



## **Tischsitten im Wandel: Historie rund um das Essen und Trinken**

Hamburg, 29. Februar 2012. Zu allen Zeiten haben sich die Menschen gut oder schlecht benommen. Gut oder schlecht, passend oder unpassend, das sind auf dem Gebiet des guten Tons allerdings sehr veränderliche Begriffe.

Von Karl dem Großen (um 750) sind erste feinere Tafelsitten überliefert. Er speiste nach würdevollem Zeremoniell. Bei Tisch wurde das Fleisch mit kleinen Messern aufgespießt, Löffel gab es nur wenige.

Mit den Frauen kam Stil an den Tisch. Ab dem 11. Jahrhundert verbesserten sich die Tischsitten, denn es wurden vereinzelt auch Damen zu Tafeln zugelassen. Paare saßen zusammen und benutzten gemeinsam einen Becher und eine Schüssel. Den Tisch schmückte ein Tuch, das aber auch zum Hände abwischen diente. Für das Benehmen bei Tisch wurden bald besondere Regeln aufgestellt. Jeder sollte vermeiden, seine fettigen Finger an der festlichen Kleidung abzuwischen und allzu hastig zu essen und zu trinken.

Weitere „Sittenregeln zu Tische“ fallen in die Zeit Friedrichs III. (Barbarossas). Hier eine kleine Auswahl (Chronik Arnold v. Lübeck):

- Vor dem zu Tische gehen und nach dem Essen soll man seine Hände waschen (den Damen wird das Wasser zuerst gereicht, wobei Gemahl, Liebhaber oder Diener ihnen die Ärmel halten)
- Der Löffel soll mit der Kuhle nach unten liegen, da sich ansonsten der Teufel hinein setzen könnte
- Beim Trinken soll man in den Becher sehen und sich vorher den Mund wischen
- Beim Trinken soll man weder in den Becher husten, noch Geräusche machen wie ein Pferd
- Das Brot beim Schneiden nicht an die Brust drücken
- Anderen keine Reste von seiner Suppe oder seinem Brot anbieten, wenn man selber schon davon gegessen hat
- Vor dem Schlucken gut durchkauen, um nicht als Gierschlund zu gelten
- Nicht die Finger in den Becher tauchen
- Beim Auflegen von Speisen nicht die Finger benutzen
- Das schmutzige Messer nicht an Tischtuch oder Gewand, sondern am Brot abwischen
- Den Teller nicht mit den Fingern auswischen



## Etikette Trainer International

Die Fixierung der Westeuropäer auf Tischmanieren ist historisch gesehen relativ neu. Bei den mittelalterlichen Adligen war es normal, mit den Fingern und einem säbelartigen Messer zu essen – jeder vom selben Gericht. Wenn jemand seine Mückenstiche oder Läusebisse kratzen musste, war es am besten, dieses nicht mit dem nackten Finger zu tun, sondern diesen mit einem kleinen Stück Tuch zu umwickeln.

Einer der ersten Vermittler von Bildung und Umgangsformen war Erasmus von Rotterdam (1466-1536), der mit seinen Erziehungsbüchern für Fürsten (Fürstenspiegel) und seinem Benimmbuch (de civilitate) einen Leitfaden vorgegeben hat. Franz I. (1494-1547) verfeinerte als erster französischer König die Lebens- und Liebesformen sowie die Tischsitten. Man lernte, wie man richtig hustet, sich schnäuzt und gepflegt Konversation macht.

Am Ende der Renaissance begann die höfische Gesellschaft, einen ausgefeilteren Kodex von Tischsitten zu entwickeln. Jetzt bekam jeder am Tisch seinen eigenen Löffel und seine eigene Schüssel. Gabeln fanden nur langsam Verbreitung, sie wurden nicht zuletzt von Martin Luther aufgrund ihrer Form als „Teufelswerkzeug“ bezeichnet. Im Gegensatz zum einfachen Volk sollten die vornehmen Leute fortan eine gewisse Feingefühligkeit kultivieren und spontane Verhaltensweisen unterdrücken. Und dieses „Unterdrücken der spontanen Verhaltensweisen“ hat sich bis heute weiter entwickelt. Auch wenn man manchmal daran zweifelt ...

Zeichen: 3.376 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.