

LEBENSART

8 DINGE, DIE MAN BEI EINEM RESTAURANTBESUCH IN DEUTSCHLAND WISSEN SOLLTE

Fettnäpfchen lassen sich nur vermeiden, wenn man sie kennt. Jedes Land hat da so seine eigenen Regeln, was gutes Benehmen angeht. Und seine Eigenheiten. Ein kleiner Restaurant-Knigge für die deutsche Gastronomie.

FREIE PLATZWahl

Wenn Sie in Deutschland ein Restaurant betreten, verlassen Sie sich nicht darauf, dass ein freundlich lächelnder angestellter mit Speiskarte unter dem arm ihnen einen Tisch zuweist. Der Vorteil: Sie haben freie platzwahl. Es ist durchaus üblich, sich zu anderen gästen dazuzu setzen. Also nicht erschrecken, falls sich Ötzlich ein Fremder zu ihnen gesellt- vor allem wenn sie allein sind.

GEMEINSAME SPEISEKARTE

Da man Sie schon nicht zum Tisch begleitet, reicht Ihnen auch keiner die Speisekarte. Oft liegen ein oder zwei Exemplare auf dem Tisch. Es kann jedoch sein, dass es weniger Karten gibt als Plätze. Falls Sie in größerer Runde essen gehen: Einfach zusammenrücken und gemeinsam ins Menü schauen.

HERZLICH WILLKOMMEN

Sie haben es geschafft, Sie haben einen Tisch. Erwarten Sie lieber nicht, dass sofort ein Kellner herbeieilt. Lassen Sie Ihren Blick durch das Lokal schweifen und signalisieren der Kellnerin per Augenkontakt, dass Sie etwas bestellen möchten. Oft kümmern sich mehrere Kellner um einen Tisch. Nicht wundern, falls jemand anderes später abräumt.





DURST LIEBER VORHER STILLLEN

Anders als in anderen Ländern üblich, wird gekühltes Wasser nicht automatisch an Ihren Tisch gebracht, denn Freigetranke gibt es in deutschen Restaurants nicht. Selbst Wasser, ob still oder mit Kohlensäure versetzt, muss bestellt und später auch bezahlt werden. Achtung! Ein Glas Wasser kostet oft genauso viel wie ein Bier - und gratis nachgeschenkt wird auch nicht.



ERST DENKEN, DANN ZUGREIFEN

In vielen Restaurants wird zum Essen vorweg helles Brot gereicht, aufs Haus. In traditionellen Gaststuben in Süddeutschland dagegen steht zwar auch ein Korb mit Brezeln und anderen Brotsorten auf dem Tisch. Die Gebäckstücke sind aber genau abgezählt und jedes gegessene wird hinterher abgerechnet. Probieren kostet also.



DER BESTECK-CODE

Sie sind bereits seit einer halben Stunde mit dem Essen fertig, aber Ihr Teller steht immer noch vor Ihnen? Wahrscheinlich kennen Sie den Besteck-Code nicht. Messer und Gabel müssen parallel auf drei oder vier Uhr auf dem Teller liegen. Erst dann weiß der Kellner, dass Sie mit dem Essen fertig sind. Ihrer Begleitung signalisieren Sie damit übrigens, dass sie sich an den Resten bedienen darf.



GETRÄNKE OHNE EISWÜRFEL

Eiswürfel sind hierzulande eher die Ausnahme, selbst bei Softdrinks wie Cola oder Sprite. Ein weit verbreiteter Mythos besagt, der Verzehr von (nichtalkoholischen) Flüssigkeiten unterhalb der Zimmertemperatur sei ungesund. Cola, Mineralwasser und Säfte kommen deshalb schon mal lauwarm an den Tisch. Bier dagegen wird immer perfekt temperiert serviert - natürlich ohne Eiswürfel.



KLEINGELD BEREIT HALTEN

Irgendwann kommt der Moment für diesen Ort. Vielleicht überrascht es Sie, dass vor dem Eingang eine Person in weißer Jacke neben einem Teller voller Münzen wacht. Er oder sie sorgt für die Sauberkeit des Stillen Örtchens und freut sich über einen kleinen Obulus - ganz egal, wie teuer das Essen war. Denken Sie also an die 50 Cent, wenn Sie sich dorthin aufmachen.