

10. Oktober 2007 im *Freitags-Anzeiger für Mörfelden-Walldorf, Kelsterbach, Raunheim und Zeppelinheim*

## **Elegant ums Fettnäpfchen herum**

### **Unternehmerinnen-Netzwerk bot Vortrag über Stil und Etikette**

Mörfelden-Walldorf (spf). Wenn um einen herum elegant gekleidete Damen trippeln, immer brav zur Rechten von Herren in dunklen Maßanzügen, wenn der Hemdkragen des Gesprächspartners genau zwei Zentimeter über das Sakko ragt und er stets lächelt, als würden die Mundwinkel von Heftklammern gehalten, dann hat man es geschafft und wurde zum Empfang einer großen Firma eingeladen oder zu Leuten, die recht viel auf sich halten.

Nun bringt solch ein gesellschaftlicher Anlass aber die ein oder andere heikle Situation mit sich. Unbedingt zu empfehlen: Der sichere Umgang mit Stil und Etikette. Darüber konnte man nun einiges in der „Lifestyle-Werkstatt“ lernen. Sabine Thiel, Trainerin für Kommunikation, und Bettina Guthke, Fachfrau für Wein und dessen gekonnten Genuss, gaben bei einem interaktiven Vortragsabend Einblick in die Regeln und Kniffe des angemessenen gesellschaftlichen Auftritts.

Lektion eins: Der Sektempfang. Wenn Sabine Thiel Stil und Etikette auf drei Faktoren herunter brechen müsste, würde sie Triebkontrolle, Affektkontrolle und „Essen und Trinken“ nennen. Triebkontrolle hieße zum Beispiel, den Sekt nicht in Trinkermanier herunter zu stürzen, auch wenn einem danach gelüftet. Affektkontrolle hieße, dem Kellner nicht spontan Schläge anzudrohen, wenn er einem das Hemd mit Rotwein bekleckert. Und „Essen und Trinken“ würde umfassen, sich nicht eklig oder unhygienisch zu verhalten, also bitte nicht schmatzen und raus mit der Hand aus dem Salatbüfett.

Hat man das verinnerlicht, bietet sich sicher die eine oder andere Gelegenheit, mit netten Menschen ins Gespräch zu kommen. Schon stehen neue Fettnäpfchen parat. Was beispielsweise tun, wenn einem der Chef mit ausgestreckter Hand entgegen kommt, man selbst aber in der Linken das Sektglas und in der Rechten Essbares hält? Dann hilft weder freundliches Nicken noch dem begrüßenden das Glas in die freie Hand zu drücken. Die richtige Handhaltung macht den Unterschied. Also schnell das Sektglas auf Mittel- und Ringfinger der linken Hand gestellt, Zeige- und kleiner Finger dienen zum Halten. Auf der nun freien Handfläche findet bequem ein Bruschetta Platz, die freie Rechte wird freundlich dem Chef gereicht.

Lektion zwei: Das Geschäftsessen. Kaum ein Essen, zudem kein Wein gereicht wird. Entsprechend wichtig sei der richtige Umgang mit dem edlen Getränk, erklärte Bettina Guthke. Ein guter Wein wird vom Kenner zuerst betrachtet. Trübungen sind immer ein Zeichen fehlerhafter Produktion, mit dem Blick von oben auf den Glasboden lässt sich eventuell vorhandener Weinstein ausmachen. Nun riecht der Kenner. Er erkennt an Weinen bis zu 700 Gerüche, manch ein Tropfen duftet nach Birne oder Aprikose, andere nach Tomatengrün oder gar Leder. Damit der Geruch des Weines in all seinen Nuancen erfasst werden kann, empfiehlt es sich dringend, kein Parfüm zu tragen. Auch verbietet die Etikette strengstens, sich eine Zigarre anzuzünden, während der Nachbar am Weinglas schnüffelt. Hat man sich zum Trinken vorgearbeitet, sollte man den Wein möglichst langsam über Lippen und Zungenspitze laufen

lassen. Der Experte könnte zuweilen einen richtigen Tastsinn im Mund entwickeln, wusste Bettina Guthke zu berichten.

Den beiden Referentinnen gelang es, den Abend gleichermaßen kurzweilig wie informativ zu gestalten. Zwischendurch gab es kleine Köstlichkeiten für die Gäste und selbstverständlich wurde ausgewählter Wein gereicht. Organisiert wurde die Veranstaltung vom Netzwerk „Unternehmerinnen für Sie vor Ort“, dem auch die beiden Vortragenden angehören.

Am Ende des Abends wird sich so mancher Besucher besser gewappnet gefühlt haben, für zukünftige gesellschaftliche Anlässe. Vielleicht hat sich aber auch der ein oder andere mit warmen Herzen an den Stammtischkumpel erinnert, mit dem man beim Fußball ein kühles Bierchen herunterzischt und nebenher gemeinsam Nüsse aus einer Schale fingert.