



8. August 2017

Business-Brunch Welche Regeln gelten?



Der Begriff „Brunch“ setzt sich zusammen aus „Breakfast“ und „Lunch“. Viele Restaurants und Hotels bieten den Brunch an, der am Vormittag beginnt und sich über die Mittagszeit erstreckt. Angeboten werden typische Frühstücksspeisen sowie warme Mittagsgerichte. Lesen Sie, welche Regeln aktuell beim Frühstücken und beim Brunchen gelten.

➔ Platzwahl

Sofern keine Sitzordnung vorgegeben oder spezielle Tische reserviert wurden, dürfen Sie Ihren Platz frei wählen. Wie bei jeder anderen Veranstaltung ist es höflich, die Sitznachbarn zu begrüßen und sich gegebenenfalls vorzustellen.

➔ Selbstbedienung

Wird zum Business-Brunch eingeladen, können Sie in der Regel mit einem Frühstücksbuffet rechnen, an dem sich die Gäste selbst bedienen können. Höflich ist es, wenn Sie den Gang zum Buffet gemeinsam mit Ihren Tischnachbarn abpassen. So können Sie sich beim Anstehen weiter unterhalten und vermeiden unnötige Störungen am Esstisch.

➔ Getränke



Getränke werden meistens serviert, oder es stehen zumindest Kannen mit frischem Kaffee und Tee auf dem Tisch. Wenn Sie Milchschaumgetränke wie Cappuccino oder Latte Macchiato bestellen, sollten Sie wissen: Das Ablecken des **Kaffeelöffels** gehört nicht zu den gehobenen Tischmanieren. Im bürgerlichen Umfeld wird sich niemand daran stören, doch im feinen Ambiente ist es stilvoller, Ihr Getränk möglichst geräuschlos umzurühren und den Löffel anschließend auf dem Unterteller abzulegen.

➔ Butter

Stehen Butterdose und Buttermesser auf dem Tisch? Schneiden Sie ein Stückchen Butter vom Rand ab und befördern Sie es auf Ihren Frühstücksteller. Die gemeinsam genutzte Butter abzukratzen ist nicht besonders appetitlich.

➔ Nachschlag

Beim Brunch- und Frühstücksbuffet dürfen Sie sich gern mehrere Male bedienen. Allerdings sollten Sie den Teller nur einmal benutzen. Nehmen Sie am Buffet einen neuen Teller.

Der aufmerksame Service räumt das nicht mehr benötigte Geschirr zwischenzeitlich ab. Der Frühstücksteller ist relativ klein. Daher dürfen Sie zum Beispiel Wurst und Käse auf einem Extrateller anrichten und mit an den Tisch nehmen. Oder: Sie legen die Backwaren in einen kleinen Brotkorb, den Sie mit an den Tisch nehmen.

➔ Umgang mit Besteck

Normalerweise sind Messer und Gabel am Frühstückstisch eingedeckt. Weiteres Besteck (z. B. Müsli- und/oder Eierlöffel) liegt in der Regel am Buffet bereit. Kommunizieren Sie auch beim Frühstück per „Bestecksprache“: Legen Sie Messer und Gabel über Kreuz auf dem Teller ab, bedeutet das „Ich esse noch weiter, bitte stehen lassen“. Das Kommando zum Abräumen geben Sie, wenn Sie Messer und Gabel in „Vier-Uhr-Position“ parallel zueinander ablegen. Ansonsten geben Sie dem Service einen verbalen Hinweis: „Bitte räumen Sie die Müslischale auch schon ab“ oder „Bitte lassen Sie das Sektglas noch stehen.“

Auch beim Frühstück und Brunchen sollten Sie Ihr Besteck nur einmal benutzen. Sollte kein neues Besteck am Buffet ausliegen, bitten Sie ebenfalls den Service um Hilfe: „Bitte bringen Sie mir noch einmal neues Besteck.“



➔ Speisen-Reihenfolge

Ob Sie lieber zuerst süß (z. B. Obstsalat) oder deftig (Rührei mit Speck) starten, bleibt Ihnen überlassen. Anders als beim Mittag- und Abendessen (Vor-, Haupt- und Nachspeise) gibt es beim Frühstück und beim Brunchen keine festgelegte Reihenfolge, in der bestimmte Speisen verzehrt werden.

➔ Fingerfood

Backwaren wie Brötchen, Toast, Brot, Baguette und Croissants sind Fingerfood: Schneiden Sie Ihr belegtes Brot gegebenenfalls einmal durch, nehmen Sie es in die Hand und beißen Sie ab. Festes Brot (z. B. Schwarzbrot) können Sie auch mit Messer und Gabel essen, wenn Ihnen das lieber ist.

Tabu ist es, Gebäck oder Backwaren in den Kaffee oder Tee zu **tunken** – das gehört nicht zu den feinen Tischsitten.

➔ Serviette

Da rechts die Getränke (Saft- oder Sektglas, Kaffeetasse) stehen, legen Sie Ihre Serviette auf der linken Seite ab, wenn Sie den Tisch verlassen. Alle kundigen Gäste befolgen diese Regel, so dass es nach dem Gang zum Buffet kein Durcheinander gibt, wem welche Serviette gehört.



➔ Eier köpfen

Sofern Sie die Technik pannenfrei beherrschen, dürfen Sie Ihr Frühstücksei gern köpfen. Falls Ihnen diese Methode zu grob sein sollte, wählen Sie die sanftere Variante: Klopfen Sie die Spitze mit dem Eierlöffel leicht an und pellen Sie den oberen Teil der Eierschale ab.

➔ Maß halten

Wie bei anderen Buffets gilt auch beim Frühstück: Große Mengen an Essensresten sind Verschwendung und lassen auf Gier schließen. Wählen Sie kleine Mengen an Speisen und gehen Sie lieber ein zweites Mal ans Buffet, falls Sie noch hungrig sein sollten.

➔ Tischabfall

Tischabfalleimer sind praktisch, aber nicht besonders ansehnlich. In der gehobenen Gastronomie sucht man sie vergebens. Stattdessen wird der geschulte und aufmerksame Service bemüht sein, Ihre Tischabfälle wie Eierschalen, Teebeutel, Obstschalen oder sonstige Speisereste schnell und diskret abzuräumen. Behelfen Sie sich notfalls mit einem Extrateller für den Tischmüll.

➔ Trinkgeld

Wenn Sie eingeladen sind, stellt sich diese Frage nicht. Als selbstzahlender Hotel- oder Restaurantgast ist es jedoch eine nette Geste, auch das Frühstückspersonal mit einem Trinkgeld zu bedenken. Geben Sie es der Servicekraft direkt in die Hand oder lassen Sie es am Tisch liegen, wenn Sie es eilig haben.

