Knigge fürs Büffet: Wohin mit den Olivenkernen?

(ddp) | 05.02.2009, 07:14

Berlin. Viele Speisen vom Büffet sind bei Gästen heiß begehrt. Während des Essens sieht man aber hier und da hilflose Blicke. Wohin mit den Olivenkernen und anderen Essensresten? «Gute Manieren beweist man auf keinen Fall dadurch, dass man alles mitisst», sagt Jan Schaumann, Stiltrainer in Berlin.

Denn während man zum Beispiel Traubenkerne gefahrlos verzehren könne, sollte das niemand mit Olivenkernen oder gar Fischgräten versuchen.

«Grundsätzlich gilt die Regel: Speisen verlassen den Mund so, wie sie hereingekommen sind», sagt der Benimm-Experte. Wer also Weintrauben mit dem Löffel isst, sollte die Kerne auch mit dem Löffel herausbugsieren. Dies gehe natürlich nicht, wenn man mit einem Zahnstocher Oliven aufpicke. «In solch einem Fall spuckt man die Kerne diskret in die hohle linke Hand und legt sie auf den Teller», empfiehlt Schaumann.

Ausnahmen von der Regel gelten auch, wenn man die Essensreste mit dem Besteck nicht schnell und unauffällig verschwinden lassen kann. Gräten beispielsweise kleben leicht an der Lippe fest, wenn man sie mit der Gabel aus dem Mund befördern will. «Dann ist es besser, die Gräte mit der Zunge in den Mundwinkel zu schieben und unauffällig mit der Hand auf den Teller zu befördern», sagt Schaumann.

Als nächstes sollte man versuchen, die Essensreste so appetitlich wie möglich auf seinem Teller zu drapieren. «Meist ist der Tellerrand die unauffälligste Position», sagt Schaumann. Unansehnliche Reste könne man manchmal auch mit einer anderen Speise tarnen, etwa einem Salatblatt. Gegen Ende der Mahlzeit lasse sich dafür auch der Dessertlöffel nutzen.

Eine besondere Herausforderung stellt meist ein zähes Stück Fleisch dar, auf dem man schon länger vergeblich herumgekaut hat. «Das sollte man auf keinen Fall mit der Gabel aus dem Mund nehmen und auf den Teller legen», sagt Schaumann. Stattdessen dürfe man sich die Serviette vor den Mund halten und den Fleischrest hineinspucken. In einem Restaurant könne man das Tuch anschließend vom Personal austauschen lassen. «Man sollte dem Kellner aber kurz klarmachen, dass in der Serviette etwas drin ist», rät der Stiltrainer.