

**RUND UM FINGERFOOD,
GOURMETLÖFFEL UND ÜBERGROSSE
SALATBLÄTTER**



Heike Holz (li.) mit den Seminarteilnehmern



Helmi Seimetz präsentiert beispielhaft die grätenfreie Filetierung von Edelfischen

„BENIMM BEI TISCH“

Wussten sie schon, dass sie ungeniert den Rest ihrer Suppe aus der Tasse schlürfen dürfen? Oder dass es nach wie vor indiskutabel ist, den Rest der köstlichen Sauce in einem Spitzenrestaurant mit einem Stückchen Weißbrot aufzutunken? In Deutschland jedenfalls. Wenige Kilometer weiter bei unseren gallischen Nachbarn gehört das Auftunken der Sauce jedoch zum guten Ton.

Die Regeln dessen was sich schickt und was nicht jedenfalls, werden alljährlich von einem Ausschuss für Benimmfragen bundesweit sanft und behutsam aktualisiert.

Damit ihre Klienten auch auf dem hoch-offiziellen Parkett keinen Faux Pas begehen und immer up-to-date sind, hat sich Heike Holz, Personality-, Rhetorik- und Verkaufstrainerin aus Losheim etwas einfallen lassen.

Gemeinsam mit Fernsehkoch Frank Seimetz bietet sie nämlich im Grobrosselner Restaurant Seimetz unter dem Motto „Benimm bei Tisch“ einen Abend rund um hoch-offizielle Tischsitten an.

Bereits der Aperitif lässt ein extravagantes Menu der Spitzenklasse erahnen: Der Cremant aus Bordeaux-Weinen wird mit einem Extrakt aus Rosmarin-Nadeln aromatisiert. Das Amuse-Bouche, eine Artischocke in Vinaigrette bietet allerdings bereits die erste Schwierigkeit und damit

**EIN SEMINAR GIBT
LETZTEN SCHLIFF
FÜRS OFFIZIELLE
PARKETT**

Heike Holz die Gelegenheit, über Finger-Food und den Umgang damit zu referieren.

**VON FINGERFOOD
UND DEM FILE-
TIEREN VON FISCH**

Weiter geht es dann mit einer Vorspeise aus einem Filet von Dorade, Gambas, einem Salat von Spaghettini und einem kleinen Sommersalat. „Egal wie sie wickeln, ob mit Hilfe eines Löffels oder am Tellerrand, schneiden sie Spaghetti nie mit dem Messer“, warnt Heike Holz. Dafür aber endlich offiziell sanktioniert: Große Salatblätter dürfen mit dem Messer mundgerecht zerkleinert werden. Chefkoch Frank Seimetz selbst ist beim Seminar leider erkrankt. Ehefrau Helmi Seimetz jedoch vertritt ihren Mann würdig, und erklärt den Seminarteilnehmern die Feinheiten der Zubereitung und die besonderen Eigenarten der Weine. Die Vorspeise nimmt Helmi Seimetz zur Gelegenheit, den Seminarteilnehmern zu zeigen, wie die Dorade und andere Fische vom Gast selbst fachgerecht und grätenfrei filetiert werden, sollten sie einmal am Stück serviert werden.

**ERLAUBT: ÜBERGROSSE
SALATBLÄTTER SCHNEIDEN**

Die rund 20 Seminarteilnehmer am Tisch sind inzwischen aufgetaut. Es sind zum großen Teil Unternehmer und Unternehmerinnen der verschiedensten Branchen, Mitglieder der saarländischen Wirtschaftsunioren,



aber auch leitende Angestellte verschiedener Firmen. Es wird gefachsimpelt, es werden Fragen gestellt. Welche Möglichkeiten gibt es, diskret die Rechnung zu bezahlen? Welche Möglichkeiten hat man seinen Gast zu ermuntern auch das zu bestellen worauf er Lust hat, falls dieser mit einem Auge auf den Preis schielt, um nicht unverschämt zu erscheinen? Oder gar: Wie umschifft Frau die Klippen schlüpfriger Witze in Männerunden?

**VERBOTEN: DEN CAPPUCINO
GENIESSERISCH LÖFFELN**

„Ja, die Folienkartoffel dürfen sie auslöffeln“, sagt Heike Holz bei der Hauptspeise, einer Maispoulardenbrust mit Ratatouille und Folienkartoffeln mit Quark. Nach einem Dessert aus einem gelierten Waldmeistersüppchen mit Früchten und einem Himbeersorbet, dann die Frage: „Darf man eigentlich den Cappucino-Schaum so richtig genießerisch herunterlöffeln?“ Man darf nicht. Der italienischstämmige Michel hat allerdings für alle, die dies gerne tun, eine pragmatische Lösung parat: „In Italien gibt es Cappucino ohne hin nur zum Frühstück. Und dann ist das Löffeln erlaubt, denn dies ist dann ja kein offizieller Anlass.“