




CHRISTOPH B. FUCHS

# Tischsitten weltweit

«Andere Länder, andere Sitten» – Sie kennen dieses Sprichwort ... doch wie anders sind denn diese Sitten? In diesem kleinen Führer durch die Tischsitten einiger Länder entdecken Sie sicher das eine oder andere Amüsante und Überraschende. Viel Vergnügen bei dieser Lektüre!

## Indien

 «Essen mit Messer, Gabel und Löffel ist wie die Liebe über einen Dolmetscher», betonen die Inder immer wieder, denn sie verwenden weder Besteck noch Stäbchen, sondern ausschliesslich ihre rechte Hand. Für sie ist nämlich der direkte Kontakt zu den Speisen lust- und bedeutungsvoll. Die linke Hand gilt für Essenszwecke als unrein und darf demzufolge keine Speisen berühren. Beide Hände werden vor und nach dem Essen gewaschen. In einigen Gegenden werden die Hände nach jedem Gang gewaschen. Beispielsweise im Nordosten, wo Reis als unrein gilt. Zum Essen wird häufig Wasser, Tee oder Kaffee getrunken, in wohlhabenderen Schichten auch Bier. Von der Konsistenz her eignen sich viele Gerichte nur schlecht zur Einnahme mit der blossen Hand.

Durch geeignete Auswahl der Speisen sowie durch die Kombination mit Reis und Fladenbrot – Chapati genannt – gelingt das bestecklose Essen trotzdem. Dazu sagt eine alte Volkweisheit: Das Essen sollte zuerst mit den Augen, dann mit den Fingern, nachher mit dem Mund, der Zunge und schliesslich geschmacklich gekostet werden. Gute Esser achten darauf, dass die Handfläche sauber bleibt und nur mit Daumen und den ersten zwei Fingern gegessen wird. Schlürfen ist ein Zeichen dafür, dass das Essen besonders gut schmeckt.

In den ländlichen Gegenden besteht der Teller – genannt Thali – immer noch aus Messing oder neuerdings aus rostfreiem Stahl, bei den reicheren Schichten traditionsgemäss aus Silber. Er soll entweder am Boden – die nach wie vor häufigste Platzierung – oder auf dem Tisch stehen, keines-

falls aber auf den Schoss genommen werden. In Nord- und Zentralindien wird in der Regel auf dem Thali ein letztes Stück Chapati liegen gelassen. Die Weiterverwertung von Essresten ist ein Tabu. Auf dem Thali werden verschiedene Speisen wie etwa Gemüse, Linsen oder Joghurt in kleinen Schalen gegeben. In der Mitte des runden Thali wird Reis serviert, zusammen mit Pickles, Chutneys und gelegentlich trockenen Chillies. Curry wird in ganz Indien immer individuell zusammengemischt, die Schärfe nimmt im Allgemeinen von Norden nach Süden zu.

Eine Mahlzeit besteht aus einzelnen Gängen, deren Reihenfolge jedoch regional unterschiedlich ist. So werden beispielsweise im südindischen Gliedstaat Tamil Nadu die Süssigkeiten vor der Hauptmahlzeit serviert und zum Abschluss des Essens Reis gereicht, was bedeutet, dass kein Gang mehr folgt. In den westlichen Gliedstaaten Maharashtra und Gujarat ist es genau umgekehrt. Hier werden zuerst Salz, Pickels und Reis mit Linsen gereicht. Oft wird dabei dem salzhaltigen, gewürzten Gemüse noch Zucker beigemischt.

## China

Das sei zunächst gesagt: Viele Chinesen rauchen gern und auch beim Essen. Und zwar nicht nur vorher oder hinterher, sondern durchaus auch zwischendurch. Einem Europäer mag es etwas eigenartig erscheinen, wenn ein Chinese, in der rechten Hand die Essstäbchen und in der linken eine qualmende Zigarette haltend, es sich schmecken lässt. Die chinesische Philosophie beim Essen ist jedoch, es sich gutgehen zu lassen.

Dementsprechend sind die Tischsitten und Tischmanieren in China auch weniger restriktiv als die europäischen. Einige Regeln sollte man jedoch unbedingt beachten!

Niemals die Essstäbchen in den Reis hineinstecken, so dass sie stehen bleiben. Stäbchen werden nur bei einer Beerdigung in den Reis gesteckt. Dies ist ein Symbol

für die Totenehre. Dies beim Essen zu tun, würde also mehr als unpassend sein und (was viel schlimmer ist) ein böses Omen darstellen. Die Essstäbchen sollten immer neben den Teller gelegt werden, so dass die Griffseite auf dem Tisch aufliegt, und die Mundseite auf einem der Schälchen oder dem Knochenteller. Oft gibt es für die Essstäbchen auch extra ein kleines Porzellanbänkchen, auf das die Mundseite gelegt werden kann.

Niemals bei Tisch die Nase schnäuzen, die «Ausbeute» betrachten und das gebrauchte Taschentuch wieder in die Hose stopfen. Man geht in China zum Naseputzen auf die Toilette.

Niemals die eigene Zigarettenschachtel herausholen, sich eine Zigarette nehmen und dann die Schachtel wieder in der Tasche verschwinden lassen, ohne allen anderen am Tisch eine Zigarette angeboten zu haben.

Chinesen essen gerne und lassen es sich beim Essen gerne gutgehen. Das sieht und hört man, wenn man nebenan sitzt. Als Europäer mag einem so manches Verhalten eigenartig bis befremdlich erscheinen. Allerdings sollte man sich vor Augen halten, dass auch unsere europäischen Tischsitten im Grund ja nichts weiter sind als eine willkürlich gewachsene Liste von Verboten und Geboten. Letztendlich also alles eine Frage der Gewohnheit.

Am bekanntesten ist wohl die Tatsache, dass Chinesen beim Essen nicht sonderlich auf die Geräuscentwicklung achten. Man sollte sich an deutlichem Schmatzen oder Schlürfen also nicht stören, denn es gehört in China zum Essen dazu. Das heisst aber nicht, dass man vor lauter «Geschlürfe» sein eigenes Wort nicht mehr verstünde, sondern nur, dass gelegentliche Geräusche nichts ist, über das man sich schämen müsste oder das gegen die guten Manieren oder Tischsitten verstossen würde.

Genauso ist es auch erlaubt, mit vollem Mund zu reden oder während des Essens zu rauchen (gern auch mal gleichzeitig). Wenn man sich mit einem Zahnstocher

die Zahnzwischenräume säubern möchte, dann sollte man allerdings eine Hand als Sichtschutz vor den Mund halten, während die andere mit dem Zahnstocher das Gebiss von Speiseresten befreit.



### Japan

Wer in Japan in einem Restaurant isst oder bei einer japanischen Familie eingeladen ist, der muss sich auf einige besondere japanische Tischsitten gefasst machen. So wird in Japan zum Beispiel bereits zum Frühstück Reis, Gemüse und Fisch gegessen. Am Mittag wird meist wenig gegessen. Die Hauptmahlzeit in Japan ist das Abendessen.

Eine klassische westliche Speisenfolge mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert gibt es in Japan nicht. Hier werden alle Speisen gleichzeitig aufgetragen. Dazu zählen meistens eine klare Suppe, verschiedenen Vorspeisen und Appetithappen wie Sushi oder Sashimi sowie verschiedene Hauptgänge, die den Hauptteil der Mahlzeit bilden und in verschiedenen Schüsseln serviert werden. Dazu wird Reis, Gemüse und eingelegtes Gemüse serviert. Getrunken wird üblicherweise grüner Tee oder Sake.

Es ist in Japan nicht üblich zu warten, bis alle Speisen aufgetragen sind oder bis die anderen am Tisch mit Essen beginnen. Sobald die erste Schüssel auf dem Tisch steht, beginnt man mit dem Essen. Natürlich wird in Japan mit Essstäbchen (ohashi) gegessen. Dazu wird die Schale mit den Speisen maximal bis zur Brust angehoben. Suppe wird in Japan üblicherweise getrunken. Dabei ist Schlürfen üblich und auch ausdrücklich als Zeichen des Geniessens erlaubt.

Einige Fauxpas sollte man beim Essen in Japan vermeiden. So zeugt es in Japan von schlechten Tischmanieren, wenn man Sojasauce über den Reis giesst. Auch sollten die Essstäbchen unter keinen Umständen senkrecht in den Reis gesteckt werden, denn so wird in Japan der Reis den Verstorbenen als Opfergabe angeboten. Es ist auch ein Tabu, den Tischnachbarn Speisen





mit den eigenen Essstäbchen zu reichen, denn dies erinnert an den alten buddhistischen Ritus, die Knochen der Verstorbenen zu sortieren.

#### **England/USA**

Auch der Umgang mit Messer und Gabel kann in den einzelnen Ländern unterschiedlich sein. Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie in Grossbritannien oder den USA im Restaurant eine Person beobachten, die erst ihre gesamte Mahlzeit in kleine Stücke schneidet, dann das Messer beiseite legt und nur noch mit der Gabel weiterisst. Die Person stammt höchstwahrscheinlich aus England oder den USA. Dort ist es auch üblich, dass sich die freie Hand während des Essens auf dem Schoss befindet, während sie bei uns auf den Tisch gehört.

Einen englischen Landsmann können Sie auch an folgender Essgewohnheit erkennen: Ein Stück wird abgeschnitten, das Messer abgelegt, die Gabel in die rechte Hand gewechselt und der Bissen gegessen. Dann werden wieder beide Besteckteile in die Hände genommen und das Ganze geht von vorne los. Das hört sich zwar sehr umständlich an, ist aber «very british».

In den USA wünscht man sich keinen «Guten Appetit» sondern beginnt einfach mit dem Essen. In Restaurants legitimiert sozusagen der Kellner oder die Kellnerin mit der Bemerkung «Enjoy your meal!» den Essensbeginn.

Wenn Sie zur Toilette müssen, erwähnen Sie bloss, dass Sie gleich wieder zurück sind, jedoch keinesfalls, dass Sie zur Toilette müssen!

#### **Spanien**

Beobachtet man spanische Essgewohnheiten, fällt auf, dass hier zuerst der älteste Mann bedient wird und insgesamt alles sehr lebhaft abläuft. Spanier schwatzen, gestikulieren, setzen sich um und sind irgendwie ständig unterwegs. Kinder sind hier (wie in ganz Südeuropa) sowohl beliebt als auch gerne gesehen und werden

unglaublich nett behandelt. Trotzdem können Sie nicht damit rechnen, in jedem Restaurant einen Kinderstuhl vorzufinden. Trinksprüche (sehr beliebt) bitte kurz fassen, zum Zuprosten reicht ein einfaches Salud (Prost oder Wohlsein). Wenn Sie mit dem Essen fertig sind, legen Sie das Besteck nebeneinander auf den Teller. Das Überkreuzen von Messer und Gabel signalisiert, dass Sie noch nicht satt sind.

Versuchen Sie erst gar nicht, in Restaurants getrennte Rechnungen zu bestellen. Das ist hier nicht üblich und stösst auf Unverständnis. Begleichen Sie gemeinsam die Rechnung oder rechnen Sie hinterher untereinander ab.

#### **Russland**

«Greif recht zu, das lieb ich sehr, hier steht ein neuer Teller. Mach die Schüssel völlig leer, zwei sind noch im Keller.» Diese Sätze des Fabeldichters Iwan Krylow treffen drei Wesenszüge der Tischsitten in Russland: Man isst gern, gut und üppig – und man animiert ebenso gern Gäste dazu. Zwei Dinge fallen demjenigen, der zum ersten Mal in Russland speist, gewiss verlockend auf: die abwechslungsreichen Sakuski (Vorspeisen) und die Vielzahl an Sup (Suppen) – süss oder sauer, heiss oder kalt. Das klassische Menü in einem gehobenen Restaurant besteht aus Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert. Im Vergleich zu manchen westeuropäischen oder asiatischen Küchen nehmen sich vier Gänge eher bescheiden aus, aber sie haben es in sich.

Übrigens, bei aller Trinkfreudigkeit, die man den Russen nachsagt: Pur wird Hochprozentiges nicht getrunken, ein Imbiss muss immer dabei sein, und sei es nur ein Stück Brot.

#### **Afghanistan**

Die Gäste sitzen immer am weitesten von der Tür entfernt, ist die Familie unter sich, dann sitzen die Grosseltern am weitesten von der Tür weg. Der Gastgeber bietet den Gästen als Erstes die Speisen an

und erwartet, dass diese am meisten essen. Die Gastgeber essen jeweils am wenigsten und als letzte.

Der Gastgeber fragt mindestens dreimal, ob der Gast genügend zu essen hat. Der Gast sollte dreimal verneinen.

Traditionellerweise kann sowohl mit den Händen als auch mit Besteck gegessen werden. Verwenden Sie jedoch nur Ihre rechte Hand beim Essen.

Manchmal ist es auch üblich, gemeinsam von einem Teller zu essen. Bedienen Sie sich dann nur mit Speisen aus Ihrer Tellerdecke!

Nach dem Abendessen wird Tee serviert, dazu getrocknete Früchte und diverse Süßigkeiten.

Gespräche mit vollem Mund bedingen, dass Sie den Kopf senken und abschliesslich in dieser Haltung reden.

Nach dem Essen, wird in der Regel ein Krug mit Wasser herumgereicht, waschen Sie mit dem Wasser Ihre Hände.

## Frankreich

Das Land der Feinschmecker und Spitzenköche lässt zu Tisch Strenge wachen. So muss für fast jedes Gericht, ob Obst oder Hühnchenkeule, Besteck verwendet werden. Der Salat dagegen muss mundgerecht gefaltet werden. Die Suppe darf nicht mit Pusten abgekühlt und Käseplatten dürfen nicht geleert werden. Schmatzen sowie jegliche andere Geräusche müssen beim Essen unbedingt vermieden werden. Aber Achtung: das beliebte Baguette wiederum darf keinesfalls mit dem Messer abgeschnitten, sondern muss in kleine Stücke gebrochen werden. Wer kann bei all dieser französischen Finesse noch den Überblick behalten?

## Korea

Wer in Korea speist, sollte niemals anfangen zu essen, ohne zu rechnen. Kein Scherz! Denn dort muss der Älteste den ersten Bissen machen. Ausserdem muss es beim Mahl still sein,

denn wer spricht kann sich naturgemäss nicht auf den Genuss des Essens konzentrieren.

## Thailand

In der thailändischen Küche werde Gerichte in der Regel mundgerecht zubereitet. Alles ist schon klein geschnitten und so braucht man kein Messer. Hier gilt die Tischsitte: Gabel links, Löffel rechts und mit der Gabel das Essen auf den Löffel schieben. Von diesem wird dann gegessen. Sich die Gabel in den Mund zu stecken hat in Thailand ungefähr den Stellenwert, als würde man bei uns sein Messer ablecken.

## Brasilien

Churrascarias, in Deutschland auch oft Rodizio-Grills genannt, sind traditionelle brasilianische Gaststätten, in denen den Gästen vielfältige Variationen von gegrilltem Fleisch serviert werden. Das Besondere ist hierbei, dass das Fleisch auf langen, dolchähnlichen Spießen gegrillt und direkt am Tisch serviert wird. Den ganzen Abend laufen die Kellner mit ihren Spießen durch das Restaurant und schneiden dem Gast seine Portion direkt vom Spieß auf den Teller. Das machen Sie so lange, bis der Gast seine «Fleischampel», meist ein zweifarbiges Bierdeckel, von grün auf rot umdreht.

## Portugal

Fragen Sie nicht nach Salz und Pfeffer, wenn diese am Tisch fehlen, da die Fertigkeiten des Kochs dadurch in Frage gestellt werden.

## Türkei

Sollten Reisende zum Essen in eine Privatwohnung eingeladen sein, kann es durchaus vorkommen, dass sie es sich auf Kissen am Boden gemütlich machen sollen. Eine für Zentraleuropäer eher ungewohnte Sitzgelegenheit mit einem noch ungewohnteren Fettnäpfchen: Es ist unhöflich, anderen die Fusssohlen zu zeigen. Die anständige Lösung: der Schneidersitz.

Nach einem Begrüssungstee wird aufgetragen. Gabel oder Löffel werden mit der rechten und nicht mit der unreinen linken Hand gehalten – wie auch in Indien. Je mehr und je genussvoller der Gast isst, desto grösser ist seine Anerkennung für die Kochkünste. Wer nichts mehr will, sollte nicht wie gewohnt sagen, «danke, es war wirklich köstlich», sonst ist die nächste Portion so gut wie auf dem Teller. Also besser das Besteck hinlegen und freundlich erklären, dass man wirklich satt ist.

Verlässt jemand den Tisch, wartet der Rest der Gesellschaft höflich mit dem Weiteressen, bis die Runde wieder komplett ist. Im Restaurant zahlt nicht jeder für sich: Es findet sich immer ein Gastgeber, dem es eine Ehre ist, alle einzuladen.

## Saudi-Arabien

Eine private Einladung gilt als höchste Ehre – daher sollte diese zunächst höflich abgelehnt werden. Erst wenn das Angebot mehrfach wiederholt wurde, ist es ernst gemeint. Pünktlich kommen und die Schuhe ausziehen – das sind dann die ersten zwei Regeln, die Gäste beachten sollten. Alle anwesenden Personen werden begrüsst, Männer dürfen in dem streng muslimisch geprägten Land Frauen jedoch auf keinen Fall berühren.

Bevor das Essen beginnt, waschen alle die Hände. Viele Speisen werden auch hier mit der Hand gegessen. Brot hilft dabei, flüssigere Speisen zu verzehren. Achten Sie in diesem Fall darauf, ein Stück nicht zweimal ins Essen zu tauchen. Mittlerweile wird aber auch zu vielen Gerichten Besteck gereicht.

Der Gast und die Familienältesten sind in Saudi-Arabien Kandidaten für den Ehrenplatz, sie beginnen ausserdem das Mahl. Mit dem Essen sollte man sich Zeit lassen, denn: Wenn der Gast satt ist, gehört es auch für den Gastgeber zum guten Ton, mit dem Essen aufzuhören.

Nach der Mahlzeit wird noch Kaffee gereicht. Ist dieser ausgetrunken, ist es an der Zeit zu gehen. Auch wenn Sie mehrmals

zum Bleiben aufgefordert werden. Das ist Teil des Rituals.

## Schweiz

Im Norden und Osten der Schweiz gelten demnach deutsche Tischsitten, während man in der Westschweiz französisch speist und im Süden des Landes, also dem Kanton Tessin, Rücksicht auf italienische Einflüsse beim Essen genommen wird. Auch wenn Sie die doch recht gehobenen Preise in Schweizer Restaurants überraschen werden, so sollten Sie sich nie in der Öffentlichkeit darüber echauffieren.

## Skandinavien

In vielen Restaurants, vor allem in Schweden, gilt beim Mittagessen Selbstbedienung. Dafür werden zum Lunch auch viele preiswerte Menüs angeboten, was Ihrer Urlaubskasse zugutekommt. Wenn Sie eingeladen werden, ziehen Sie die Schuhe aus, bevor Sie eine Wohnung betreten. In Finnland kann es Ihnen passieren, dass Sie ausser zu Tisch auch in die Sauna eingeladen werden. Das ist nicht anrührig, sondern für die Finnen ganz normal.

## Holland

Die einheimische Küche hat nicht den besten Ruf mit einer Ausnahme: alles, was aus dem Meer kommt. Das ist stets frisch und gut. Zudem gibt es hervorragende internationale Restaurants in den Niederlanden: vor allem indonesische, aber auch marokkanische, türkische und chinesische. Mittags essen die Niederländer kalt. Die Mahlzeit zu dieser Stunde heisst «Koffietafel» und besteht aus Brot und einer Wurst- oder Käseplatte. Hinterher gibt es einen meist sehr guten Kaffee – aber keinen Kuchen. Warm essen die Niederländer erst am Abend.

## Griechenland

Griechen gelten als aussergewöhnlich gastfreundlich – dies hat aber auch einen eigennützigen Hintergrund, denn Einladungen gelten als Machtinstrument.

Der Eingeladene begibt sich in den Augen der Griechen nämlich in eine Abhängigkeitsposition gegenüber dem Gastgeber. Es gilt daher nicht als unhöflich, Einladungen auszuschlagen.

Im Gegenteil – das wird zum Teil als besonders charakterstark gewertet. Bei Tisch wird über Gott und die Welt diskutiert. Dabei kann es auch schon einmal heftig und sehr emotional zugehen. Es wird gerne offen kritisiert, auch die eigene Regierung wird dabei nicht ausgelassen.

### **Italien**

Bringen Sie niemals Chrysanthen als Gastgeschenk mit. Sie stehen für Krankheit und Tod. Besser sind Wein und Schokolade. Wer Blumen als Gastgeschenk wählt, sendet sie schon am Vormittag an die Gastgeber. Erscheinen Sie immer modisch gekleidet zu einer Einladung. Italiener legen sehr grossen Wert auf tadellose und elegante Kleidung. Auch bei hohen Temperaturen entledigen sie sich nicht ihres Sakkos und ihrer Krawatte. Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, Spaghetti mit Gabel und Löffel zu essen oder gar durchzuschneiden. Der Spott seitens Ihrer Tischgenossen wäre Ihnen sicher. Obwohl zu jeder Gelegenheit Wein genossen wird, ist es verpönt, einen über den Durst zu trinken. Es empfindet sich also, zum Alkohol immer ausreichend Wasser zu trinken, um nicht betrunken zu werden. Cappuccino wird nur zum Frühstück genossen und niemals nach dem Essen. Da ist nur Espresso erlaubt.

In Restaurants werden Rechnungen immer für den gesamten Tisch gestellt. Bestehen Sie daher nie auf Einzelabrechnung oder genaue Zuordnung von individuellem Verzehr und Einzelabrechnung pro Person.

### **Ägypten**

Ägypter sind herzlich, höflich und gastfreundlich und erwarten ähnlichen Respekt auch von ihren Gästen. Trotz fortschreitender Liberalisierung ist es nicht unüblich, dass sich Frauen und Männer bei Einladungen getrennt unterhalten –

manchmal sogar in unterschiedlichen Zimmern. Vor dem Essen wäscht sich jeder die Hände in einer Wasserschüssel, die herumgereicht wird. Anschliessend wird der obligatorische Kaffee oder Tee gereicht. Sind Gäste zu Besuch, werden meist aufwändige und teure Speisen aufgetischt. Gegessen wird zunehmend mit Messer und Gabel. Die ländliche Bevölkerung und Beduinen essen noch nach traditioneller Art mit den Fingern der rechten Hand. Isst man als Gast den Teller nicht leer, ist dies ein Kompliment, mit dem man dem Gastgeber für die hervorragende Bewirtung dankt. Am Ende einer Mahlzeit waschen sich alle erneut die Hände.

Wenn Sie mit den Händen essen, verwenden Sie ausschliesslich Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger der rechten Hand oder nehmen Sie ein Stück Brot zur Hilfe. Für jeden Vorgang muss ein neues Stück Brot abgebrochen werden. Nicht dasselbe Stück Brot mehrmals in ein Gericht tunken.

Moslems essen kein Schweinefleisch. Das sollten auch Sie nicht tun, abgesehen davon, dass es schwer sein wird, überhaupt irgendwo Schweinefleisch zu erhalten.

Eine Einladung auszuschlagen ist ein Affront. Etwas Zeit für Tee und Süssigkeiten sollte man sich immer nehmen. Einer Einladung muss eine Gegeneinladung folgen. Wer eingeladen ist, bringt ein Geschenk mit. Blumen und vor allem Alkohol sind tabu. Besser sind Konfekt oder Souvenirs aus dem Heimatland. Geschenke sollten vom Wert her adäquat sein. Zu teure Mitbringsel würden viele Ägypter angesichts des vergleichsweise niedrigen Lohnniveaus in Verlegenheit bringen. Denken Sie insbesondere an kleine Geschenke für die Kinder. Wenn Sie auf einem Kissen oder auf dem Boden sitzen, sollten Sie nach Möglichkeit den Schneidersitz einnehmen, um dem Gegenüber nicht die Schuhsohlen zu zeigen. Das wäre grob unhöflich. Nasenschnäuzen bei Tisch gilt als äusserst unappetitlich und grob unhöflich.

Text und Gestaltung:  
[www.christophbfuchs.ch](http://www.christophbfuchs.ch)

© 2016 CHRISTOPH B. FUCHS · Zürich