



EVENTFUCHS



# TISCHSITTEN WELTWEIT

Edition 2023

## «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 der Lektüre!

 Afghanistan

 Ägypten

 Brasilien

 China

 Dänemark

 Finnland

 Frankreich

 Griechenland

 Grossbritannien

 Indien

 Iran

 Island

 Italien

 Japan

 Nordkorea

 Norwegen

 Portugal

 Russland

 Saudi-Arabien

 Schweden

 Spanien

 Südkorea

 Thailand

 Türkei

 USA





## 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 Tellerecke!
- Nach dem Abendessen wird Tee serviert, dazu getrocknete Früchte und diverse Süßigkeiten.
- Gespräche mit vollem Mund bedingen, dass Sie den Kopf senken und ausschliesslich in dieser Haltung reden.
- Nach dem Essen, wird in der Regel ein Krug mit Wasser herumgereicht, um sich die Hände zu waschen.





## 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 herübergereicht 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, vor Ort 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.
- Wie immer in Ägypten sollten Sie den Eindruck von Hektik vermeiden, Gastfreundschaft heisst hier: Nicht anmerken lassen, dass man eigentlich keine Zeit hat.





## Brasilien

- Churrascarias, hier zu Lande 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 zweifarbiger Bierdeckel, von grün auf rot umdreht.
- Zu Einladungen kommt man in der Regel mit etwas Verspätung. Man bringt am besten Blumen für die Dame des Hauses mit (hier nie die Farbe Lila wählen).
- Nasenputzen beim Essen vermeiden! Es gibt zwar insgesamt wenige Konventionen in Brasilien, doch an diese sollte man sich halten.
- Am Tisch keine Zahnstocher benutzen.
- Beim Essen bzw. bei Einladungen über Geschäfte zu sprechen, ist tabu. Ausnahme: Der Gastgeber spricht dieses Thema von allein an.





## China

- Viele Chinesen rauchen gerne, 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.
- 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 verursachen beim Essen gerne Geräusche aller Art. 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.
- Speisen werden geteilt, auch im Restaurant. Fünf Personen bestellen bspw. sechs Gerichte (es gilt: «lieber zu viel, als zu wenig»), an welchen sich dann alle bedienen.
- Zuerst isst man Fleisch- und Fischgerichte, dann Gemüse, schliesslich Reis und Nudeln als Magenfüller.
- Die «Lazy Susan» (drehende Tischplatte) wird nur gedreht, wenn sich niemand anderes gerade Speisen schöpft.
- Beim Anstossen – als Respektbekundung – das eigene Glas niedriger halten wie die ranghöhere oder wichtigere Person.
- Der Mehrheit der Chinesen fehlt ein bestimmtes Enzym zum Alkoholabbau, daher insbesondere auf Alkoholintoleranzen achten! Faustregel: Je nördlicher in China umso besser ist die Alkoholverträglichkeit.
- Mit vollem Mund zu reden ist erlaubt.
- 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.
- Einem kleinen Toast kann ein einzelner Schluck Wein oder ein Schluck Bier folgen, aber ein Toast mit Baijiu (Schnaps) wird oft mit Ganbei (auf Ex austrinken) beendet! Dies bedeutet wörtlich übersetzt «trockener Becher» und ist eine Aufforderung das Glas komplett zu leeren. Im Idealfall werden die Gläser unmittelbar nach einem Toast in Vorbereitung auf die nächste kurze Ansprache wieder aufgefüllt. In China sollte ein Glas niemals leer sein, da dies als unhöflich gilt.
- Trinkt man selber keinen Alkohol oder hat aktuell keine Lust dazu, dies bitte immer zu Beginn eines Essens bekanntgeben. Es ist statthaft, dies mit der Einnahme von Medikamenten zu begründen (als Ausrede).
- Zu Tisch sehr laut zu reden, ist üblich.
- In Restaurants bezahlt immer der Gastgeber, das Aufteilen einer Rechnung ist unüblich bzw. verpönt.



- Noch mehr zu Restaurantbesuchen: Wann muss man nicht zahlen? ⇒ Wenn Sie jemandem in seiner Heimatstadt oder Provinz besuchen. ⇒ Wenn man Sie mit «Lass mich dir ein Abendessen kaufen» eingeladen wird. ⇒ Wenn Sie zu einem Dankeschön-Essen eingeladen werden, weil Sie bei etwas geholfen haben. ⇒ Wenn Sie als Gast der Hauptfirma / Familiengruppe in China sind. Wann müssen Sie auf jeden Fall zahlen? ⇒ Wenn Sie jemanden um einen Gefallen bitten/baten. ⇒ Ein herzliches Dankeschön, Entschuldigung usw. ⇒ Wenn Sie schon angedeutet haben, dass Sie etwas Grosses zu feiern haben. ⇒ Wenn Sie die ranghöchste Person am Tisch sind und eingeladen haben.
- Alles, ausser die Suppe, wird mit den Stäbchen gegessen. Zeigen Sie Ihrem chinesischen Gegenüber, dass das keine Magie ist. Besonders in den ländlichen Regionen Chinas wird man zustimmendes Nicken erhalten und oftmals sogar für die «Essstäbchenfähigkeiten» gelobt.
- Es spielt eine sehr grosse Rolle wo wer am Tisch sitzt, da dies die hierarchische Stellung jedes einzelnen widerspiegelt. Der Ehrengast sollte an dem Platz sitzen, der frontal zur Tür zeigt, so dass dieser den Überblick hat wer in den Raum kommt. Der «schlechteste» Platz am Tisch ist der, wo man mit dem Rücken zur Tür sitzt. Wenn Sie zu einem formellen Abendessen eingeladen werden, sollten Sie den Gastgeber fragen, wo Sie sitzen können (falls Sie Ihre Wichtigkeit falsch eingeschätzt haben sollten). Auf diese Weise vermeiden Sie mögliche Missverständnisse.





## Frankreich

- Das Land der Feinschmecker und Spitzenköche lässt zu Tisch Strenge walten. So muss für fast jedes Gericht, ob Obst oder Hühnchenkeule, Besteck verwendet werden.
- Der Salat muss mundgerecht gefaltet werden.
- Die Suppe darf nicht mit Pusten abgekühlt werden.
- Pusten, Schlürfen, Schmatzen beim Suppenessen ist ein Tabu.
- Allzu grosse Gier beim Suppenessen wird nicht gerne gesehen – lieber etwas im Teller lassen als ihn kippen oder gar auslecken!
- Käseplatten dürfen nicht geleert werden. Man probiert maximal drei Sorten Käse. Der Käse muss seitlich angeschnitten werden (nicht von der Spitze her).
- Schmatzen sowie jegliche andere Geräusche müssen beim Essen unbedingt vermieden werden.
- Das Baguette keinesfalls mit dem Messer abschneiden, sondern immer in kleine Stücke brechen.
- Man sollte nicht fast im Teller «hängen» und das Essen «reinschaufeln».
- In Restaurants kennt man keine getrennten Rechnungen. Wenn trotzdem geteilt werden soll, dann zu gleichen Teilen und nach dem eigentlichen Bezahlvorgang.
- Suppen isst man traditionellerweise nur am Abend.
- Die übliche Speisenfolge sieht so aus: Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht, Käse, Dessert. Kleiner Kaffee zum Abschluss.



- Bei Restaurantbesuchen: Franzosen nehmen sich für das Essen im Allgemeinen viel Zeit. Als Gast macht man sich sehr unbeliebt, wenn man vor Öffnung eines Restaurants bereits vor der Tür wartet und quasi drängelt, dass die Tür endlich geöffnet wird. Wenn man einen Tisch bestellt hat: Es kann sein, dass er vorher an Gäste vergeben wurde und diese noch nicht ganz fertig sind. Dann einfach an die Bar gehen und schon mal einen Aperitif trinken, der Tisch wird auf jeden Fall bald frei!
- Beim Frühstück beschränkt man sich auf Kaffee/Kakao, etwas Baguette und Croissants. Das Frühstück hat eine untergeordnete Bedeutung.
- Baguette und Croissant werden in mundgerechte Stücke gebrochen und in der Hand bestrichen (wenn überhaupt).
- Das Tunken von Baguette oder Croissant in den Frühstückskaffee ist üblich.
- Essensreste wischt man nicht an einer Serviette ab, sondern an einem Stück Brot, welches in Frankreich üblicherweise am Tisch vorhanden ist.
- Mit dem Essen nicht beginnen, bevor jede und jeder ein volles Glas vor sich stehen hat.
- Erst an den Tisch sitzen, wenn der Gastgeber dies tut.
- Hände immer auf dem Tisch behalten.
- Kein Rülpsen und kein Schlürfen.
- Nie erwähnen, dass etwas nicht schmeckt – es ist eine der wichtigsten französischen Tischsitten, sich ausschliesslich positiv über das Essen zu äussern.
- Kellner werden nicht durch schnippen nicht mit den Fingern, gerufen. Kellner nur mit einem «Hallo!» rufen (die Anrede «Garçon!» hassen französische Kellner).
- In den Zähnen stochern ist nicht erwünscht.
- Das Ablecken von Messer oder Gabel ist ebenfalls nicht erwünscht.
- Halte dich an die Reihenfolge der Speisen, diese werden begonnen und beendet. Man isst also bspw. während der Hauptspeise nicht noch den Rest der Vorspeise.
- Langsam essen und trinken. Das Glas nicht in einem Schluck austrinken. Den Teller nicht in zwei Minuten leeren.
- Kein Smalltalk, Franzosen mögen das nicht. Sie reden nicht, nur um zu reden. Schweigen ist absolut ok.
- Beim Weinprobieren zuerst am Wein riechen, dann das Weinglas ein wenig schwenken. Dann



einen kleinen Schluck trinken, um die Aromen zu schmecken. Dann erst richtig trinken.

- Mag man eine bestimmte Weinsorte nicht, ist es am besten, nichts zu sagen – genauso wie man auch nichts Negatives über das Essen sagen sollte.
- Wenn man keinen Wein mehr will, einfach das Glas voll lassen. Es gehört zu den guten französischen Tischmanieren, die leeren Gläser sofort aufzufüllen. Mit diesem kleinen Trick kann das vermieden werden.

- Zu einem privaten Diner sollte man keinen Wein mitbringen. Besser ist eine Schachtel Pralinen oder Blumen (in zwangloser Umgebung gilt es auch als höflich, ein Gericht vorzubereiten). Bringt man den eigenen Wein mit, wird das so verstanden, als ob der Wein des Gastgebers nicht gut genug ist.





## Griechenland

- Griechen gelten als aussergewöhnlich gastfreundlich – dies hat aber auch einen eigennützi- gen Hintergrund, denn Einladun- gen gelten als Machtinstrument. Der Eingeladene begibt sich in den Augen der Griechen näm- lich in eine Abhängigkeitsposition gegenüber dem Gastgeber. Es gilt daher nicht als unhöflich, Ein- ladungen auszuschlagen. Im Ge- genteil, das wird zum Teil als be- sonders charakterstark gewertet.
- Einladungen erfolgen zwar mit einer Zeitangabe, aber Pünktlich- keit ist relativ – über ein paar Mi- nuten Verspätung wird ohne Pro- blem hinweggesehen.
- Ein kleines Gastgeschenk, wie etwa Blumen, Gebäck oder eine Flasche Wein, sind auch in Grie- chenland nicht fehl am Platz.
- Ist man bei Freunden eingeladen und/oder unterwegs ist der Um- gang locker und während des Essens wird gerne auch mal der Platz gewechselt.
- Bei Tisch wird über Gott und die Welt diskutiert. Dabei kann es auch schon einmal heftig und sehr emotional zugehen.
- Es wird am Tisch gerne offen kri- tisiert, auch die eigene Regierung wird dabei nicht ausgelassen.
- Achtung: Ein Kopfnicken signa- lisiert in Griechenland keine Zu- stimmung, sondern ein klares «Nein».



- Ein erhobener Daumen oder das westliche Zeichen für «Okay» (Zeigefinger auf Daumen) meinen in Griechenland genau das Gegenteil und gelten als beleidigend.
- Im Weiteren dürfen offene Handfläche niemals auf andere Menschen gerichtet werden. Zum Abschied winken Reisende daher besser mit dem Handrücken.
- In Restaurants ist das Teilen der Rechnung nicht üblich und muss, wenn es wirklich nicht anders möglich ist, beim Betreten des Lokals angekündigt werden.





## Grossbritannien und USA

- Oft wird zunächst die gesamte Mahlzeit in kleine Stücke geschnitten, dann das Messer beiseite gelegt und nur noch mit der Gabel weitergegessen. Es ist auch üblich, dass sich die freie Hand während des Essens auf dem Schoss befindet.
- Ein Brite ist auch an folgender Essgewohnheit zu 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!
- Auch zum Schnäuzen verlassen Amerikaner den Raum.
- Gähnen oder Niesen bei Tisch sollte unterdrückt werden.





## 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 Volksweisheit: 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, keinesfalls 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.





## Iran

- Bei privaten Einladungen sitzen die Gäste oft auf dem Boden. Auch die Speisen werden auf dem Boden in grossen Schüsseln serviert.
- Zum Essen benutzt man die rechte Hand oder ein Stück Fladenbrot.
- Vor jedem Essen – und überhaupt bei jeder sich bietenden Gelegenheit – wird Tee serviert. Zum Genuss dieses Tees nimmt man ein Stück Zucker zwischen die Zähne und schlürft dadurch seinen Tee.
- Eine Einladung auszuschlagen, gilt als sehr unhöflich.
- Jeglicher Alkoholgenuss ist im Iran untersagt und wird mit unerbittlicher Härte geahndet.
- Während der Fastenzeit «Ramadan» ist es verboten, tagsüber zu rauchen, zu essen und zu trinken.
- Bei privaten Einladungen sollte man die Dame des Hauses so gut es geht meiden. Nicht ansprechen und ihr nicht in die Augen schauen. Ebenfalls darf man sich nicht nach ihrem Befinden erkundigen. Dies darf man auch dem Ehemann gegenüber nicht tun. Fragen nach Ehefrau oder Familie sind nicht angebracht.
- Keinesfalls Alkohol als Gastgeschenk mitbringen. Auch das Überreichen von gelben Blumen wäre ein grober Schnitzer, da sie für Feindschaft stehen.
- Darauf achten, niemandem seine Schuhsolen zu zeigen. Das gilt als schlimme Beleidigung.





## Italien

- Bringen Sie nie Chrysanthemen 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 empfiehlt 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.





## Japan

- Bereits zum Frühstück wird 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.
- Zu Mahlzeiten wird üblicherweise grüner Tee oder Sake serviert.
- 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.
- Die Schale mit den Speisen wird maximal bis zur Brust angehoben.
- Suppe wird in Japan üblicherweise getrunken. Dabei ist Schlürfen üblich und auch ausdrücklich als Zeichen des Genießens erlaubt.
- Es zeugt von schlechten Tischmanieren, wenn man Sojasauce über den Reis giesst.
- Die Essstäbchen dürfen unter keinen Umständen senkrecht in den Reis gesteckt werden, denn so wird in Japan der Reis den Verstorbenen als Opfergabe angeboten.



- Es ist 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.
- Mit Stäbchen spielen, auf den Tisch klopfen oder damit trommeln ist unerwünscht.
- Mit Stäbchen, die schon den Mund berührt haben, gemeinschaftliches Essen berühren wird nicht geschätzt.
- Schüsseln mit den Stäbchen zu sich heranziehen gilt als unanständig.
- Rülpsen und sich die Nase putzen am Tisch ein absoluter Regelbruch und No-Go.
- In Gesellschaft schenkt man sich nicht selber nach. Umgekehrt ist man besorgt, den anderen Personen nachzuschicken.
- Wenn man nichts mehr trinken will, trinkt man das Glas nicht leer. Sonst wird in einer Endlosschleife immer wieder nachgeschenkt.
- Toiletten werden nicht mit Socken betreten. Dafür gibt es die Toilettenschlappen. Diese verlassen den Toilettenraum nicht, also immer darauf achten, dass diese genau am Eingang wieder ausgezogen werden. Es gehört sich auch, dass man die Schlappen so positioniert, dass der nächste

problemlos in sie hinein schlüpfen kann.

- In Japan wird in vielen Restaurants und Bars noch geraucht. Mittlerweile verzichten zwar viele Lokale auf diese Angewohnheit, dennoch findet man in Japan noch zahlreiche Raucherlokale. Das Rauchen in der Öffentlichkeit ist allerdings verpönt. Vor allem beim Gehen zu rauchen gilt als absoluter Fauxpas.
- Jedem Gast wird vor dem Auftragen des Essens ein O-shibori – ein kaltes oder heisses feuchtes Tuch – gereicht. Mit diesem werden sich schon vor dem Essen die Hände gereinigt. Während des Essens kann das O-shibori auch als Serviette genutzt werden. Die sich seit längerem ausbreitende Unsitte, sich mit dem O-shibori auch das Gesicht zu reinigen, gilt als höchst fein.
- Nachdem das Essen mit all den dazugehörigen Schüsseln und Schälchen vollständig aufgetragen ist und kurz bewundert wurde, wünscht man sich mit dem Ausdruck «Itadakimasu» (wörtlich in etwa: «ich werde bekommen») gegenseitig einen guten Appetit. In dieser schwer zu übersetzenden japanischen Floskel schwingt aber neben dem «Signal» mit dem Essen zu beginnen zusätzlich der demütige Dank an den Koch oder den Gastgeber mit.



- Man muss insbesondere seinen Reis wirklich bis zum letzten Korn aufessen. Die Sitte, Anstandsreste zu hinterlassen, gibt es in Japan nicht und wird eher als Affront aufgefasst.
- Nach dem Essen legt man die Stäbchen in ihrer Halterung ab und ordnet die Schälchen, Schüsseln und Servierplatten wieder so an, wie sie aufgetragen wurden.
- Beendet wird ein Essen in Japan mit den Worten «Gochisosama deshita» – es war ein Festmahl.
- In Restaurants wird die Rechnung nicht am Tisch, sondern an einer zentralen Kasse bezahlt.
- Trinkgeld ist in Japan absolut unüblich.
- Alle Regeln der gehobenen Tischkultur werden regelmässig in den Broschüren oder Büchern der Osagarawaras veröffentlicht. Der japanische Clan, dem seit 32 Generationen die Pflege des richtigen Verhaltens und Vorgehens unterliegt, ist quasi der japanische Knigge. Hier finden sich alle Benimm-Regeln, von den Tischmanieren bis zur hohen Kunst des Bogenschiessens.





## Korea

- In Korea erhält man alle Gerichte zur selben Zeit.
- Es herrscht grosser Respekt gegenüber Älteren. Sie dürfen als erstes anfangen zu essen – erst dann dürfen auch die Jüngeren zugreifen.
- Der Löffel und die Stäbchen werden nicht gleichzeitig genutzt. Für Suppe und den Reis wird der Löffel benutzt. Für alles andere werden die Stäbchen zur Hand genommen.
- In Südkorea sollte man es unbedingt vermeiden, das Besteck, vor allem die Stäbchen, in den Reis zu stecken. Das erinnert zu sehr an Räucherstäbchen, die zum Beispiel bei Zeremonien für Verstorbene verwendet werden.
- Schüsseln mit Reis oder Suppe werden nicht in den Händen gehalten oder zum Mund geführt, sondern bleiben auf dem Tisch stehen. Das ist eh nicht empfehlenswert, da in Korea oft Edstahlschüsseln genutzt werden und diese dementsprechend sehr heiss sein können.
- Schlürfen und Schmatzen signalisieren, dass das Essen gut schmeckt. Diese Praxis nimmt bei den jüngeren Koreanern allerdings stetig ab und das westliche Essverhalten setzt sich immer mehr durch.
- Sollte das Glas leer sein, abwarten, bis es vom Nachbar oder dem Gastgeber wieder aufgefüllt wird. Gleichzeitig sollte man auf das Glas des Nachbarn achten und ihm gegebenenfalls nachschenken.
- Sein eigenes Glas aufzufüllen, gilt als egoistisch.



- Überreicht jemandem ein Glas oder übergibt man jemandem ein Glas, ist dies mit beiden Händen oder mit der rechten Hand zu tun – oder man greift dabei mit der Linken ans Handgelenk der rechten Hand. Das Gleiche gilt auch, wenn man jemandem etwas ein-giesst.
- Im Restaurant bezahlt man nicht am Tisch, sondern an der Kasse am Ausgang. Es kann vorkommen, dass sich jemand vom Tisch absetzt und heimlich die Rechnung für alle begleicht, um am Ende nicht klären zu müssen, wer das Essen bezahlt. Ansonsten gilt die Regel, dass der Älteste der Runde zahlt.
- Jüngere Personen lassen den Älteren den Vortritt.
- Als erstes beginnt die älteste Person am Tisch mit dem Essen.
- Auf der rechten Seite des Tellers liegt zuerst der Löffel, dann die Stäbchen.
- Löffel und Stäbchen nicht gleichzeitig benutzen, sondern für Suppe und Reis den Löffel und für den Rest die Stäbchen nehmen.
- Die rechte Hand wird zum Essen benutzt.
- Rechts neben dem grossen Ess-teller steht die Suppenschale.
- Es wird erwartet, dass die eigene Portion Reis ganz aufgegessen wird.
- Suppen- und Reisschüsseln wer-den nicht mit beiden Händen zum Mund geführt, sondern bleiben auf dem Tisch. So zu essen würde als ordinär empfunden werden.
- Die jüngere Person schenkt der älteren Person das Getränk ein, nie sich selbst. Ältere Personen sieht man beim Alkohol trinken nicht direkt in die Augen, sondern wendet sich von seinem Gegen-über ab.
- Geräusche beim Essen wie Nu-delsuppe schlürfen und schmatzen ist erlaubt.
- Niesen und Nase putzen am Tisch sind verpönt. Schnäuzen sollte man sich auf der Toilette.





## Portugal

- Fragen Sie nicht nach Salz und Pfeffer, wenn diese am Tisch fehlen, da die Fertigkeiten des Kochs dadurch in Frage gestellt werden.
- Brot ist in Restaurants nicht kostenlos.
- Trinkgeld in Restaurants ist unüblich.





## Russland

- Als Gastgeschenk nie gelbe Blumen mitnehmen, sie bedeuten Unglück. Üblich sind nützliche (Haushalts-)Gegenstände, aber auch hochwertige Lebensmittel und Spirituosen. Wodka gehört allerdings nicht dazu, da er in Russland so billig wie Mineralwasser zu haben ist. Kinder freuen sich über Spielzeug und Schokolade. Geschenke in transparentes Papier/Folie einpacken. Der Beschenkte soll möglichst schon beim Empfang wissen, was er erhält. Dies erleichtert die Danksagung schon bei Erhalt des Geschenks, denn es wird oft zunächst beiseite gelegt.
- Wodka wird in für unsere Verhältnisse unvorstellbaren Mengen getrunken. Er wird erst nach einem Trinkspruch, der die Kinder, das Wetter oder die Regierung hochleben lässt, getrunken.
- Bei aller Trinkfreudigkeit, die man den Russen nachsagt: Pur wird Hochprozentiges nicht getrunken, ein Imbiss muss immer dabei sein – sei es nur ein Stück Brot oder eine Essigurke.
- Alkohol sollte nur in Gesellschaft getrunken werden.
- Der Gast, der erzählt, er habe in der Hotel-Minibar einen besonders köstlichen Whisky entdeckt, katapultiert sich sofort ins gesellschaftliche Aus.
- Im gegenseitigen Umgang ist man recht konservativ. Das Anrühren der Privatsphäre sollte man vermeiden.
- Geessen wird gern, gut, üppig und Gäste werden dazu animiert, ordentlich zuzugreifen. Vor allem die Vorspeisen «Sakuski» und



Suppen «Sup» werden in unglaublichem Überfluss aufgetischt. Die Portionen sind riesengross, es wird aber durchaus akzeptiert, wenn man nach ausgiebigem Genuss satt ist.

- Brot hat für die Russen als Grundnahrungsmittel eine besondere Bedeutung. Es muss unbedingt frisch und weich sein, am besten ofenfrisch und noch dampfend. Da Brot zu jedem Gericht, auch zum Hauptgericht gegessen wird, ist es oft nicht möglich mit Messer und Gabel zu essen. Man hält deshalb in der rechten Hand die Gabel und in der linken das Brot, das dann auch teilweise die Funktion des Messers übernimmt.

- In fröhlicher Runde ist es oft üblich ist, die Verspätung von verspätet Eintreffenden mit einem «Strafschnaps» zu ahnden. Man bekommt beispielsweise ein randvolles Glas mit Wodka in die Hand gedrückt und kommt nicht umhin, es auszutrinken, weil das Glas keinen Fuss hat und nicht abgestellt werden kann. Schliesslich hat man ja im Vergleich zur übrigen Runde viel nachzuholen.
- Eine private Feierlichkeit endet auf jeden Fall nicht mit einer Tasse Kaffee. Die Essenrunde kann beliebig wiederholt und fortgesetzt werden. Man feiert, solange die Kräfte reichen, nicht selten sogar bis zum Morgengrauen.





## 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 erscheinen 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 mit der Hand gegessen. Brot hilft dabei, flüssigere Speisen zu verzehren. Darauf achten, 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.





## 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.
  - Bei privaten Einladungen die Schuhe ausziehen, 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 anrühlich, sondern für die Finnen ganz normal.
  - Dänen frühstücken reichhaltig und essen mittags typischerweise Smørrebrød mit allen erdenklichen kalten Beilagen wie Wurst, Käse oder Fisch. Erst gegen Abend nimmt man eine warme Mahlzeit zu sich, die typischen
- Essenzeit liegt zwischen 18 bis 20 Uhr. Nach dem Essen nimmt man gerne einen Aquavit zu sich.
- Im Restaurant (Dänemark) erwartet man, dass der Mann am Tisch bezahlt.
  - Wer mit Dänen in der Runde sitzt, der sollte den einen oder anderen Trinkspruch zum Besten geben.
  - Dänemark: Trinkgelder sind in Dänemark nicht unbedingt üblich. Allerdings erwartet man immer, dass man sich bedankt. Auch im Restaurant liegt man mit einem Trinkgeld nicht wirklich falsch (auch wenn man es nicht geben muss).
  - Schweden: Abends essen gehen, um sich mit Freunden zu treffen, ist wenig verbreitet und wenn, dann nur in Grossstädten verein-



zelt anzutreffen. In Kleinstädten machen die wenigen Restaurants meistens gegen 18 Uhr zu. Diese Restaurants, die eher an einen Kantinenbetrieb mit Selbstbedienung erinnern, leben hauptsächlich von Angestellten, die gerne ab und zu in der Mittagspause zum Essen gehen.

- Schweden: In den Familien wird das Hauptgericht in der Regel abends daheim eingenommen.
- Schweden: Beim Essen ist es so, dass niemand wartet bis alle etwas vor sich haben. Jeder fängt sofort an, wenn sein Essen kommt. Man sagt auch nicht unbedingt «Guten Appetit». Ist man irgendwo eingeladen, oder daheim, sollte man aber hinterher danke sagen. «Tack för matet». Das ist ein Dank an den Koch, die Gastgeber.

- Schweden: Protzen oder Angeben sind nicht gern gesehen.
- In Schweden ist Alkohol teuer. Deswegen ist es üblich den Alkohol mitzubringen, den man gerne selbst trinken möchte. Es ist nicht unüblich, auf Parties einen Saft mit Vodka oder anderen Spirituosen gemischt in kleinen Cola-Flaschen zu sehen. Spendable Gastgeber haben in einigen Fällen einen Wein-Kartonbideon aufgestellt, von dem man sich mit Plastikbechern bedienen darf.





## Spanien

- In der Regel bedient sich zuerst der älteste Mann.
- 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.
- Beim Betreten eines Lokals ist es unüblich, sich einfach an den nächsten freien Tisch zu setzen – die Gäste warten, bis ihnen ein Platz vom Kellner zugewiesen wird.
- Im Restaurant wird kein Extra-Teller für Brot und Butter bereitgestellt. Das Brot wird auf den Tisch gestellt und mit auf die Rechnung gesetzt.
- Spanier verschwenden ungern Essen. Nehmen Sie sich lieber eine kleine Portion! Nachschlag können Sie dann bei Bedarf immer noch holen.



- Nehmen Sie von der Gewohnheit Abstand, die Gabel in die Arbeits- hand zu nehmen und halten Sie die Hände stets über dem Tisch!
- Bei Restaurantbesuchen sollte man sich schick machen und lan- ge Hosen tragen.
- Man setzt sich nicht zu Fremden an den Tisch. Diese Unart ist nur in Zentraleuropa verbreitet.
- Sich betrinken gilt nach spani- schen Sitten und Bräuchen als schlechtes Benehmen.
- Spanier sprechen üblicherwei- se auch zu Tisch (sehr) laut und gestenreich.
- Sprechen Sie keine heiklen The- men an, ausser Sie sind auf hit- zige Diskussionen gefasst. All- gemein heikle Gesprächsthemen sind: Der Stierkampf, die ETA, die katholische Kirche und Fussball.
- Wenn man eingeladen wird, soll- te man auf keinen Fall pünktlich erscheinen. In Spanien ist es normal, sich um etwa eine halbe Stunde zu verspäten.
- Wenn man einlädt, dann nicht zu sich nach Hause. Angebrachter/ üblicher ist ein Restaurant.





## Thailand

- In der thailändischen Küche werden Gerichte in der Regel mundgerecht zubereitet. Alles ist schon klein geschnitten und so braucht man kein Messer.
- Es 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.
- Mittags isst man gerne Curry mit Reis. Die Hauptmahlzeit aber wird eher am Abend im Kreis der Familie eingenommen. Die Mahlzeiten werden mit Löffel und Gabel gegessen. Die in China üblichen Essstäbchen benutzt man in Thailand nicht.
- Im Restaurant und beim privaten Essen zuhause bekommt man immer kleine Teller gereicht. Es sind nicht die grossen Speiseteller wie wir sie in Europa verwenden. Daher auch immer nur kleine Portionen schöpfen und darauf achten, dass das Essen nicht aus dem Teller fällt.
- Man startet mit etwas Reis aus dem Reistopf. Dann nimmt man zwei oder drei Löffel von einem Gericht dazu. Hat man das Gericht aufgegessen, dann gibt man wieder einige Löffel eines Gerichtes zum Reis.
- Niemals schöpft man sich seinen Teller voll mit den Gerichten. Das wäre sehr unhöflich.
- Der jüngste serviert den Reis: Es ist Aufgabe der jüngsten Person



am Tisch, den Reis für die Personen um ihn herum zu servieren.

- Reis wird immer zuerst auf die Teller verteilt. Sind mehr als 6 Personen am Tisch, muss man nicht mit der Schüssel um den Tisch laufen, sondern gibt die Schüssel mit Reis und die Aufgabe den Reis auf die Teller zu verteilen an die zweitjüngste Person am Tisch weiter. Thais erwarten dies nicht von Ausländern. Sie sind aber positiv beeindruckt, wenn dies auch so von Ausländern gemacht wird.
- Bei formellen Anlässen: Wenn das Essen auf den Tisch kommt, sollte mit dem Essen warten bis man aufgefordert wird zum Essen. Wenn der älteste Teilnehmer, der Gastgeber, der Chef oder jemand in einer höheren sozialen Position anfängt zu essen, dann darf man auch anfangen Essen zu schöpfen. In der Familie und unter Freunden braucht man auf niemanden warten. Man kann sofort mit dem Essen anfangen sobald der erste Teller mit Speisen serviert ist. Ist man sehr höflich, dann wartet man auf den Ältesten in der Familie.
- Unbedingt sehr langsam Essen – Thais reden beim Essen sehr viel und erzählen, was es in der Familie und auf der Welt so neues gibt. Zusammen zu Essen ist für die Thais Freizeit und die genießt man und lässt sich daher viel Zeit beim Essen. Isst man zu schnell, kann es sein, dass man nachher

alleine mit einem leeren Teller da sitzt, während die anderen Gäste noch genüsslich und lange weiter essen.

- Wie viel darf man essen? Wenn die Gerichte auf dem Tisch stehen, kann sich jeder von jedem Gericht etwas nehmen. Aber von jedem Gericht nur anteilmässig. Es muss genug für alle anderen Personen am Tisch übrig bleiben. Man nimmt im Restaurant nicht nur von dem Essen, das man selber bestellt hat!
- Wie Essen schöpfen? Zum Essen schöpfen nutzt man nicht sein eigenes Besteck, sondern das mitgelieferte Besteck das bei jedem Servieteller mit Essen mitgegeben wurde. Man nimmt nur wenige Löffel von jedem Gericht. Man nimmt das Essen nicht aus der Mitte des Servietellers, sondern immer von der Seite.
- Kennt man das Gericht nicht, nimmt man zuerst nur sehr wenig zum probieren.
- Wenn man essen schöpft, dann fragt man anschliessend die Sitznachbarn ob sie auch etwas möchten, bevor man den Servieteller weiter gibt.
- Wird einem Essen von anderen Servietellern angeboten, dann darf man dies auch höflich ablehnen, wenn es zu scharf ist oder weil man das Essen nicht essen möchte. Thais akzeptieren das.



- Nicht im Serviceteller herumrühren.
- Man rührt auch nicht im Serviceteller mit den Gerichten herum, um die besten Stücke herauszufischen. Auch das wäre sehr unhöflich.
- Das Essen nicht vermischen – Normalerweise hat man Reis auf seinem Teller und nimmt dazu verschiedene Arten von Essen dazu. Am besten ist es, immer nur von einem Gericht auf den Teller zu nehmen und das dann zu essen. Dann das nächste Gericht. So kann man den Unterschied der einzelnen leckeren Speisen auch erschmecken und anderen über das Essen erzählen. Man darf maximal drei verschiedene Gerichte gleichzeitig auf seinem Teller haben. Wer das nicht so macht, gilt als gierig und eventuell sogar als unhöflich.





## 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.
- Nase schnäuzen in der Öffentlichkeit kommt in der Türkei überall nicht gut an, aber vor allem bei Tisch sollte das Taschentuch nicht gezückt werden. Es kommt einem lauten Rülpsen gleich.
- Nach dem Essen wird häufig Kaffee («Kahve») zusammen mit Wasser gereicht. Das Wasser



dient dazu, den Mund vor dem Kaffeegenuss zu reinigen, um den Mokka besser geniessen zu können. Trinkt man das Wasser jedoch erst danach, könnte der Gastgeber vermuten, dass der Kaffee nicht gemundet hat.

- Wird nach dem Essen Tee angeboten, so kann man das Nachschicken höflich unterbinden, indem man den Löffel oben über den Rand des Teeglases legt.
- Üblicherweise wird das Essen nicht heiss serviert, sondern kommt lauwarm auf den Tisch.



Fotos: Freepik Premium und unsplash.com (Abstral Official, Austin Pacheo, Grace Lim, Janko Ferlic, Khaled Ghareeb, Leo, Victoriano Izquierdo und Wiebrig Krakau).

© 2023, EVENTFUCHS BY CHRISTOPH B. FUCHS, NEUHAUSEN

HERAUSGEBER

**CHRISTOPH B. FUCHS**

Industrieplatz 5 · CH-8212 Neuhausen am Rheinfall · 044 586 79 43 · 076 413 50 62  
info@christophbfuchs.ch · www.christophbfuchs.ch



**EVENTFUCHS**



**TEXTERFUCHS**



**GRAFIKFUCHS**