

ETIKETTE
UND LEBENSART.



Fürst von Metternich

Riesling Sekt

Gestatten:

Staatskanzler
Fürst von Metternich ...

Er war es, auf dessen Geheiß vor über zweihundert Jahren europäische Diplomaten ein Zeremoniell zur Wahrung der Form entwarfen. Diese Regeln gelten im offiziellen gesellschaftlichen Umgang noch immer und haben im Laufe der Zeit unsere Manieren entscheidend geprägt. So zeichnet es beispielsweise auch heute einen Gentleman aus, einer Dame die Tür aufzuhalten.

Auf gewählte Umgangsformen wird wieder besonderer Wert gelegt: Wer die Konventionen kennt, dem stehen alle Möglichkeiten offen. Die guten Sitten gehören zum guten Ton und sorgen im Beruf, im Privatleben und beim Feiern für Erfolg und Beliebtheit – denn das richtige Benehmen macht sympathisch und insgesamt das Leben einfach schöner.



Fürst von Metternich zeugt dabei seit jeher von exquisiter Lebensart – ist doch der feine Riesling Sekt ein erlesener Genuss, mit dem man Stil beweist, sich zu gutem Geschmack bekennt und sich souverän auf gesellschaftlichem Parkett bewegt.

DER PERFEKTE GASTGEBER.

Als guter Gastgeber sollte man Haltung bewahren sowie souverän Charme, Humor, Takt und Fingerspitzengefühl walten lassen – so meistert man auch die größte Festlichkeit mühelos.

MIT DER EINLADUNG FÄNGT ES AN.

Die Einladungen sollten rechtzeitig verschickt werden. Die Gäste sind dankbar, wenn sie den Termin früh genug vormerken können. Bitte den Gästen Ort, Zeit, Anlass, Art der Veranstaltung und Dresscode nennen und angeben, bis wann eine Antwort gewünscht ist.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Die Gäste werden im Eingangsbereich namentlich begrüßt. Dabei sollte sich der Gastgeber jedem neuen Gast mit der gleichen liebenswürdigen Aufmerksamkeit widmen. Jedem Gast sollte ein Begrüßungsgetränk gereicht werden.

WER SITZT WO?

Auf die Platzvorgaben sollte viel Sorgfalt verwendet werden, da ein gelungener Abend auch davon abhängt, dass die Gäste sich glänzend unterhalten. Die Tischordnung ist einfach: Verlobte sitzen immer, Ehepaare nie nebeneinander. Herren und Damen sind abwechselnd zu platzieren. Links neben der Dame sitzt ihr „Tischherr“. Tischnachbarn sollten so ausgewählt werden, dass sie ein gemeinsames Interesse teilen. Der Gastgeber weist den Gästen die Plätze zu.

APPETITLICH INGEDECKT.

Auf den Plattellern stehen die Teller für jeden Gang, umrahmt von dem erforderlichen Besteck. Das, was mit der rechten Hand benutzt wird, liegt rechts vom Teller, das für die linke Hand links. Die zuerst benötigten Bestecke befinden sich ganz außen. Gabel und Löffel für das Dessert können auch oberhalb des Tellers platziert



werden, wobei der Löffelgriff nach rechts und der Gabelgriff nach links zeigt. Die Gläser werden oberhalb der Messer wiederum in der Reihenfolge der Benutzung eingedeckt.

DIE AUSWAHL DER GETRÄNKE.

Zu jedem guten Menü gehören die korrespondierenden Getränke. Nach einem passenden Aperitif wird zum ersten Gang ein eher trockener Weißwein gereicht. Der Hauptgang wird meist von einem hochwertigen Rotwein begleitet. Wasser sollte immer zur Verfügung stehen. Zum Dessert schmeckt wunderbar eine Beerenauslese, ein Eiswein oder ein erfrischender Sekt. Als Digestif wird zum Beispiel spanischer Brandy oder Premium-Wodka angeboten.

MIT FÜRSTLICHER EMPFEHLUNG.

Als anregender Aperitif voller Finesse und Leichtigkeit bietet Fürst von Metternich Rosé Sekt Trocken ein exquisites Geschmackserlebnis.



Fürst von Metternich
Riesling Sekt

DIE KUNST, SEKTKULTUR ZU ZELEBRIEREN.

Für spritzigen Genuss sollte man Sekt formvollendet kredenzen.

DIE OPTIMALE TEMPERATUR FÜR SEKT.

Die Trinktemperatur prägt das Geschmackserlebnis. Im Vergleich zu Wein besitzt Sekt eher ein kühleres Temperament, aber zu große Kälte schadet. Optimal sind für weißen Sekt 5 – 7°C, für Rosé-Sekt 6 – 8°C, für roten Sekt 9 – 11°C. Bei überraschendem Besuch kann man die Flasche mit dem sog. Frappieren trickreich kühlen: Einen Sektkühler mit kleinen Eisstückchen füllen, mit Wasser übergießen, mit ca. 2 Esslöffeln Salz bestreuen. So taut das Eis, Verdunstungskälte entsteht. Die Flasche wird in der Kältesole ungefähr 10 Minuten vorsichtig um den Flaschenhals gedreht – schon hat der Sekt Trinktemperatur! Am besten hat man immer eine Flasche Fürst von Metternich Riesling Sekt im Kühlschrank!

SEKT KUNSTGERECHT ÖFFNEN.

1. Stanniol oben entfernen.
2. Flasche mit der Hand am Hals umfassen und mit dem Daumen den Korken festhalten.
3. Drahtschleife aufdrehen oder abbrechen (durch Hin- und Herbiegen).
4. Den Korken herausdrehen. Die Schussrichtung der Flasche beachten: So ein Korken kann nämlich ins Auge oder in den Kronleuchter gehen.

DARF DER SEKTKORKEN KNALLEN?

Die aufmüpfige Salve des knallenden Sektkorkens ist klangvoll, doch führt der plötzliche Druckverlust bei zu schneller Flaschenöffnung häufig zu „überschäumendem“ Inhalt und man geht um einige Gläser spritzigen Vergnügens verlustig.

DAS RICHTIGE GLAS IST DER LETZTE SCHLIFF.

Traditionell wird Sekt aus schlanken Flöten, hohen Kelchen oder leicht ballon- bzw. tulpenförmigen Gläsern getrunken. Ideal sind dünnwandige, schlanke Gläser, denn darin kann der Sekt sein volles Bukett mit brillantem, perligen Spiel entfalten. Die Gläser sollten nur zu 2/3 gefüllt werden.

Luxus pur:

Die handgeschliffenen, original Fürst von Metternich Riesling Sekt-Gläser gibt es unter:
www.fuerst-von-metternich.com



DIE GOLDENEN REGELN DES VORSTELLENS.

Im privaten Umfeld wird man entweder von einem Bekannten vorgestellt oder man stellt sich selbst vor. Es ist ungehörig, eine Person, die man ansprechen möchte, über die eigene Identität im Unklaren zu lassen. Akademiker mit Doktor- oder Professorentitel pflegen diesen bei der Selbstvorstellung nicht zu nennen. Träger von Namen mit Adelszusätzen nennen ihren Familiennamen ohne Zusätze. Bei der Fremdvorstellung werden jedoch der akademische Titel und der vollständige Adelsname genannt.

GEKONNTE KOMMUNIKATION KOMMT AN.

Im menschlichen Miteinander haben sich bewährte Spielregeln eingebürgert, die den Kontakt ohne Konflikt ermöglichen. Im beruflichen Umfeld ist es für die richtige Anrede ein Gebot der Höflichkeit, nicht nur Vor- und Nachnamen zu nennen, sondern auch die Aufgabe im Unternehmen. Dazu wird die Visitenkarte überreicht.

EINANDER BEKANNT MACHEN.

Man begrüßt, wen man kennt. Bei unbekanntem Begleitern hat stets der „Ranghöhere“ - das ist die Frau, der Ältere, der Kunde, der Gast, der Vorgesetzte – das Privileg der Erstinformation. Bei Personen, die sich nicht kennen, wird der Herr der Dame, der „Untergebene“ dem Höherrangigen, der Jüngere dem Älteren vorgestellt. Die Begrüßung deutet man zuerst durch Kopfnicken oder einen verbalen Gruß an, erst danach reicht die Dame oder der hierarchisch höher Gestellte die Hand. Dies gilt auch bei Feierlichkeiten am Tisch. Kommt jemand zu Besuch an den Tisch, erheben sich die Männer zur Begrüßung.



DER GRUSS ALS REVERENZ.

Ein Gruß ist Ausdruck von Achtung, Respekt oder eine Willkommengeste. Sofern die Situation dies erfordert, begrüßt man in der Öffentlichkeit auch Personen, die man nicht kennt. Der Gastgeber bietet dem Gast die Hand zum Gruß. Über die Reihenfolge, in der Personen mit einem Händedruck begrüßt werden, entscheidet wiederum die Rangfolge. Bei einer größeren Anzahl von Personen stellt man sich zunächst den Unbekannten vor oder lässt sich vorstellen und begrüßt dann die Bekannten.

Begrüßung

DAS IST ZU BEGRÜSSEN!

Regelrechte Kommunikation mit anderen Menschen, sei es bei Begrüßung, Verabschiedung oder im Gespräch, erfordert, dass man sich in die Augen schaut. Eine grobe Missachtung ist, wenn man hierbei nicht mit der jeweiligen Person, sondern mit einem anderen Blicke wechselt. Die richtige Grußformel ist in Deutschland zu jeder Tageszeit „Guten Tag“. Im Berufsleben ist beim Grüßen Hierarchiedenken gefragt. Also wird zunächst der Höherstehende begrüßt. Der Vorgesetzte ist somit immer zu grüßen. Wer in einen Raum eintritt, grüßt zuerst.



WER DEN VORTRITT HAT.

Höherrangige Personen sowie Damen gehen auf der rechten Seite ihrer Begleitung, resp. auf der dem Straßenrand abgewandten Seite. Beim Treppensteigen heißt es "Ladies first!". Treppab ist es umgekehrt: Er voraus – sie hinterher. Dies ist allerdings nur nötig, wenn eine Treppe zu schmal ist, um nebeneinander gehen zu können. Es versteht sich von selbst, dass der Herr der Dame die Tür aufhält und ihr den Vortritt lässt.

DUZEN, SIEZEN, TITULIEREN.

Ein Jobeinsteiger handelt korrekt, indem er zunächst siezt. Ein „Du“ wirkt oft plump. Ein „Sie“ ist durchaus herzlich-höflich. Bei Kollegen kann man fragen, wie man es mit der Anrede halten will. Manche Unternehmen bauen mit dem einheitlichen „Du“ gern Hierarchien ab und integrieren neue Mitarbeiter ins Team. Bei Adligen fällt „Herr“/„Frau“ und das „von“ und „zu“ weg. Also „Guten Abend, Graf Schulenburg“. Akademische Grade nennt man vor dem Namen und bei mehreren Graden nur den höchsten. Botschafter werden mit „Exzellenz“ angesprochen. Zu Politikern sagt man die Amtsbezeichnungen ohne Namen, also: „Guten Tag, Frau Bundeskanzlerin.“

MIT FÜRSTLICHER EMPFEHLUNG.

Grundsätzlich: Der Name des Herrn wird vor dem der Dame genannt; die jüngere Person wird zuerst der älteren vorgestellt. Ein Händedruck gehört dazu. Hierbei ist es die Dame, die dem Herrn zuerst die Hand reicht. Ältere Personen wiederum den jüngeren. Wenn das noch mit einem freundlichen Lächeln verbunden ist – umso besser!



Fürst von Metternich
Riesling lebt

Gast

DER GERN GESEHENE GAST.

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen. Und dabei möglichst angenehm auffallen. Pünktlichkeit z. B. ist eine Königstugend. Auch zeugt ein Dank für die Einladung von exquisiten Umgangsformen.

GESELLSCHAFTLICH KORREKT.

Nach der Bitte zu Tisch lässt man der Dame die Platzwahl und rückt ihr den Stuhl zurecht. Bei großen gesellschaftlichen Anlässen steht der Herr sogar auf oder deutet dies zumindest an, wenn die Dame den Tisch verlässt. Diese Geste wiederholt sich, wenn sie zurückkehrt. Beim Essen wird nicht mit vollem Mund gesprochen. Die Körperhaltung ist aufrecht und gerade. Die Speisen werden zum Mund und nicht der Mund zum Teller geführt. Beide Hände gehören auf den Tisch und zwar nur bis zum Handgelenk.

MANIEREN BEI TISCH.

Das Besteck wird am unteren Ende des Griffes umfasst. Wird es nicht benutzt, kreuzt man es auf dem Teller. Dabei zeigt der Gabelrücken nach oben und signalisiert, dass man mit dem Essen noch nicht fertig ist. Die Beendigung wird deutlich gemacht, indem man das Besteck parallel, mit nach unten weisendem Gabelrücken und dem Messer mit der Schneide zur Gabel diagonal auf dem Teller ablegt. Die Serviette wird nur benutzt, um die Lippen abzutupfen, bevor man zum Glas greift. Sonst liegt sie mittig gefaltet auf dem Schoß – mit der offenen Seite zum Benutzer. Wein- und Sektgläser werden am Stiel angefasst, um den Inhalt nicht zu erwärmen und weil sich beim Anstoßen so ein angenehmer Klang ergibt.

AUF DIE DINGE, DIE UNS ERFREUEN!

Eine beliebte Praxis ist, miteinander anzustoßen und sich zuzuprosten. Etwa unter Geschäftspartnern, um einen erfolgreichen Vertragsabschluss zu feiern. Im Freundeskreis, um einen neuen Erdenbürger zu begrüßen. Bei einer Hochzeit, um das Brautpaar hochleben zu lassen –

und bei allem, was mit Freude verbunden ist. Mit Fürst von Metternich Riesling Sekt lassen sich schöne Momente auf ganz besondere Art fürstlich genießen.

MIT FÜRSTLICHER EMPFEHLUNG.

Das Gastgeschenk sollte immer eine ausgesuchte Gabe sein! Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft und machen große Freude! Geschmacklich immer auf der sicheren Seite ist man mit einem exklusiven Sekt. Ganz oben auf der Gästeliste steht z.B. die begehrte Geschenkverpackung von Fürst von Metternich Riesling Sekt in limitierter Auflage, die auch die neueste Ausgabe des Fein- und Weinschmeckers „Der Metternich“ enthält.



Fürst von Metternich
Riesling Sekt



Stilbewusst

STILSICHER IN GESELLSCHAFT.

Wer als Mann in Begleitung einer Dame auf einen Ball geht, betritt zuerst die Räumlichkeit, hält die Tür auf und hilft ihr an der Garderobe aus dem Mantel. Danach geleitet der wahre Kavalier seine Begleiterin an den Tisch. Neigt sich die Ballnacht dem Ende zu, zieht an der Garderobe erst der Herr den Mantel an, um der Dame mit zwei freien Händen in den ihren zu helfen.



AUF DEM PARKETT.

Wer tanzen möchte, muss sich auf einem Ball bis zur offiziellen Eröffnung gedulden. Zu Beginn werden meist Ansprachen gehalten, gefolgt von Tanzeinlagen. Übrigens: Die früher übliche Pflicht, mit jeder Dame am Tisch zu tanzen, ist heute hinfällig.

DIE AUFFORDERUNG ZUM TANZ.

Bei der Aufforderung zum Tanz herrscht leider noch immer keine Gleichberechtigung, zumindest nicht bei einem formellen Anlass. Abgesehen von der Damenwahl ist es Aufgabe des Mannes, eine Dame zum Tanz zu holen. Bei der Aufforderung genügt ein schlichtes „Darf ich bitten?“ oder „Haben/Hast Sie/Du Lust zu tanzen?“

DIE ANGEMESSENE REAKTION.

Wer sich ein Herz gefasst und die Dame zum Tanz aufgefordert hat, sollte keine Angst haben, dass sie ablehnt. Es wäre ein Fauxpas, den Tanz zu verweigern. Vom Teilnehmer einer Abendveranstaltung wird erwartet, dass er etwas Positives zu diesem Abend beiträgt. Dazu gehört bei einer Dame die Bereitschaft zu tanzen. Sie darf jedoch taktvoll bitten, auf einen passenden Tanz zu warten.

DIE FÜHRUNGSROLLE BEIM TANZEN.

Beim Tanzen führt der Herr und passt sich als Gentleman an das Tanzniveau der Partnerin an, falls diese weniger sicher tanzt. Eine rücksichtsvolle Dame tut dies umgekehrt ebenso. Nach dem Tanz bedankt sich der Herr und bringt die Dame zurück an ihren Platz.

DIE BESTEN GESPRÄCHSTHEMEN.

Wer neue Bekanntschaften knüpfen möchte, sollte versiert in gewinnender Konversation sein. Positive Themen sind Kultur, Kunst, Sport und Reisen sowie Essen und Trinken. Wenn der Gesprächspartner seine Familie oder Privates erwähnt, ist das eine vertrauensvolle Geste, mit der man entsprechend diskret umgeht.

MIT FÜRSTLICHER EMPFEHLUNG.

Wer einmal auf der Suche nach einer unvergleichlichen Location für eine große Veranstaltung, einen einzigartigen Business-Event oder eine unvergessliche Ballnacht ist – kann Schloss Johannisberg mieten. Mehr unter www.fuerst-von-metternich.com



Fürst von Metternich
Riding School



DRESS FOR SUCCESS – KLEIDER MACHEN LEUTE.

Der erste Eindruck entscheidet. Deshalb sollte die Kleidung im Büro zunächst Kompetenz signalisieren. Im Business wird klassisch-konservative Kleidung präferiert. Kostüm oder Hosenanzug sind immer korrekt. Ein Rock in idealer Länge umspielt das Knie vorteilhaft. Im Geschäftsleben sollten die Schultern bedeckt und das Dekolleté nicht weit ausgeschnitten sein. Auf Strümpfe und geschlossene Schuhe wird Wert gelegt.

DAS KLEINE SCHWARZE.

Seit "Frühstück bei Tiffany" steht der zeitlose Klassiker für Nonchalance, Eleganz und lässt jede Frau zu jeder Gelegenheit ladylike aussehen. Das kleine Schwarze hat immer Saison und ist das richtige Outfit, um stets gut angezogen zu sein. Es passt zu offiziellen Anlässen, macht eine gute Figur und wirkt nicht overdressed.

DIE GROSSE GARDEROBE.

Bei großen gesellschaftlichen Anlässen oder einem Ball ist meist bereits auf der Einladung bzw. Eintrittskarte vermerkt, welcher Dresscode gewünscht ist. Wenn es heißt: „White Tie oder Cravate Blanche“ wird ein schwarzer (oder mitternachtsblauer) Frack mit weißer Fliege kombiniert. Die Dame greift zur Ballrobe – dem bodenlangen Abendkleid. Zum schwarzen Smoking gehört die schwarze Fliege, also „Black Tie“ und ein knöchellanges Abendkleid. Dazu werden passend edle Accessoires gewählt und echter Schmuck getragen.

DAS RICHTIGE PARFUM.

Ein feiner Duft hat große Wirkung und ist Ausdruck von Individualität. Aber bitte nicht übertreiben! Parfum oder Eau de Toilette darf nur aus nächster Nähe dezent wahrnehmbar sein.

MAKE-UP BRINGT PERSÖNLICHKEIT ZUR GELTUNG.

Gepflegte Kleidung, Hände und Haare sind selbstverständlich. Dasselbe gilt für ein attraktives Make-up, das Ausstrahlung und Gesicht der Trägerin unterstreicht. Schrille Farben oder Glitzereffekte sind zu vermeiden. Make-up bitte niemals bei Tisch auffrischen, sondern sich dazu zurückziehen.

SCHÖN GESCHMÜCKT.

Beim Schmuck sollten einzelne Stücke in Material und Charakter aufeinander abgestimmt sein. Kette oder Brosche, Uhr und maximal drei Ringe auf zwei Hände verteilt – das ist genug. Auch sollte Modeschmuck nicht mit echtem Schmuck kombiniert werden.



Schlösser

IMMER EINEN BESUCH WERT: SCHLOSS JOHANNISBERG.

Mitten in der lieblichen Landschaft des Rheingaus liegt Schloss Johannisberg – eines der ältesten Riesling-Weingüter der Welt. Seit dem Jahr 817 wird auf dem Johannisberg Riesling angebaut; hier wachsen und gedeihen die majestätischen Trauben seit Urzeiten. In dieser idyllischen Lage liegen die Ursprünge von Fürst von Metternich Riesling Sekt, den man auf Schloss Johannisberg fürstlich genießen kann.

DER RHEINGAU: HEIMAT DER RIESLINGREBE.

Der Rheingau ist berühmt für seine historischen Sehenswürdigkeiten. Malerische Dörfer und berühmte Weingüter liegen inmitten einer reizvollen Kulturlandschaft. Nirgendwo ist der Riesling-Anteil so hoch wie hier: Auf 84 Prozent der Fläche wächst Riesling. Die Reflektion der Sonne durch das Wasser des Rheins, dazu die Wärme, die der Fels speichert, die besondere geologische und mineralische Beschaffenheit des Bodens – all das sorgt für die bestmögliche Entwicklung der Reben.

EIN GROSSER NAME – EIN GROSSARTIGER SEKT.

Fürst von Metternich: Ein großer Name steht für einen einzigartigen Sekt mit ausgeprägtem Charakter. Traditionsreicher Qualitätsanspruch der Premiummarke: Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein! Eine Auswahl edler und ausgesuchter Weine wird zu exklusiven Cuvées von herausragender Klasse komponiert. Mit profunder Expertise ist garantiert, dass der Stil des fürstlichen Sektes unverändert zum Ausdruck kommt. Fürst von Metternich gibt es als Riesling Sekt in den Cuvées Trocken, Extra Trocken, Brut Jahrgang und als Rosé Sekt Trocken.

MIT FÜRSTLICHER EMPFEHLUNG.

Fürst von Metternich Riesling Sekt macht Geschmack auf mehr: www.fuerst-von-metternich.com hält anregende Entdeckungen bereit: Ob Gastro-Tipps, romantische Genießer-Touren, das weltbekannte Rheingau Musik Festival und jede Menge gute Neuigkeiten!



Fürst von Metternich
Riesling Sekt

ERLAUCHTE BEGEGNUNGEN ...

Übrigens – was wäre, wenn man heute dem Staatskanzler Fürst von Metternich persönlich begegnete und ihn ganz nonchalant auf ein Glas Fürst von Metternich Riesling Sekt einladen wollte? Die korrekte mündliche Anrede jedenfalls ist seit In-Kraft-Treten der Weimarer Reichsverfassung von 1919 das vornehme „Durchlaucht“. Es geht aber ebenfalls: „Fürst von Metternich“.

Wie auch immer – ganz bestimmt würde er sich „nämlich“ über den exklusiven fürstlichen Genuss dieses einzigartigen Riesling Sektes freuen – und ein Gläschen in Ehren keinesfalls verwehren.



FÜRST VON METTERNICH
Sektellerei GmbH

Biebricher Allee 142
D-65187 Wiesbaden · Germany
Tel. +49(0)611-69 17 75
Fax +49(0)611-63 113
www.fuerst-von-metternich.com