

Benehmen nach GfaT - der einzig brauchbare Guide

Um in Gesellschaftssituationen immer den richtigen Ton zu treffen und die niemals neben den Schuhen zu stehen hat GfaT einen Benimm-Guide entwickelt. Vorerst ist er in sechs Unterkapitel gegliedert:

1. Mitbringsel



Sehr beliebte Mitbringsel sind: Autopneu, Kochtopf, Alt-Kleidersack, WC-Schüssel, gebrauchte Haustiere, flüssiger Stickstoff (siehe Abbildung). Bei der Übergabe iist auf die freundliche Haltung zu achten. Dies gilt sowohl

für den Gastgeber/die Gastgeberin als auch für die Gäste.

Der Gastgeber/die Gastgeberin nimmt eine oberflächlich ablehnende Haltung gegenüber den Geschenken ein und gibt dies mit einem Satz wie "das wäre wirklich nicht nötig gewesen" zu verstehen, doch soll diese Haltung nur vorge-täuscht werden. Denn im Grunde werden Mitbringsel erwartet.

2. Apero

Wichtig beim Apero ist, dass man im



Gespräch mit anderen Gästen unglaubliche Geschichten erzählt, sehr viel blufft und auch ständig mit vollem Mund redet. Zudem darf nie am Weinglas genippt werden. Nie Nippen! Wein immer in einem grossen Schluck runterkippen.

Häppchen: Hier gilt die Regel, je mehr, desto mehr. Ein Gast der mehr als 10 Häppchen auf der Hand halten kann, darf Bewunderung und Hochachtung erwarten. Auch ist es zu empfehlen, den Kellner exzessiv mit der Frage nach mehr Essen oder Wein oder mit der Frage nach der Toilette zu nerven.

Gegenseitiges Anfeuern ist die einfachste Methode, um das Buffet innert leer zu räumen.



3. Wein öffnen

Wein öffnen ist wohl die wichtigste Tätigkeit vor dem Wein trinken, denn ist die Flasche zu, kommt der Wein nicht raus.

Deshalb gilt es den Wein möglichst schnell zu öffnen, damit man sofort zu trinken anfangen kann.

Es gibt je nach vorhandenen Hilfsmittel und Verschlussart verschiedenste Methoden um Wein zu öffnen:

Flaschen mit Blechdeckel:

Handkannte-Tischkannte: Flasche an Tischkannte halten und mit der Handkannte auf den Deckel hauen



Gebiss: Mit unterem Eckzahn Deckel lösen.



Hackbeil: Flaschenhals mit gezieltem Schlag abtrennen.



Deckel an Deckel: Zwei Flaschendeckel in einander verkeilen und durch entgegengesetzten Druck Deckel lösen.



Flaschenöffner: Öffnen.



Tetrapackverschluss:

Bohrerähnliches Gerät: Loch in die Packung bohren und Wein mit Röhrchen genießen.



Fuss: Mit Fuss und viel Schwung die Packung zermatschen (Achtung, eine unvorhergesehene Öffnung entsteht).



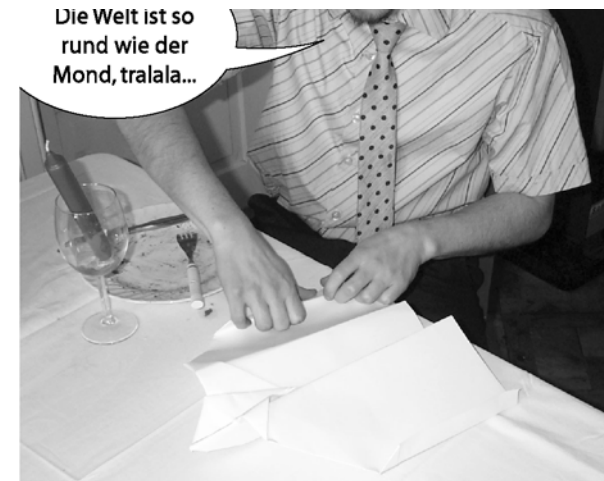
Hackebeil: Dieses universell einsetzbare Instrument eignet sich auf für das Halbieren einer Tetrapackung.



4. Serviette:

Die Serviette ist in erster Linie ein Produkt. Sie wird grosszügig über Oberkörper und Unterkörper geworfen, wobei nach Möglichkeit eine Aussparung für den Kopf enthalten sein sollte (siehe Abbildung).

Neigt sich das Essen seinem Ende, ist es druchaus angebracht die Serviette noch etwas auf sich liegen zu lassen und interessante Gespräche über Froschzuch Kannichenfilets oder ande-



re prosperitive Themen zu führen. Anschliessend wird die Serviette zu einem formschönen Flugzeug gefaltet und LINKS am Teller vorbei dem Kellner an den Kopf geworfen.

5. Verhalten beim Essen:

Auch hier gilt die Regel: Je mehr im Mund, desto besser das Gespräch. Auf keinen Fall soll auf die Anderen eingegangen werden. Jede/jeder redet für sich ein bisschen vor sich hin. Laute Ausrufe sind eine angenehme Abwechslung zwischendurch. Oder auch Essen aus dem Teller des Gegenübers zu stehlen ist nicht nur legitim sondern empfohlen.

Wenn das Essen schmeck unbedingt mit den Händen essen und den Teller abschlecken (Achtung: der Teller sollte überhäuft sein vor dem Abschlecken, da nur so grosse Teile des Inhalts über die Haut aufgenommen werden können. Siehe Bild.). Am Schluss des Nachmittags sich auf gar keinen Fall beim Gastbeber oder bei der



Gastgeberin bedanken, da dieser/diese dies als Anbiederung empfinden würde.

GfaT wünscht viel Erfolg!

