

## *Die offizielle Einladung*

*Bei offiziellen Feierlichkeiten am Hofe sind scheinbare Kleinigkeiten von großer Bedeutung und können den Erfolg der Feier beeinflussen.*

*Das beginnt mit der richtigen Einladung!*

*Zum Frühstück, lädt man in der Regel zwischen der achten und der neunten Stunde am Morgen ein.*

*Ein Frühschoppen findet traditionell an Sonn- und Feiertagen statt, und zwar zwischen der 10 und der 11 Stunde.*

*Ein Brunch ist eine Kombination von einem Frühstück und einem warmen Gericht (z.B. Suppe). Er beginnt zwischen der 11 und der 12 Stunde.*

*Zu einem Vormittagsempfang lädt man zwischen der 11 und der 13 Stunde ein.*

*Die Einladung zu einem Mittagsmahl dagegen beginnt nicht vor der 12 Stunde und endet in der Regel um die 14 Stunde.*

*Nachmittagsempfänge finden zwischen der 14 und 16 Stunde statt.*

*Zu einer Tafel mit Kaffee, Gebäck und Kuchen lädt man zwischen der 16 und der 17 bis 18 Stunde ein.*

*Der Fünf-Uhr-Tee wird zwischen der 17 und der 18 Stunde gereicht.*

*Bei einem formellen Abendmahl ist die Zeitspanne für den Beginn zwischen der 19 und der 21 Stunde.*

*Eine schriftliche Einladung erfüllt nur dann ihren Zweck, wenn sie auch wirklich alle Mitteilungen enthält, die der zukünftige Gast benötigt.*

*Der Gastgeber hat auf der Einladung seinen Namen zu nennen. Bei offiziellen Einladungen seinen vollständigen Titel.*

*Der Anlass des Festes muss klar und deutlich aus der Einladung hervorgehen.*

*Dies ist auch notwendig, so dass der Gast bei einer eventuellen Absage die Möglichkeit hat schriftlich zu diesem Anlass zu gratulieren.*

*Wichtig ist es auch, auf der Einladung deutlich darauf hinzuweisen, für wie viele Personen die Einladung gültig ist und ob es erwünscht ist, dass der Gast noch eine Begleitung mitbringt.*

*Unerlässlich ist selbstverständlich die Angabe von dem Tag des Festes sowie der Zeit des Erscheinens. (Was der Gast jedoch schon aus der Bezeichnung der Einladung entnehmen sollte.)*

*Wenn zu einem Ereignis eingeladen wird, bei dem **pünktliches Erscheinen** erwünscht ist, muss in der Einladung ausdrücklich darauf hingewiesen werden.*

*Dies gilt beispielsweise für einen Festakt, bei dem eine Rede gehalten wird oder Musikanten aufspielen. In diesem Fall wird geschrieben:*

*„Um pünktliches Erscheinen wird gebeten“*

*Eine weitere Möglichkeit wäre es bei der Zeitangabe der Einladung ein „s.t.“ hinzu zufügen, welches bedeutet „sine tempo“. Übersetzt bedeutet dies für die Gäste, dass sie auf das Minutenglas genau erwartet werden.*

*Ist das pünktliche Erscheinen dagegen nicht von im Fordergrund stehender Wichtigkeit, zeigt dies der Vermerk „c.t.“ an. Dies ist das Kürzel von „cum tempore“ und deutet den Gästen, dass sie auch noch bis auf den 15 Anschlag des Minutenglases eintreffen können.*

*Der Kleidungsvermerk ist äußerst wichtig damit die Gäste darüber in Kenntnis sind, ob sie in festlicher Kleidung, Abendgarderobe oder Reit/Jagdkleidung zu erscheinen haben.*

*Der Gast sollte eine angemessene Gewandung wählen, und seiner Begleitung rechtzeitig die Möglichkeit geben, ihre Garderobe in der Farbe der seinen anzupassen.*

*Was ist zu tun, wenn man einer Einladung nicht nachkommen kann?*

*Am höflichsten ist es, wenn man einer Nachfrage zuvor kommt und sofort auf eine Einladung reagiert, wenn man weiß, dass man einer Einladung nicht nachkommen kann.*

*Auf eine schriftliche Einladung folgt immer eine schriftliche Abmeldung. Ausnahmen sind mündliche Abmeldungen in vorausgegangenen Gesprächen oder Treffen.*

*Zum guten Ton gehört es jedoch, trotz Abwesenheit vom Feste, ein Gruß oder Glückwunschsreiben an den Gastgeber zu versenden. So könnte es sein, dass der Gastgeber das Fehlen des Gastes zwar bedauert, aber erfreut ist über die schriftliche Mitteilung.*

*Es gehört zum guten Ton, bei der Absage einen Grund für die Abwesenheit zu nennen.*

*Manche Umstände lassen es jedoch nicht zu, dass der Gast trotz vorheriger Zusage unabkömmlich ist. In diesem Fall sollte schnellst möglich eine Nachricht ausgesandt werden.*

## *Zum pünktlichen Erscheinen auf einem Fest!*

*Weist eine Einladung keinen besonderen Vermerk auf, so gelten in Sachen Pünktlichkeit folgende Werte:*

*Wird man zu einem warmen Mahl geladen, so hat man auf das Minutenglas genau zu erscheinen.*

*Das gilt ebenso bei einem Feste, das mit einem musischen Stück eröffnet wird oder mit einer Rede.*

*Bei einer abendlichen Einladung ohne Festmahl, sollte der Gast ungefähr pünktlich erscheinen, eine Unhöflichkeit ist es, mehr als 15 der Einheiten des Minutenglases zu spät zu erscheinen.*

## *Erscheinungsbild des Gastes!*

*Vor dem Bankette/Feierlichkeit sollte man darauf acht geben, dass keine allzu langen Nägel die Finger zieren, ebenso sollten diese sauber und gewaschen sein.*

*Die Haare sind aus dem Gesicht gestrichen oder werden gar gehalten von einem Bande, damit der Tischnachbar bei Tischgesprächen seinem Gegenüber/Nebenmann auch in die Augen schauen kann.*

*Die Garderobe sollte ordentlich und sauber sein, sowie das restliche Erscheinungsbild des Gastes.*

## ***Die richtige Anrede!***

### ***In den Kirchen:***

*Kardinal, Bischof, Pfarrer, Diakon.*

### ***Bei diplomatischen Dienstgraden:***

*Zum Beispiel*

*Botschafter, Gesandter,  
Konsul, Honorarkonsul.*

### ***Ehrentitel:***

*Darunter fallen zum Beispiel*

*Kammersänger/in,  
Staatsschauspieler/in,  
Ehrensensator/in.*

### ***In den Adelshäusern:***

#### ***Bezeichnung:***

*Königin/König*

#### ***Schriftliche Anrede:***

*Eure Hoheit/en*

*Königin/König von (zu) Name*

#### ***Mündliche Anrede:***

*Eure Hoheit/en*

*Königen/König*



***In dem Firstentum!***

***Herrscher/Herrscherin***

***Firsten/Firstess***

***Söhne/Töchter***

***Firstan/Firstessa***

***Anrede***

***Hochwohlgeboren/Hochwohlgeborene***

***In der Richtenschaft***

***Richten/Richtess***

***Richtan/Richtessa***

***Hochgeboren/Hochgeborene***

***In der Stirnei***

***Stirnen/Stirness***

***Stirnan/Stirnessa***

***Wohlgeboren/Wohlgeborene***

***Rittersitz***

***Ritter/Ritterfrau***

***Hoher Herr/Hohe Dame***

## *Tischordnung bei offiziellen Feierlichkeiten!*

*Grundsätzlich gilt für die Tischordnung: Je näher ein Gast dem Gastgeber sitzt, desto höher ist sein Gesellschaftlicher Rang.*

*Der ranghöchste Gast sitzt rechts von der Dame des Hauses, ist also ihr Tischherr.*

*Die ranghöchste Dame wiederum sitzt links neben dem Hausherrn.*

*Gäste haben stets einen höheren Rang als Verwandte.*

*Alter geht vor Jugend.*

*Angehörige vom fremden Hofe haben Vorrang vor den eigenen Angehörigen.*

*Eine Besonderheit in der Tischordnung bilden ausländische Gäste. Als geschickter Gastgeber wird man darauf achten, diese nicht von Gesprächen auszuschließen, sondern einen passenden Tischherrn/Fräulein zu finden, der/die die Sprache des Gastes beherrscht und dem Gast somit behilflich sein kann.*

*Auf einer festlich gedeckten Tafel wird jeder Gast auf einer so genannten Platzkarte seinen Namen finden.*

*Bei offiziellen Feierlichkeiten liegt zusätzlich zur Platzkarte oftmals auch eine Menükarte am Platze des Gastes.*

*Aus dieser Menükarte kann man als Gast ersehen, was beim Essen serviert wird.*

## *Wenn ein Gast/Ritter seinen eigenen Pagen/Knappen mit bringt!*

*Vom Eindecken eines Platzes:*

*Es ist die Aufgabe des Pagen oder Knappen im Vorfeld eines höfischen Bankettes den Platz seines Herren, und gegebenenfalls seiner Begleitung, entsprechend herzurichten.*

*Hierbei sollte der Page/Knappe folgendes beachten:*

- Ein Deckchen, auf dem das Gedeck zu stehen kommt, sollte den Platz des Herren/der Dame zieren.*
- Sehr ansehnlich sind dabei Deckchen, gefertigt aus Linnen, in den Farben des Hauses oder des Königs.*
- Eventuelle Untersetzer für die Trinkgefäße am Tische, vorzüglich aus Silber, Kork oder festem Stoffe.*
- Gedecke für ein kleines bis großes Festmahl, mit dem entsprechenden Anlegebesteck und Tafelgläsern/Gefäßen.*
- Ein Mundtuch, sowie ein Tuch für die Hände, um diese, nach dem Verspeisen von fetthaltigen Gerichten von eventuell auftretenden Resten zu säubern.*

*Der Gast/Ritter sollte den Gebrauch der Hände aber möglichst vermeiden, so dass solche Fettreste gar nicht erst entstehen können. Um unansehnliche Hände zu vermeiden, sollten Brotkanten nicht in die Suppenschüssel getunkt werden oder gar das Fleisch in das Salzfass gedrückt werden, sondern das Salz auf die Brotscheibe gestreut werden.*

*Mit den Zähnen sollte niemals geräuschvoll an Knochen genagt werden, geräuschvolles Essen sollte vermieden werden, dazu sollte der Mund bei dem Verzehr des Mahls geschlossen bleiben.*

*Vor dem Sprechen sollte der Mund geleert sein.*

*Dies alles soll zu Ehren der Dame beachtet werden, um den Appetit nicht zu mindern.*



## *Eine alte Weisheit besagt:*

*Ein weiser Gast wurde einmal gefragt,  
wo er seine feinen und wohlgefälligen Sitten gelernt habe. Daraufhin  
antwortete er:*

*„Bei lauter unhöflichen und groben Menschen. Ich habe immer das  
Gegenteil von demjenigen getan, was mir an ihnen nicht gefallen hat!“*

## *Die Kunst des Servierens!*

*Bei offiziellen Festlichkeiten rechnet man mit einem Diener für sechs  
bis acht Gäste, der diesen am Abend aufwartet und ihnen zur Verfügung  
steht.*

*Der Tradition zufolge obliegt es stets der Dame des Hauses, das Essen  
zu eröffnen und zu beenden.*

*Der Gastgeber seinerseits hat die Pflicht, als Erster das Glas zu  
erheben.*

*Als Erstes wird dem Gastgeber aus den diversen Platten und Schüsseln  
angeboten, danach folgt der Ehregast und erst dann wird der Reihe  
nach bedient.*

*Wird von den Dienern aufgetragen, so legen diese, die einzelnen Gerichte  
der entsprechenden Reihenfolge nach jedem Gast einzeln auf den Teller.*

*Speisen werden immer von links serviert, Getränke von rechts.  
Das Vorlegebesteck wird dabei so gelegt, das es dem Gast zugewandt  
ist.*

*Weder der Diener noch der Gast dürfen den Rand der Servierplatten mit den Fingern berühren.*

*Getränke werden von rechts eingeschenkt, das erste Mal vor dem Servieren des Essens.*

*Als Gast halten sie niemals dem Diener das Glas entgegen, es bleibt auf der Tafel stehen.*

*Vorspeisen und Suppen werden dem Gast nur einmal serviert. Es gibt also keinen „Nachschlag“.*

*Beim Hauptgang wird in einer bestimmten Reihenfolge serviert: Zunächst kommen Fleisch und Saucen, danach Gemüse, Beilagen und Salate. Der gesamte Hauptgang wird normalerweise zweimal gereicht.*

*Benutzte Teller werden grundsätzlich von rechts abgeräumt.*

*Sind alle Gäste mit dem Essen des Hauptgangs fertig, entfernt die Dienerschaft von rechts, die leeren Gläser, die Menage (also Salz und Pfeffer) sowie überzählige Besteckteile.*

*Erst dann wird das Dessert gereicht, danach, zum guten Abschluss des Mahls, ein aufgebrühtes Bohnengetränk.*

### *Eine Regel zum Zuprosten:*

*Es prostet stets der Herr der Dame zu sowie ein Älterer dem Jüngeren. Man hält vor dem Zutrinken in der Runde Blickkontakt und nickt sich nachher leicht zu.*

## *Souverän bei Tisch! Die feine Art der Tischkultur!*

### *Das kleine Gedeck:*

*Dieses Gedeck ist sozusagen die Grundlage für alles andere. Zum kleinen Gedeck zählt man für gewöhnlich Suppe, Hauptgericht und Dessert. Und natürlich das dazugehörige Besteck, also Löffel, Gabel und Messer sowie den Dessertlöffel.*

*Die Gabel liegt links vom Teller, rechts das Messer und außen rechts der Löffel für die Suppe. Oberhalb des Tellers liegt quer der Dessertlöffel/Dessertgabel, etwas höher rechts steht ein Glas für das Tischgetränk.*

*Zu besonderen Festlichkeiten werden mehrere Gänge gereicht: Ein Menü also, das über das „klassische kleine Gedeck“ hinausgeht. Hier gilt, dass die einzelnen Besteckteile nach der Folge des Menüs von außen nach innen bereitgelegt und benutzt werden. Bei den Gläsern geht der Gast von rechts nach links vor.*

*Ein fünfgängiges Menü besteht also aus:  
Vorspeise, Suppe, Fischgericht, Fleisch und Dessert.*

## *Das korrekte Eindecken der Tafel!*

*Das am weitesten außen liegende Besteck besteht aus den für die Vorspeise benötigten Teilen. Die Vorspeise muss nicht unbedingt zwei Besteckteile erfordern, kann aber. Wenn dies der Fall ist liegt das benötigte Besteck links und rechts außen ansonsten nur rechts außen.*

*An der rechten Seite des Tellers folgt nach innen der Suppenlöffel, dann das Fischmesser und schließlich direkt am Teller das Messer für das Fleisch.*

*An der linken Seite des Tellers ergibt sich demnach:  
Zuerst ein Teil des Vorspeisenbestecks, dann eine Fischgabel und direkt am Teller eine Fleischgabel.*

*Quer oberhalb des Tellers liegen die Besteckteile für das Dessert. Dabei zeigt der Griff einer Gabel nach links, der des Löffels nach rechts.*

*Wird die Suppe nicht im tiefen Teller, sondern in einer Tasse serviert, wird der Suppenlöffel auf die Untertasse gelegt und beides zusammen serviert.*

*Die Schneide des Messers legt man immer nach innen, also zum Teller hin.*

*Die Gabel liegt normalerweise so, dass die Zinken nach oben stehen.  
Einzige Ausnahme:*

*Sie decken die Tafel mit kostbarem Silberbesteck, auf dem ein Wappen oder Monogramm eingraviert ist. Dann darf dies gezeigt werden, indem die Gabel mit den Zinken nach unten eingedeckt liegt.*

*Bei einem Menü mit mehr als sechs Gängen wird das Besteck nicht komplett eingedeckt, sondern man reicht die Besteckteile zu den einzelnen Speisen nach.*

*In der Regel sollen rechts nicht mehr als vier, links nicht mehr als drei Besteckteile liegen.*

*Links neben den Gästen steht der Brotteller, auf dem ein kleines Messer liegt. Es ist nur fürs Aufstreichen der Butter gedacht, nicht etwa dafür, Brötchen aufzuschneiden.*

*Neben der klassischen Art kennt man einige Abweichungen, die im Laufe der Zeit entstanden oder aufgrund bestimmter Speisen notwendig sind: Reicht man den Gästen frische Früchte zum Nachschlemmen, legt man statt eines Löffels ein Dessertmesser über den Teller.*

### ***Richtiges Essen-richtiges Sitzen!***

*Man sitzt so gerade wie möglich, nutzt die gesamte Sitzfläche aus und ist etwa eine Handbreit vom Tisch entfernt. Die Arme sollten sich beim Essen eng am Körper befinden, schließlich möchte man den Tischnachbarn nicht beeinträchtigen. Die Gabel wird zum Mund geführt und nicht etwa umgekehrt.*

*Wenn man mit der rechten Hand isst, liegt das linke Handgelenk locker auf dem Tisch, und zwar links neben dem Teller.*

*Die Beine stehen nebeneinander und werden nicht übereinander geschlagen oder nach hinten unter die Sitzfläche geschoben. Die Füße kreuzt man nicht, und legt sie nicht um die Stuhlbeine.*



*In einer größeren Gesellschaft hat jede Dame einen Tischherrn:*

*nämlich denjenigen, der links von ihr sitzt. Er ist „zuständig“ fürs weiterreichen von Speisen, für ausreichende Getränke und natürlich auch fürs Tischgespräch. Wenn die Tischdame aufsteht, sollte man auch in einer großen Gesellschaft wenigstens andeuten, dass man sich ihr zu Ehren erhebt.*

### *Das Mundtuch- die Serviette!*

*Mit dem Entfalten einer Serviette gibt der Gastgeber das Zeichen zum Beginn des Essens. Ist die Hausherrin anwesend, ist dies ihre Aufgabe. Erst dann greifen die restlichen Anwesenden zu dem Mundtuch und entfalten es. Danach legt man die Serviette auf den Schoß, einmal gefaltet und zwar so, dass man den Mund problemlos mit der Innenseite abtupfen kann.*

*Der Gastgeber ist auch derjenige, der zum guten Schluss die Tafel aufhebt und das Essen „offiziell“ beendet, und zwar, indem er seine Serviette neben dem Teller ablegt. Erst dann tun dies auch die Gäste.*

*Die Serviette ist für die „kleine Reinigung“ während des Essens gedacht, also zum Abwischen der Lippen kurz vor dem Trinken, um Speise und Fettränder am Glas zu vermeiden.*

*Nach der Mahlzeit wird die Serviette entgegen ihrem Originalkniff gefaltet und links neben den Teller gelegt. Damit zeigt der Gast dem Diener an, dass man mit dem Essen fertig ist.*

## *Welches Besteck wie benutzt wird!*

### *Das Messer für Fleisch und Fisch:*

*Das Messer wird normalerweise in der rechten Hand gehalten. Man greift von oben zu, der Zeigefinger liegt oben auf dem Griff und kann so beim Schneiden nach unten Druck ausüben. Daumen und Zeigefinger dienen dazu, das Messer in der richtigen Balance zu halten.*

*Das Fischmesser ist etwas anders geformt als das „normale“ Messer, wird aber genauso gehalten. Es dient nicht zum Zerschneiden, sondern eher zum Zerteilen des Fisches.*

*Das kleine Buttermesser auf dem Brotteller wird nicht zum Zerteilen der Speisen benutzt und auch nicht zum Aufschneiden von einem Brötchen, sondern es dient dazu, Butter oder Schmalz aufs Brot zu streichen.*

### *Die Gabel- Spieß und Schaufel:*

*Die Gabel wird immer so zum Mund geführt, dass sie eine waagerechte Linie nicht verlässt; am besten ist sie sogar noch ein wenig nach unten geneigt, denn wer Erbsen isst oder Sauce „gabelt“, wird schnell merken, dass bei korrekter Gabelhaltung nichts herunterkullern und tropfen kann.*

*Die Gabel wird ähnlich wie das Messer gehalten:*

*Wenn man etwas festhalten oder aufspießen will, so liegt der Zeigefinger mit leichtem Druck auf dem Griff, Daumen und Mittelfinger zur Balance.*

*Dient die Gabel dagegen als „Schaufel“, zum Beispiel für Reis oder Kartoffeln, für Erbsen oder anderes Gemüse, so dreht man sie um; der Stiel ruht dann in der Beuge zwischen Daumen und Zeigefinger.*

*Äußerst unfein ist es die Gabel so voll zu häufen, dass etwas herunterfällt. Ebenso unfein ist es den kleinen Finger beim Umgang mit dem Besteck abzuspreizen. Er sollte eng am Ringfinger liegen.*

### *Der Löffel für Suppen und Saucen:*

*Man schiebt den Löffel mit der Spitze zuerst in den Mund. Der Löffel liegt in der Beuge zwischen Daumen und Zeigefinger. Natürlich wird der Löffel nicht bis zum Rande voll Geschöpft, so dass die Suppe überschwappt und wieder zurück auf den Teller kleckert und dabei Spritzer auf Brust und Tischtuch verteilt.*

*Eine Unsitte ist es, Suppe durch Pusten zur mundgerechten Temperatur zu bringen. Denn das erzeugt nicht nur unangenehme Geräusche, sondern kann auch zu peinlichen Situationen führen.*

### *Die Bestecksprache!*

*Die Lage des Bestecks auf dem Teller zeigt:*

*Dass man mit dem Essen noch nicht fertig ist oder dass einem nachserviert werden kann, wenn das Messer und die Gabel gekreuzt auf dem Teller liegen.*

*Dass man das Mahl beendet hat und abserviert werden kann, wenn Messer und Gabel parallel nebeneinander auf dem Teller liegen.*

*Bei Vorspeisen, Suppen und Nachtisch gilt allgemein:  
Alle benutzten Besteckteile werden immer auf dem Unterteller  
abgelegt. Der Löffel bleibt also auf keinen Fall in der leeren  
Suppentasse oder im Eisbecher stehen.*

*Das kleine Buttermesser bleibt auf dem Brotteller liegen.*

### *Wenn man das Essen unterbrechen möchte!*

*Zum Essen gehört das entsprechende Getränk. Und wenn man dann  
zum Glas greifen will, muss man das Besteck aus der Hand legen.*

*Vom Besteckgriff werden immer nur die oberen zwei Drittel in der  
Hand gehalten.*

*Wenn man ein Besteckteil ablegt, sollte man darauf achten, dass man  
das Besteck gekreuzt auf dem Teller ablegt, und zwar liegen die  
Gabelzinken über der Messerschneide. So ragt es in die Speise, kann  
aber auch nicht unversehen abrutschen.*

*Ein Besteck, das den Tisch einmal verlassen hat, weil man es zum  
Essen in die Hand genommen hat, darf nicht mehr mit dem Tisch in  
Berührung kommen. Auch die Griffenden sollten beim Ablegen nicht  
mehr auf die Tischplatte stoßen.*



## *Welches Glas ist das richtige?!*

*Auf einem korrekt gedeckten Tisch stehen die Gläser für alle Getränke schon bereit, und zwar über dem Besteck der rechten Hand in einer Reihe hintereinander- in der Reihenfolge ihrer Benutzung. Die Reihe kann leicht schräg verlaufen. Man muss nur eins wissen, dass das Glas am rechten Rand das Erste ist, das man benutzt.*

*Bei einem großen Menü wird man zu beinahe jedem Gang ein anderes Getränk servieren. Das hat seinen Grund. Sowohl Speisen als auch Getränke entfalten erst in der Kombination ihren ganz besonderen Geschmack. Getränke sind so ein wichtiger Bestandteil des Mahls.*

*Üblicherweise werden zu bestimmten Gerichten die passenden Getränke angeboten. Das heißt:*

- Vor der Mahlzeit wird meist ein Aperitif angeboten.*
- Zu Vorspeisen und Suppen werden keine Getränke gereicht.*
- Fisch fühlt sich mit leichtem Weißwein am wohlsten.*
- Helles Fleisch mag ebenfalls Weißwein, der ruhig etwas schwerer und süffiger sein darf.*
- Dunkles Fleisch, vor allem alle Arten von Wild, entfaltet sein Geschmack stilvoll bei einem guten Glas Rotwein, der Zimmertemperatur haben sollte.*
- Deftigere Speisen wie Schweins und Kalbshaxe werden üblicherweise mit einem Bier begossen, dem wegen der besseren Bekömmlichkeit des oft reichlich vorhandenen Fetts durchaus ein Gläschen Korn oder Ähnliches folgen darf.*
- Zum Dessert gehört eine kleine Tasse Kaffee oder Mokka, je nach Geschmack auch Likör oder ein Glas Cognac.*

*Gläser mit Stiel fasst man auch immer am Stiel an. Dann bleibt die Temperatur des Weines im Glas am längsten unveränderlich. Und, man verhindert, dass das Glas mit unappetitlichen Fingerabdrücken verziert wird.*



### **Cognac**

*Muss vor dem echten Genuss erst seinen herrlichen Duft und sein volles Aroma entfalten. Deshalb serviert man Cognac in einem Schwenker. Dieser sollte am besten auch noch leicht vorgewärmt werden.*

### **Sekt und Champagner**

*Sein prickelnd erfrischender Geschmack braucht zur Entfaltung und zum Aufsteigen der Bläschen ein hohes, schmales Glas, die so genannte Champagnerflöte.*

*Eine Schale wäre dann angebracht, wenn es sich um Cocktails mit Sekt oder Champagner handelt.*

### **Wein**

*Wird in vielen verschiedenen Glasformen angeboten.*

### **Rotwein**

*Wird üblicherweise in großen breiten Kelchen gereicht, die eine nach oben leicht geschlossene Form haben. Sie werden nur bis zu einem Viertel gefüllt, damit der Wein Platz zum Atmen hat.*

### **Weißwein**

*Wird in einem kleineren Glas gereicht als der Rotwein. Das Dessertweinglas ist noch zierlicher. Beide sind nach oben gerade oder sogar leicht nach außen geschwungen. Auch Weißwein füllt man nicht bis zum Rand ein. Prinzipiell füllt man ein Glas etwa zu zwei Dritteln voll.*

### **Sherry**

*Gehört in schmale, eher kleine Weingläser, die dem Sektkelch in der Form in gewisser Weise ähneln, aber viel niedriger sind.*

### **Leichte Rosè**

*Und Weißherbstweine entfalten ihren Geschmack am besten in einem leicht geschwungenen Glas, welches möglichst nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens hinaus gefüllt werden sollte.*

### *Schnaps*

*Wird meist in kleinen, oftmals geschwungenen Gläsern serviert. Wenn man einen Klaren bestellt, ist das Glas oft sogar eisgekühlt. Auch das Getränk selbst sollte eisgekühlt sein. Selbst kleine Steinguttöpfchen eignen sich hervorragend zum Genuss von Schnaps. Bei Jagdgesellschaften kann der Klare selbst aus Zinn oder Silberstamperln genossen werden.*

### *Obstbrände*

*Serviert man oft in einem Schwenker. Denn nur darin entfalten sich der Duft und das Aroma der entsprechenden Obstsorte. Obstbrände sollten übrigens nicht eiskalt getrunken werden.*

### *Bier*

*Wird in vielen unterschiedlichen Gläsern gereicht. Am besten schmeckt es aus einem Ton oder Keramikkrug. Weizenbier trinkt man aus hohen Halblitergläsern.*

## *Gespräche bei Tisch mit Takt geführt!*

*Zeige, so viel du kannst, eine immer gleiche, heitere Stirne. Nichts ist reizender und liebenswürdiger, als eine gewisse, frohe, muntre Gemütsart, die aus der Quelle eines schuldlos, nicht von heftigen Leidenschaften in Tumult gesetzten Herzens hervorströmt.*

*Wer immer nach Witz hascht, wem man es ansieht, dass er darauf studiert hat, die Gesellschaft zu unterhalten, der gefällt nur kurze Zeit und wird bei wenigen Interesse erwecken.*

*Tischgespräche sollten wie das Essen selbst sein: schmackhaft, bekömmlich und im übertragenden Sinne leicht verdaulich. Gespräche bei Tisch können sich, angefangen vom Wetter über das Landgeschehen bis hin zu Kunst und Literatur um so ziemlich jedes Thema drehen. Geschmacklose Äußerungen sollte man auch unterlassen.*

### *Die zwölf Regeln der Liebe!*

- 1) Du sollst Habsucht meiden wie die todbringende Pest und ihr Gegenteil dein eigen machen.*
- 2) Du sollst keusch bleiben um ihretwillen, die du liebst.*
- 3) Du sollst nicht wissentlich danach streben, eine diesen Regeln entsprechende Liebe eines anderen zu zerbrechen.*
- 4) Du sollst zu deiner Geliebten niemand wählen, die dein natürlich Sinn für Anstand dir verböte zu ehelichen.*
- 5) Denke daran jede Falschheit zu meiden.*
- 6) Du sollst die Zahl derer gering halten, die von deiner Liebe wissen.*
- 7) In allen Dingen den Geboten der Damen gehorsam, sollst du jederzeit sterben, dich dem Dienste an der Liebe zu widmen.*
- 8) Lass im Gebet wie im Nehmen des Liebestrostes die Schamhaftigkeit nie außer Acht.*
- 9) Du sollst nichts Böses sprechen.*
- 10) Du sollst keine Beziehung Liebender aufdecken.*
- 11) Du sollst in allen Dingen höflich und freundlich sein.*
- 12) Im Trost der Liebe sollst du die Wünsche deiner Geliebten nicht überschreiten.*

# *Gastfreundschaft!*

## *Die Gesetze der Gastfreundschaft!*

*Eines Menschen Heim gilt als geheiligt und unter dem Schutze höherer Mächte. Dies ist völlig unabhängig davon, ob es sich um eine elende Hütte oder eine prachtvolle Burg handelt. Der geheiligte Status des Heims bedeutet nicht, dass die höheren Mächte ein Haus beschützen, wenn es angegriffen wird. Aber jemand, der gegen die Gesetze der Gastfreundschaft verstößt, hat für immer das Vertrauen jedes möglichen Gastgebers verspielt.*

*Die Gesetze bestehen darauf, dass niemand gezwungen ist, einen anderen in die Sicherheit seiner Herdstatt einzuladen, aber wenn er dies tut, sind beide Beteiligten an bestimmte Regeln bezüglich Respekt und Sicherheit gebunden.*

*Einmal eingetreten, müssen sie Frieden halten, selbst wenn sich herausstellt, dass sie Todsfeinde sind. Sie können hinausgehen und kämpfen, oder einer von ihnen kann sich verabschieden und später mit feindlichen Absichten zurückkehren, wenn er wieder eingelassen wird.*

*Aber solange sie sich im Inneren des Hauses befinden, müssen beide in Frieden miteinander umgehen, und wenn sie angegriffen werden, muss der Besucher dem Besitzer der Herdstatt sogar zu Hilfe kommen.*

*Der Gastgeber darf einen Besucher nie angreifen. Er muss ihn vielmehr als geehrten Gast behandeln. Der Gast seinerseits muss sich geziemend verhalten und darf den Gastgeber nicht beleidigen.*

*Jeder Bruch dieses ungeschriebenen Gastvertrags wird von den höheren Mächten vermerkt und geahndet.  
Niemand kann ihrer Gerechtigkeit entfliehen.*