

Fliegendes Geschirr : Designkritik am neuen Swissair-Geschirr

Autor(en): **Odermatt, Karl**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **6 (1993)**

Heft 9

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-119817>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.

Himmliches 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 Griffflasche erinnern an fernöstliche Essrituale. Die Exotik macht das Reisen bekanntlich zum Erlebnis. Und das Ritual der Mahlzeit, ohne das es höchstens ein Futter, 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 Rüebisalat 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 Schifffahrt 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 Por-

zellengeschirr 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 Süsstoffe 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



Bild: Marcel Kunz