Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 6 (1993)
Heft: 9

Artikel: Fliegendes Geschirr : Designkritik am neuen Swissair-Geschirr
Autor: Odermatt, Karl
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-119817

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kritisch begutachtet – das neue Reisegeschirr und -besteck der Swissair

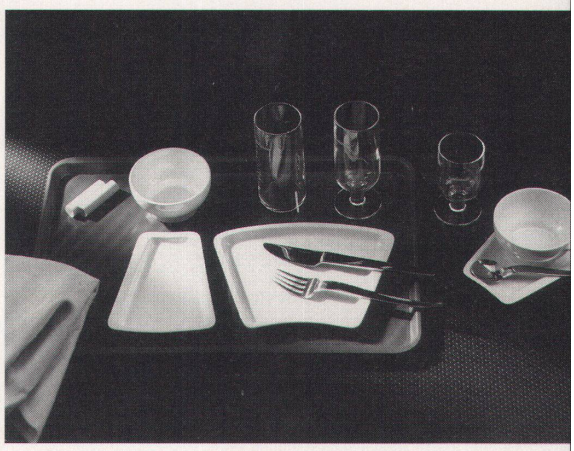

Bild: Marcel Kunz

Fliegendes Geschirr

Die Passagiere der «Swissair Business Class» essen und trinken mit neuem Besteck, Geschirr und Glas. Gestaltet hat das Set die Swissair-Designerin Christine Lüdecke. Produziert wird das Geschirr von der Porzellanfabrik Langenthal und das Besteck von Berndorf/Luzern. Drei Designer und eine Designerin haben für die Rubrik «Designer kritisieren Design» das Geschirr ihrer Kollegin begutachtet.

Himmlisches Essen

Das Geschirr schafft ein neues Verhältnis zur Verpflegung im Flug und auch Spielraum für kulinarische Kreativität. Ausserordentlich ist das Porzellan: Kreissegmentförmige Schalen verschiedener Grössen gruppieren sich fächerartig, immer wieder neue Formen bildend auf dem Tablett. Die dünnwandigen Schalen und Tassen ohne Unterteller und ohne Henkel, aber mit Grifflasche erinnern an fernöstliche Essrituale. Die Exotik macht das Reisen bekanntlich zum Erlebnis. Und das Ritual der Mahlzeit, ohne das es höchstens ein Futtern, aber kein Essen gibt, hat beim Fliegen schon immer eine besondere Bedeutung gehabt. Das Essen, genauer das Kauen ist ein bewährtes Mittel gegen die Langeweile des dauernden Sitzenmüssens, eine verlässliche Beruhigung gegen die mitfliegende Angst und eine Art Therapie zur Überwindung der bedrängenden Enge im Bauch des Vogels.

Zwei weitere Details fallen auf: der raffinierte Salz- und Pfefferstreuer aus zwei sich verschiebenden Zylindern, die wahlweise die eine oder andere Öffnung frei geben und erst noch «for your next picnic» mitgenommen werden dürfen.

Eine gute Idee, gut gemacht. Eher negativ fällt mir dagegen der hilflose Umgang mit der Beschriftung der Essgeräte auf. Denn dass neben der Wortmarke der Fluggesellschaft unbedingt der Name des Herstellers erscheinen muss, und der wiederum ergänzt wird durch den Namen der Designer, nämlich der Swissair selbst, scheint mir doch des Guten zuviel. Ausserdem ist die Kombination der Schrift und der Platz der Beschriftung zufällig und je nach Material verschieden gewählt. Die Farbgebung, die Textilien in kühlem Blau, das Tablett in Schiefergrau und das Porzellan in strahlendem Weiss, ist gut getroffen: Wenn da der Rüeblisalat nicht saftig leuchtet, der Orangensaft nicht erfrischend verführt und die Bohnen nicht schweizerisch knacken, dann trifft die Schuld die Küche, oder die Passagiere leiden unter Fallböen und Windlöchern. Diese zurückhaltende Farbigkeit schmeckt mir jedenfalls ausgezeichnet. Wenn ich daran denke – Rehschnitzel mit Rotkohl, Äpfeln, Kastanien und Kartoffelstock, zwölftausend Meter über der Sahara – das muss himmlisch sein.

Jürg Brühlmann, Lenzburg

Fliegendes Geschirr

Nicht Ernährung steht im Vordergrund, sondern die Lust am Essen, am Ritual. Das lockert die Flugangst. Vor mir die Formenwelt der neuen Teller. Es sind Teilstücke eines Kreisringes, in dessen Zentrum ich, die Beschauerin bin: Ich werde in das Arrangement miteinbezogen. Das gefällt mir. Die Tassen erinnern an Reisschalen. Der Tassenhalter aber gibt keine richtige Stabilität. Er ist eher Dekoration. Das Besteck liegt gut in der Hand. Der formale Übergang vom Löffel oder der Gabel zum Stiel ist aber zu stark wellenartig, und dort, wo das Besteck gehalten wird, ist der Stiel sehr schmal. Die Gläser sind für mich, das heisst für meine vielleicht etwas speziell geformte Nase, beim Durchmesser des oberen Glasrandes zu eng, so dass ich beim Trinken den Kopf stark nach hinten kippen muss.

Durch die Wahl der Materialien (Keramik, Glas und Metall) sollen Fastfood-Gedanken und Abfall vermieden werden. Neu auch die Stoffservietten, die zwar gewaschen und gebügelt werden müssen, aber angenehm im Gebrauch sind. Interessant ist der neue Salz- und Pfefferstreuer aus Kunststoff. Nachfüllbar, handlich und zum Dosieren der Würze geeignet. Zur Perfektion fehlt eigentlich nur noch der kompostierbare Zahnstocher.

Karin Kammerlander, Winterthur

Leitmotiv «Luftwellen»

Die Frage sei erlaubt, warum ausgerechnet «Luftwellen» als Gestaltungsprinzip herhalten müssen, um so mehr, als sich dieses Motiv mit Ausnahme des Tablettbodens nirgends wiederfinden lässt. Wellen haben für meinen Begriff mehr mit Schiffahrt denn mit Fliegen zu tun. Warum also nicht «Leichtigkeit, Luftigkeit, Wolken» als Leitmotiv für ein Bordgeschirr?

Sicher ist die Wahl der Werkstoffe und Materialien für eine Qualitäts-Airline wie die Swissair richtig.

Das pfiffigste Element am ganzen Geschirr ist der Salz- und Pfefferstreuer, funktional wie formal eine sehr gute Design-Lösung. Das aus Kreissegmenten konzipierte Porzellangeschirr in der Anordnung auf dem rechteckigen Tablett überzeugt mich hingegen wenig. Vielleicht war hier der Wunsch, es anders oder originell machen zu wollen, zu dominant.

Zu Form und Ausdruck der Gläser und des Bestecks: eigentlich wie im normalen Restaurant!

Walter Eichenberger, M&E Design AG, Cham

Ordnung schaffen

Das Kernproblem ist doch der Platzmangel, und deshalb hätten die Stellflächen – für Geschirr/Gläser/Besteck/Zutaten – Priorität. Ich vermisse die klare Ordnung. «Weniger ist mehr» gilt auch hier als Motto. Dafür gäbe das mehr Qualität, mehr Erlebnis und mehr Benutzerfreundlichkeit. Der Ist-Zustand sieht bei allen Fluggesellschaften – inklusive der «neuen» Swissair – etwa so aus:

– eine grosse Unordnung auf dem Plateau
– die optische Menge drückt
– das Auspacken der Utensilien ist mühsam
– der Kampf um Stellflächen für Getränk und Abfälle ist permanent.

So bleibt mir, Anregungen zu machen:

– weniger Geschirr und Glasteile
– vorgegebene Standplätze fürs Besteck, das Gewürz, die Süssstoffe und die Flaschen und Gläser.

Das Ziel heisst: Eine klare Ordnung schafft mehr Platz für die Präsentation von Speis & Trank, ist bedienungsfreundlich und vermittelt Sicherheit.

Karl Odermatt, team form ag, Möbeldesign, Hinwil