

Nuvos. Löffel,
Gabel und Messer,
gestaltet von
Jungdesignerin
Melanie Janke.



BESTECK

Kultur

Messer, Gabel, Löffel sind die Grundessenz des Bestecks. Und sind variabel in Form und Konnotation: Das ESSWERKZEUG im Fokus von Designern und Herstellern.

TEXT: MARIA SCHOISWOHL

Paul Vaugoin, Geschäftsführer der Wiener Traditionssilberschmiede Jarosinski & Vaugoin, ist Experte für Besteck und Tischkultur. Spricht er darüber, schwingt Passion in der Stimme. Sein Unternehmen fertigt seit 170 Jahren Silberwaren, bereits Firmengründer Carl Vaugoin spezialisierte sich auf schwere, handgeschlagene Tafelbestecke. „Wir haben heute über 200 Muster“, sagt Vaugoin, der das Unternehmen in sechster Generation führt. Unter seiner Ägide ist der Fokus auf Bestecke gewachsen. Die Silberschmiede fertigt für Kunden rund um den ganzen Erdball und es kann vorkommen, dass Vaugoin selbst den Tisch für die malaysische Krönungszeremonie deckt – mit Besteck aus der Silberschmiede. Unter seinen Kunden sind Sammler, die mit dem Mokkalöffel begonnen und über Jahre hinweg ihren Silberbesteckbestand erweitert haben, und Besteckliebhaber, mit denen er gemeinsam neue Teile entwickelt, wie etwa einen Latte Macchiato-Löffel, ein adaptierter Cocktaillöff-

fel. Mit zeitgenössischen Designern wie Thomas Feichtner oder Sebastian Menschhorn hat die Silberschmiede auch neue Bestecke auf den Markt gebracht. Feichtners Entwurf ist nüchtern und straight, Menschhorns Kreation an amorphe Strukturen angelehnt. „Es ist ganz unterschiedlich, was gefällt. Das wichtigste ist die Usability“, sagt Vaugoin.

Kunststofflöffel für die Kürbissuppe. Christine Lüdeke ist Designerin und unterrichtet an der Fakultät für Gestaltung der Hochschule Pforzheim, Studiengang Schmuck und Objekte der Alltagskultur. Besteck zählt zu ihren Lieblingsthemen. „Es ist Teil unserer DNA. Ich denke, es wird in unserer Kultur immer Bestand haben“, ist sie überzeugt. Mit ihren Studierenden stellt sie sich die Frage, „wie man Objekte im Alltag nutzen kann, um glückliche Momente zu schaffen, die wir gar nicht bewusst wahrnehmen.“ Ergebnisse sind technische, feingliedrige Verlängerungen der Finger, die Essen haptisch intensiver erlebbar machen, oder Löffel aus Kunststoff, die sich beim Genuss von Kürbissuppe ausdehnen und erst beim Erkalten wieder ihre ursprüngliche Form annehmen. „Man spürt mit der Zunge eine dünne Membran und muss die Suppe ganz sanft vom Löffel heben“, erklärt Lüdeke. Neben diesen freien Projekten arbeitet die Universität auch mit Unternehmen zusammen – erst heuer präsentierte man für die Marken Hepp und WMF Professional der proHeq GmbH, ein Premiumausstatter für Gastronomie und Hotellerie, Bestecke. 17 Studierende entwickelten in einer Semesterarbeit verschiedenste Besteckteile und -sets. Vier Entwürfe wurden prämiert, zwei davon werden für eine Besteckneuentwicklung herangezogen.

Kleines Statussymbol. Nuvos heißt der Siegerentwurf der jungen Designerin Melanie Janke. „Besteck ist für mich auch Schmuck“, sagt Janke. „Glänzend poliert schmückt es eine reich gedeckte Tafel und wird zu besonderen Anlässen aufgetragen. Es ist ein kleines Statussymbol, das mit Bedacht ausgewählt wird, wie eben Schmuck.“ Ihre ersten Skizzen und Objekte entstanden nach intensiver Recherche, Inspiration kam vor allem aus den Bereichen Architektur und Transportation Design. „Wir alle haben uns dem Thema von der Genussebene genähert“, erzählt Lüdeke. „Viel gemeinsam gegessen, ausprobiert und versucht, Genuss optisch zu transportieren. Dass einem schon beim Ansehen das Wasser im Mund zusammenläuft.“ Eine der größten Herausforderungen beim Besteckdesign stellen Gabel und Löffel dar. „Wir berühren dieses Besteck auf einer ganz sensiblen, sinnlichen Ebene – mit dem Mund“, sagt Lüdeke. Kleinste Veränderungen im Design haben gerade bei diesen Besteckteilen eine große Auswirkung. Für das Projekt mussten aber auch Produktionsprozesse, Materialien und Marktvorgaben berücksichtigt werden. Die Jury der proHeq GmbH begründete die Wahl für Jankes Besteck schließlich mit der futuristischen Linienführung und Stromlinienförmigkeit sowie der Balance aus modernen und

Gestaltung. Studierende entwarfen für proHeq, rechts: Dolce Vita von Lena Schiefele.

Amorph. Sebastian Menschhorns Besteckidee für Jarosinski & Vaugoin.



„Besteck ist für mich auch Schmuck.“

MELANIE JANKE

Historisch

Besteck, wie wir es heute als Teil unserer Tafelkultur verstehen, ist ein relativ junges Werkzeug am Esstisch. Erst im 19. Jahrhundert erhielt es seinen fixen Platz an den bürgerlichen Tafeln. Gilt das Messer als erstes Esswerkzeug, ist die Gabel das jüngste. Heute werden Bestecksets meist zwölfteilig erworben, die Zahl geht auf das letzte Abendmahl der zwölf Apostel zurück. Die klassische Grundausstattung von Messer, Löffel und Gabel lässt sich mannigfaltig erweitern – auch um eher Außergewöhnliches wie Austerngabeln, Pastetenheber, Breischieber oder Spargelvorlegelzangen. Übrigens ist Besteck weltweit gesehen ein Minderheitenprogramm: Die Mehrheit der Menschheit verwendet Hand oder Stäbchen zum Essen.

vertrauten Formen. Es sei ein Design, das den kommerziellen Nerv der Zeit treffe. Die Studierenden diskutierten im Rahmen ihrer Arbeit auch intensiv über Esskulturen, Veganismus oder Werte. „Für mich passiert das Brutalste am Essen bei uns am Teller und bei anderen Kulturen im Mund“, sagt Lüdeke. „Das Besteck gibt ein optisches Bild unserer kulturellen Zivilisation.“ Für Janke hat Besteck einen hohen Stellenwert: „Für mich ist es vielleicht sogar der wichtigste Bestandteil der heutigen Tischkultur.“

Locker sehen. Paul Vaugoin von Jarosinski & Vaugin ist da entspannt. Runde Formen wie etwa bei den Löffeln von Josef Hoffmann seien zwar schön anzusehen, aber doch eher unpraktisch. Er scheut sich nicht, den traditionellen Kartoffellöffel für japanische Kunden schlicht als Reislöffel zu deklarieren oder eine Eisschaufel zu kreieren, um das Anrichten des Cocktails mit Eiswürfeln zu erleichtern. „Man muss das Ganze locker sehen“, sagt er zum Thema Tischkultur. „Natürlich ist es Teil meines Jobs, zu erklären, warum es schöner ist, mit Besteck zu essen oder wozu man ein gewisses Besteck braucht. Manieren machen einem das Leben als soziales Wesen auch leichter. Aber man muss nicht krampfhaft an etwas festhalten. Essen soll doch auch Spaß machen.“ Zu Hause bei Vaugoin wird sowohl am gedeckten Tisch gespeist, als auch manchmal auf dem Sofa mit der Hand. ✎