Als Anstandsdame unterwegs – Business-Knigge ist wieder in

Wer grüßt wen zuerst? Wer stellt wen vor? Wie kleidet man sich korrekt im Business? Und wie, bitte schön, isst man eine Artischocke?

Gestandene Fachkräfte geraten ins Schwitzen, angesichts der Entscheidung, wer zuerst ein Restaurant betritt oder ob man vor oder nach einer Frau eine Treppe aufsteigt. Mit der fachlichen Qualifikation alleine punkten Sie heute nur noch beschränkt. Eine entscheidende Rolle spielt der persönliche Eindruck, den Sie auf andere machen.

„Kein Grund zur Sorge!“ entwarnt Knigge-Trainerin Antje Schindler. „Das richtige Benimm lernen Sie schneller, als die nötige fachliche Qualifikation.“

Die dynamische Existenzgründerin, die viele Jahre das Mittelstandsinstitut Sachsen e.V. leitete, gibt nun Seminare zu modernen Umgangsformen, auch hier in Meerane, im Hotel Meerane. „Im Hotel Meerane habe ich ein professionelles Seminarhotel gefunden“ lobt die Trainerin. Das Business-Dinner zum „Lernen mit Genuss“ hat sie mit Küchenchef Jörg Friedrich bereits abgestimmt. „Stilsicheres Auftreten und gutes Benehmen sind auf beruflichem Parkett und auch bei privaten Anlässen heute wieder mehr denn je gefragt“, so die Benimm-Expertin Antje Schindler. Unternehmer verlangen neben fachlicher Qualifikation von ihren Mitarbeitern ein hohes Maß an selbstsicherem und stilvollem Auftreten. Schließlich sind sie so etwas wie die Visitenkarte einer Firma. Kein Wunder also, dass der Markt für Etikette-Seminare boomt. ■

Antje Schindler im Gespräch mit Küchenchef Jörg Friedrich.

Seminare mit Stil

Seminar

„Business-Etikette:

Knigge hat Pfiff“

ASS Seminare mit Stil

• Dienstag, 14. Juni 2005
• 9.00 bis 16.00 Uhr
• im Hotel Meerane

Kennenlern-Angebot: 99,– € zzgl. MwSt. pro Teilnehmer

Anmeldungen und weitere Informationen unter:
Antje Schindler, Seminare mit Stil, Telefon: 037608 21610
Mittelstadt 9, 08396 Waldenburg, eMail: a.schindler@online.de

Wiener Abend begeisterte Gäste im Hotel Meerane

Am Samstag, dem 23. April 2005, fand im Hotel Meerane wieder einer der beliebten Hausabende statt. Die knapp 70 Gäste, welche vom Kaiserpaar Sissi und Franz in Empfang genommen wurden, konnten dieses Mal Interessantes und Wissenswertes rund um die österreichische Hauptstadt Wien und deren Esskultur erfahren.

So wurde beispielsweise ein typisch wienerisches 4-Gänge-Menü serviert, in welchem, nach Auskunft von Jörg Friedrich (Küchenchef), selbstverständlich der „Heurigenaufstrich“ und das „Wiener Backhendl“ nicht fehlen durften. Auch bei der Weinauswahl hatte man sich streng an das österreichische Vorbild gehalten und die passenden Weine aus der Wachau zu den erlesenen Speisen gereicht. Ein weiteres Highlight des Abends waren die spannenden Vorträge über das alte und das neue Wien. Eigens dafür war das Wiener Original, Herr Jürgen Voller, aus unserem Nachbarland angereist und hatte den Gästen mit viel Enthusiasmus und Liebe zum Detail seine Heimatstadt präsentiert. Die historische Modenschau, welche einen kleinen Einblick in die Mode zu Zeiten von Kaiserin Sissi und Kaiser Franz darbot, rundete den Abend ab. Zum Schluss hatten die Gäste auch noch die Gelegenheit einen echten Wiener Walzer aufs Parkett zu legen.

Hoteldirektorin Monika Twitting zeigte sich mit diesem gelungenen Abend aufs Höchste zufrieden und kündigte bereits die Fortsetzung der beliebten Hausabend-Serie im Hotel Meerane an. ■

Beachtliche Ausstellung im Hotel Meerane

Am 4. Mai 2005 fand im Hotel Meerane die Vernissage einer Künstlergruppe der „Akademie für Musik und Kunst, Mühlacker“ aus Baden-Württemberg statt. Werke von drei Künstlerinnen und einem Künstler, die bereits im letzten Jahr im Renaissanceschloss Ponitz ausstellten, sind nun noch bis Anfang Juni im Hotel Meerane zu sehen. In der Ausstellung können Collagen zum Thema „Begegnungen“ von Ingeborg Wanner, figurale Acrylmalerei von Renate Leidner, Skulpturen und Bilder zum Thema „Frau und Mann“ von Veronika Lausecker-Hofmann sowie verschiedene Holzschnitte und Aquarelle von Norbert Befurt besichtigt werden. Das Hotel Meerane freut sich auf zahlreiche Ausstellungsbesucher. ■

Rezept des Monats

Heute aus dem **Hotel Meerane:** **Liptauer Brotaufstrich**

Zutaten:
250 g Brimsen
125 g Butter
Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Schnittlauch
grüne Gurke, einige Kapern
2 hart gekochte Eier
1 große Zwiebel
1 Löffel Bautzner Senf, mittelscharf
„fast“ keine Sardellenpaste

Zubereitung:
In die flaumig gerührte Butter wird der passierte Brimsen, und fein gehackt, der Schnittlauch, die Eier, die Kapern, die Gurke und die Zwiebel gegeben und mit Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer und „fast“ keiner Sardellenpaste gut verrührt und abgeschmeckt.

Erläuterung Brimsen:
Brimsen ist ein Frischkäse aus Schafsmilch, da er nur während einiger Monate im Jahr hergestellt wird und seine Herstellung mit der von Quark vergleichbar ist, nur wird er gesalzen.
Wenn kein Original verfügbar ist, kann jeweils zur Hälfte Frischkäse und Quark verwendet werden.

Auf frischem dunklem Brot ist dieser Aufstrich ein Genuss.
Passend dazu natürlich ein Viertel Heuriger, am Besten einen Grünen Veltiner oder Blauen Zweigelt.

Guten Appetit und Prost! ■