



Feine Früchte

Hamburg, 31. März 2012. reife Früchte essen Sie am gedeckten Tisch am besten mit Messer und Gabel. Beißen Sie einfach hinein, fließt der Saft garantiert an der Hand hinunter und in den Ärmel. Saftige Pfirsiche, Aprikosen und große Pflaumen werden mit dem Besteck halbiert, geviertelt, vom Kern gelöst und mit der Gabel verzehrt. Kirschen, Trauben, Johannisbeeren, Erdbeeren und Mirabellen essen Sie mit den Fingern. Kerne befördern Sie über einen Löffel auf den Teller. Äpfel und Birnen genießen sich leichter, wenn sie zuvor geviertelt und vom Kerngehäuse befreit wurden. Die Stücke können Sie dann in die Hand nehmen. In Scheiben oder Spalten geschnittene Melonen und Ananas verspeisen Sie mit Messer und Gabel.

Grapefruits finden Sie auf dem Frühstücksbuffet halbiert und oft schon vor geschnitten. Die Filets werden dann mit einem Löffel aus der Schale gegessen. Bei Mandarinen, Clementinen, Satsumas und Orangen, die leicht zu schälen sind, benutzen Sie die Finger. Die Apfelsine kann aber auch mit Hilfe von Messer und Gabel geschält und filetiert oder in Scheiben geschnitten werden. Klebriger Orangensaft an den Händen fühlt sich eklig an, genau wie der Saft der Kiwi. Statt sie zu halbieren und aus zu löffeln, kann man sie, ohne die Frucht zu berühren, mit Messer und Gabel schälen und in Scheiben schneiden.

Heutzutage werden reife, saftige Früchte aus aller Herren Länder nach Europa importiert. Sie wecken Urlaubserinnerungen und schüren Reisefieber. Exoten sind mittlerweile zu erschwinglichen Preisen zu haben und bringen farbenfrohe Abwechslung in einen vitaminreichen Speisenplan. Hier einige Tipps zum stilvollen Verzehr. Den leuchtend roten Granatapfel können Sie in der Mitte durchschneiden und mit einer Zitruspresse den Saft herauspressen. Möchten sie die Kerne mit dem Fruchtfleisch verzehren, schneiden Sie am besten eine Kerbe in die Frucht und brechen sie dann mit den Fingern über einer Schüssel auseinander, so dass die Kerne hineinfallen bzw. ausgepult werden können. Sie werden dann mit einem Löffel aus Kompottschälchen gegessen.

Frische Feigen schneiden Sie der Länge nach auf. Die Hälften werden mit einer Gabel festgehalten und dann ausgelöffelt. Sind die Früchte unbehandelt, können Sie auch die Schale mitessen.

Die Kaki wird zum Verzehr vom Stielansatz befreit und halbiert. Nach dem Entfernen der Kerne kann man das saftige Fruchtfleisch auslöffeln. Die Sharonfrucht, eine Veredlung der Kaki, enthält keine Kerne und kann wie ein Apfel geviertelt und mit Schale gegessen werden.



Etikette Trainer International

Auch die Nashibirne kann wie Apfel und Birne geschält oder ungeschält verspeist werden. An der gedeckten Tafel zerteilen Sie die Frucht mit Messer und Gabel, entfernen das Kerngehäuse und essen das Fruchtfleisch mit Messer und Gabel.

Die Physalis, auch Kapstachelbeere genannt, wird nur von den Blättern befreit, gewaschen und mit der Hand gegessen.

Die Pitahaya oder Drachenfrucht wird am besten längs halbiert, damit man das weiße oder rosarote, von kleinen schwarzen Kernen durchsetzte Fruchtfleisch, einfach auslöffeln kann. Um eine reife Mango am Tisch zu verzehren, halbieren Sie die ungeschälte Frucht, lösen den Kern aus und ritzen das Fruchtfleisch gitterförmig bis auf die Außenhaut ein. Stülpen Sie die Haut nun nach außen, erhalten Sie viele kleine Würfel, die mit einem kleinen Löffel direkt von der Schale gegessen werden.

Nachdem die Papaya längs halbiert ist, werden mit einem Löffel die schwarzen Kerne entfernt. Das Fruchtfleisch, das durch einen Spritzer Limettensaft ein besonders feines Aroma bekommt, wird ausgelöffelt. Ist eine Papaya oder Mango geschält und fächerförmig auf einem Dessertteller angerichtet, isst man das Fruchtfleisch mit Gabel und Löffel.

Zeichen: 3.065 Zeichen inklusive Leerzeichen

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.