



## Der kleine Knigge

**Kartoffel.** Messer ade – Schneiden tut weh...? Was mache ich eigentlich heutzutage mit meiner Kartoffel? Mit dem Messer schneiden, mit der Gabel zerteilen oder sogar zerquetschen? Früher durfte die Kartoffel ja nicht mit dem Messer geschnitten werden, da sonst das Metall des Messers oxidierte. Das Messer lief dunkel an und übertrug einen bitteren und unangenehmen Geschmack auf die Kartoffel. Da die Messer heute aus Edelstahl sind, könnten wir also - rein technisch gesehen - durchaus das Messer verwenden. Sind bei einem Essen aber feine Saucen im Spiel tut man/frau es trotzdem nicht! Grund: Kartoffeln, die mit dem Messer zerteilt werden, haben einen glatten Schnitt und können so längst nicht so gut die köstliche Sauce aufnehmen wie eine Kartoffel, die mit der Gabel zerteilt wird. Denn hier ist die Schnittstelle eher brüchig und unregelmäßig und weist somit eine saugfähigere Oberfläche auf, die dann besser die Sauce aufnehmen kann. Nach wie vor verpönt ist es jedoch, die Kartoffel ganz genüsslich mit der Gabel in der Sauce zu zerquetschen, um sie dann als Brei zu genießen!

Ein Knigge-Tipp von

### **Anke Willberg**

Agentur für zeitgemäße Umgangsformen  
Kessenicher Str. 230, 53129 Bonn  
Tel.: 0228-9106543 Fax: 0228-9106547  
[www.ankewillberg.de](http://www.ankewillberg.de)  
kontakt@ankewillberg.de