

DAS THEMA: „BENIMM-AG“ FÜR SCHÜLER



► Gabel links, Messer rechts – oder war es umgekehrt? Pascal sitzt an der gedeckten Tafel und wartet gespannt aufs Drei-Gänge-Menü. Es soll schließlich nicht nur schmecken, sondern auch alles richtig gemacht werden.



► Schon etwas ungewohnt: Natalie darf in die offizielle Garderobe des Quellenhofs schlüpfen. So richtig wohl fühlt sie sich darin nicht. Ein bisschen zu beengt war's – vor allem der Kragen.



► „Wie hätten Sie denn gern ihr Fleisch? Englisch, medium oder durch?“ Zum Hauptgang gibt es ein ordentliches Stück Roastbeef, und für die Schüler soll es vor allem eins sein: „Bitte ohne Blut!“



► Immer von rechts: Natalie Rydz serviert Restaurantdirektor Pablo Luis Steiner seinen Teller. Das Schwierigste daran: Die Teller sind verdammt heiß, das müssen sie sein. Zum guten Service gehört, dass das Essen lange warm bleibt.



► Der krönende Abschluss: Als Nachspeise gibt es eine Variation von hausgemachten Sorbets. Das Birnen-Eis kann zunächst allerdings keiner erkennen: „Das schmeckt ein bißchen so wie Kaugummi.“

# Ruccola – der Feind sauberer Tischdecken

Schüler der David-Hansemann-Realschule absolvieren ihre Knigge-Abschlussprüfung im Quellenhof und zeigen gutes Benehmen

VON SARAH SIEMONS UND SASKIA ZIMMER

**Aachen.** Der Ruccola ist eindeutig der Verlierer dieses Tages. Völlig unberührt fristen die einzelnen Salatblätter ihr Dasein auf den großen weißen Tellern. Rings um sie herum sind noch die Spuren des Kampfes zu erkennen, der hier kurz zuvor ausgetragen wurde, ein Kampf mit Messer und Gabel. Noch vor wenigen Minuten befanden sich in unmittelbarer Nachbarschaft des Ruccolas – natürlich adrett angerichtet – Tomatenstückchen neben gegrillten Zuchinischeiben an Mozarellakugeln auf Balsamico-Dressing.

**Der Blick des „Benimm-Coachs“**

Den Großteil des hübsch anzusehenden Anti-Pasti-Tellers haben die zehn Schülerinnen und Schüler der David-Hansemann-Realschule genüsslich aufgespeist. Zuvor griffen sie zielsicher zu dem richtigen Besteck, dem kleinen, ganz außen liegenden für die Vorspeise. Aber schon der Anblick der langen, grünen, etwas störrisch anmutenden Ruccolablätter lässt die Schüler zurückschrecken. Keiner will sich hier einen Fauxpas erlauben, womöglich gar ein Salatblatt auf dem Weg zwischen Teller und Mund auf dem edlen, weißen Tischtuch verlieren.

Die Jugendlichen aus der achten und neunten Klasse absolvieren gerade ihre Knigge-Abschlussprüfung im Hotel Quellenhof. Ein halbes Jahr lang haben sie in der „Benimm-AG“ unter Leitung ihrer Lehrerin Julia Kneese fleißig geübt. Und jetzt ist der Moment gekommen, das Gelernte unter Beweis zu stellen. Das macht die Zusammenarbeit mit dem Fünf-Sterne-Haus möglich. Es ist das erste Mal, dass

der Quellenhof junge Menschen in dieser Form schult. Restaurantleiter Pablo Luis Steiner steht den Jungen und Mädchen dabei als – wenn man so will – „Benimm-Coach“ zur Seite. Seinem geschulten Blick müssen sie standhalten. Und da kann man durchaus nervös werden. Alberten Fredericke und Pascal vor dem Betreten des noblen Hotels noch herum, befällt die Schüler mit dem ersten Schritt auf dem steinernen Boden der Empfangshalle eine gewisse Anspannung. Gesteigert wird diese noch als Steiner die großen Türen zum Saal „Wien“ öffnet: Eine meterlange Tafel steht in der Mitte des Raumes, über ihr hängt ein wuchtiger Kronleuchter-ähnlicher Lampenschirm, von den Wänden lächeln dunkelhäutige Frauen auf einer bunten, venezianischen Tapete, aus den unsichtbaren Lautsprechern tönt sanfte Walzermusik.

Jede Woche haben die drei Jungen und sieben Mädchen mit Julia Kneese zwei Stunden lang geübt, wie man sich freundlich begrüßt, welche Kleidung bei einem Vorstellungsgespräch oder wichtigen Geschäftessen angemessen ist und was Gestik und Mimik dem Gegenüber alles verraten. Jetzt wird die Sache ernst. Bei einem festlichen Drei-Gänge-Menü sollen die Schüler die Theorie in der Praxis erproben. Zunächst will der

Tisch richtig eingedeckt werden. Das Porzellan klappert, die Gläser klirren und ein leises Gemurmel erfüllt den Raum. Auch Anna ist ein bisschen unsicher. Wie war das noch mal? Wohin kommt welches Besteck? An welcher Stelle steht das Wasserglas? Wie legt man das Brotmesser auf den Brot-

einigen Wochen statteten sie Steiner einen Besuch ab. Da gab er den Schülern Tipps und Tricks zu Tischmanieren und zum Verhalten in wichtigen Gesprächen. Auch forderte er einige auf, das Kellnern zu üben, darunter auch Nina Vogel.

**Mit Plastiktellern geübt**

Sie soll jetzt den nächsten Gang servieren. Drei Teller auf einmal? „Klar, wenn Sie wollen, dass dann alles auf dem schönen Teppich hier liegt“, scherzt die 17-Jährige. Zu Hause habe sie zwar geübt, mit Plastiktellern auf ihrem Bett, damit nichts zu Bruch geht. Aber so richtig will es nicht klappen. Ihre Freundin Natalie Rydz hat im Servieren schon ein bisschen mehr Erfahrung. Ein Praktikum im Hotel hat sie schon gemacht, eine Ausbildung in der Gastronomie kann sie sich gut vorstellen – aber vorher will sie noch Abitur machen.

Jetzt muss Natalie aber erst einmal in die Kellner-Garderobe des Quellenhofs schlüpfen. Weiße Bluse, dunkelrote Krawatte, darüber noch eine Weste. Ganz behagt ihr die Kostümierung nicht. Im-

mer wieder zupft sie am Kragen, rückt die Krawatte zurecht.

Lehrerin Julia Kneese ist stolz auf ihre AG: Einen richtigen Patzer leistet sich hier keiner. „Bei unserem letzten Nachmittag im Quellenhof waren die Schüler viel hibbeliger, jetzt erkennt man sie gar nicht wieder“, sagt sie. Bei der Haupt- und aller spätestens bei der Nachspeise schließlich ist auch die Nervosität verflogen. Stattdessen herrscht eine lockere Stimmung, gesittet geht es trotzdem zu.

Denn es hat nichts ausgemacht, dass Nina immer wieder mal den Ellbogen auf den Tisch gestützt hat, dass Kevin zwischendurch das Messer runter gefallen ist oder das Fredericke für Unterhaltung sorgte, weil sie mit der Pfeffermühle zu kämpfen hatte.

**Voller Magen und stolze Brust**

Benimmregeln seien schließlich relativ, sagt Steiner: „Es geht nicht darum, dass ihr Euch 24 Stunden am Tag so benehmt. Aber es ist gut, wenn ihr wisst, wann es angebracht ist.“ Am Ende verlassen alle Schüler mit einer Knigge-Urkunde im Gepäck, vollen Mägen und stolzesgeschwellter Brust den Saal „Wien“. Allein der Ruccola bleibt zurück und wandert unberührt wieder in die Küche.

„Es geht nicht darum, dass ihr Euch 24 Stunden am Tag so benehmt. Aber es ist gut, wenn ihr wisst, wann es angebracht ist.“

PABLO LUIS STEINER  
RESTAURANTLEITER IM  
QUELLENHOF

teller? Und ist das geschafft: Wohin eigentlich mit dem Brotteller? „Ploing“, da passiert es. Das Gemurmel bricht ab, Stille herrscht im Raum. Es war nur ein Glas, es ist noch ganz. Steiner lächelt nur, Anna jetzt auch wieder. Sie hatte vor lauter Aufregung das Glas umgestoßen.

Ein wenig vertraut mit der Atmosphäre des Quellenhofs sind die Jugendlichen schon. Bereits vor



Prost: Pablo Luis Steiner (vorne) stößt mit den Schülern auf ihre guten Fortschritte an. Das freut auch die Lehrerin Julia Kneese (hinten).

Fotos: Siemons (3), Zimmer (3)

DIE JUNGE SEITE



ANGEMERKT

► SASKIA ZIMMER



Zuvorkommend ja, aber bitte aufrichtig!

Ja, ich genieße es, wenn ein Mann mir die Türen aufhält oder mir in die Jacke hilft. Es muss nicht sein, aber so ein bisschen alte Schule finde ich durchaus ansprechend und charmant. Aber bitte nur, wenn's ehrlich gemeint ist. Denn auf geheuchelte Freundlichkeit kann ich gestrost verzichten. Und darüber hinaus: Rücksichtsloses Verhalten oder herablassende Sprüche haben von vornherein keine Höflichkeit verdient. Da ist vielmehr aufrichtige Ehrlichkeit gefragt. Und wenn es sein muss, dann eben auch ehrlich unfreundlich! Aber zunächst einmal gilt: Wenn mir jemand mit einem freundlichen Lächeln, einem höflichen Wort begegnet, merke ich, wie ich selbst viel offener und entspannter auf mein Gegenüber zugehe.

► s.zimmer@zeitungsverlag-aachen.de

GELESEN

► Das Benimm-ABC

Josef Griesbeck  
Don Bosco Verlag, 104 Seiten, 9,90 Euro



Knigge ist gar nicht so out, wie viele vielleicht denken. Mit dem „Benimm-ABC“ habt ihr für viele Situationen eine praktische Checkliste an der Hand. Denn Höflichkeit und Takt helfen nicht nur in Schule und Job weiter, sondern lassen auch die Sympathiewerte bei Freunden und Bekannten drastisch steigen!

Josef Griesbeck hat mit diesem Buch ein zeitgemäßes Nachschlagewerk für ein harmonisches Zusammenleben verfasst, das viele Hinweise und Tipps enthält, die von gegenseitiger Achtung und Fairness geprägt sind. Der moralische Zeigefinger wird dabei nicht erhoben. (zva)

★★★★☆

GELESEN

► Der neue große Knigge

Silke Schneider-Flaig  
Compact, 352 Seiten, 9,95 Euro



Ob im Job oder im Privatleben – dieser Ratgeber hat Tipps für alle Lebenslagen. Klar gegliedert und übersichtlich weiß er alles von der richtigen Begrüßung bis zur Kleidung oder Tischmanieren. Dazu liefert das Buch gute Tipps zum Geschäftsleben. Sehr hilfreich sind die kurzen Zusammenfassungen. Aber das Beste ist der frische Schreibstil. Mit Humor und vielen Illustrationen wird hier das trockene Thema des guten Benehmens präsentiert. Und einen Knigge-Test gibt es auch.

★★★★☆

KONTAKT

Sarah Siemons sitzt heute am Wir-Hier-Telefon und freut sich auf eure Anrufe:  
Tel.: 0241/ 5101-319  
Fax: 0241/ 5101-360  
s.siemons@zeitungsverlag-aachen.de

NACHGEFRAGT

## „Respektvollen Umgang lernen und aufs Berufsleben vorbereiten“



► JULIA KNEESE

Referendarin an der David-Hansemann-Realschule und Leiterin der Benimm-AG

Seit einigen Monaten bieten Sie die „Benimm-AG“ an Ihrer Schule an. Wie kamen Sie auf diese Idee?

Kneese: Ich habe darüber meine

Examensarbeit geschrieben und festgestellt, dass junge Leute oft unsicher sind, wie sie sich in besonderen Situationen verhalten sollen. In der AG haben die Schüler gelernt, was bei einem Opernbesuch, einem schicken Abendessen oder auch einem Vorstellungsgespräch zu beachten ist. Sie sollen so sicherer in solchen Situationen auftreten können und die Angst verlieren.

Wie kamen sie schließlich auf die

Idee mit dem Quellenhof zusammenzuarbeiten?

Kneese: Der Quellenhof verkörpert für die meisten Schüler eine ganz andere Welt, es ist für sie ein Erlebnis, dort zu sein. Und in dieser Atmosphäre von einem echten Profi, wie dem Restaurantdirektor Pablo Luis Steiner, einige Kniffe zum richtigen Verhalten erklärt zu bekommen und auszuprobieren, ist viel aufregender, als das Pauken von Regeln im Klassenzimmer.

Warum müssen die Jugendlichen so etwas in der Schule lernen?

Kneese: Es geht dabei ja um viel mehr, als nur um Tischmanieren. Die Schüler sollen den respektvollen Umgang miteinander lernen und ich möchte sie natürlich auch auf das Berufsleben vorbereiten. Die David-Hansemann-Realschule nimmt ihren Erziehungsauftrag da sehr ernst.

Wie geht es mit der Benimm-AG im nächsten Schuljahr weiter?

Wird sie noch einmal angeboten?

Kneese: Die Schüler sind wirklich begeistert von dem, was sie lernen konnten und ich bin es auch. Deswegen werde ich mich in jedem Fall dafür einsetzen, dass die AG weitergeführt wird, ob nun von mir oder einem anderen Kollegen. Und es ist durchaus denkbar, dass die Schüler, die dieses Halbjahr schon am Kurs teilgenommen haben, dann als Experten ihr Wissen an andere Schüler weitergeben.