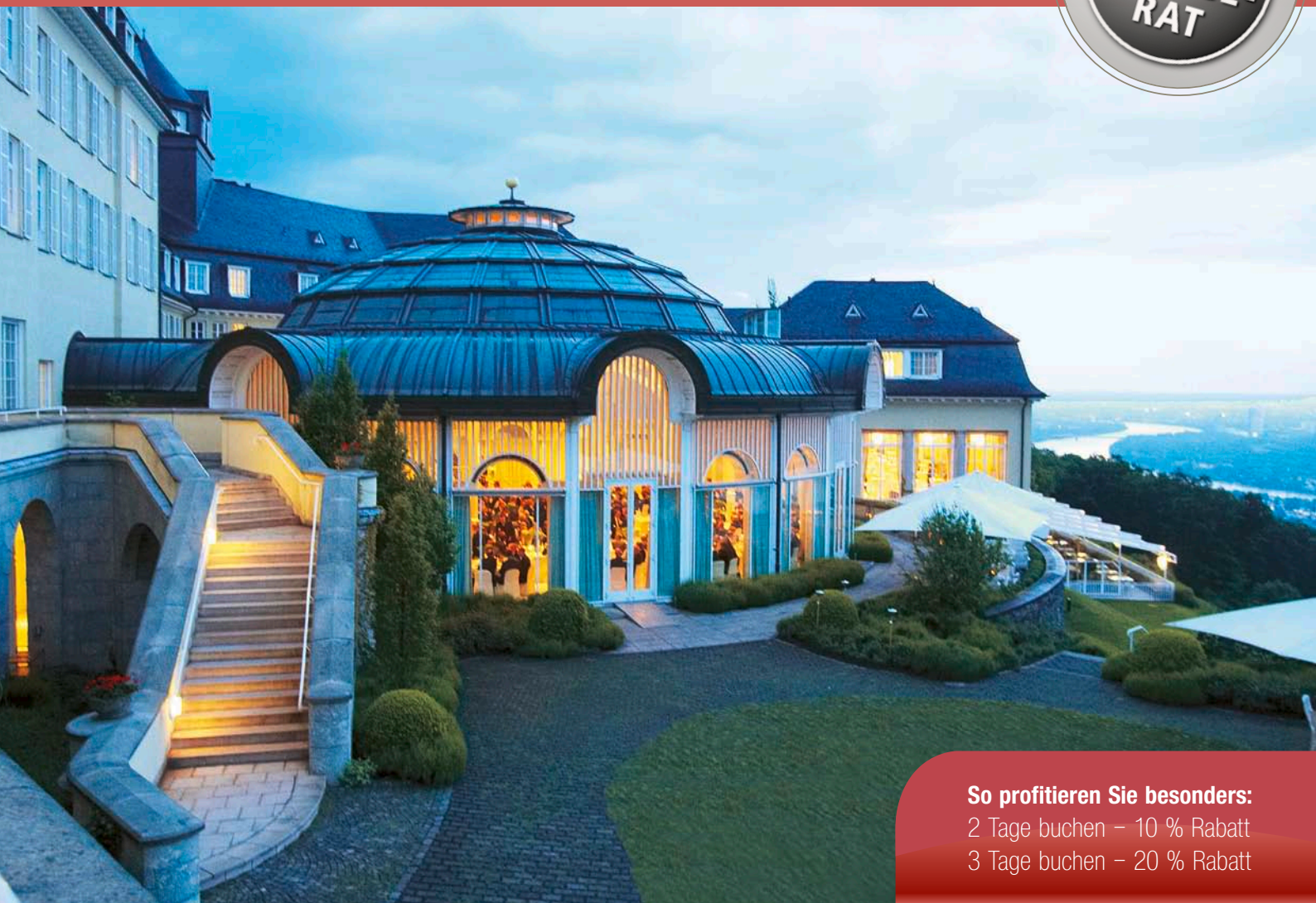




Agnes Anna Jarosch und Rainer Wälde

laden Sie im Namen des Deutschen Knigge-Rats ein



So profitieren Sie besonders:

2 Tage buchen – 10 % Rabatt

3 Tage buchen – 20 % Rabatt

Das Knigge-Event des Jahres auf dem Petersberg

20. – 22. November 2014

Der Große Knigge-Gipfel 2014

Treffen Sie die führenden Knigge-Experten aus
Deutschland, Österreich und der Schweiz

TYP Akademie®





Tag 01

Masterclass des Deutschen Knigge-Rats

Die Geheimnisse des Protokolls

Sensible Rangfolgen, harmonische Sitzordnungen und respektvolle Anreden

Wo könnte man besser in die Geheimnisse des Protokolls eingeweiht werden als auf dem Petersberg? Dort, wo Konrad Adenauer sein erstes Bundeskabinett vorstellte und bereits hochkarätige Gäste wie der britische Premier Arthur Chamberlain, der persische Schah Mohammed Reza und Queen Elisabeth persönlich dinierten, diskutierten und nächtigten? Erleben und erlernen Sie in den geschichtsträchtigen Gemäuern hoch über dem Rhein das protokollarische Handwerkszeug der Profis.

10.00 Uhr **Wie legt man Ränge fest?**

Erfahren Sie, was der Sinn einer guten Rangfolge ist: Ist die Bundeskanzlerin die Nummer eins oder der Bundespräsident? Ist ein Fußballnationalspieler ranghöher als eine berühmte Künstlerin oder ein ausgezeichnete Wissenschaftler? Wann gilt Ladies first? Noch vor dem Mittagessen haben Sie Ihr protokollarisches Handwerkszeug zusammen!

12.00 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

13.00 Uhr **Blick hinter die Kulissen des Gästehauses**

Protokollgeschichte hautnah: Exklusive Führung durch das „Grandhotel Petersberg“ – mit geschichtlichen Höhepunkten und protokollarischen Anekdoten

14.00 Uhr **Praxisworkshop: So begrüßen Sie hochkarätige Gäste formvollendet**

Jetzt sind Sie gefragt: Gemeinsam spielen wir diverse komplizierte Begrüßungsszenarien durch, bis keine Fragen mehr offen sind.

15.00 Uhr **Praxisworkshop: Placementtafeln**

Mithilfe von magnetischen Placementtafeln und Magnetpapier erstellen Sie Sitzordnungen genauso wie die Protokollprofis der Bundesregierung

16.00 Uhr **VIPs, Exzellenzen und Eminenzen**

Komplizierte Kombinationen von akademischen Titeln, adeligen Namensbestandteilen und beruflichen Amtsbezeichnungen können Sie ab sofort nicht mehr schrecken!

17.00 Uhr **Beantwortung offener Fragen und Ausklang des Workshops**

Referenten



Horst Arnold hat als Protokollchef im Bundespräsidialamt fast 30 Jahre alle Begegnungen der Bundespräsidenten mit ihren deutschen und internationalen Gästen organisiert und protokollarisch betreut. Dadurch hat er große Erfahrung in der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen und im Umgang mit hochgestellten Persönlichkeiten. Er ist Mitglied im Deutschen Knigge-Rat, Gutachter für die Ergänzungslieferungen der Loseblatt-Zeitschrift „Der Große Knigge“ und schult Studenten, Behördenmitarbeiter und Wirtschaftsvertreter in modernen Umgangsformen.



Agnes Anna Jarosch ist seit 2004 Chefredakteurin von „Der große Knigge“, Initiatorin und Leiterin des Deutschen Knigge-Rats, Buchautorin, zertifizierter Coach und Experte für moderne Umgangsformen. Sie lebte vier Jahre lang in Asien (Seoul/Südkorea und Tokio/Japan) und berät Firmen und Konzerne rund um den stilvollen Auftritt und die wertschätzende Kommunikation – lokal und international.

Jetzt online anmelden:
[www.typakademie.de/
seminare/protokoll](http://www.typakademie.de/seminare/protokoll)

Termin: Donnerstag, 20. November 2014 von 10.00 bis 18.00 Uhr im Gästehaus der Bundesregierung „Grandhotel Petersberg“
Masterclass mit Mittagmenü, Pausenbewirtung und Zertifikat des Deutschen Knigge-Rats: **480 Euro**



Tag 02

Experten-Forum

Der Große Knigge-Gipfel 2014

Das Knigge-Event des Jahres

10.00 Uhr / Begrüßung

10.05 Uhr

Lebensstile für morgen – Knigge für morgen (Andreas Steinle, Zukunftsinstitut)

Der Kommunikationsexperte und Autor Andreas Steinle entschlüsselt für Sie die Ergebnisse seiner neuen Trendstudie „Lebensstile für morgen: Das neue Modell für Gesellschaft, Marketing und Konsum“. Wie werden wir leben? Welche Trends prägen unseren Alltag? Erfahren Sie, wie die „Tiger Ladys“ und die „Sinn-Karrieristen“ ticken und welche Auswirkungen dies auf die Umgangsformen von morgen haben wird. Diskussion: Was bedeutet das für Knigge-Experten?

11.00 Uhr / Stehkafee + Erfrischungsgetränke

11.30 Uhr

„Meet the Trainer“-Runde –

20 Minuten Austausch zu einem Thema

1. Vom Dienstleister zum Gastgeber:

Wie Sie die Magie der Gastfreundschaft nutzen und Ihre Kunden zu Ihren Gästen machen (Michael Kugel)

2. Was tun im Kondolenzfall?

Souveräner Umgang mit der Trauer (Maria Riedl)

3. Erfolgsfaktor Positionierung:

So kommunizieren Sie Ihren Expertenstatus (Agnes Anna Jarosch)

4. Imagetrends und Individualität:

Sind Sie schon Personality oder verschwinden Sie noch in der Masse? (Uta Todenhöfer)

5. Bühne frei

für Ihren Auftritt mit Wow-Effekt (Louise Fiegel)

12.45 Uhr / Mittagsbuffet

Referenten



Andreas Steinle ist Geschäftsführer des Zukunftsinstituts. Er berät mit viel Herzblut und Leidenschaft Unternehmen in der Fragestellung, wie sie ihre Zukunftsfitness verbessern können. Daneben ist er ein gefragter Redner auf internationalen Kongressen und hat mehrere Studien sowie Bücher veröffentlicht.



Maria Riedl arbeitet als Seelsorgerin und Gemeindefereferentin der kath. Kirche in der Diözese Rottenburg-Stuttgart. Sie ist auch Ansprechpartnerin in der Trauerpastoral und Mitglied im Deutschen Knigge-Rat.



Uta M. Todenhöfer MA. ist seit mehr als 20 Jahren als Mode- und Kostümdesignerin und Stylistin tätig. Neben ihrer universitären Ausbildung und der Ausbildung im Damenschneiderhandwerk ist sie Inhaberin von „1101 STYLING & DESIGN Personalitycoaching“ in Kassel und Mitglied im Deutschen Knigge-Rat.

Termin: Freitag, 21. November 2014 von 10.00 bis 18.00 Uhr im Gästehaus der Bundesregierung „Grandhotel Petersberg“
Der Große Knigge-Gipfel mit Mittagsmenü, Pausenbewirtung und Zertifikat des Deutschen Knigge-Rats

480 Euro. Bonus für Frühbucher (bis 15. September): Sie erhalten kostenfrei das neue Buch „Knigge aktuell“ von Agnes Anna Jarosch und Dr. Doris Martin. Übernachtung im Steigenberger Grandhotel Petersberg: Economy Einzelzimmer 146 Euro. Maritim Hotel Königswinter: Einzelzimmer ab 113 Euro (buchbar bis 20.10. nicht stornierbarer Sonderpreis)



Jetzt online anmelden:
[www.typakademie.de/
seminare/knigge-gipfel](http://www.typakademie.de/seminare/knigge-gipfel)

14.00 Uhr / Ihre Workshops zur Auswahl:
**Adelswissen 2014: Keine Angst vorm blauen Blut
(Leontine Gräfin von Schmettow)**

Steht ein Graf in der Hierarchie des Adels höher als ein Baron?
Wie spricht man einen Fürsten, Prinzen oder Grafen an? Sind
Handkuss und Diener im Adel noch en vogue? Gibt es spezielle
Anreden im Schriftverkehr?

**Extrawissen Tischkultur: Sicherer Umgang mit
exotischen Früchten (Manfred Lippert)**

Wie heißt die noch mal? Und vor allem: Wie isst man die? Der
erfahrene Gastronomie-Trainer zeigt Ihnen, wie Sie souverän mit
exotischen Früchten aus aller Welt umgehen, diese erkennen und
richtig genießen.

**Die leisen Stärken stärken: So entfalten Sie Ihr
Intro-Charisma (Dr. Doris Martin)**

Extros sind weder zu übersehen noch zu überhören. Intros blühen eher
im Verborgenen und ziehen kleine Runden dem großen Auftritt vor.
Dieser Workshop zeigt, was laute und leise Menschen unterscheidet,
wie sie erfolgreich miteinander umgehen, warum Intro nicht gleich
Intro ist und warum ein Schuss Intro-Charisma auch Extros gut steht.

**Bühne frei: So präsentieren Sie mit Wow-Effekt
(Louise Fiegel)**

In diesem Workshop lernen Sie zwei verblüffend einfache Methoden
kennen, mit denen Sie auch in schwierigen Situationen gelassen
und souverän bleiben und das auch ausstrahlen. In temporeichen,
interaktiven Übungen erleben Sie sofort den Unterschied, der den
Unterschied macht.

15.00 Uhr / Stehkaffee

15.30 Uhr / Wiederholung der Workshops

16.30 Uhr / Pause

17.00 Uhr
**Sie sind die Marke – so stärken und schützen Sie
Ihren guten Ruf (Rainer Wälde)**

Im Internet-Zeitalter verändert sich Ihr digitales Image stetig – mit
und ohne Ihr Zutun. Der Personal-Branding-Experte Rainer Wälde
zeigt Ihnen, wie Sie Ihren wertvollen Namen online schützen und mit
einem eigenen Blog Ihre Marke stärken.

18.00 Uhr / Abschluss

bis 19.30 Uhr

Spielend zum Erfolg – lassen Sie sich überraschen!

Extra-Bonus: Anschließendes Knigge-Trainer-Special

Referenten



Leontine Gräfin von Schmettow machte sich mit der
von ihr initiierten 13-teiligen ARD-Fernsehreihe „Deutsche
Fürstenhäuser“ einen Namen. Für unterschiedliche Fern-
seh- und Hörfunksender kommentiert sie Großereignisse
in den europäischen Königshäusern und ist als Adelsexpertin
in Talkshows und Interviews gefragt. Darüber hinaus ist
sie auch als Filmautorin tätig.



Louise Fiegel berät seit mehr als 14 Jahren ihre Kunden
rund um das Thema „Gelungener Auftritt“. Dabei ist es
ihr Anliegen, innere und äußere Haltung in Einklang zu
bringen. Denn erst dann entsteht eine positive, authenti-
sche Ausstrahlung, erst dann wird Ihr Auftritt überzeugend
und kraftvoll.



Rainer Wälde ist Herausgeber von „Der große Knigge“
und Vorsitzender des Deutschen Knigge-Rats. Zusammen
mit seiner Frau Ilona Dörr-Wälde leitet er die TYP Akade-
mie in Limburg. Er schult große deutsche Konzerne und
Unternehmen im Bereich Umgangsformen und bildet
lizenzierte Knigge-Trainer und Image-Consultants aus.
Der langjährige Fernsehjournalist hat zahlreiche Bücher
veröffentlicht.



Tag 03

Masterclass des Deutschen Knigge-Rats

Smart Talk, Wein und Fingerfood

Networking für Profis

Jetzt online anmelden:
[www.typakademie.de/
seminare/weinsensorik](http://www.typakademie.de/seminare/weinsensorik)

„Guter Wein ist ein gutes, geselliges Ding“, heißt es bei Shakespeare. Das finden Michael Kugel und Doris Martin auch. Wer sich mit Wein auskennt, entspannt den Smart Talk steuert und Fingerfood vollendet jongliert, strahlt Stil als Gast und Gastgeber aus. Die neue Masterclass des Deutschen Knigge-Rats – eine Empfehlung für alle, die gute Weine und angenehme Gespräche schätzen und für die Beziehungspflege nutzen wollen.

10.00 Uhr **Souverän beim Smart Talk**

Dr. phil. Doris Martin macht Sie mit den Regeln und Finessen der Konversationskunst bekannt: Worauf kommt es am Anfang an, und wie fädle ich mich in eine Gruppe ein? Wie halte ich ein Gespräch so geschickt im Gang wie die englische Queen? Wie geht man mit Volltönern und Schweigern um? Und wie äußert man sich intelligent zu Themen, von denen man wenig bis nichts versteht? Auch das Spiel mit dem Status und die Unterschiede zwischen introvertierter und extravertierter Kommunikation hebt die Kommunikationsexpertin in Ihr Bewusstsein.

12.30 Uhr **Mittagessen**

Genießen Sie ein köstliches Menü mit den passenden Weinen und erfahren Sie nebenbei, wie Sie Wein professionell kombinieren, präsentieren und servieren.

13.30 Uhr **Individuelles Smart Talk-Coaching**

Erfahren Sie im privaten 5-Minuten-Feedback, wie Sie beim Smart Talk wirken und Ihre persönlichen Stärken erfolgreich ausspielen.

14.00 Uhr **Die Seele des Weins**

Mit einem Ausflug in die Sensorik sensibilisiert Weinexperte Michael Kugel Sie für gängige Weindüfte. Kommen Sie dem Aromaprofil eines Weines auf die Spur, erleben Sie die Wahrnehmung eines guten Tropfens mit allen Sinnen. Danach sind die verschiedenen Weinvarianten für Sie kein Geheimnis mehr, sondern Ihr Auswahlkriterium bei der Suche nach Ihren Lieblingsweinen.

15.00 Uhr **Beim Fingerfood zugreifen**

Trainieren Sie am Nachmittagsbuffet den unfallfreien Umgang mit Häppchen, Snacks und Petit Fours.

15.30 Uhr **Professionelle Weinkunde**

Michael Kugel ist ein Meister darin, besonders komplizierte (Wein-)Vorgänge so zu vermitteln, dass sie Ihnen unvergessen bleiben. Seine Erläuterungen erhöhen nicht nur Ihren Genuss am Wein. Als Weinfreund oder Weinkennerin wirken Sie auch beim gesellschaftlichen Auftritt souverän und informiert. Denn ob beruflich oder privat: Wer mit Wein richtig umzugehen versteht, bringt einen besonderen Lebensstil zum Ausdruck. Welcher Wein wozu? Das ist heute keine Frage mehr, sondern eine Hilfestellung, die Aromen von Wein und Essen gekonnt aufeinander abzustimmen. Darüber hinaus erfahren Sie alles Wichtige über Glaskunde, Weintrends und Weinstunden. Mit dem Weinvokabular gibt Michael Kugel Ihnen schließlich das Handwerkszeug, mit dem Sie ab sofort professionell über jeden Wein sprechen können.

17.00 Uhr **Abschluss**

Referenten



Dr. phil. Doris Martin hat Sprachen und Literatur studiert und die Suche nach den passenden Worten zum Beruf gemacht. In ihren Büchern geht es um Sprache, Image und den reflektierten Umgang mit sich und anderen. Die Kommunikationsexpertin ist systemische Coach und hat die introDNA© entwickelt, das erste Persönlichkeitsmodell für alle, die es leiser mögen.



Michael Kugel ist Weinexperte und Journalist. Der staatl. geprüfte Gastronom und ehemalige Weinhändler ist Gastgeber aus Leidenschaft, Mitglied im Deutschen Knigge-Rat und der Experte zu Ess-, Tisch- und Weinkultur im deutschsprachigen Raum. Er gehört zum Fachverband der unabhängigen Weinreferenten.

Termin: Samstag, 22. November 2014 von 10.00 bis 17.00 Uhr im Gästehaus der Bundesregierung

„Grandhotel Petersberg“ Masterclass mit Weinen, Mittagsmenü, Nachmittagsbuffet, Zertifikat des Deutschen Knigge-Rats und dem Buchklassiker „Smart talk. Sag es richtig!“. **480 Euro.**



Masterclass des Deutschen Knigge-Rats

Hummer & Co.

Jetzt online anmelden:
[www.typakademie.de/
seminare/hummer-und-co](http://www.typakademie.de/seminare/hummer-und-co)

10.00 Uhr **Keine Angst vor Krusten- und Schalentieren**

Training im Steigenberger Hotel Frankfurt Airport (5 Sterne)

Manfred Lippert und Küchendirektor Oliver Klimaschewski stellen Ihnen alle wichtigen Krusten- und Schalentiere vor und präsentieren die verschiedenen Produkte. Sie erfahren, wie die Spezialitäten zubereitet werden und wie Sie Qualitätsunterschiede erkennen.

Genießen Sie unter fachkundiger Anleitung frischen Hummer, Languste und Taschenkrebse. Die beiden Profis zeigen, wie Scampis, Krebse, Austern, verschiedene Muschelarten, Schnecken, Froschschenkel usw. gegessen werden. Sie erklären auch die richtigen Gedecke und alle Spezial-Besteckteile sowie deren Handhabung.

12.30 Uhr **Mittagessen**

Genießen Sie nach den edlen Vorspeisen ein Rinderfilet Wellington im Blätterteigmantel, das für Sie am Tisch tranchiert wird, mit den passenden Beilagen. Danach gibt es ein Überraschungsdessert von Küchenchef Oliver Klimaschewski.

15.00 Uhr **Individuelle Fahrt zum Luxushotel Steigenberger Frankfurter Hof**

16.00 Uhr **Souverän im Luxushotel**

Hinter den Kulissen des Grandhotels Steigenberger Frankfurter Hof: Manfred Lippert bietet Ihnen einen Insiderblick in den Alltag des 5-Sterne-Luxushotels. Welchen Service erwarten die Gäste in einem Grand-De-Luxe-Zimmer oder der Präsidentensuite mit knapp 300 Quadratmetern, Wohnzimmer mit Kamin, Whirlpool-Wanne mit TV, Finnischer Sauna?

Manfred Lippert stellt das 24-Stunden-Programm der vielen Mitarbeiter vor, die vom Kissen-Menü bis zum Reinigungs-, Schuhputz- und Gepäckservice um das Wohl der Gäste bemüht sind. Wie kommuniziere ich als Gast souverän mit dem Wagenmeister, einem Pagen oder dem Concierge? Was kann ich vom Limousinen-Service oder der japanischen Gästebetreuung erwarten? Auch der Butler-Service und die Betreuung für arabische Gäste wird vorgestellt.

18.00 Uhr **Abschluss**

Referenten



Manfred Lippert ist seit rund vier Jahrzehnten in der internationalen Luxushotellerie aktiv. Der Restaurant-Meister und Absolvent der Hotelfachschule Heidelberg ist Mitglied im Deutschen Knigge-Rat. Als langjähriger Hoteltrainer der Steigenberger Hotel Group ist er für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter zuständig.



Oliver Klimaschewski war „Olympiakoch“ in Barcelona und Küchenchef auf dem ZDF-Traumschiff MS Berlin. Seit der Eröffnung des neuen 5-Sterne-Hotels am Frankfurter Flughafen mit 575 Zimmern hat er als Küchendirektor die Verantwortung für 4 Spitzenrestaurants, 40 Tagungsräume und einen Bankettsaal für bis zu 2.000 Personen im Drehkreuz Deutschlands.

Termin: Freitag, 5. September 2014 von 10.00 bis 18.00 Uhr im Luxushotel Steigenberger am Frankfurt Airport
Masterclass mit Schalen- und Krustentieren, Mittagessen und Zertifikat des Deutschen Knigge-Rats.

480 Euro. Übernachtung im Steigenberger Airport Hotel Frankfurt am Freitag, 05. September 2014 für 109 Euro inkl. Frühstück in der Superior Kategorie. Buchbar bis 22. August 2014. **Option VIP-Dinner mit dem Deutschen Knigge-Rat:** Abendessen im separaten Kaminzimmer des Restaurant Français (1 Stern Michelin, 17 Punkte Gault Millau). Genießen Sie ein 3-Gänge-Gourmet-Menü – saisonal abgestimmt – inklusive der korrespondierenden Weine, ausgesucht von Sommelier Franck Mouzon (100 Euro pro Person – separate Rechnung).