



Besteck von Bitz, über [www.scandinavian-lifestyle.de](http://www.scandinavian-lifestyle.de)

# TISCHLEIN, BESTECK DICH!

*Vorbei die Zeiten,  
als sich Messer, Gabel und Löffel noch  
in eine Besteckschublade stecken ließen.  
DolceVita hat für Sie in der Geschichte gestöbert  
und ebenso neue wie zeitlose  
Designrends aufgegabelt.*

Woran denken Sie zuerst, wenn Sie „Tischdekoration“ hören? An Besteck vermutlich eher nicht. Kein Wunder, gehören Messer, Gabel und Löffel doch zu den Haushaltsutensilien des täglichen Bedarfs. Wir verwenden sie meist so selbstverständlich wie eine Zahnbürste, ein großer Auftritt am Tisch bleibt ihnen in der Regel verwehrt – vom vererbten Tafelsilber an Weihnachten einmal abgesehen.

Mehr und mehr allerdings befreien sich moderne Essbestecke von ihrer Schlichtheit und beeindrucken in ungewöhnlichen Designs, insbesondere was die Farbgebung anbelangt. Ganz hoch im Kurs stehen die Metall-Nuancen Messing, Kupfer und Gold. Die Ästhetik folgt hier dem Interieur-Design, denn auch bei Wohnaccessoires von der Blumenvase über die Tischleuchte bis zum Beistelltisch schimmert und glänzt es in warmen, edlen Farbtönen um die Wette.

Darüber hinaus ist Schwarz das neue Silber. Mittels einer innovativen PVD-Beschichtung lässt sich Edelstahl „umfärben“, das Ergebnis sind originelle, exklusive Hingucker, die die Lust auf Fingerfood in weite Ferne rücken lassen. Und noch ein dritter Trend lässt sich ausmachen: Besteckserien in aufwändig handgefertigter Hammerschlag-Optik zitieren den Stil höfischer Tischkultur, holen ihn aber gekonnt in die Design-Gegenwart. Das Eigenwillige daran: Auch die Teile, die mit Speisen und Mund in Berührung kommen, sind mit den kleinen Einkerbungen bearbeitet.

#### **Besteck to go aus dem Mittelalter**

So schick und für alle verfügbar war Besteck aber längst nicht immer. Das alltägliche Mittelbesteck, wie die Ausführung zwischen der opulenten Tafel- und der kleinen Dessert-Variante heißt, ist tatsächlich erst seit den 1950er-Jahren üblich. Viele hundert Jahre war es dagegen Usus, sein ganz persönliches Privatbesteck überall dabei zu haben. Es wurde in eine kleine Tasche gesteckt, was man damals „bestecken“ nannte – daraus leitete sich später das Wort Besteck ab.

Messer und Löffel „to go“ am Gürtel zu tragen war dabei keineswegs ein Zeichen für Armut. Selbst an den Königshöfen mussten die feudalen Gäste ihr Besteck selbst mitbringen, denn von einer Massenproduktion war man damals noch weit entfernt.

#### **Königliches Essvergnügen**

Wie aber kamen dann Messer & Co. auf unsere Küchentische? Die ersten Gedecke gab es an den Königshöfen im 18. Jahrhundert und sie waren wie Visitenkarten: Die eingravierten Siegel und Wappen waren stets gut sichtbar.

Die feinere Gesellschaft unter den Bürgerlichen bekam ebenfalls Lust darauf, ihren Gästen neben dem Braten auch das Besteck zu servieren. So breitete sich die neue Tischkultur bis Anfang des 19. Jahrhunderts allmählich immer weiter aus. Danach begann die Blütezeit der Silbermanufakturen – das mondäne Tafelsilber mit bis zu 150 Besteckteilen wurde zum Luxusobjekt für die Bessergestellten. Auf Masse wurden die Esswerkzeuge erst ab ca. 1850 produziert, parallel zur Erfindung der Metallversilberung.



#### **OVAL NACH WAHL**

Mit ihrer zeitlos zurückgenommenen Formensprache bestechen nicht nur die Messer der Kollektion aus gutem italienischem Hause. Der ovale Schwung erinnert ein bisschen an die 1940-Jahre, die Farben Schwarz, Kupfer, Gold und Champagner sind absolut 2018.

Bamboo von Sambonet, über [www.sambonet.it](http://www.sambonet.it)

## DIE GLORREICHEN DREI

*Besteck gibt es schon sehr lange,  
aber nicht unbedingt zum Essen.  
Ein kleiner Streifzug durch die  
Geschichte der „Esswerkzeuge“.*

### DER LÖFFEL – DER ERSTE

Bereits aus der Frühsteinzeit gibt es Funde löffelähnlicher Werkzeuge, die einer flüssigkeitsschöpfenden Hand nachgebildet sein sollen. In der griechisch-römischen Antike wurden Löffel aus Tierknochen geschnitzt oder aus Ton geformt. Allerdings kamen sie nur beim Kochen zum Einsatz, gegessen wurde mit den Fingern.

### DAS MESSER – DAS PERSÖNLICHE

So wie heute viele Jungs voller Stolz ihr Taschenmesser wie einen Schatz hüten, so war das Messer schon immer ein Gegenstand von hohem ideellem Wert für seinen Besitzer. Ständesdünkel gab es nicht, jedermann trug es bei sich. Zum Essen wurde es zunächst allerdings nur benutzt, um mit der Spitze zum Beispiel Fleisch aufzuspießen oder um große Teile zu zerlegen, die dann wiederum mit der Hand gegessen wurden. Kleinere Messerchen, offenbar für das Zerteilen von Obst gedacht, sichtete man zuerst bei den alten Römern. Doch erst ab ungefähr 1800 n. Chr. wurde der Löffel als Haupt-Hilfsmittel vom Esstisch verdrängt.

### DIE GABEL – DIE UNNÖTIGE

Sie galt als Kokolores, wurde im christlichen Kulturraum sogar als „Teufelswerk“ bezeichnet: Die Gabel hatte lange Zeit keinen guten Stand. Zwar sind aus der Antike kleine Gabeln mit zwei oder drei Zinken bekannt, die aber wohl maximal als Vorlegebesteck zum Einsatz kamen. Erst mit der Reformation im 16. Jahrhundert war Schluss mit dem Teufelszeug: Mit filigranen, perlmuttbesetzten Gäbelchen pickten feine Damen himmlisches Konfekt auf. Es dauerte dann aber noch mal rund hundert Jahre, bis sich das Ding mit den Zinken endgültig durchsetzte.

**Wer Appetit auf mehr Geschichte(n) hat, sollte einen Ausflug nach Solingen machen. Das dortige Klingmuseum beherbergt die weltweit größte historische Bestecksammlung. [www.klingmuseum.de](http://www.klingmuseum.de)**

**DolceVita-Tipp:**  
Schwarzes Besteck, auf dem Tisch vereint mit ebenso dunklem Porzellan-geschirr oder Steingut, ist Purismus auf Höchstniveau.



### EDEL SEI DAS BESTECK, SCHILLERND UND GUT

Die Serie „Certo“ zum Beispiel ist eine kleine Verbeugung vor der Bauhaus-Ära. Dunkles Anthrazit, eine markante Silhouette und die reduzierte Formensprache machen schnörkellosen Eindruck auf jedem Tisch.

Certo von Carl Mertens, über [www.carl-mertens-shop.com](http://www.carl-mertens-shop.com)



## GOLDSTANDARD FÜR DIE DINNERPARTY

Bis heute handgemacht – das ist die Serie „Goa“ der traditionsreichen portugiesischen Manufaktur Cutipol. Das Unternehmen hat es meisterhaft verstanden, sein handwerkliches Erbe nicht zu verraten und dennoch mit der Zeit zu gehen. Das Besteck wird aus 18/10-Edelstahl mit Mattgold-Finish hergestellt, die Griffe sind aus Harz und setzen mit Farben von Rosé bis Mattblau individuelle Akzente. Wer mag, kann auch Anklänge an asiatische Esstäbchen erkennen.

Goa von Cutipol, über [www.amara.com](http://www.amara.com)

## AUF DEM GIPFEL DES PARISER LUXUS

Ob die Serie „Zermatt“ heißt, weil sie wie das Matterhorn markant und europaweit einzigartig ist, ist nicht überliefert. Man weiß nur: Das Besteck ist eine Hommage an den Unternehmenserben Jean-Émile Puiforcat, der dem 1820 gegründeten Familienbetrieb in den 1930er-Jahren mit seiner kantigen Designsprache zu Weltruhm verhalf. Und auch wenn Zermatt aus Edelstahl ist – Puiforcat ist bis heute der Inbegriff der vollendeten Silberschmiedekunst. Zermatt von Puiforcat, über [www.artedona.com](http://www.artedona.com)



© Patrick Burban

## DER OSCAR FÜR SPECIAL EFFECTS GEHT AN...

...„Rainbow“! Die Serie gehört zu den aktuellsten des italienischen Herstellers Mepra – und zu den exklusiven Trends in Sachen Tischkultur. Mit diesem Blickfang wird selbst das einfachste Menü garantiert zum Tischgespräch. Rainbow von Mepra, über [www.WestwingNow.de](http://www.WestwingNow.de)





**Makaber,  
aber interessant:**

Bis weit nach 1500 galt der Löffel als absoluter Luxus. Wie heute die goldene Uhr wurde er von einer zur nächsten Generation weitergegeben. Aus dieser Tradition heraus entstand die Redewendung „den Löffel abgeben“.



Foto: WMF

**ARCHITEKTUR NEBEN  
DEM TELLER**

Zaha Hadid war nicht nur eine gefeierte Star-Architektin, sondern immer auch Künstlerin und Designerin im besten Sinne. Für WMF entwarf sie 2010 eine avantgardistische Besteckserie, die schon heute besonderen Sammlerwert hat. Die organisch-skulpturalen Formen holen eine zusätzliche Dimension in etwas Alltägliches wie Messer und Gabel. Die Haptik und perfekte Balance stehen der besonderen Ästhetik übrigens in nichts nach.

Zaha von Zaha Hadid für WMF (limitierte Auflage)

**MAN ISST  
DEUTSCH***Besteck-Ikonen ohne Starallüren*

Deutschland ist nicht gerade ein Hotspot der Besteckbranche, nur einige wenige Hersteller halten dieses Handwerk noch hoch. Einer davon ist Mono – die deutsche Manufaktur der Design-Originale.

Ein echter Coup gelang dem Unternehmen 1959, als der Industriedesigner Prof. Peter Raacke die Besteckserie „mono-a“ entwarf, als kantig-sachlichen Gegenentwurf zum „Gelsenkirchener Barock“. Damals eine Verrücktheit, ist „mono-a“ längst ein „Under-Statement“ deutscher Designkunst. Es gilt bis heute als meistverkauftes Besteck der Nachkriegszeit und ist mit etlichen Designpreisen dekoriert.

**WILLKOMMEN ZURÜCK, „MONO RING“**

Ab Mai 2018 wirft Mono endlich auch ein besonderes Mitglied der Mono-Familie zurück in den Ring. 1962 ebenfalls von Raacke als Design-Experiment entwickelt, fand „Mono Ring – das Besteck zum Aufhängen – seinen Weg in die Sammlung des Museum of Modern Art (MoMA) in New York. Nach gut drei Jahrzehnten zum Klassiker gereift, verschwand es vom Markt, um in der behutsamen Neu-Interpretation des Designers Mark Braun nun wieder Premiere zu feiern. [www.mono.de](http://www.mono.de)

**POTTS BLITZ, WAS FÜR EINE „LÖFFELEI“**

Nicht wegzudenken aus der deutschen Besteckgeschichte ist auch die Marke Pott, 1904 von Carl Hugo Pott gegründet und seit 2006 Teil der Mono GmbH. Seinerzeit befasste sich der Sohn Carl Pott intensiv wie kein anderer mit der „Löffelei“, wie er es nannte – da er die Entwicklung einer Serie stets mit dem Entwurf des Löffels begann. Über die Jahre entstand ein monumentales Besteckprogramm mit 19 Serien, die unter anderem in den 1950er-Jahren an Bord der Lufthansa und 1972 als Besteck für die Olympioniken in München berühmt wurden. [www.pott-bestecke.de](http://www.pott-bestecke.de)

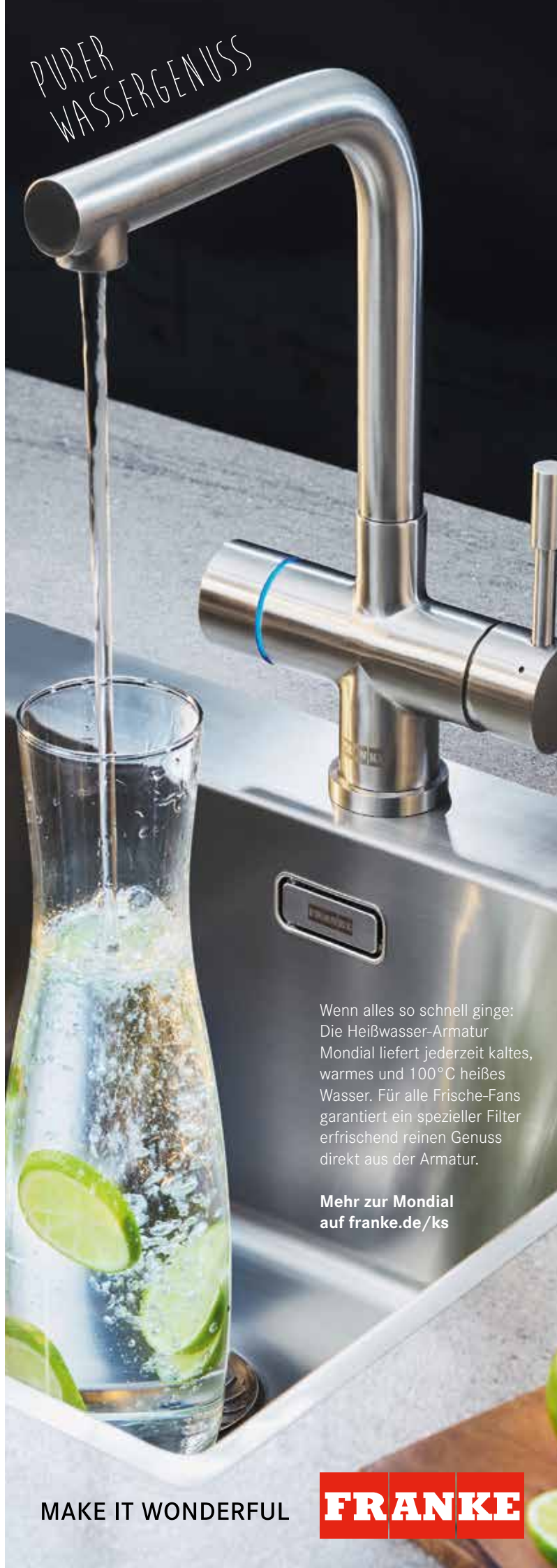


**Pott 22**  
1955



**Pott 86**  
1955

PURER  
WASSERGEHNISS



Wenn alles so schnell ginge:  
Die Heißwasser-Armatur  
Mondial liefert jederzeit kaltes,  
warmes und 100°C heißes  
Wasser. Für alle Frische-Fans  
garantiert ein spezieller Filter  
erfrischend reinen Genuss  
direkt aus der Armatur.

Mehr zur Mondial  
auf [franke.de/ks](http://franke.de/ks)

MAKE IT WONDERFUL

