

Tipps und Tricks zu Stil und Benimm

Im Restaurant *The Blinker* in Cham bekamen Gäste beim Dinner ausführlichen Rat von zwei Profis

HELEN STADLIN

Weisse Tischtücher, weisse Stoffservietten, dunkles Parkett, gedämpftes Licht und viele Kerzen: Das Restaurant *The Blinker* in Cham zeigte sich von seiner besten Seite. Anlässlich der Veranstaltung «style & smile» luden Hubert Erni und Clifford Lilley zu einem eleganten Abend. Der Stylist, Imageberater und Lifestyle Coach Clifford Lilley gab den Gästen Tipps in Stilfragen, während Hubert Erni den Gästen die perfekten Tischmanieren näher brachte.

Lernen mit Spass und Häppchen

Erni erklärt gleich zu Beginn, was das Ziel des Abends sei: «Wir wollen etwas mitnehmen von diesem Abend und etwas lernen, aber wir wollen auch Spass haben.» Etwas zu Lachen gibt es bereits, als die Häppchen serviert werden: Sushi. Einige Gäste fragen, ob es denn erlaubt sei, die kleinen Rollen von Hand zu essen.

THE BLINKER

Diese PR-Seite wird in Zusammenarbeit mit dem Restaurant *The Blinker* in Cham realisiert. Sie erscheint in unregelmässigen Abständen und informiert über Neues in «Cham West». (ZP)



Clifford Lilley und Hubert Erni gaben im «the blinker» Tipps zu Style und Benimmregeln. FOTO HST

Erni bejaht und fügt hinzu, dass man, falls man auswärts ein Gericht mit Stäbchen essen möchte, es auch zu Hause üben könne. «Essen Sie eine Woche lang alles mit Stäbchen, sogar die Spaghetti.»

Die perfekte Krawatte und das Pendant für Frauen

Lilley erklärt die wichtigsten Stilfragen anhand einer Präsentation. Ein sehr guter Anfang zu einem neuen, passenden Stil sei es, den eigenen Schrank richtig aufzuräumen

und auszusortieren. Lilley gibt Informationen über den geeigneten Kragen und den besten Krawattenknopf für ein Business-treffen. Für die Herren sei wichtig: «Ein Mann darf nie aussehen, als ob er sich besonders viel Mühe gemacht hätte.» Da sich Krawatten im Geschäftsleben nicht für Frauen eignen, seien Foulards ein schöner Business-Halschmuck für Damen. Ausserdem erklärt Lilley das 8-Punkte-System, auf das sich Busi-

nessfrauen gut verlassen können. Man zähle für jedes Kleidungsstück, das man sieht (inklusive Schmuck, Schuhe und Tasche), einen Punkt. Für Auffälliges, Gemustertes, 2 Punkte. Wenn man im Geschäftsleben nie mehr als 8 Punkte «trage», sei man für ins Büro bestens vorbereitet.

Die Frage nach der Toilette ist ganz einfach

Während der Gastgeber Erni mit seinen Gästen das Essen genießt, kommen immer

wieder neue Fragen zu den perfekten Tischmanieren auf, die sogleich beantwortet werden. So entsteht ein ungezwungener Dialog, und viele Tipps werden gleich ausprobiert. Hubert Erni selbst besteht darauf, dass seine Gäste aufmerksam zuhören. Denn die Frage nach der Toilette, wie auch die Sache mit dem Rauchen ist dem Gastronom sehr wichtig «Fragen Sie nie, wo sie die Toilette finden, sondern immer, wo Sie Ihre Hände waschen können.» Und: «Es ist nicht anständig, wenn alle Raucher auf einmal den Tisch verlassen.» Besser sei es, gestaffelt oder, wenn überhaupt, nach dem Hauptgang rauszugehen.

Datum für ein zweites «style & smile» gesetzt

Die Gäste werden immer ermuntert, Fragen zu stellen. Es wird diskutiert, und erzählt. Hubert Erni und Clifford Lilley geben präzise Auskunft und wissen zu jeder Frage eine Antwort. Deshalb wird am Montag 13. Februar, das nächste «style & smile» im «The Blinker» durchgeführt. Und obwohl Erni findet «Lieber nichts essen als falsch», ist auch er der Meinung, dass man nicht alles perfekt machen muss. «Man sollte nie etwas tun, was man nicht will. Es ist aber schön, wenn man sich Mühe gibt und versucht, sich wie eine richtige Dame oder ein Herr zu benehmen.»

VERANSTALTUNGEN

● «style & smile» am Montag, 13. Februar, von 18 bis 23 Uhr. Happening mit Clifford Lilley und Hubert Erni zu Dresscodes und perfekten Tischmanieren. Workshop und Dinner: 222 Franken all inclusive. Beschränkte Platzzahl. Reservation an erni@3-2-1.ch oder auf 079 440 42 73

● «Cosy Fondue Balcony» bis Ende März immer mittags und abends auf dem «Balkon», kuschelig in Schaffell und Decke. Mit Trockenfleisch, Kartoffeln, mixed pickles, Kirsch und Weisswein.

● «Heisse Suppen cool verpackt»: bis Ende März Suppe in der Dose, zweimal täglich anders.

● «Metzgt mit Musig» am Donnerstag, 1., und am Freitag, 2. März, mittags Schlachteller, abends Metzgete mit allem, was dazu gehört. Ab 19 Uhr musikalische Unterhaltung mit der Kapelle Jost Ribar – René Wicky aus Oberägeri.

● Und immer Sonntags, der beliebte «American Teller-Brunch», von 10 bis 22 Uhr (PD)