

# *Inhalt*

<b>VORWORT</b>	<b>9</b>
<b>1 GRUNDSÄTZLICHES</b>	<b>11</b>
Das kleine nette Restaurant von gegenüber	<b>12</b>
Die gehobene Gastronomie	<b>12</b>
<b>2 VOR DEM RESTAURANTBESUCH</b>	<b>15</b>
<b>3 BETRETEN DES RESTAURANTS</b>	<b>17</b>
<b>4 AM TISCH</b>	<b>21</b>
Sitzhaltung	<b>21</b>
Wohin mit der Handtasche	<b>22</b>
Das Rauchen	<b>23</b>
Handys bei Tisch	<b>25</b>
Das Gespräch übers Geschäft	<b>26</b>
Tischreden	<b>26</b>
<b>5 DIE WAHL DER SPEISEN &amp; GETRÄNKE</b>	<b>27</b>
Besonderheiten	<b>28</b>
Feste Menüfolge	<b>29</b>
Tischwein, Aperitif, Getränke	<b>29</b>

<b>6</b>	<b>DIE SERVIETTE</b>	<b>31</b>
<b>7</b>	<b>GETRÄNKE, GLÄSER &amp; ALKOHOL</b>	<b>33</b>
	Getränke und Gläser	<b>33</b>
	Zuprosten	<b>35</b>
	Alkohol	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>DAS GEDECK</b>	<b>39</b>
	Das Spaghetti-Gedeck	<b>39</b>
	Das kleine Gedeck	<b>40</b>
	Das Gedeck für ein 5-Gänge-Menü	<b>40</b>
	Wie das Besteck benutzt wird	<b>42</b>
	Essen mit Stäbchen	<b>44</b>
	Bestecksprache	<b>45</b>
<b>9</b>	<b>DAS ESSEN BEGINNT</b>	<b>47</b>
	Unterbrechungen beim Essen	<b>47</b>
	Es wird serviert	<b>48</b>
	„Guten Appetit“? Ist das noch zeitgemäß?	<b>49</b>
	Sehr heißes Essen kälter pusten	<b>49</b>
	Wo stehen die Teller?	<b>50</b>
<b>10</b>	<b>GERICHTE &amp; WIE MAN SIE ISST</b>	<b>51</b>
	Amuse-Gueule	<b>52</b>
	Brot und Brötchen	<b>52</b>
	Kleinigkeiten	<b>54</b>

Vorspeise	54
Die Suppe	57
Fisch	61
Meeresfrüchte & Krustentiere	67
Fleisch- & Geflügelgerichte	72
Beilagen	78
Gemüse & Salat	81
Vegetarische Gerichte	84
Käse schließt den Magen	88
Das Dessert	88
Früchte	91
Der Kaffee nach dem Essen	97
Digestif	97
Dekorationen auf dem Teller	98
<b>11 DAS BUFFET</b>	<b>99</b>
Das Frühstücksbuffet	100
Das Buffet am Mittag & am Abend	101
<b>12 STÖRUNGEN BEI TISCH</b>	<b>103</b>
<b>13 DIE DEZENTE REKLAMATION</b>	<b>107</b>
<b>14 VERABSCHIEDEN</b>	<b>109</b>
<b>15 DRAUßEN ESSEN</b>	<b>111</b>

16	RECHNUNG & TRINKGELD	113
17	MORAL & ETHIK IN DER GASTRONOMIE	115
19	ZU GUTER LETZT	117
	DIE AUTORIN	119