

Kleines Biergarten-Brevier

Hamburg, 30.04.2014. Für Hobby-Grillmeister und Biergartenbetreiber hätte es in diesem Frühjahr kaum besser laufen können. Wochenlang Sonne und bereits im März konnte die Biergarten-Saison beginnen. Dabei bevölkern ganze Abteilungen spontan nach Dienstschluss jegliche Art der Außengastronomie. In After-Work-Biergärten lernt man sich mal von der anderen Seite kennen. Laissez-faire ist angesagt.

Nie selber Hand anlegen

Größere Gruppen möchten zusammen sitzen – na klar. Manchmal kann reserviert werden. Sind 11 Personen angemeldet und es erscheinen nur sechs bei Hochbetrieb, verärgert das nicht nur den Wirt. Bei Biertisch-Garnituren in Übermaßen rückt man einfach zusammen. Oft gibt's aber nur Vierer-, allenfalls Sechsertische. Das Zusammenrücken der Tische überlässt man bitte dem Service, denn der kennt seine Laufrichtung und Fluchtwege.

Wenn Gäste selbst beginnen, an den Sonnenschirmen zu rücken und nicht der Wirt, kann das in einen Kampf um den Schatten ausarten. Da wird die Fläche des Schirms mit Einfallswinkel und Wanderung der Sonne berechnet, damit der eigene Tisch möglichst lange beschattet ist. Ständig muss nachjustiert werden und doch macht man's nicht allen recht.

Sich dazu setzen oder nicht?

In der Bayerischen Biergartenverordnung heißt es dazu: "Biergärten erfüllen wichtige soziale und kommunikative Funktionen, weil sie seit jeher beliebter Treffpunkt breiter Schichten der Bevölkerung sind und ein ungezwungenes, soziale Unterschiede überwindendes Miteinander ermöglichen." Im übrigen Deutschland ist das reine Mentalitätssache.

Sitzt man gemeinsam mit Fremden, richtet man auch das Wort an die Tischnachbarn, prostet ihnen zu und schaut sich dabei in die Augen wie an der offiziellen Tafel auch. In Bayern stösst man sogar die Bierkrüge aneinander. Dann geht's so weiter: sofort trinken oder die Maß zuvor nochmals kurz auf dem Tisch abstellen. Beides ist korrekt.

Tischsitten im Freien?

Picknick-Charakter haben Biergärten, in die man seine Speisen selber mitbringen darf und nur für die Getränke bezahlt. (Picknick kommt aus dem Französischen: Piquer = aufpicken und nique = eine Kleinigkeit. Pic un nic bedeutet also „Pick eine Kleinigkeit“.)

Stilvoll hat man seine Brotzeit im (Weiden-)Korb dabei: Stofftischdecke, Besteck, Servietten, Vesperbrettchen, Tomaten, Radieschen, Gurken, Käse, Wurstsalat/Leberkäse, Kartoffelsalat, Brot, Butter, Gewürze.



Etikette Trainer International

In den meisten Biergärten herrscht Selbstbedienung. Gläser und Bierkrüge werden dagegen abgeräumt. Was der Schwabe derb bemängeln würde, ist für den Bayern „Religion“: Die Bedienung nimmt die Maß schon weg, obwohl noch ein kleiner Rest – abgestandenes – Bier (das Noagerl, sprich Nogerl) drinnen ist.

Ordentliche Tischsitten sollten auch im Freien bei aller Lockerheit selbstverständlich sein. Hähnchenkeule oder Kotelettknochen dürfen in uriger Umgebung mit den Fingern genommen und abgeknabbert werden. Serviette dabei oft benutzen! Jüngere Erwachsene trinken die neuen „kultischen“ Biere und Biermix- Getränke aus der Flasche. Natürlich darf man auch nach einem Glas fragen. Bier aus der Dose zu trinken gilt allerdings nach wie vor als stillos.

Das Rauchen – ein Dauerbrenner

Rauchen im Freien ist grundsätzlich erlaubt. Wer die Banknachbarn vor dem Anzünden einer Zigarette fragt, ob's denn recht sei, findet meistens Verständnis. Rücksichtsvolle Raucher warten, bis alle aufgegessen haben, beachten die Windrichtung, setzen sich eventuell um und entsorgen weder Asche noch Glimmstängel auf dem Boden. Nichtraucher üben sich ein wenig in Toleranz.

Oben ohne nicht im Biergarten

Männer mit nacktem Oberkörper gehören nicht in den Biergarten. Bei Bikini oder Badehose gilt: "Strandkleidung ist Strandkleidung" – und sollte daher auch nur dort getragen werden.

Zeichen: 3.721 Zeichen inklusive Leerzeichen

Redaktion: Susanne Helbach-Grosser, TAKT & STIL, Imme Vogelsang, iv-imagetraining

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung in den Bereichen Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.