

AUSGABE 95 · JANUAR 2025

CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie



ESSKULTUR – TISCHSITTEN IN ANDEREN LÄNDERN

Es heißt ja immer – andere Länder, andere Sitten. So auch zu Tisch. Wer sich zu Tisch nicht blamieren möchte, der sollte sich die Tischmanieren der einzelnen Länder verinnerlichen. Denn was in unseren Kreisen eher für unschick gilt, ist in anderen Ländern ein Zeichen des Kompliments. Tauchen wir ein in die kulinarische Welt, aber auch der möglichen Fettnäpfchen.

IN PORTUGAL FRAGT MAN NICHT NACH SALZ UND PFEFFER

Eine wahre Beleidigung für den Koch – die Frage nach Pfeffer und Salz. Dies gilt in Portugal als unhöflich und sollte vermieden werden.



ITALIEN – CAPPUCCINO? NUR ZUM FRÜHSTÜCK!

Der Italiener gesellt sich oft zum Frühstück in einer der zahlreichen Bars und bestellt einen Espresso oder Cappuccino und dazu ein „Cornetto“ ein Hörnchen, meist gefüllt mit Marmelade oder eben trocken. Aber nach dem Frühstück wird kein Cappuccino mehr getrunken. Es ist also ein No-go Abends noch einen Cappuccino zu bestellen. Klassisch bestellt man sich einen Espresso. In Italien bezahlt man am Tresen. Manchmal bekommt man mit der ersten Bestellung einen kleinen Bon mit an den Tisch. Zum bezahlen nimmt man diesen einfach mit

an die Kasse. Das Trinkgeld hinterlässt man an der Kasse meist in einem kleinen Schälchen. Achja, das Gedeck das meist aus einer Unterlage aus Papier, Serviette und Besteck auf dem Tisch liegt, taucht auf der Rechnung als sogenanntes „Coperto“ auf und zahlt man mit ca. 1,50 EUR pro Person. Allerdings einen Löffel zum Spaghetti essen, findet man eher selten auf dem Tisch. Gegessen wird mit der Gabel. Drei Nudeln an den Tellerrand geschoben und dann wird gewickelt. Ganz einfach oder? Aber Achtung, die Nudeln werden in voller Länge in den Mund transportiert. Abbeißen oder sogar schneiden – ein No-go für Italiener.

FRANKREICH –

ALLES MIT MESSER UND GABEL – AUSSER...

Die Franzosen sind Genießer und wahre Feinschmecker. Die feine Küche wird auch auf den Tischen zelebriert und zwar mit Messer und Gabel, egal was verzehrt wird. Aber Achtung, das Baguette ist eine Ausnahme. Reißen statt schneiden – so will es die französische Etikette. Das Baguette wird ausschließlich mit der Hand in Stücke geteilt.

SPANIEN – OLIVEN UND CHAOS

Spanien ist bekannt für spätes Abendessen mit leckeren Tapas. Kleine Häppchen werden in Schalen zu Hauf auf den Tischen einer Tapas Bar präsentiert, aber unter den Tischen herrscht Unordnung. Von Olivenkernen bis zerknüllte Servietten, herrscht das Chaos. Wer jetzt an Rüpel denkt liegt falsch, denn so sagt man in Spanien „es ist köstlich...“. Also keine falsche Scheu, hier wirft man seine Reste unter den Tisch.

IN THAILAND WIRD DAS ESSEN GETEILT

Wer gerne probiert, kommt in Asien und besonders in Thailand auf seine Kosten. Hier gehört es dazu, sein Essen untereinander zu teilen. Dabei wird der eigene

Teller aus der Hand gegeben und mit den Köstlichkeiten rund um den Tisch bestückt. Wenn der Teller zurück ist, sollte man beim Essen darauf achten, den Ellenbogen nicht auf dem Tisch aufzustützen. Das gilt als unhöflich.

INDIEN – IMMER MIT RECHTS

Wer Linkshänder ist, muss sich in arabischen Ländern und in Indien anstrengen. Denn dortzulande gilt die linke Hand als „unrein“ und das nicht ohne Grund. Gegessen wird mit rechts und die linke Hand gehört vom Tisch. Denn die linke Hand wird in arabischen Ländern und in Indien zum Reinigen nach dem Toilettengang verwendet.



JAPAN – STÄBCHEN ALS WICHTIGSTES UTENSIL

Wer zu Tisch rülpst und schlürft ist rundum zufrieden – so in Japan. Diese, bei uns Unsitte, ist ein Kompliment an den Koch. Mit den Stäbchen sollte unterdessen vorsichtig hantiert werden. Wildes herumwirbeln wird in Japan nicht gerne gesehen, ebenfalls ist es eine Unart die Stäbchen zu überkreuzen oder sogar in den Reis zu stecken. Dies erinnert an Räucherstäbchen und wird zu Ehren der Toten nur zu einem Leichenschmaus gemacht. Die Stäbchen sind in Japan ähnlich wie Hände zu betrachten. Man zeigt beispielsweise nicht mit Ihnen auf andere Personen, denn dies gilt als Beleidigung.

KOREA – GENUSS IM ALTER

In Korea ist es sehr still am Tisch. Wer mit Genuss isst, kann sich besser auf das Essen konzentrieren und genießen. Gegessen wird aber erst, wenn der Älteste am Tisch den ersten Bissen gemacht hat. Denn erst dann, isst der Rest am Tisch.



USA – DER WILDE WESTEN

Den American Way of Life, zum Tellerwäscher zum Millionär ist bei vielen bekannt. Wie jedoch der „American Style“ aussieht und was es mit der Esskultur zu tun hat, kommt jetzt. Denn was verbindet mehr mit den USA als Burger und Steak und damit der „American Style. Wer ein Stück Steak auf den Teller liegen hat, sollte ein Stück abschneiden, sein Messer an den Tellerrand legen, die Gabel von der linken Hand in die rechte wechseln und das Stück Fleisch zum Mund führen – denn so isst man in den USA sein Steak. Ein Messer-Gabel-Ballett, das noch aus den alten Zeiten des Wilden Westens stammt. Denn wenn der Cowboy die linke Hand frei hat, kann er sie unterm Tisch am Colt ruhen lassen, denn die Gefahr einer Schießerei war groß.

TANSANIA – WER ZU SPÄT KOMMT, ISST ZUERST

Nein, so ist es nun auch nicht, aber es gehört dazu bis zu 30 Minuten zu spät zu kommen. Wer pünktlich ist, sitzt vermutlich die ersten 15 bis 30 Minuten alleine am Tisch.

PHILIPPINEN –

WENN 'S SCHMECKT, NICHT AUFESSEN

In mehreren asiatischen Ländern und anderen Kulturen gehört es sich nicht, seinen Teller komplett zu leeren. Es ist quasi eine Beleidigung seinen Teller leer zu essen. Lassen Sie also auf den Philippinen, in Kambodscha und Korea, aber auch in Ägypten etwas auf den Teller liegen. Es soll schließlich nicht so aussehen, als wäre die angegebenen Portion zu klein gewesen.