

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 30.06.2019

Seite: 21

## Kannst du „kniggen“, denn „Benimm ist in!“

**MECKEL/BITBURG** Auf das Business-Knigge-Seminar des Exzellenzkurses im Gasthaus „Herrig“ in Meckel freuten sich schon alle. In passender Business-Kleidung warten schon die Referentinnen Margret Beyer-Bretz und Carina Kesse. Mit einem Vortrag zum Thema „Was ist eigentlich Knigge?“ und dem Bezug auf den berühmten Freiherrn von Knigge startet das Seminar. Trotz ihres Ursprungs im Mittelalter haben Benimmregeln auch heute noch große Relevanz. Sogenannte „Soft Skills“, also soziale Verhaltensweisen in Öffentlichkeit und Berufswelt, sind aktuell gefragter denn je. Daneben spielt auch der erste Eindruck eine wichtige Rolle: In den ersten sieben Sekunden entscheidet ein Mensch, ob er das Gegenüber sympathisch findet oder nicht. Daher informieren die Referentinnen die jungen Erwachsenen neben Höflichkeitsformeln auch über stil-

volles Auftreten.

Zudem weisen sie auf entscheidende kulturelle Unterschiede im internationalen Business hin. Um die neu erlernten Kenntnisse zu festigen, spielen die Teilnehmer Rollenspiele auf Englisch durch, die Situationen aus dem Businessbereich nachstellen, beispielsweise

ein gesellschaftliches Event mit internationalen Gästen oder ein Bewerbungsgespräch.

Gegen 13 Uhr beginnt das, was für alle ein Highlight darstellt: Thomas Herrig, Inhaber und Koch des Gasthauses, serviert dem Exzellenzkurs ein köstliches Drei-Gänge-Menü mit regionalen Produkten der Mar-

ke EIFEL. Doch was muss bei der Menüfolge beachtet werden und wo kommt eigentlich die Serviette hin, wenn man den Tisch verlässt? Die Seminarleiterinnen geben viele hilfreiche Tipps, wie man sich bei einem Businessessen verhält.

Abgerundet wird der Tag mit zwei Kurzvorträgen, bei denen die Region im Vordergrund steht. Ottmar Banz, Ansprechpartner der Lokalen Aktionsgruppe LAG Bitburg-Prüm, stellt verschiedene Projekte zur Entwicklung und Stärkung des ländlichen Raumes vor. Herrig erzählt von der Geschichte seines Gasthauses und wie seine Ideen und die Regionalmarke EIFEL die Gaststätte auch heute noch zu etwas Besonderem für die Region machen.

Denise Hettinger, Mariana Junk, Pauline Feldges, Anne Schneider, Raphaela Stettner, Chiara Welter (St.-Willibrord-Gymnasium, elfte und zwölfte Klasse).



Der Exzellenzkurs zu Gast im Gasthaus Herrig.

FOTO: SCHULE