

Restaurant Garbo trifft KinderCollege

Im Turbogang zum Knigge-Experten

Das Restaurant „garbo“ im Hotel Eden, inzwischen in der Gourmetszene etabliert, hat seine Zusammenarbeit mit der Knigge-Expertin, Claudia Keller, Präsidiumsmitglied der „Knigge-Gesellschaft für moderne Umgangsformen“, auf eine neue Zielgruppe ausgeweitet.

Neun Nachwuchs-Studierende vom KinderCollege an der DHBW stellten ihre perfekten „Umgangsformen im Restaurant“ unter Beweis. Nach einer theoretischen Vorbereitungsphase setzten die jungen Leute im Alter zwischen sieben und 12 Jahren ihre Kenntnisse im Umgang mit Besteck, Gläsern und Speisen souverän in die Tat um.

Ein sehr netter Empfang durch die Junior-Chefin, Nadja Gulden und eine sehr stilvoll eingedeckte Tafel erwartete die jungen Gäste am Abend des 3. Februar 2016 im „Karlsruher Zimmer“ des garbo.

Mit einem Aperitif eröffnete die Leiterin des KinderColleges, Claudia Keller, den Abend. Sie erklärte ihren Studierenden, wie man bei einem Aperitif mit Smalltalk die Überleitung zum Menü schafft. Der Küchenchef, Marcel Kazda, hatte ein fürs Auge sehr ansprechendes und für den Gaumen sehr leckeres Vier-Gang-Menü kreiert und erklärte seinen Gästen die jeweiligen Speisen. Er erntete viel Lob für sein Menü, vor allem weil er bei der Zusammenstellung die Geschmacksansprüche von Kindern berücksichtigt hatte.

Das Verhalten der jungen Leute bei Tisch entsprach dem stilvollen Ambiente des Restaurants. Korrekte Sitzhaltung, Umgang mit Gläsern, Besteck und Bestecksprache wurden souverän und absolut vorbildlich befolgt.

Daniel Weick, der Restaurantleiter, begleitete das Event durchgängig und beantwortete engagiert die vielen, zum Teil speziellen Fragen der jungen Studentenschaft. Die sehr freundlichen Damen und Herren des Service-Personals beeindruckten durch ihre wertschätzende Art, mit der sie die jungen Leute wie Erwachsene ansprachen.

Vom Aperitif bis zum Dessert wurden alle erlernten Knigge-Empfehlungen in die Tat umgesetzt. Alle jungen Knigge-Experten hatten sich sehr viel Mühe gegeben, den vorgeschlagenen Dresscode einzuhalten, der vor 20 Uhr etwas legerer sein durfte. Jacken und Mäntel wurden an der Garderobe abgegeben und nicht über die Stuhllehne gehängt. Mit dem Messer ans Glas klopfen oder mit Besteck und Gläsern spielen wurde als No-Go gesehen. Die Serviette korrekt aufbrechen und mit der offenen Seite dem Körper zugewandt auf den Schoß legen war eine kleine Herausforderung, die aber sehr schnell zur Routine wurde. Wohin mit der Serviette, wenn ich kurz den Platz verlasse? Natürlich zusammengefaltet neben den Teller – nicht auf den Stuhl! Dass man das Brot auf dem Brotteller, der übrigens immer links eingedeckt ist, nicht vollflächig mit Butter bestreicht, sondern zuerst mundgerechte Stücke abbricht, war für alle eine Selbstverständlichkeit. Wie man das Besteck richtig hält oder die Suppe richtig auslöffelt, das Fleisch korrekt schneidet oder ein Glas mit Stiel korrekt

hält, war allen geläufig. Auch die Bestecksprache gab klare Signale an den Service, wann der Teller abgeräumt werden konnte. Die jungen Gäste geizten nicht mit den Zauberwörtern „danke“ und „bitte“. Auch lobten sie immer wieder das tolle Ambiente und das schmackhafte Essen. Souveräner Smalltalk bei den Tischgesprächen sorgte für eine angenehme, gedämpfte Unterhaltung.

Die Verleihung der Zertifikate über den erfolgreich absolvierten Knigge-Kurs und die spontane Dankesrede des Studenten Vincenzo Bruno an das garbo-Team, rundeten als letztes Highlight den glanzvollen Abend ab.

Claudia Keller

Leitung KinderCollege an der DHBW

7. Februar 2016