



Marienehe (nnn) Die Nachwuchsfußballer des FC Hansa Rostock haben sich auf ungewohntes Terrain begeben. Bei einem Etikettetraining im Übungsrestaurant der HWBR lernten sie, sich abseits des Fußballplatzes stilvoll durch ein exquisites Fünf-Gänge-Menü zu bewegen.

Ein gar nicht so einfaches Unterfangen, wie die in Abendgardrobe gekleideten Jungs schnell feststellen mussten. Denn mit ihrem normalen Verhalten kamen sie nicht weit.

Die ersten Korrekturen wurden die "Gastgeber" des Abends, Peter Pedersen, Geschäftsführer der HWBR, und Etikettetrainerin Britta Mewitz, gleich beim Cocktailempfang los: "Das Glas wird am Stil angefasst und ihr müsst warten, bis der Gastgeber das Trinken freigibt." Dafür war es zu dem Zeitpunkt allerdings auch schon zu spät. Kein Problem für Pedersen: "Heute steht der Spaß im Vordergrund - und vielleicht nehmt ihr ja ein paar Tipps für's Ausgehen mit eurer Freundin mit." Die Partnerinnen waren an dem Abend nicht dabei, die Junioren mussten gegenseitig als "Damen" herhalten, denen sie bei der Platznahme halfen. "Auch wenn es altmodisch klingt: Sie sind immer noch für das Wohl der Dame verantwortlich und müssen sich den ganzen Abend um sie kümmern", sagt Mewitz. Dazu gehört auch das Erheben, wenn die Dame aufstehen sollte. Dann gilt es, in sekundenschnelle das zum Sitzen geöffnete Jackett zuzuknöpfen, mindestens einen Knopf. "Wenn Sie einen Meister darin sehen wollen, gucken Sie Günther Jauch zu", sagt Mewitz.

Hinter den Kulissen werkten währenddessen neun Servicekräfte und zwölf Küchen-Mitarbeiter daran, das Essen rechtzeitig aufzufahren. Auf der Karte: Riesengarnele, Wildessenz, gegrillter Putenspieß, Schweinemedaille und Schokoladenkuchen. Ein ungewohntes Menü für die Jungs. "Normalerweise gibt es Pommes, Fisch oder Nudeln bei uns", sagt B-Junior Toni Mielke. Wie seine Kameraden hatte er vor allem mit der servierten Garnele zu kämpfen, die neben dem Brot als einzige mit der Hand gegessen werden durfte. "Wer es nicht mit Messer und Gabel gelernt hat, verhungert sonst", sagt Pedersen. Zum Säubern der Finger bekamen die Teilnehmer eine Fingerbowle mit Wasser und Extra-Serviette. Die andere auf dem Schoß dient

nur dazu, die Lippen abzutupfen, um Schmierspuren an den Gläsern zu verhindern.

Von ihnen gibt es drei: ein Wasserglas, eins für Weiß- und eins für Rotwein. "Alles andere an Getränken gehört nicht auf den Tisch", sagt Pedersen. Grund: Der Zucker würde den Geschmack des Essens verändern. Ebenso unterlassen werden sollte das Anstoßen. "Gucken Sie demjenigen nur kurz in die Augen und heben Sie leicht das Glas", sagt Pedersen. Auch wünscht man sich keinen "Guten Appetit" oder ähnliches, sondern legt einfach los.

Wie viele Gänge es gibt, liest Pedersen am aufgetischten Besteck ab: Jeweils vier Gabeln und Messer sowie ein Löffel bedeuten fünf Gänge. Sie werden in der Reihenfolge von außen nach innen benutzt und dienen gleichzeitig als Anzeige dafür, ob der Gast fertig ist, nur eine Pause macht oder gegebenenfalls noch einen Nachschlag haben möchte. Messer und Gabel auf fünf Uhr abgelegt signalisieren das Ende des jeweiligen Gangs, auch wenn noch Essen auf dem Teller ist. "Grundsätzlich berührt ein Besteckteil, dass Sie aufgenommen haben, nie wieder die Tischdecke", sagt Mewitz.

"Ich bin ja schon eine Menge rumgekommen, aber da war auch für mich eine Menge neues dabei", sagt A-Junioren-Trainer Michael Hartmann. Die größte Mühe machte ihm und seinen Schützlingen die korrekte Handhaltung. Denn die Greifer gehören während des gesamten Essens auf den Tisch - und das dauert mitunter mehrere Stunden. "Meine Grundregel lautet, die Anzahl der Gänge ist gleich der Anzahl der Stunden", sagt Pedersen.

Thomas Engels, Sozialpädagoge von Hansa, würde den Lehrgang gerne zu einem festen Bestandteil für alle Teams machen. "Die Großen haben schon gejault, dass sie nicht mitdurften", sagt er.

Link zum Artikel mit tollen Fotos: Norddeutsche Neueste Nachrichten Online v. 01. März 2010.

[Printausgabe](#)

Noch mehr Fotos auf der [F.C. Hansa-Website](#)

[SEO by Artio](#)