

Meeresfrüchte genießen

- **Auster** – Muschel / Schalentier, engl. *oysters*, frz. *Huîtres*, kalorienarm. Austernarten werden nach Größe serviert (1 = die größte) und meist nach dem Herkunftsort bezeichnet: Europäische Auster (frz. *Huître plates* = flache Auster, teuer), *Ostrea edulis*, Belon, Bretonne, Pazifische Auster (frz. *Huîtres creuse* = hohle Auster) als »fine de claire«, die Standardqualität für den Export, bedeutet, dass die Austern mindestens vier Wochen im Klärbecken gelegen haben.

Mit der Schneidseite der Austerngabel das Fleisch am Austernpunkt lösen, dann samt Eigenwasser ausschlüpfen (zerbeißen nicht vergessen, nussiger-, fruchtiger- oder Jod-Geschmack!) oder die Auster mit der Gabel herausheben, die Flüssigkeit anschließend trinken. Das geht auch ohne Schlüpfgeräusche! Absolut pur (ohne Zitronensaft!) wunderbar (Fingerschale).

Wer Austern selbst öffnen möchte benötigt ein starkes Messer und Know-how. Heute kommen Austern das ganze Jahr über frisch auf den Teller – die Monate ohne »R« hatten Mitte des 18. Jahrh. historische Gründe, weil damals die Bestände gefährdet waren.

Das passende Getränk? Ein kühles Guinness wie die Iren? Ein Glas Apfelwein? Das ist zwar nicht eben Upperclass-Stil, aber zumindest sehr erfrischend. Trockener Weißwein geht immer. Champagner? Passt nie richtig, auch wenn die Tradition es so will. Dann einfache, fruchtige Sorten wählen.

- **Garnelen** – und alles, was unter ähnlicher Bezeichnung auf den Teller kommt, sind Fingergerichte, zum Teil jedoch auch mit Besteck essbar: Kopf abdrehen, den Schwanzpanzer aufbrechen (an den Beinchen mit beiden Händen nach rechts und links auseinander ziehen), Schwanzteil herausnehmen, schwarzen Darmfaden entfernen und pur oder mit Dipp-Saucen genießen.
- **Hummer** – Zehnfußkrebs (engl. = Lobster, franz. = homard, span. = bogavante, ital. = astice). Fettarm aber viel Cholesterin. Hummer kommen meistens halbiert auf den Teller und werden mit Hummerzange und Hummergabel serviert. Mit der Zange schneiden Sie die Scheren direkt an der Karkasse ab und brechen sie dann auf. Mit der kleinen Gabel, auch Hummernadel genannt, wird das Fleisch herausgezogen. Dreht man das Besteck, kann man mit dem so genannten Spatel das Schwanzfleisch aus dem Panzer lösen und herausheben. Es wird dann mit Messer und Gabel gegessen. Die Hummergabel dient nur zum Auflösen. Zum Schluss die Beinchen direkt am Körper abbrechen, drauf beißen und das Fleisch heraus schlürfen. Dazu passt Champagner oder trockener Weißwein.
- Öffnen von **Taschenkrebse**n: Die Schwanzplatte auf der Unterseite anheben und mit Schwung abbrechen. Den Panzer ganz aufbrechen. Die Innereien entfernen, anschließend sorgfältig die (faserigen) Kiemen. Mit einer Hummerzange die Scheren öffnen (oder zu Hause mit dem Küchenbeil draufschlagen!) Scheren abdrehen, dann den Schwanz. Kommt das Fleisch nicht schon freiwillig heraus, helfen Sie mit dem Messer nach – der Schwanz wird unten aufgeschnitten. Dann wird gesaugt und gepult, auch mit der Krebsgabel.

- **Scampi** sind Tiefseehummer und heißen auf deutsch *Kaisergranaten*. Vom Scampo wird nur das Schwanzfleisch verzehrt. Riesengarnelen, Schrimps und Crevetten sind keine Scampi.
- **Langusten** (englisch: crayfish) können mit den Fingern oder mit Menübesteck verspeist werden. Zuerst trennt man mit Messer und Gabel den Kopf und die Schwanzspitze ab. Dann wird das Fleisch mit der Gabel fest gehalten und man fährt mit dem Messer unter den Panzer, um ihn mit leichten Drehbewegungen mitsamt den Beinchen abzulösen. Ist das Schwanzfleisch komplett ausgelöst, wird es am Rücken entlang eingeschnitten, damit der Darm herausgezogen werden kann.
- **(Mies- Pfahl-)muscheln** – in die Hand nehmen und mit einem leeren Schalenpaar oder mit der Gabel das Fleisch herausheben (Fingerbowl); gratinierte Muscheln mit der Gabel essen. Im Sommer oft giftige Algen im Muschelfleisch.

Grüßen – Begrüßen – Bekannt machen

Grüßen – wer als Gleichrangiger hinzukommt, hat einen schwächeren Status als die Anwesenden, darum durch einen Gruß auf sich aufmerksam machen.

- Wer neu auf eine andere Gruppe stößt, grüßt die Anwesenden. **Es grüßt privat:** Wer die andere Person zuerst erkennt, der Einzelne die Gruppe, auch noch: der Herr die Dame, Jüngere die Älteren.
- **Im Geschäftsleben** gilt: rangniedere Personen grüßen die ranghöheren – Blickkontakt, Lächeln, auch die Begleitpersonen grüßen. Souveräne Menschen pochen nicht auf ihr Recht. Der Vorgesetzte grüßt, wenn er den Besprechungsraum betritt.

Grüßen kann man nicht zuviel!

Begrüßen mit Händedruck: Die Rolle der Person entscheidet.

- **Privat** begrüßen Ältere die Jüngeren (außerhalb einer Generation), die Frau den Mann, **im Job** ranghöhere Personen die rangniedereren (die Erlaubnis zum Hautkontakt wird erteilt).
- Eine gebotene Hand nie ignorieren, GastgeberInnen, egal ob privat oder im Geschäftsleben, genießen Hausrecht und reichen die Hand zuerst (»Wie schön, Sie wieder zu sehen«, »Fein, dass wir mal wieder miteinander zu tun haben.«).
- Als erstes alle anwesenden Frauen zu begrüßen kann man/n heute getrost vergessen. Ist ein Ehrengast zu begrüßen, beginnen Sie bei ihm/ihr und gehen in großen Runden einfach reihum (Hand aus der Hosentasche!). Wer unsicher ist, gibt besser von sich aus die Hand (auch in falscher Reihenfolge) als eine Chance zu vertun.
- Auf neutralem Gebiet kann auch aufs Handgeben verzichtet werden: im Theater, im Laden, auf dem Markt.

Bekannt machen – ist die demokratische Form des Vorstellens.

- Privat wird ER IHR bekannt gemacht, der Jüngere dem Älteren, der/die Einzelne der Gruppe, **im Beruf:** die rangniedere Person der ranghöheren. Hier gilt: der/die

Ranghöhere erfährt den Namen des/der anderen zuerst, hat also einen Informationsvorsprung.

- **Bekannt gemacht wird also:** die Bewerberin > dem Personalchef, der Außendienstmitarbeiter > dem Vorstand, die Sekretärin > der Chefin, der Sachbearbeiter > dem Abteilungsleiter.
- **Es macht sich selbst bekannt:** Mann > Frau (außer er ist sehr viel älter), junger Mann > älteren Mann, jüngere Frau > älterer Frau, junge Frau > wesentlich älterer Mann. Lassen Sie Ausnahmen zu!
- **Redewendungen:** »Ich möchte Sie mit Herrn / Frau ... bekannt machen«, »Kennen Sie sich schon«? Geantwortet wird nicht mit: »Angenehm«, »Sehr erfreut«, etc. Sondern einfach mit: »Guten Tag« oder/und mit etwas Persönlichem.
- **Wer sich selbst anderen bekannt macht,** sagt selbstbewusst: »Ich bin ...« (Vor- und Zunamen nennen). Ein Mann benützt dabei **nicht** die Bezeichnung *Herr*.
- Überholt ist in Deutschland: »Meine Gattin«, »Meine Gemahlin«, »Mein Gatte« – es heißt: »Meine Frau«/»Mein Mann«.