

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design  
**Herausgeber:** Hochparterre  
**Band:** 6 (1993)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Auch was für den Suppenkaspar : neue Bestecke  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-119835>

#### **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:** 19.01.2026

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

# Auch was für den Suppenlöffel

**Jeder löffelt seine Suppe auf ande-  
re Art aus. Neue Bestecke bieten  
deshalb Vielfalt im Detail.**

«Für mich muss die Laffe eiförmig und tief sein», sagt Gastrokritiker Silvio Rizzi. «Denn die Suppe schlürft man aus der Spitzte. Durch diese Verengung gelangt weniger Flüssigkeit in den Mund, und man verbrennt sich die Zunge nicht so schnell.»

Designerin Sabina Müller ist der Meinung, dass die Suppe je nach Präferenz auch seitlich aus dem Löffel gekippt wird, und die Laffe, das Mundstück des Löffels, daher weniger tief, dafür rundlich sein kann. Die Laffen einer ihrer beiden Besteckgarnituren, die sie für Berndorf in Littau-Luzern entworfen hat, sind denn auch oval und flach.

Während das tiefgeprägte, eiförmige Mundstück eine lange Tradition hat und sich aus dem Vorbild der hohlen Hand heraus entwickelt hatte, ist die flache Laffe eine Nachkriegs-Erfundung, zu der sich

damals ein gewisser Carl Pott aus Solingen «verstiegen» hatte. Mit den generell am Bauhaus orientierten Besteckformen und mit den runden Laffen traf er damals nämlich nicht den Geschmack der Zeit. Das hat sich inzwischen jedoch geändert: Der Name steht heute als Synonym für schlichtes, funktionelles Besteck schlechthin.

Nicht nur die Laffe, auch andere Besteckteile sind Geschmackssache. Was das Haptische betrifft, sind sich Gastrokritiker und Entwerferin allerdings einig: Sie bevorzugen Bestecke, mit denen sie «etwas in der Hand haben». «Das ist der Grund», sagt Sabina Müller, «weshalb ich mit *Demi-Lune* ein relativ grosses und schweres Besteck entworfen habe. Beim ersten Besteck, das ich für Berndorf entworfen habe, wollte ich richtige «Handschmeichler» machen, Essgeräte, die man gerne anfasst. Seelenverwandtschaft herrscht auch beim Material. «Auf einen schön gedeckten Tisch», fasst Rizzi zusammen, «gehört ein Silber-

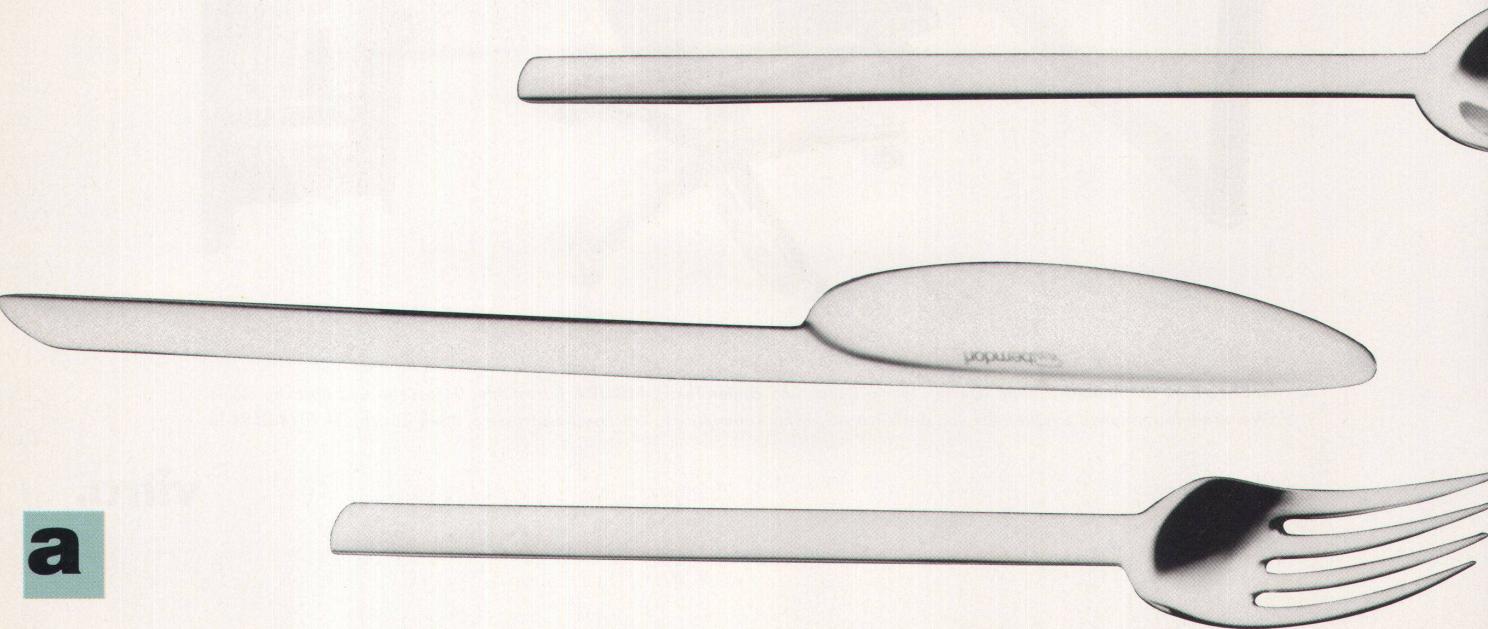
besteck. Ein billiges Chromstahlbesteck, wie ich es kürzlich in einem Bündner Restaurant mit 16 Gault Millau-Punkten angetroffen habe, zieht einfach das Niveau herunter.»

Trotzdem bestehen heute rund 85 Prozent der verkauften Bestecke aus Chromstahl oder dem qualitativ besseren Chromnickelstahl. Letzteres ist nicht nur günstiger und pflegeleichter als Silber, sondern hat sich zudem in den letzten Jahren qualitativ verbessert. Konkurrenz hat das Material von farbigen Kunststoffgriffen erhalten, diese sind – sofern spülmaschinentauglich – bei junger Kundenschaft beliebt.

Auch die Besteckfirma Berndorf Luzern AG in Littau, ein selbständiges Unternehmen mit Produktionsstätten in Österreich und der Slowakei, hat die farbigen Griffe ins Sortiment aufgenommen. Allerdings wird in Littau selbst nur Metallbesteck veredelt, allein für den Schweizer Markt rund 2,5 Millionen Stück jährlich.

Die Firma Sola in Emmen hingegen fertigt Bestecke vom aus der Metallplatte ausgestanzten «Rohling» bis zum Fertigprodukt – als Hoflieferantin des EMD unter anderem auch das Ordonanzbesteck. Während aus dem Littauer Unternehmen beispielsweise das Swissair-Besteck kommt, lässt die Crossair das ihre in Emmen fabrizieren. Hochburg der Besteckherstellung ist Japan, traditionelle Herstellerländer sind aber auch Frankreich und Deutschland. Chancen haben die Schweizer im mittleren und oberen Preissegment, bei Billigprodukten aus Fernost können sie nicht mithalten.

Die Frage taucht auf: Brauchen wir noch neue Besteckformen? «Offensichtlich», meint Martin Frutig von Berndorf, «denn die Kunden verlangen Individualität. Zudem macht auch das Besteck modische Strömungen mit. Zur Zeit sind dies elegante und schlichte Designformen. Reliefartige Verzierungen am *Blatt*, wie der hintere Teil des Griffs genannt wird,

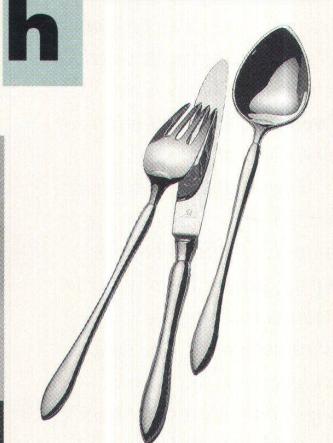
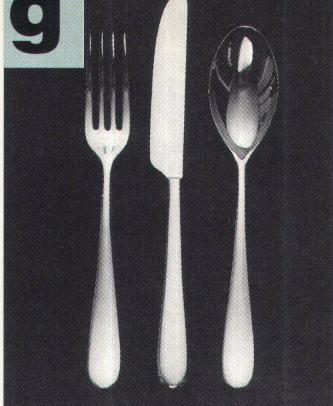
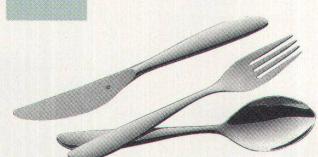
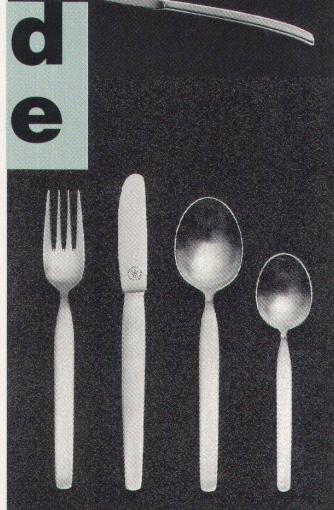
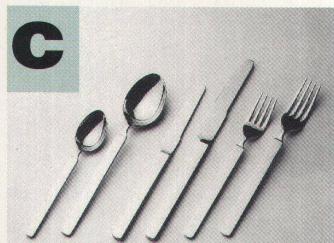
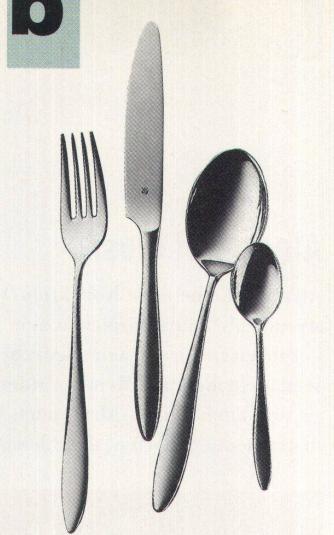


# nspar

werden weniger verlangt. Es besteht auch die Tendenz, sich von traditionellen Formen zu lösen.» Mit Traditionen gebrochen hat Berndorf beispielsweise mit der «Avantgarde»-Garnitur respektive mit dem Messer im Samurai-Form. Erstaunlicherweise sitzt der schmale, massive Griff jedoch sehr angenehm in der Hand, die Klinge lässt sich gut führen beim Schneiden.

Designerin Sabina Müller sieht denn noch viele gestalterische Möglichkeiten. Doch die sinnvolle Gestaltung hat Grenzen, da die Funktion des Bestecks längst bestimmt ist: Messer, Löffel und Gabel sind und bleiben eine Fortsetzung unserer Arme, ein Werkzeug, um das Essen vom Teller in den Mund zu befördern, für Design-Kapriolen ungeeignet. Besteck muss man bei Tisch in die Hand nehmen können, ohne lange nachzudenken, wo man es wohl am besten anfasst. MW

**a** Markantes Halbmond-Element, löffelförmige Gabelmulde, schifförmige Klinge und flache Laffen bei «Demi-Lune», von Sabina Müller für Berndorf



**b** Selbstverständliche Eleganz, Handschmeichlergriffe und Flachlaffen bei «Balance», von Matteo Thun für WMF

**c** Ein schmaler Hals verbindet bei «Dry» die breiten Griffe mit den Mundstücken, von Achille Castiglioni für Alessi

**d** Nichts für Pranken, aber vor allem das ergonomisch geschwungene Samurai-Messer von «Avantgarde» liegt gut in der Hand, von James Kawada für Berndorf

**e** Evergreen Nr. 2720 aus dem Jahre 1952 mit der flachen, ovalen Laffe, die damals die Besteckform revolutionierte, von Paul Voss für Pott

**f** Der asymmetrische Schwung von «Joy» ist für junge Kunden gedacht, von Fred Danner für WMF

**g** Archetypische Besteckform mit langen Zinken bei «Nuovo Milano», von Ettore Sottsass für Alessi

**h** Nicht nur für spitze Mäuler gedacht ist «Viola», von Auerhahn

**i** Geschmiedete Besteckgarnitur «Horizont» mit kompromisslos geraden Griften, von Sola

**j** Beim «Recamier» mit plastifiziertem, spülmaschinenfestem und voluminösem Holzgriff kann man richtig zupacken, von Soco

**k** Die Essgarnitur, die fürs Nobelpreis-Gala-Diner entworfen wurde, von Berndorf