

AZ-KNIGGE-TEST

Fragen für 7- bis 11-jährige

- Wie ist die richtige Sitzhaltung beim Essen?  
a) Hauptsache bequem, ich kann auch schräg auf dem Stuhl sitzen und ein Bein auf den Sitz legen.  
b) Ich kann mich anlehnen und Unterarme und Ellenbogen am Tisch abstützen. Meine Hände kann ich auch unter dem Tisch halten oder währen des Essens einen Arm unterm Tisch ablegen.  
c) Ich sitze gerade und lege die Arme nur bis zum Handgelenk auf den Tisch.
- Wie halte ich das Besteck?  
a) Egal, Hauptsache ich sitze gerade.  
b) Ich halte als Rechtshänder die Gabel links und das Messer rechts am Griff, aber nicht wie einen Bleistift.  
c) Bei einem Gabel-/Messergericht schneide ich vorher und esse nur mit der Gabel.
- Wie benütze ich die Serviette richtig?  
a) Ich stecke sie oben in den Ausschnitt meines T-Shirts/Hemds / meiner Bluse, etc.  
b) Ich lege sie ganzflächig auf den Schoß.  
c) Ich lege sie gefaltet, mit der offenen Seite zu mir auf den Schoß. Nach Gebrauch, oder wenn ich den Tisch verlasse, lege ich sie links gefaltet neben den Teller.
- Wie werden Pommes im „klassischen“ Restaurant gegessen?  
a) Mit den Fingern.  
b) Mit Gabel.  
c) Mit Messer und Gabel.
- Spaghetti werden gegessen  
a) indem ich sie auf die Gabel drehe und einen Löffel zu Hilfe nehme.  
b) indem ich sie mit dem Messer klein schneide und dann auf die Gabel lege.

6. Pizza wird im Restaurant gegessen  
a) mit den Fingern.  
b) mit Messer und Gabel.  
c) mit Messer und Gabel, den Pizzarand darf ich appetitlich mit den Fingern essen.
7. Was soll ich während des Essens beachten?  
a) Ich nehme kleine Mengen in den Mund und ich führe das Essen zum Mund statt den Mund zum Essen.  
b) Wenn ich viel oder keinen Hunger habe, darf ich auch gierig essen und trinken oder trödeln. Schlabbern, schmatzen, schlürfen, schniefen ist generell erlaubt.  
c) Ich meide laute Besteckgeräusche und spiele nicht mit dem Besteck herum.

8. Darf geredet werden während gegessen wird?  
a) Nein, denn es sieht unappetitlich aus und man wird schlecht verstanden.  
b) Ja, während der Essenspausen.  
c) Klar, Hauptsache es ist nicht still.
9. Wie halte ich das Trinkglas, den Trinkbecher richtig?  
a) Mit beiden Händen.  
b) Mit einer Hand am Rand.  
c) Mit einer Hand im unteren Bereich.
10. Wenn ich das Essen beendet habe, lege ich das Besteck so ab:  
a) Griffe nach rechts auf dem Tellerrand Uhrzeiger-Position „20 nach 4“.  
b) Griffe auf dem Tellerrand, egal welche Richtung.  
c) Auf dem Tisch/der Serviette.

1. „Guten Appetit“ zu wünschen  
a) ist immer höflich.  
b) ist unhöflich.  
c) ist bei Privateinladungen falsch, da Gastgeber/in vorbehalten.
2. Wenn mein warmes Essen als erstes serviert wird und meine Freunde noch warten  
a) kann ich zu Essen beginnen.  
b) frage ich, ob ich anfangen kann.  
c) warte ich auf ein Startzeichen der Anderen.
3. Wenn das Essen nicht geschmeckt hat, kann ich das Besteck  
a) auf dem Teller kreuzen.  
b) lege ich es auf „20 vor 8“.  
c) Keines von beiden, ich rufe den Service und teile leise meinen Wunsch mit.
4. Hähnchenschenkel und  
a) hinter vorgehaltener Hand am Tisch  
b) – muss ich aber nicht, ich kann auch mit der Zunge pulen.  
c) im Toilettenbereich.
6. Im Restaurant esse ich mittags/abends Semmeln/Brezeln  
a) wie eine „Stulle“, also abbeißen.  
b) je nach Restaurant.  
c) Ich breche mir ein mundgerechtes Stück ab.
7. Wo lege ich den Kaffee- oder Eislöffel ab?  
a) Auf dem Unterteller.  
b) In der Tasse bzw. im Glas.

Fragen für 11- bis 15-jährige

8. Das Glas halte ich richtig  
a) in der Mitte mit der rechten Hand fest umschlossen, wie einen Bierkrug.  
b) am unteren Drittel.  
c) wenn es ein Glas mit Stiel ist, dann am Stiel.
9. Pizza wird im Restaurant gegessen  
a) mit der Hand.  
b) mit Messer und Gabel  
c) Pizza(brot) mager belegt in Stücke geschnitten mit der Hand.
10. Meinen Mantel oder Jacke hänge ich im Restaurant  
a) über den Stuhl.  
b) an der Garderobe auf.  
c) nicht auf, sondern ich übergebe sie dem Service.

8. Das Glas halte ich richtig  
a) in der Mitte mit der rechten Hand fest umschlossen, wie einen Bierkrug.  
b) am unteren Drittel.  
c) wenn es ein Glas mit Stiel ist, dann am Stiel.
9. Pizza wird im Restaurant gegessen  
a) mit der Hand.  
b) mit Messer und Gabel  
c) Pizza(brot) mager belegt in Stücke geschnitten mit der Hand.
10. Meinen Mantel oder Jacke hänge ich im Restaurant  
a) über den Stuhl.  
b) an der Garderobe auf.  
c) nicht auf, sondern ich übergebe sie dem Service.

8. Das Glas halte ich richtig  
a) in der Mitte mit der rechten Hand fest umschlossen, wie einen Bierkrug.  
b) am unteren Drittel.  
c) wenn es ein Glas mit Stiel ist, dann am Stiel.
9. Pizza wird im Restaurant gegessen  
a) mit der Hand.  
b) mit Messer und Gabel  
c) Pizza(brot) mager belegt in Stücke geschnitten mit der Hand.
10. Meinen Mantel oder Jacke hänge ich im Restaurant  
a) über den Stuhl.  
b) an der Garderobe auf.  
c) nicht auf, sondern ich übergebe sie dem Service.

Lösung: 1c, 2b, 3c, 4a, 5c, 6b, 7a+c, 8a+b, 9c, 10a

Lösung: 1c, 2c, 3c, 4a, 5c, 6c, 7a, 8b+c, 9 b, 10b.