



**Universiteit
Leiden**
The Netherlands

**Interview met etiquette-deskundige Nahnya barones van Voorst tot Voorst: smakelijk eten' wensen?
Eigenlijk hoort dat niet!**
Libgott, R.

Citation

Libgott, R. (2007). Interview met etiquette-deskundige Nahnya barones van Voorst tot Voorst: smakelijk eten' wensen? Eigenlijk hoort dat niet!. *Bestuurskundige Berichten*, 22(2), 8-11. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/3211587>

Version: Not Applicable (or Unknown)

License: [Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/3211587>

Note: To cite this publication please use the final published version (if applicable).

Test Uw kennis: tafelmanieren!

De basisregels van het dineren weten we meestal wel. Maar kent u ook de finesses die het tafelen plezieriger voor uw gezelschap en uzelf maken? Test uw kennis met de volgende vragen.

1. **Bij het binnengaan van een restaurant**
 - a. gaat de gastheer van het gezelschap het eerst naar binnen.
 - b. laat de gastheer de gasten voorgaan.
 - c. houdt de gastheer de deur open voor de dames van het gezelschap.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
2. **Aan tafel**
 - a. begin ik met eten nadat er even stilte gehouden is.
 - b. wacht ik met eten tot de gastheer met de wijn getoost heeft.
 - c. begin ik met eten als de gastvrouw begonnen is.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
3. **Bij het voorgerecht**
 - a. staat mijn broodbordje rechts van mijn bord.
 - b. hoort officieel toast geserveerd te worden.
 - c. krijg ik bij mijn broodbordje een speciaal gevormd botermesje.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
4. **Ik wil een slokje wijn nemen.**
 - a. Ik (vrouw) veeg de eerste keer mijn mond af aan het servet om te voorkomen dat er lippenstift op mijn glas komt; als man doe ik dat natuurlijk niet.
 - b. Bijna iedere keer als ik drink veeg ik eerst mijn mond af.
 - c. Ik hoef mijn mond niet af te vegen omdat tegenwoordig iedereen een eigen glas heeft.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
5. **Ik houd mijn mes en vork volgens de regels vast en**
 - a. ik blijf mijn bestek vasthouden tot ik klaar ben met het gerecht; anders ruimt de ober de borden af.
 - b. ik mag mijn bestek tussendoor alleen neerleggen tijdens een speech.
 - c. als ik mijn bestek voor de helft op het bord en met de uiteinden op het tafellaken leg weet de ober dat ik verder wil eten; leg ik mijn bestek helemaal op het bord dan ruimt de ober af.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
6. **Ik zit met relaties die ik nog niet zo lang ken, aan tafel.**
 - a. Tijdens de eerste lunch gaat de conversatie alleen over luchtige onderwerpen.
 - b. Tegenwoordig is elk onderwerp bespreekbaar.
 - c. Ik heb een aantal gesprekspunten van te voren bedacht, maar laat bepaalde onderwerpen altijd bewust weg.
 - d. Geen van deze antwoorden is juist.
7. **Eet ik mijn bord wel of niet leeg?**
 - a. Ik eet meestal mijn bord leeg, anders denkt de ober dat ik het niet lekker vind.
 - b. Ik mag altijd zelf bepalen of ik mijn bord leeg eet of niet.
 - c. Als de ober mij aan tafel iets opschept, eet ik mijn bord leeg.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
8. **Aan het einde van een lunch in een restaurant**
 - a. vouw ik mijn servet op en leg ik het links naast mijn bord.
 - b. leg ik mijn servet onopgevouwen naast mijn bord.
 - c. leg ik een papieren servetje op mijn bord of een stoffen servet op mijn stoel.
 - d. Geen van bovenstaande antwoorden is juist.
9. **Zo gauw een man gaat staan, doet hij zijn jasje dicht.**
 - a. Ja, behalve als je een pak met vest draagt, dan hoeft het weer niet.
 - b. Ja, als je een buikje te camoufleren hebt, wel; anders hoeft het niet.
 - c. Ja, altijd.
 - d. Nee, dat geldt alleen in de situatie dat je iemand een hand geeft.

Interview met etiquette- 'Smakelijk eten'

Door Ruben Libgott

En? Hoeveel vragen had u uit de serie vragen links goed? Etiquette. Het zijn de regels die bepalen wat hoort en hoe je je moet gedragen. Ontstaan en vastgesteld door gebruiken en overlevering, regelt de etiquette de omgang tussen mensen in allerlei situaties. Thuis, op het werk, op straat en... aan tafel! Daarom in deze thema-editie over voedsel een interview met etiquette-deskundige Nahnya barones van Voorst tot Voorst over deze 'instituten', zoals wij Bestuurskundigen ze graag noemen. Immers, of het nu bij de studentenvereniging, op een gala, bij uw (toekomstige) schoonouders of later op uw werk is: tafelmanieren en omgangsvormen geven van u als Bestuurskundige een eerste, o zo belangrijke indruk.

Waar komt Uw interesse voor de etiquette vandaan?

Van huis uit had ik de etiquette veelvuldig meegekregen. Dingen vielen mij dan ook vaak op. Vroeger werkte ik in de banksector. Ik maakte zo een collega mee, die zeer vakkundig altijd was aan de vergadertafel, goed gekleed etc. Maar éénmaal aan tafel bij het eten zag ik een heel ander persoon. Hij 'schoffelde' de maaltijd naar binnen. Ik sprak hem hier later op aan en hij vertelde mij ook dat hij zich nooit op zijn gemak voelde aan tafel bij klanten. Moet je eens bedenken. Het is toch een schande dat zo'n capabel persoon een angst krijgt om naar een restaurant te gaan? Hij is mijn eerste leerling geworden. Toen ik zeven jaar geleden met mijn bedrijf 'Eetiquette' begon, was dit woord eigenlijk *not done*. Het was niet van deze tijd. Er was ook nergens een boek over te vinden. Maar nadat Reinildis van Ditzhuyzen een herziene uitgave had geschreven van het klassieke boek 'Hoe hoort het eigenlijk?' van Amy Groskamp-ten Have en dit met veel bombarie in de media kwam, kreeg het nieuwe aandacht. En nu kun je geen krant openslaan of zelfs op t.v. en het gaat wel over

deskundige Nahnya barones van Voorst tot Voorst wensen?

Eigenlijk hoort dat niet!



Nahnya barones van Voorst tot Voorst

etiquette. Het is een reactie op de jaren '60 waar alles dat ouderwets was werd weggehoond. Maar het heeft ook vooral te maken met de verschuiving van een productie- naar een diensteneconomie. Het gaat niet meer om het product. Als je bij een bank werkt, je bent advocaat of je moet beleid verkopen gaat het om jou. Jij bent het product. Het draait om menselijk contact en relaties.

De etiquette is van alle tijden. Maar in de middeleeuwen werd het door de vorsten gebruikt, om hun adelen en hofhouding meer samenhang te geven en de hiërarchie te verduidelijken. Het onderscheidde de edelen van de overige bevolking. Ziet U hierin een verandering en zijn etiketteregels ook aangepast, naarmate het 'gewone' volk het ook overnam?

Men is tegenwoordig meer ontwikkeld. Men blijft niet meer binnen het eigen

dorp. Men reist meer. We gaan allen naar dezelfde scholen en er is minder een klassenmaatschappij dan in bijvoorbeeld Engeland. De vraag is ook in welk opzicht je van een elite zou kunnen spreken. Ik denk wel dat iedereen van een bepaald niveau of van een bepaalde werkomgeving goed gemanierd moet zijn. Het gaat er niet om waar je vandaan komt, maar wat je functie is. Wim Kok stond eerst in zijn wollen trui als vakbondsman op de barricaden. Later stond hij in een keurig maatpak naast Chirac. Hij vertegenwoordigde Nederland. Je gaat om met mensen van een bepaald niveau. En als je dat niveau wel kunt overnemen in je kleding, taalgebruik of auto, maar niet in je manieren, dan botst dat. Als iemand van de postkamer niet netjes eet, heb ik daar geen probleem mee. Wel als de directeur dat doet. Hij vertegenwoordigt het bedrijf. Maar een plezierige omgang met elkaar is overal prettig. In Engeland rijdt men links, hier rijdt mijn rechts. Dat maakt niet uit, zolang je je er maar aan aanpast. Etiquette zijn de regels voor het sociale verkeer. Je hebt dus de regels of de etiquette hoe het hoort, maar dan kijk je of het ook past in de situatie (wellevendheid). Dan ben je goed gemanierd. Dat geeft zekerheid en zelfvertrouwen en komt ten goede van de uitstraling. Dat bij elkaar zorgt voor goede relaties. Op de universiteit is iedereen bezig met kennis. Kennis is onontbeerlijk, maar het gaat ook om de manier van presenteren. Vorm en inhoud zijn belangrijk. Als de verpakking niet in orde is, komt de boodschap niet over. Goede manieren vallen niet op, het ontbreken ervan wel.

U geeft ook cursussen aan mensen die werkzaam zijn binnen het openbaar bestuur. Aan welke organisaties zoal?

Ik geef cursussen voor organisaties of afdelingen die veel internationaal werken. Bijvoorbeeld voor staatsontvangsten. Laatst was er een cursist, die moest een grote ontvangst organiseren, maar die zat ook aan tafel. En terwijl ze bezig was met het diner, moest ze ook allerlei dingen regelen. Dar kan natuurlijk niet. Je richt je óf op de gasten en dineert mee, óf je houdt je alleen bezig met de organisatie. Het zijn soms kleine dingen. Maar ook daar: je bent vertegenwoordiger van Nederland, van jou en mij. Verder verzorg ik cursussen voor diplomatieke missies, organisaties die

Tafelmanieren

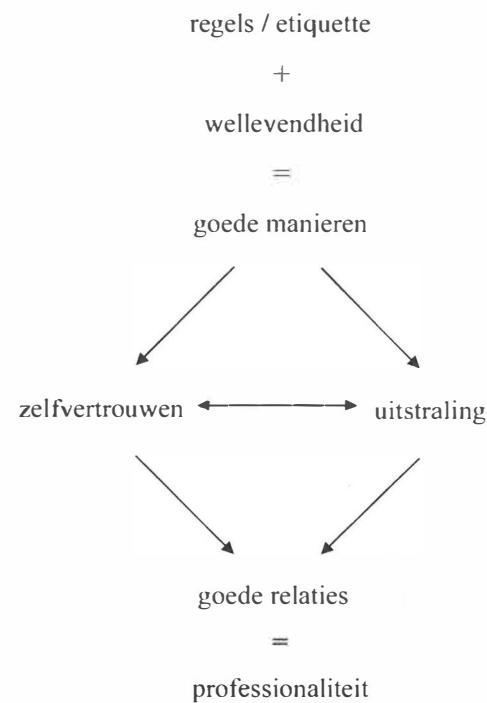
- rechtop zitten, handje op het randje
- servet meteen op schoot leggen
- wacht met eten tot gastvrouw begint
- wacht met drinken tot gastheer begint
- broodbordje staat links
- niet met bestek zwaaien
- glas onderaan kelk vasthouden
- niet pakken maar vragen
- couvert tijdens eten ^
- couvert sluiten =
- aan tafel blijven zitten tot einde

nationaal werken en semi-overheidsinstellingen. Ik geef nu ook een cursus aan een overkoepelende organisatie voor jonge ambtenaren. Dat zijn hele knappe koppen, op een behoorlijk niveau. Maar de receptionist beneden ziet er nog keuriger uit. "Koop een pak, je bent niet thuis!", zeg ik dan. Soms heeft er dan iemand wel een pak aan. "Ja", zegt men dan. "Maar die is van niveau X". Tot niveau X geldt het dan blijkbaar niet. Dat is toch gek? Etiquette-deskundige Van Loon zegt daar ook over: "Kleed je op de baan die je ambieert". Je moet laten zien dat je overal inzetbaar bent. Door dit soort kleinigheden gaat men toch vaak twijfelen aan je capaciteit of deskundigheid.

Stel, ik ben een ambtenaar en moet lunchen met andere mensen voor het maken van beleid. Waar moet ik specifiek op letten?

Allereerst moet je ervoor zorgen dat je manieren zo goed zijn, dat je je kunt concentreren op je gezelschap en op de inhoud kunt letten. Je moet alles automatisch kunnen toepassen. Er was eens een cursist uit Leiden, die was zó ongelukkig over zijn tafelmanieren. Hij bestelde alleen maar broodjes kaas, omdat hij niet wist hoe hij andere dingen in gezelschap moest eten. Hij kon zich hierdoor ook niet op de inhoud van een gesprek richten.

Verder is natuurlijk de tafelschikking van groot belang. Het moet functioneel zijn. Als je de assistent bent van iemand, zorg dat je dan naast diegene zit. En zorg dat de mensen die dingen met elkaar moeten bespreken tegenover elkaar



beginnen. Je moet ook van tevoren bepalen wat het doel is. Is het een vergadering met een broodje erbij, dan draait het eigenlijk alleen om het bespreken van de zaken. Is het echter een echte lunch, dan praat je eigenlijk niet over het werk. Maar dat biedt wel perspectieven om later op kantoor de zaken door te nemen.

"Het is beter een goede indruk te bevestigen dan een negatieve indruk te ontkrachten."

zitten. Een ronde tafel maakt het ook altijd makkelijker voor de communicatie. Mensen van hetzelfde niveau moeten bij elkaar zitten. Dat bevordert het gesprek en biedt de kans ervaringen uit te wisselen. Dat schept een band en stimuleert het zakendoen.

Zorg ook dat je het eten niet naar binnen werkt en niet met volle mond praat. Als je slim bent, eet je ook weinig, zodat je snel en op het juiste moment op dingen kunt reageren.

Tips voor het houden van een speech

- wat is de aanleiding van uw speech
- kies het juiste moment
- leg uw servet op uw stoel
- kies een strategische plaats
- ga staan, rechtop, op twee benen
- handen niet in de zakken
- jasje dicht, één knoop
- let op een correcte aanhef
- kijk de mensen gelijkmatig aan
- let op articulatie en intonatie
- vermijd stopwoordjes, eh e.d.
- houd het kort
- breng een toast uit

Richt je niet op het eten, maar op het gezelschap en het doel van de lunch. Neem dan ook niet een broodje eiersalade als je weet dat dat lastiger eet. Anders heb je alleen daar aandacht voor.

En wanneer kun je het beste beginnen met het bespreken van het beleid?

Het is aan de gastheer om daarover te

Er is ook de discussie over het aanbieden van een lunch of een diner aan ambtenaren. Het zou de integriteit van ambtenaren kunnen schaden, wanneer ze hierdoor misschien hun objectiviteit verliezen. Hoe ga je hiermee om?

Het is ten eerste een kwestie van 'ken uw klant' of weet dat ambtenaren hier een probleem mee kunnen hebben. Biedt het dan ook niet aan. Maar wanneer je als ambtenaar in de situatie komt dat iemand jouw eten wil betalen, geef dan duidelijkheid. Nóg beter: meldt vooraf wanneer je wordt uitgenodigd, dat jouw ministerie bijvoorbeeld niet wil dat jouw eten wordt betaald.

U geeft dus ook cursussen voor mensen die te maken hebben met internationale contacten. Wat zijn Uw tips waar het gaat om het dineren met buitenlandse delegaties?

Zorg dat je weet wie er komen, informeer. Wat gek is, als men naar Japan gaat neemt men wel alle boeken door. Maar wanneer het aankomt op Duitsland niet. Men kreeg daar bijvoorbeeld geen kopje koffie aangeboden. Nou, dat vond men wat. Maar het is daar helemaal niet gebruikelijk!

Verder moet je zorgen dat je talenkennis goed is, dat je iets weet over het land en wat er speelt. In China eet je je bord niet leeg, want dat betekent dat je niet genoeg hebt gehad. Maar richt je niet op tafelmanieren, dat gaat vanzelf. Het moet in orde zijn. Het is een hulpmiddel, geen doel.



Jean-François de Troy (1645-1730), lunch met oesters (1735), Musée Conde, Chantilly, Frankrijk.

Maar wie moet zich aan wie gaan aanpassen?

Daar was onlangs een mooi voorbeeld van. Iran zou een bezoek brengen aan Frankrijk, maar maakte van tevoren kenbaar dat er geen alcohol mocht worden geschonken. Normaal was dit nooit een probleem, maar er waren toen verkiezingen waarin ze zich tegen alcoholgebruik profileerden. Frankrijk liet weten Iran graag te willen ontvangen, dat zij geen alcoholische drank zouden krijgen, maar de Fransen zouden gewoon wijn drinken. In principe moet het ook worden bepaald door de gastheer. Hij moet wel naar vermogen rekening houden met zijn gasten. Het gaat ook om het doel. Wil je ten koste van alles je relatie goed houden of wil je je eigen punt maken?

Wat zijn tot slot Uw gouden tips?

Bereid je voor. Begin er nú mee. Tafelmanieren tonen je afkomst. Je moet je geen seconde met de etiquette hoeven bezig te houden. Het werkt alleen als het een automatisme is. Het gaat om het gezelschap. *It's not what's on the table that matters but what's on the chairs.* Bepaal je doel en wees tevreden als je iets goed hebt gedaan. Als je iets niet weet: informeer!

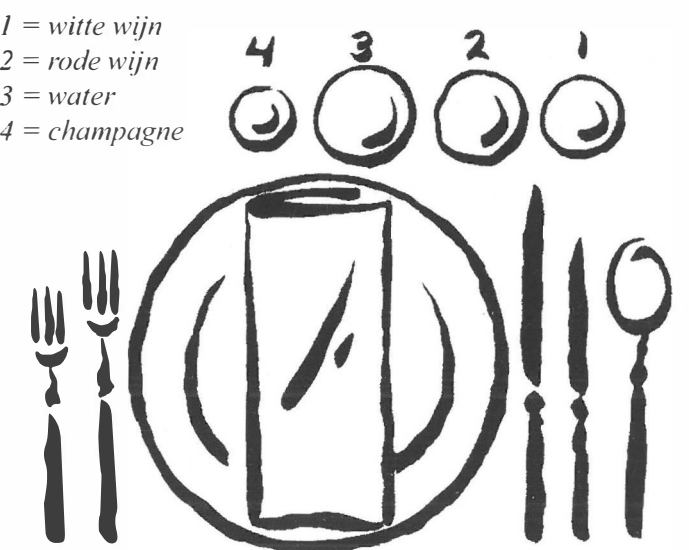
Het gaat om vorm en inhoud. Let op: men onthoudt maar 7 procent van de inhoud. 93(!) procent van de indrukken wordt bepaald door de vorm. Het is beter een goede indruk

te bevestigen dan een negatieve indruk te ontkrachten. Trouwens het thema van deze editie is 'Smakelijk eten!', maar eigenlijk mag je dat niet zeggen. Het hoort niet. Het is eigenlijk een bevel en een foutieve vertaling van het Franse *bon appétit*. Het impliceert ook dat je twijfelt aan de kwaliteiten van de kok. Het spreekt voor zich dat het eten goed is. Het is ook een code. We hebben afgesproken het niet te zeggen. Zeg liever: "Dat ziet er heerlijk uit!"

Nahnya barones Van Voorst tot Voorst is expert op het gebied van representatie, omgangsvormen en tafelmanieren. Middels haar eigen bureau Etiquette geeft ze advies en verzorgt ze trainingen op dit gebied. Voor meer informatie: www.Etiquette.nl.

Franse wijze van dekken.

- 1 = witte wijn
- 2 = rode wijn
- 3 = water
- 4 = champagne



Dek de tafel van buiten naar binnen: zorg dat het eerste eetgerei dat gebruikt wordt aan de buitenzijde ligt, gerekend vanaf het bord. Bron: Ditzhuyzen, R. van (1999), Hoe hoort het eigenlijk?, Haarlem: Becht BV.