



Das Buffet – moderne Esskultur

Hamburg, 30. September 2017. Vom kleinen Snack-Buffet in der Seminarpause bis zum opulenten Gala-Buffet, verziert mit Kunstwerken aus geschnitztem Obst und Gemüse, Eis- oder Butterskulpturen, prachtvollen exotischen Blüten, ganzen Spanferkeln, Geflügel, Meeresfrüchten und Fischen – Buffets sind international beliebt und passen zu jeder Tageszeit.

Das klassische Buffet

Ein Buffet sollte nach der klassischen Speisenfolge aufgebaut sein. Am Anfang stehen kalte Vorspeisen, Salate und Suppen, gefolgt von warmen Vorspeisen und Zwischengerichten. Die Gerichte zum Hauptgang werden in einem Chafing Dish warmgehalten und entweder mit dem beiliegenden Vorlegebesteck vom Gast entnommen oder von Mitarbeitern aus der Küche, die hinter dem Buffet stehen, portioniert und auf den Tellern der Gäste platziert. Das Geschirr – Teller, Suppentassen etc. steht am Anfang des Buffets bzw. bei den jeweiligen Gerichten. Besteck, Servietten und Brot sollten sich am Ende des Buffets befinden, damit der Gast eine Hand frei hat, um sich zu bedienen. Idealerweise sind Besteck, Servietten und Gläser bereits eingedeckt.

Bei größeren Gesellschaften ist es praktisch, wenn das Buffet in der Mitte des Raumes aufgebaut ist, so dass die Gäste sich von mehreren Seiten bedienen können. Das Buffet wird vom Gastgeber eröffnet oder es gibt einen Hinweis, dass die Speisen zum Verzehr bereitstehen. Vorher sollte man sich keinesfalls bedienen. Bei einem Buffet mit Tischordnung geht der Gastgeber mit den Gästen seines Tisches zuerst, bei einem Stehempfang bedient er/sie sich zuletzt. Zuerst sollten alle Gäste versorgt sein.

Ist nicht genügend Geschirr und Besteck vorhanden, geht man mit dem Teller in der linken Hand zum Buffet um sich erneut zu bedienen. Das Besteck wird dabei mit dem Daumen auf dem Teller festgehalten. In einem Restaurant sollte jedoch nachgedeckt werden.

Es müssen nicht zwingend alle gleichzeitig mit einem Gang beginnen, aber es gibt einiges zu beachten:

- Ehrengäste bedienen sich zuerst.
- Es empfiehlt sich, tischweise zum Buffet zu gehen, damit keine lange Warteschlange entsteht.
- Bitte nicht vordrängeln und bereits am Buffet stehend mit dem Essen beginnen.
- Dekorationen wie zum Beispiel Radieschen, Tomaten und Früchte dürfen gegessen werden. Dabei sollte jedoch das Gesamtbild nicht zerstört werden. Die geschnitzte Melone und der ganze Hummer bleiben als Augenschmaus für alle Gäste erhalten.
- Bissen, die einmal aufgenommen wurden, werden nicht zurückgelegt.
- Der Teller wird nicht überladen. Es ist stilvoller mehrmals zum Buffet zu gehen.
- Die Serviette wird beim erneuten Gang zum Buffet auf dem Tisch deponiert und nicht auf dem Stuhl.



Etikette Trainer International

„Flying buffet“ und Stehempfang

Stehempfang finden häufig in Form eines „flying buffet“ statt. Es werden Speisen in Gläsern, Schälchen oder auf kleinen Tellern angeboten. Dazu werden kleine Gabeln, Löffel oder Spießchen und Cocktailservietten gereicht. Das benutzte Geschirr wird vom Servicepersonal mit einem leeren Tablett eingesammelt und sollte aus hygienischen Gründen nicht auf einem Tablett abgestellt werden, auf dem sich noch frische Speisen befinden. Letzteres gilt auch für Gläser und Getränke.

Es gibt bei Stehempfangen auch Buffets, die aus vielen kleineren Stationen bestehen und überwiegend mit Fingerfood bestückt sind. Hier bedient man sich allerdings nicht einfach mit den Fingern, sondern man benutzt eine Zange, eine Gabel oder ein Vorlegebesteck, um das Essen auf einem Teller oder einer Serviette zu platzieren.

3.457 Zeichen inkl. Leerzeichen

Redaktion: Lis Droste, Stil und Etikette, 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.