

Knigge-Ratgeber für Reisende

Mit guten Umgangsformen wird das Leben leichter

Wer gute Umgangsformen hat, dem fällt vieles leichter. Davon ist die Knigge-Expertin Mignon Fuchs überzeugt. Besonders wichtig ist es für Reisende, auch die Gebräuche im Ausland zu kennen.

Wie begrüsst man sich in Japan? Wie steht es mit dem Trinkgeld in Westafrika? Und welche Gesten sind in Südamerika Tabu? Reisende laufen besonders schnell Gefahr, in ein gesellschaftliches Fettnäpfchen zu treten. Um dies zu vermeiden, hat Mignon Fuchs aus Horw einen Ratgeber geschrieben. Darin beschreibt sie Knigge und Kultur in 55 Ländern auf fünf Kontinenten. Begrüssung, Verhalten bei privaten Einladungen, angemessene Geschenke oder wo Fettnäpfchen lauern – das Wissen um diese Dinge erleichtert den Aufenthalt in einem fremden Land für jeden Reisenden. Mignon Fuchs hat zahlreiche der beschriebenen Länder selber besucht. Als Flight Attendant bei der Swiss und früher bei der Swissair kam sie auf der ganzen Welt herum. In wie vielen Ländern sie bereits war, weiss sie selber nicht: «Ich habe nie gezählt.» Sie begann ihre fliegerische Laufbahn vor fast 30 Jahren und wurde vor 15 Jahren Maitre de Cabine. Daneben

liess sie sich zur Kosmetikerin und Farb- und Stilberaterin ausbilden. Seit dieser Zeit arbeitet sie zusätzlich als Trainerin im Bereich Umgangsformen, Körpersprache und Erscheinungsbild. Durch ihre langjährige Tätigkeit als Flugbegleiterin sowie durch private Reisen wurde sie ein Profi auf dem Gebiet der zeitgemässen Umgangsformen sowie Knigge International, worauf sie sich spezialisiert hat. Kleidung zeigt Respekt Viele Menschen empfinden Umgangsformen und die äussere Erscheinung als oberflächlich und deshalb als nicht so wichtig, weiss Mignon Fuchs. Aber in den letzten Jahren hätten die Schweizer gemerkt: «Man macht sich das Leben leichter, wenn man sich an gewisse Regeln hält.» Ein Beispiel ist das «Ist hier noch frei?» im Zug: «Das ist zwar eine Floskel, es ersetzt eher ein «Grüezi», da es etwas unpersönlicher ist», erklärt Fuchs. «Kurz gesagt erleichtern gute Umgangsformen das Zu-

sammenleben unter den Menschen. Und genau das ist das Ziel von Knigge-Regeln.» Auch im Geschäftsleben werde immer mehr Wert darauf gelegt. Mit guten Umgangsformen kann man sich nämlich von der Konkurrenz abheben. «Vor allem der erste Eindruck ist sehr wichtig», erzählt Mignon Fuchs. Und dazu gehören angemessene Kleider. In England beispielsweise sei formelle Kleidung sehr wichtig. Wenn der Schweizer Geschäftspartner zur Vertragsunterzeichnung in Jeans und T-Shirt auftaucht, ist der Engländer irritiert. «Viele Menschen sagen, sie fühlen sich nicht wohl in einem Anzug. Ich aber finde, passende Kleidung zeigt Respekt dem Geschäftspartner und dem zu verhandelnden Geschäft gegenüber, das hat Vorrang.»

Schweizern fehlt die Lockerheit In einigen Bereichen hätten die Schweizer noch Nachholpotenzial, so die Knigge-Expertin. «Häufig fehlt uns eine gewisse

Lockerheit oder ein Lächeln im Gesicht. Von Touristen wird das schon mal als fehlende Gastfreundlichkeit interpretiert.» Aber Mignon Fuchs hebt auch die positiven Charaktereigenschaften hervor. «Wer einmal das Vertrauen eines Schweizers gewonnen hat, kann sich auf ihn verlassen.» Je weiter weg das bereiste Land ist, desto komplizierter scheinen die Regeln. Das Verständnis zwischen Deutschen und Schweizern sei in den letzten Jahren einfacher geworden, sagt Mignon Fuchs. «Deutsche sind zwar etwas direkter, aber auch unkomplizierter. Dagegen ist es in Japan fast unmöglich, alle Regeln einzuhalten.» Dort sei es beispielsweise ein unverzeihlicher Fehler, in einer Verhandlung eine Zigarettenpause einzulegen, erzählt sie. Unter Umständen kann ein Geschäft durch solch ein Fehlverhalten platzen. Einer der grössten Misstritte, die einem Reisenden aus dem deutschsprachigen Raum passieren kann, ist «Nein» zu sagen. In fast allen Gebieten der Welt wird dieses Wort um jeden Preis umschrieben. Ein weiterer wichtiger Hinweis der Expertin: «Geschäfte macht man mit Freunden, deshalb ist Small Talk vielerorts sehr wichtig. Man will das Gegenüber ein wenig beschnuppern, bevor es ums Geld geht.

In unserer Kultur hingegen ist das nicht üblich.» Begegnung auf Augenhöhe Viele Benimmregeln stammen aus alten Zeiten, soll man sich trotzdem daran halten? «Es gibt Regeln, die sind überholt», erklärt Mignon Fuchs. «Beispielsweise, dass die Frau sitzen bleiben soll, wenn sie einen Mann begrüsst», erklärt sie. Als die Regel entstand, trugen Frauen so voluminöse Kleider, dass sie gar nicht alleine aufstehen konnten.» Heute sei es angebracht, dass beide sich auf Augenhöhe begegnen. «Hingegen finde ich es schön, wenn ein Mann einer Frau die Tür aufhält. Die Frau sollte dann die Geste nicht abschmettern, sondern sich einfach bedanken. Umgekehrt gilt natürlich: Auch Frauen dürfen einem Mann den Vortritt lassen.» Das Wichtigste sei, so Mignon Fuchs, Menschen gern zu haben. «Wer seinem Gegenüber Interesse und Respekt entgegenbringt, dem wird auch mal ein Fehltritt verziehen», ist sie überzeugt.



Knigge-Expertin Mignon Fuchs kennt Umgangsformen rund um den Globus. «Vor allem der erste Eindruck ist sehr wichtig.»

▶ Polo Hofers Abschiedsvorstellung («ömel für das Johr»)

Endspurt im «Chöbu»

Am Wochenende gab Polo Hofer zwei Konzerte im «Stadtkeller» – die letzten, wie der Sänger angekündigt. Im April soll Schluss sein mit dem Touren.

Wie immer zog die lebende Berner Rocklegende Polo Hofer auch an seinem 178. Konzert im «Stadtkeller» die Innerschweizer Fans in Bann. Seit Polo seine Liebe zum «Stadtkeller» entdeckte, sangen und rockten über 60 000 Fans zu seinen Songs und freuten sich über seine Sprüche und skurrilen Geschichten. Obwohl an diesen mittlerweile der Zahn der Zeit nagt und sie auch schon mal markiger daher kamen, tat das der Stimmung an beiden Konzerten keinen Abbruch. Die meisten seiner Fans und «Groupsies», die teilweise schon seit 33 Jahren zu den Konzerten in den «Stadtkeller» pilgern, fanden in jeder «U-Party» ohne Probleme Unterschlupf. Die Texte zu «Ramona», «Alperose» oder «Sommer

68» aber können immer noch alle auswendig mitsingen. Schon mehrmals hatte Polo Hofer seinen Rücktritt angekündigt, und er kam doch immer wieder zurück. Auch dieses Mal liess es, die beiden Konzerte seien die letzten in Luzern. Für die Fans wäre ein Jahr ohne Polo im «Chöbu» einfach undenkbar, deshalb hoffen alle auf Polos lockeren Umgang mit Abschiedskonzerten. So bleibt der kleine Hoffnungsschimmer, dass Polos Liebe zu Luzern und dem einmaligen Konzertlokal ihn doch noch einmal wortbrüchig werden lässt. Vielleicht nicht mehr mit einer eigenen Band, vielleicht nicht mehr mit mehrtägigen Auftritten. «Es Glas Rote stobt z Lozärn für dech emmer parat.»

Heinz Steimann



Die (vorläufig) letzte Gastgeberin im «Stadtkeller», Andrea Gehrig, mit Walter Vollmeier, dem ersten Gastgeber, der Polo Hofer (Mitte) im «Stadtkeller» engagiert hatte.



Polo Hofer, wie man ihn kennt, an seinem letzten Konzert in Luzern im «Stadtkeller».

Bilder stei

▶ Live-Reportage mit Günter Wamser und Sonja Endlweber

Reise durch die Wildnis

Vier Jahre waren Günter Wamser und Sonja Endlweber mit ihren Pferden und Hündin Leni in der Wildnis Kanadas und Alaskas unterwegs. Ihre Erlebnisse präsentieren sie nun in einer Live-Reportage in Luzern und Nottwil.

In ihrem neuen Vortrag gelingt es Günter Wamser und Sonja Endlweber, mit faszinierenden Bildern und humorvollen Geschichten, das Publikum auf eine Reise durch eines der wildesten Gebiete der Erde mitzunehmen. Langsam, Schritt für Schritt, entführen sie die Zuschauer aus ihrem Alltag und nehmen sie mit in eine Welt, von deren Eindrücken man sich nur schwer lösen kann.

Tiere als Weggefährten Neben der Faszination dieser Reise ist es vor allem die Nähe zu ihren Tieren, die einen besonders berührenden Eindruck hinterlässt. «Unsere Tiere sind unsere Freunde und Weggefährten, sie machen unsere Reise zu etwas ganz Besonderem», berichtet Günter Wamser. Für den Weltenbummler ging in Alaska ein Traum in Erfüllung: Im Jahr 1994 war Wamser mit seinen Pferden in Feuerland aufgebrochen mit dem Ziel, nach Alaska zu reiten. Seit 20 Jahren ist er nun unterwegs. Im Herbst 2013 erreichte er nach 30 000 Kilometer im Sattel sein Ziel: Alaska.

Auf das Publikum der Live-Reportage wartet ein unterhaltsamer und vor allem auch inspirierender Abend, denn Wamser und Endlweber gelingt es, in ihrem Vortrag zu zeigen, dass jeder, der den Wunsch und Willen dazu hat, seine Träume verwirklichen kann.

Das einfache Leben Die Reise startet im Süden Kanadas und führt durch die Rocky Mountains und die legendäre Wildnis des Yukon bis nach Alaska. In ihrem Vortrag erzählen die beiden von ihren Abenteuern in der Wildnis Sie berichten von eiskalten Flussdurchquerungen, vom einfachen Leben in der Natur, von langen Abenden am Lagerfeuer und vom kanadischen Winter, den sie in einer verträumten Blockhütte mitten im Wald verbrachten. Monatelang ritten die beiden Abenteurer durch unberührte Wildnis, ohne auch nur eine Strasse zu überqueren oder einem Menschen zu begegnen. Ganz auf sich allein gestellt, lernten sie, sich in der Heimat von Grizzlybären und Wölfen zurechtzufinden, und entdeckten eine Nähe zur Natur, die sie tief beeindruckt.

Live-Reportage «Kanada/Alaska – 5000 km mit Pferden durch die Wildnis» Dienstag, 4. November, 19.30 Uhr, Messe Luzern; Freitag, 7. November, 19.30 Uhr, Paraplegiker-Zentrum Nottwil.



Mit Pferden reisten Günter Wamser und Sonja Endlweber durch unberührte Wildnis in Kanada und Alaska.

Das neue Swisscom TV 2.0 jetzt im Paket mit ultraschnellem Internet.

Vivo XL 1 Giga bit/s* auf Glasfaser

Jetzt im Swisscom Shop oder unter swisscom.ch/vivoxl

Damit wird jeder zum Programmdirektor.

Ein Buch, das Laien wie Gourmetköche aussehen lässt

Er hat Kochwettbewerbe gewonnen, ist Teamleader der Schweizer Junioren-Nationalmannschaft und war diesen Frühling an der Fachprüfung zum Chefkoch gesamtschweizerisch der Beste. Nun hat Mario Garcia in der Küche erneut gezaubert. Am Freitag präsentiert er sein Buch «Einfach, genial».

Er habe noch kurz warten müssen, bis die Schüler die Küche fertig geputzt gehabt hätten, entschuldigt sich Mario Garcia, weshalb er etwas später zurückruft. Bei Mario Garcia ist immer Zeitdruck vorhanden. Er ist zwar erst 24 Jahre alt, doch ist der Krienser längst kein unbeschriebenes Blatt mehr. Arbeitet er nicht im «Hotel & Gastro Formation» Weggis, ist er Auszubildner an der Berufsschule in der Lenk und lehrt dort andere das kulinarische Handwerk, die zum Teil älter sind als der Luzerner. «Ich muss mir da den Respekt schon anders verdienen», sagt Garcia. Werden die Lernenden aber auf das Palmarés des Kriensers aufmerksam, steigt der Respekt von selbst. Garcia ist Teamleader der Junioren-Kochnationalmannschaft, hat verschiedene Preise gewonnen, in Neuseeland das Küchenteam der deutschen Ski-Nationalmannschaft

geleitet und im Frühjahr die eidgenössische Fachprüfung zum Chefkoch gesamtschweizerisch als Besten abgeschlossen. Der junge Krienser ist einer der besten Schweizer Jungköche. Dass er bereits mit 24 Jahren ein eigenes Buch veröffentlichen würde, hätte er selbst nicht gedacht. «Natürlich ist es für jeden Koch ein Traum, etwas eigenes zu erschaffen, doch hätte ich nicht gedacht, dass dieser Traum bereits dieses Jahr wahr werden würde», sagt Garcia. Als ihn der Fotograf Lukas Bidinger Anfang Jahr anfragte, ob er mit ihm ein Kochbuch kreiere, konnte der Luzerner aber nicht Nein sagen. Nachtschichten bis um 3 Uhr früh Tagsüber arbeitet Garcia, wenn er nicht gerade an der Berufsschule in der Lenk ist, ganz normal im «Hotel & Gastro Formation» Weg-

gis. Nach Arbeitsschluss kreierte er zusammen mit Bidinger nicht selten bis um 3 Uhr früh das Kochbuch. «Ich hatte es zeitlich nicht unterschätzt, doch wurden die Tage schon ziemlich lange», so Garcia. «Einfach, genial» soll ein Kochbuch für Hobbyköche sein, das ihnen Kochideen liefert und Tipps und Tricks zur Gestaltung der Teller gibt. Bereits vor der Buchvermittlung vom Freitag hat Garcia zahlreiche Rückmeldungen aus der Gastronomie erhalten, dass das Buch auch in professionellen Küchen benutzt wird. «Einfach, genial» ist auf vier Teile aufgeteilt: «Willkommen», «Setz dich», «Verweile» und «Du bist ja immer noch da», was den Teilen Apéro, Hauptgang, Dessert und «Etwas für die Katerstimmung am frühen Morgen» entspricht. «Den letzten Gang haben wir aus einem Jux kreiert, es ist etwas, das sowohl die Gäste mit einem höheren Promillegehalt vertragen als auch der Gastgeber noch zu später Stunde kreieren kann», erklärt Garcia. Mit seinen Gerichten bietet der Krienser Hobbyköchen einerseits einfache Ideen mit kurzen Rezepten, gibt aber auch Tipps und Tricks, wie es trotzdem nach «Haute cuisine» aussehen kann. So ist beispielsweise ein einfacher Zwiebelkuchen auf eine andere Art geschnitten und mit einer Haselnusskruste, Dörraprikosen und Kräutern verziert. Nach der Buchver-



Mario Garcia bei der Feinarbeit.

sage am Freitag hätte es für den 24-Jährigen erst einmal etwas ruhiger zu und her gehen können, doch weit gefehlt. Bereits vor der Buchvermittlung steckt Garcia voll in den Vorbereitungen für die Junioren-Kochweltmeisterschaften in Luxemburg Ende November. Dass die Schweiz zum dritten Mal



Für «Einfach, genial» arbeiteten Garcia und Bidinger jeweils bis tief in die Nacht hinein.

Bilder Lukas Bidinger

in Folge den Titel gewinnen könnte, setzt den Teamleader unter zusätzlichen Druck. «Das ist natürlich so, aber wir haben ein sehr gutes Team am Start und grosse Chancen auf den Titel.» Danach soll es beim Krienser aber tatsächlich einmal ruhiger werden. Ob er anschlies-

send gar Mitglied der grossen Nationalmannschaft werden wird, lässt er offen. «Nach den Weltmeisterschaften will ich auch wieder mal etwas anderes machen als kochen», so Garcia. Der Krienser lässt aber durchblicken: Gegen ein weiteres Buch hätte er wohl nichts einzuwenden. Marcel Habegger

▶ Weinmesse auf dem Vierwaldstättersee

Faszinierende Weine

Vom 6. bis 13. November liegt wieder das Weinschiff von Coop am Steg 1 in Luzern. Besucher können ausgesuchte Weine degustieren.

Im diesjährigen Sortiment der Coop-Weinmesse auf dem Vierwaldstättersee mit über 300 Weinen gibt es sowohl die bewährten Klassiker als auch viele Neuheiten zum Entdecken. Das Fachpersonal auf dem Schiff hilft bei der Suche nach dem Favoriten. Mit der Coop-SuperCard ist der Eintritt gratis. Beim Kauf ab zwölf Flaschen erhalten Kunden exklusiv einen Mengenrabatt von 20 Prozent. Alle Weine können im Sechser-Set bestellt werden, die Boutique-Weine und die Raritäten auch im Dreier-Set oder als Einzelflasche. Innerhalb von zwei bis drei Wochen nach der Messe werden die Weine bequem nach Hause geliefert.

Einzigartigkeit nicht mit dem ersten Schluck preisgeben. Dieser Wein will erlebt werden. Er folgt weder einer Norm noch starren Vorstellungen und erfordert daher beim Degustieren mehr Zeit und Raum. «Der aufmerksame Geniesser erlebt mehr als nur die blosse Benennungen von Aromen und Alkoholgraden, sondern stösst zum ureigenen Charakter des Weins vor. Der Genuss von Soul-Weinen basiert auf Emotionen und folgt nicht rationalen analytischen Mustern», erklären Jan Schwytzenbach und Raphael Tanner, die Experten der Coop-Weinmesse.

Wein mit Seele Coop präsentiert erstmals eine neue Kennzeichnung einiger Weine: die Soul-Weine. Es sind diese Weine, die ihre Stärke

Coop-Weinmesse, Steg 1, Luzern. Öffnungszeiten: Montag-Freitag 16–22 Uhr, Samstag 14–22 Uhr, Sonntag, 9. November, geschlossen, Sonntag, 16. November, 14–18 Uhr. www.mondovino.ch/weinmesse