

Ein kleiner Brot Knigge

Wissen Sie, was man sich bei unseren Nachbarn in Frankreich und Italien erzählt:

Woran erkennst du die Deutschen im Restaurant?

Daran, dass sie sich ihr Brot bestreichen und dann davon abbeißen!

Was hier als bissiger Brot Knigge Witz dargestellt wird, entspricht bedauerlicherweise in vielen (Knigge-) Fällen der Wahrheit.

Gerade in Deutschland ist es bedauerlicherweise noch immer verbreitet, zum Mittag- und Abendessen das bereitgestellte Brot zu bestreichen und davon abzubeißen.

Aus Business-Knigge Sicht wenig empfehlenswert, sagt der Arbeitskreis Umgangsformen International AUI. Auch aus Sicht des Reiseknigge im Ausland nicht zu empfehlen!

Brauchen wir einen Brot Knigge? Zumindest helfen ein paar Brot Knigge Tipps:

Brot Knigge: Frühstück

Beginnen wir mit der Ausnahme, dem Frühstück: Beim Frühstück ist es durchaus „knigge-gerecht“, dass Sie das Frühstücksbrot mit Ihrem Lieblingsbelag bestreichen und dann aus der Hand verzehren, indem Sie abbeißen. Gleiches wie für Brot gilt auch für Brötchen, die Sie gerne halbieren und dann bestreichen dürfen.

Brot Knigge: Brotteller

Anders ist die Brot Knigge Empfehlung des Arbeitskreises Umgangsformen International jedoch, wenn Brot oder Brötchen zu Mittag- oder Abendessen gereicht werden.

In diesem Fall finden Sie links neben Ihrem Teller einen kleinen Brotteller und ein kleines Brotmesser. Mit dem Brotmesser nehmen Sie aus der bereitgestellten Butter (manches Mal steht hier auch Schmalz oder ein anderer Brotaufstrich) eine Portion heraus und geben diese auf Ihren Brotteller.

Dann nehmen Sie sich ein Stück Brot auf Ihren Brotteller und brechen davon ein kleines Stück ab. Dieses Stück bestreichen Sie und verzehren es ohne abzubeißen.

Das heißt Sie brechen immer einen Brocken ab, bestreichen diesen und verzehren ihn, bevor Sie sich das nächste Stück abbrechen – das nennt sich auch die “Bröckchen-Technik”.

Ein Bestreichen der abgebrochenen Stücke auf Vorrat ist also auch nicht empfehlenswert – es sei denn, Sie heißen “Stromberg” und arbeiten in Finsdorf ...

Brot Knigge: Belegte Brote

Belegte Brote (zum Beispiel mit Käse, Wurst oder Schinken) werden nach Empfehlen des Arbeitskreises Umgangsformen International immer mit der Hand gegessen und nicht mit Messer und Gabel.

Lediglich wenn es sich um große Brotscheiben handelt und der Gastgeber diese nicht in der Mitte durchgetrennt hat, empfiehlt es sich die Brotscheibe einmal in der Mitte durchzuschneiden und dann mit der Hand zu verzehren.

Auch wenn zu einem gepflegten Essen traditionell Brot gereicht wird, so bedenken Sie bitte, dass dieses nicht zum „satt essen“ gedacht ist. Mancher Gastgeber würde ein zu engagiertes Zugreifen beim Brot sogar so deuten, dass Ihnen das von ihm zubereitete Essen nicht schmeckt. Und das wollen Sie als Business Knigge geschulter Mensch doch nicht, oder? 😊

Brot Knigge: Was sagt der Brot-Knigge zum Aufwischen von Soße mit einem Brotstück?

In den südlichen Ländern (z.B. Italien oder Spanien) ist es durchaus üblich, das Brot als „Soßenträger“ und damit auch zum Aufwischen von Soße zu verwenden. Das zeigt sich auch daran, dass das Brot dort vor allem Weißbrot mit keinem oder geringem Eigengeschmack ist. In Verbindung mit der Soße fälscht es also nicht den Geschmack der Speisen.

Ein „deutsches“ Grau- oder Schwarzbrot hat jedoch einen Eigengeschmack, der möglicherweise die aufgenommene Soße überlagern würde.

In Deutschland gilt es also immer noch als unfein, mit Brotstückchen die Soße aufzutunken, bei unseren Nachbarn, wie z.B. Frankreich, Italien und Spanien ist dies durchaus Brot-Knigge gerecht.

Und noch ein Brot Knigge Bonus zum Abschluss:

Gerade in italienischen Restaurants finden Sie häufiger ein Schälchen mit Olivenöl und Aceto Balsamico (Balsamessig) in der Tischmitte.

In dieses Schälchen dürfen Sie auch gemäß Brot Knigge Empfehlung getrost Ihr Brot tunken (das abgebrochene Bröckchen und nicht das ganze Stück!) und dieses dann verzehren.

Diese Sitte stammt noch aus dem Mittelalter:

Damals gab es keine Möglichkeit Brot zu konservieren, deshalb wurde das Brot zwangsläufig sehr hart. Die einzige Möglichkeit, dieses Brot noch zu verzehren, war es dieses in Olivenöl zu tauchen. Damit es wieder weich wurde.

Schmeckt gut und entspricht den Business-Knigge Empfehlungen ... was wollen wir mehr?

Und im Rahmen des Reiseknigge auch im Ausland zu empfehlen!

Ergänzung:

Folgende Frage zum Brot Knigge hat mich erreicht: “Sehr geehrte Damen und Herren, gibt es eine spezifische Handhaltung, um ein Brötchen zu halten? Insbesondere, wenn sich noch Fleischsalat auf dem Frühstücksbrötchen befindet? Mein Freund meint ich halte das halbe Brötchen falsch: manchmal halte ich es mit beiden Händen, damit nichts herunterfällt. Ist das völlig unangemessen?”

Meine Brot Knigge Empfehlung lautet: “Von einem Frühstücksbrötchen abzubeißen ist absolut “Brot Knigge gerecht”. Nun sollte im Idealfall der Belag (z.B. Fleischsalat) nicht zu dick sein. Einerseits, damit beim Abbeißen nichts herausquillt oder runterfällt. Andererseits damit sich die Brötchenhälfte besser halten lässt. Sollte der Belag doch dicker sein, so halte ich das Festhalten mit beiden Händen für absolut gerechtfertigt! Besser, als Belag oder gar die ganze Brötchenhälfte fallen zu lassen.”

Quelle: <https://alexanderplath.com/brot-knigge-etikette-business-knigge/>

Leserkontakt:

Plath & Partner AG
Telefon +49 (30) 46 99 93 764

Homepage: <http://www.alexanderplath.com>
E-Mail: plath@alexanderplath.com

Pressekontakt:

Plath & Partner AG
Alexander Plath
Telefon +49 (30) 46 99 93 764
Homepage: <http://www.alexanderplath.com>
E-Mail: plath@alexanderplath.com
Zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

Firmenportrait:

Alexander Plath ist einer der führenden Experte für „Auftritt & Wirkung“ im deutschsprachigen Raum, Business Trainer & Coach für Präsentation, Rhetorik & Körpersprache, limbische Kommunikation und Etikette & Business Knigge.
Als Trainer und Coach ist er neben zahlreichen weiteren Ausbildungen vom BDVT als „Trainer & Berater“, vom AUI als „Business Knigge Coach AUI“ und für die persolog (DISG) und BENEFIT Coaching Modelle zertifiziert.

Er ist seit über 20 Jahren im Verkauf und Vertrieb aktiv und hat in dieser Zeit alle Stationen vom Verkäufer bis zum Direktor Vertrieb Ausland und Mediensprecher eines multinationalen Unternehmens durchlaufen.

Seit mehr als 15 Jahren trainiert und coacht er vor allem Führungskräfte und Verkäufer und ist ein gefragter Trainer und Referent im In- und Ausland, der vor allem mit hoher Praxisnähe, Humor und Begeisterung in Deutsch und Englisch überzeugt.

Schauen Sie doch mal, was seine Teilnehmer sagen: <http://aplath.eu/kundenstimmen>