

Benimm geht durch den Magen

Sillenbuch Viertklässler der Grundschule Riedenberg haben einen Knigge-Kurs gemacht.

Von *Jacqueline Fritsch*

Der „Hugolino“ kommt bei allen gut an. Wie bei einer feinen Hochzeitsgesellschaft fängt das Knigge-Seminar für die Klasse 4c der Grundschule Riedenberg mit einem Aperitif an. Dabei lernen die Kinder gleich einmal, dass ein Sektglas am Stil gehalten wird und man sich beim Zuprosten in die Augen schaut. Allerdings vergisst der ein oder andere über das Mineralwasser mit Sirup und Minze kurz die Etikette und bringt seine Begeisterung durch ein lautstarkes „Hammer!“ oder „Geil!“ zum Ausdruck. Aber sie sind ja auch zum Üben ins Pro Arte Mediterraneo gekommen. Und bei einem dreigängigen Menü mit Gemüsesuppe, Spaghetti mit Tomatensoße und Pannacotta mit Waldbeerensoße ist dazu reichlich Gelegenheit.

„Das gehört dazu, dass man sagt, wenn es geschmeckt hat.“

Gisela Böhme, Stiltrainerin

Unterstützung gibt es dabei von Gisela Böhme. Der Knigge-Kurs ist Teil des Projekts „Essend bereise ich die Welt“,

das die Ott-Goebel-Jugendstiftung ins Leben gerufen hat. Das Gründerpaar hat Böhme für diesen Morgen engagiert. Seit 26 Jahren ist sie Trainerin für Umgangsformen – und beobachtet eine negative Entwicklung: „An der Tischkultur hängt es gewaltig.“ Mit den Riedenberger Grundschulern ist Böhme allerdings zufrieden: „Sie schlagen sich wirklich wacker“, sagt sie. Wie die Großen lassen sich die 20 Viertklässler als Rot- und Weißwein deklarierten Apfelsaft und Johannisbeersaft servieren und stoßen, die Gläser ausschließlich am Stil haltend, an. Dass die Gäste trotz ihres reifen Benehmens Kinder sind, merkt der Service spätestens bei der Nachfrage,



Nudeln mit dem Messer zu schneiden, ist laut Gisela Böhme ein Unding. Den richtigen Dreh für Spaghetti und Co. vermittelt die Trainerin für Umgangsformen den Viertklässlern ganz anschaulich.

Foto: Eveline Blohmer

ob es denn noch etwas „Schwarzwein“ gebe. Die größte Herausforderung kommt aber noch: die Spaghetti. Gisela Böhme erklärt, in welche Hand der Löffel gehört und dass nicht zu viele Nudeln darauf dürfen. Offensichtlich ist das leichter gesagt als getan: Die Schüler versuchen, ihre Nudeln kunstvoll auf den Löffel zu drehen, was bei einigen noch nicht richtig funktionieren will. Kleine Fehler sind heute überhaupt nicht schlimm, „denn wir wollen das schließlich üben“, sagt Gisela Böhme. Während des Essens wird sie mit vielen Fragen konfrontiert, die auch mal richtig ins Detail gehen können. So will ein Schüler beim Suppe-Essen wissen, wo denn der Löffel hingelegt

werden soll, wenn man zwischendurch ein Stück Brot essen möchte.

Eine Idee, wozu dieses Wissen gut sein könnte, hat die Viertklässlerin Yiweng, die meint, es ließe sich beispielsweise bei einer Hochzeit gebrauchen. „Man kann nicht früh genug damit anfangen, Umgangsformen zu vermitteln“, sagt Brigitte Ott-Göbel, die gemeinsam mit ihrem Mann Volker Göbel die Idee hatte, den Benimm-Kurs im Projekt „Essend bereise ich die Welt“ unterzubringen.

Die Gründer der Stiftung sind Stammgäste im Pro Arte Mediterraneo, und auch heute schauen sie vorbei. Begeistert erzählen sie von laufenden und kommenden Ak-

tionen und freuen sich, dass das Projekt Früchte trägt: „Eltern erzählen uns, dass ihre Kinder zu Hause jetzt auch mal einen Salat machen wollen“, sagt Ott-Göbel.

Ob die Kinder künftig auch den heimischen Esstisch decken, wie es sich gehört, die Ellbogen davon lassen und den Suppenteller zum Leerlöffeln im Zweifelsfall nicht nach vorne, sondern nach hinten kippen, wird sich weisen. Aber wenn Etikette durch den Magen geht, stehen die Karten ganz gut: Auf die Frage der Wirtin Danijela Cristiani, ob es denn geschmeckt habe, folgt ein einstimmiges „Ja“. Und das ist in Ordnung: „Das gehört dazu, dass man sagt, wenn es geschmeckt hat“, sagt Gisela Böhme.