

Learning by Eating

Was tun, wenn die Krawatte in der Suppe hängt? Wie halte ich ein Weinglas richtig? Und was ziehe ich an? Im Seminar "Geschäftssessen" zeigen Experten den Studierenden, was sie bei einem Business-Dinner beachten müssen

Text und Foto: Manuel Endreß Layout: Hannah Bergmann

Veronika Behlert hat sich in Schale geworfen. Sie trägt eine cremefarbene Hose und ein dazu passendes schwarzes Ober-
teil. Ihre langen dunkelbraunen Haare sind offen, unter der schwarzen Brille schimmert ein dezenter Lidstrich. Heute will die Studentin der Betriebswirtschaft gut aussehen, denn gleich geht's zum Geschäftsessen. Gemeinsam mit elf Kommilitonen nimmt die 23-Jährige am gleichnamigen Seminar der Hochschule teil und hofft, von den angekündigten Experten einiges lernen zu können. „Ich möchte eine Anleitung bekommen, wie ich mich bei solchen Anlässen verhalten muss“, sagt Behlert.

Bereits zum vierten Mal findet dieses spezielle Training statt – mit Erfolg: Aus sechs verschiedenen Studiengängen kommen die zwölf Teilnehmer. Auf dem Programm stehen neben dem richtigen Verhalten während des Essens auch wichtige Grundlagen wie die Bedeutung von „Networking“, der Berufseinstieg oder wie sich Namen leichter einprägen lassen. Ein besonderes Highlight: Vorab konnten die Studenten Bewerbungsunterlagen einreichen, zu denen sie heute Abend ein Feedback erhalten.

Um 18 Uhr geht es los: Organisatorin Katrin Lengert empfängt die Studenten im edlen Restaurant „La Corona“. Ihr zur Seite stehen zwei echte Profis: Dominik Saulêr, Unternehmensberater und einst Lehrbeauftragter an der Hochschule, sowie Tina Müller. Die 29-Jährige schloss 2011 ihr Betriebs-

wirtschafts-Studium in Ansbach ab und ist heute als sogenannte Wealth Managerin, also Vermögensberaterin, bei der Deutschen Bank tätig.

Bevor es jedoch an die Tische geht, beginnt der Abend mit einer kleinen Vorstellungsrunde. Die Studenten stehen gemeinsam mit den Dozenten in einem großen Kreis, jeder in der Hand ein Glas Champagner. Noch während Veronika Behlert und ihre Mitstreiter das prickelnde Getränk genießen, geht's ans Eingemachte. Denn bereits beim Vorstellen kann einiges schief gehen: Wie stehe ich richtig? Gerade. Keinen Buckel machen und Hände nicht hinter dem Rücken verstecken. Wie halte ich ein Champagner-Glas? Am Stiel, sonst wird der Inhalt warm. Und ganz wichtig: Wie merke ich mir die ganzen Namen? „Sie sollten versuchen, jeden Namen mit einem Bild zu verknüpfen. Außerdem hilft es ungemein, den Nachnamen beim Händeschütteln zu wiederholen“, sagt der Profi und rattert anschließend die Namen aller Kursteilnehmer locker herunter.

Tina Müller nimmt derweil die Outfits der Studenten unter die Lupe. Was sind No-Gos, wie beispielsweise weiße Socken? Welche Kleidung passt zu welchem Anlass? Sie erklärt detailliert, worauf die späteren Berufseinsteiger achten sollen und weist auf häufige Fehler hin. „Zu weite Anzüge bei Männern oder Glitzerstoffe, Leggings und schiefe Absätze bei Frauen gehen gar nicht. Außerdem sind Motivkrawatten absolut tabu.“ Am heutigen Abend gibt es an der Kleidung jedoch wenig auszusetzen. Bis auf eine etwas

zu lange Anzughose und farblich unpassende Schuhe haben alle Teilnehmer den „Dresscode-Check“ von Tina Müller bestanden.

Nach gut 30 Minuten geht es an die fein gedeckte Tafel. Auf einer weißen Tischdecke liegt das Silberbesteck bereit, drum herum sind kristallklare Gläser aufgereiht. Das kleine für Wasser, das größere für den Wein. Als Vorspeise serviert die Kellnerin ein Rote-Beete-Boskoop-Süppchen mit mariniertem Ingwer und Weihnachtsbeeren. Der Überraschungseffekt: Die Suppe wird aus einer Teekanne in die Teller gegossen. Das sehen die Studenten nicht alle Tage und dementsprechend heiter ist die Stimmung.

Um möglichst viele Tipps zu geben, gesellen sich die Experten zu den Kursteilnehmern. Während der Vorspeise geht es um die richtige Sitzhaltung bei Tisch: Aufrecht und mit dem Oberkörper eine Handbreit Abstand zur Tischkante. So ist der erste Gang schnell abgefrühstückt. Damit zwischen den einzelnen Menüpunkten keine Langeweile aufkommt, gibt es für die Seminar-Teilnehmer noch mehr zu lernen. „La Corona“-Chef Donat Gerg gibt eine kurze Einführung zum Thema Wein. Auch hier spricht ein Profi: In Gergs Keller lagern rund 1.400 Flaschen mit edlen Tropfen.

Weiter geht's für Veronika Behlert und ihre Kommilitonen mit dem Hauptgang: Eine Trilogie vom Rind und Kalb mit einer Apfel-Limetten-Soße. Die Stimmung ist ausgelassen und die Gesprächsthemen wechseln munter



Darf's noch etwas Suppe sein? Beim fiktiven Geschäftsessen staunen die Studierenden über die Vorspeise aus der Teekanne

hin und her. „Das Essen ist wirklich toll“, freut sich Behlert. Neben dem Hauptgang gibt es einige Einblicke in den Arbeitsalltag. Mit Witz und Charme erzählt Tina Müller von ihren Erlebnissen bei echten Geschäftsessen. Schließlich ist das ihr täglich Brot: Zwei bis dreimal pro Woche ist Müller auf solchen Anlässen, war unter anderem bereits in China und den USA. Sie weiß wie es ist, sich den Traditionen in anderen Ländern anpassen zu müssen. „Da schmeckt einem das Essen nicht immer. Aber da muss man durch“, verrät die 29-Jährige.

Während des Desserts, einer Panacotta auf einem Blutorangen-Gewürzkumquats-Püree, nehmen sich

die Experten die eingereichten Bewerbungen vor. Zu jedem Teilnehmer sind sie perfekt vorbereitet. Stellenweise erinnert die Situation an ein echtes Bewerbungsgespräch. Saulér fragt einen Studenten, warum er mit 13 Jahren ein Praktikum bei der Polizei gemacht habe. Als dieser antwortet, bleibt der Profi dran: „Warum studieren Sie dann jetzt BWL?“, hakt er nach. „Auf diese Weise sollen die Studenten lernen, auf welche Fragen sie vorbereitet sein müssen und welche Fehler bei den Bewerbungsunterlagen und dem Gespräch auf keinen Fall passieren dürfen“, sagt Saulér. Auch Veronika Behlert wird mit einigen Fragen gelöchert, schlägt sich jedoch beachtlich und antwortet souverän. Am Ende ist sie froh, die 30

Euro für das Seminar investiert zu haben. „Es war ein erfolgreicher Abend, der mir sehr viel gebracht hat. Vor allem die Unsicherheit vor solchen Veranstaltungen habe ich verloren“, zieht die 23-Jährige ein positives Fazit, während sie an ihrem Weinglas nippt und den letzten Schluck des Tages genießt.

Information

Das Seminar „Fiktives Geschäftsessen“ wird von Katrin Lengert, Leiterin der allgemeinen Studienberatung, organisiert. Die Veranstaltung selbst ist kostenlos. Das Menü inklusive Getränk kostet 30 Euro. Weitere Infos zum Kurs gibt es unter: studienberatung@hs-ansbach.de