

**Interview mit Etikette-Expertin Heidemarie Lachmund zum Thema Tafelkultur 04.06.2021**

**Karin H. Schleines:**

Machen es sich die Menschen – trotz bzw. gerade wegen der aktuellen Pandemiesituation - zu Hause schön und genießen mehr und mehr das Essen?

**Heidemarie Lachmund:**

Ja, ich glaube wir haben es uns deutlich schöner gemacht. Viele haben ihr Zuhause renoviert und auch das Kochen für sich entdeckt. Es gab genug Zeit, im Kreis der Familie wieder mehr zusammenzurücken und gemeinsame Essen zu genießen. Somit konnte sich auch Positives entwickeln – so schlimm die Zeit gewesen ist und auch noch ist.



*Heidemarie Lachmund*

Vor allem ist festzustellen, dass es sich die Leute bei einem qualitativ hochwertigen Getränk und einer qualitativ hochwertigen Speise gemütlich machen. Der Qualitätsanspruch ist gestiegen.

Aber ich stelle nunmehr fest, dass wir in den Lockerungsphasen uns umso mehr freuen, auswärts im Restaurant mit anderen zusammenzutreffen. Sich bedienen lassen, umsorgt werden, andere Speisen essen, a la Carte zu wählen, das genießen wir doch jetzt umso mehr. Seit heute haben in Berlin die Restaurants geöffnet, ohne Coronatest. Die meisten Restaurants sind ausgebucht. Man merkt: Die Leute möchten wieder raus, das Essen zelebrieren.

**Karin H. Schleines:**

Was ist denn für Sie Tafelkultur, und gibt es Ihrer Meinung nach dort einen Kulturwandel zu verzeichnen?

**Heidemarie Lachmund:**

Tafelkultur resultiert im Grunde daraus, dass wir Menschen gesellige Wesen sind. Esskultur gibt es seit jeher, auch zu einer Zeit, als es noch gar keine Tische wie in der Steinzeit gegeben hatte. Seit dem 11. Jahrhundert kennen wir Tischregeln, weil erstmalig auch Damen am Tisch zugelassen waren. Gehen wir weiter ins Mittelalter. Zwar wurde dort ohne Besteck gegessen, aber man tafelte gemeinsam an langen Tischen. Seit dem 16. Jahrhundert sind Messer und Gabel nicht mehr wegzudenken.

Kulturwandel ist im Grunde immer zu verzeichnen. Wenn ich unsere Gegenwart sehe, dann fällt mir auf, dass am Tisch nicht mehr geraucht wird, und das war vor 20 Jahren kaum vorstellbar. Auch der „Hamburger“ hat in die Speisekarte gehobener Gastronomie Einzug gehalten. Ferner ist es für uns heute doch selbstverständlich, auch mit Wasser zuzuprosten. Ich finde einen flexibleren Umgang in Sachen Tafelkultur gut.

Dennoch erwarte ich – sowohl zu Hause als auch im Restaurant – eine Tischdecke oder

wenigstens einen Läufer auf der Tafel zu haben. Ambiente muss sein, z. B. auch gestützt durch Deko, wie z. B. Blätter, Früchte.

Eine Tafel schön zu dekorieren gehört für mich zur Vorbereitung eines Gästeempfangs dazu

**Karin H. Schleines:**

„Der Nachbartisch“ im Restaurant ist ja ein ganz spezielles Thema.

Man kommt nicht umhin, von den Nachbarn optisch und verbal etwas mitzubekommen.

Was haben Sie denn so für Erfahrungen gemacht?

**Heidemarie Lachmund:**

Ja, man kommt nicht umhin, etwas vom Nachbartisch mitzubekommen.

Man bekommt teilweise mit, was gesprochen wird oder sieht, wie sich die Leute am

Tisch geben. Ich erinnere mich an eine Situation, die mich betroffen gemacht hat.

Eine junge Frau hatte ganz versiert ein Event organisiert. Sie wirkte sehr souverän.

Beim abendlichen Essen saß sie am Nachbartisch, und das, was ich da mitbekommen habe,

hat mir die Sprache schon etwas verschlagen: Da es Buffet gegeben hat, gingen alle Personen

am Nachbartisch dorthin, sie zum Schluss. Ich sah sie mit einem sehr vollen Teller

zurückkommen. Das Essen hat den gesamten Teller eingenommen. Sie aß fast nur mit Gabel,

nutzte das Messer lediglich einmal zum Schneiden und holte sich eine Kostprobe von

Nachbars Teller. Sie schaufelte das Essen in sich hinein. Und ich habe beobachtet, wie pikiert

die anderen am Nachbartisch gewesen sind. Ich ahnte, es war ein Fremdschämen.

Diese junge versierte Frau hatte ein inkongruentes Bild von sich gegeben. Am Tag souverän,

stilvoll, und nun ganz anders.

Natürlich menscheln wir alle, aber ich glaube, diese junge Frau könnte mit diesem Auftreten

bei Tisch ihre Karriere aufs Spiel gesetzt haben, weil ihr Verhalten am Tisch nicht eben das

Verhalten tagsüber widerspiegelt hatte.

Ich sage immer, unabhängig ob eine Situation entspannter oder formeller ist: Man sollte

darauf achten, in jeder Situation sich selbst bewusst zu machen, wie man wirkt.

**Karin H. Schleines:**

Generell gefragt: Werden sich die Umgangsformen aufgrund der Coronapandemie nachhaltig ändern?

**Heidemarie Lachmund:**

Es würde mir leidtun, keine Hand mehr geben zu „dürfen“.

Mit einem Handshake können wir doch sehr viel Emotion transportieren. Es kann sein, dass

wir uns weiterhin distanziert verhalten werden, uns möglicherweise noch länger mit einer

kleinen Verneigung, der Hand auf dem Herz, mit Blickkontakt und einem Lächeln grüßen.

Aber ein Handgeben wird in der nächsten Zeit nicht so selbstverständlich sein.

**Zu guter Letzt – die schnelle Runde:**

**Karin H. Schleines:**

Wie entspannen Sie nach einem arbeitsreichen Tag?

**Heidmarie Lachmund:**

Ich entspanne gerne mit einem Glas guten Rotwein, auf der Terrasse, einem guten Buch oder auch mal mit Netflix.

Zu meinen Hobbies gehören Reisen, Golfen und Mountain Bike-Fahren.

**Karin H. Schleines:**

Stellen Sie sich vor, Sie sind in einem Restaurant und es werden Ihnen folgende Speisen angeboten: Eine Platte mit Berliner Spezialitäten oder eine Lachsplatte. Welche Speise wählen Sie?

**Heidmarie Lachmund:**

Ich wähle aus den Berliner Platte eine wenig gehaltvolle Speise.

**Karin H. Schleines:**

**Es werden Ihnen hierzu folgende Getränke angeboten:**

Berliner Weiße, ein Craft-Beer, Weißwein.

Welches Getränk wählen Sie?

**Heidmarie Lachmund:**

Ich wähle zu diesem Essen ein Craft-Beer, ansonsten gerne einen Weißwein.

**Karin H. Schleines**

Frau Lachmund, vielen Dank für das Interview.

**Zur Person Heidmarie Lachmund:**

*Nach 20 Jahren als leitende Angestellte in einem deutschen Finanzkonzern bin ich 2019 in die Selbstständigkeit gewechselt. Aus meiner Führungstätigkeit habe ich viele Erfahrungen bei der Entwicklung von Mitarbeitern und Führungskräften mitgebracht. In jahrelanger Vertriebstätigkeit lernte ich viel über die Bedeutung von Stil und Etikette im Geschäftsleben. Beides verbinde ich jetzt beruflich. In meinen Business-Etikette-Seminaren und Knigge-Dinners vermittele ich Menschen mehr Sicherheit im Auftreten auf ihrem Weg zum Erfolg.*

Die Etikette-Expertin Heidmarie Lachmund in Berlin ist unter [h.lachmund@gmx.de](mailto:h.lachmund@gmx.de) zu erreichen. Webseite: [www.heidi-lachmund.com](http://www.heidi-lachmund.com)