



Besteck mit Botschaft

Wer heute mit Silberbesteck die Tische deckt, tut dies oft sehr bewusst. Es ist ein Statement, eine Hommage an das Klassische – und je nach Ambiente die einzig richtige Wahl. Silberbesteck ja oder nein? Wir sprechen mit Expertinnen und Experten über das Warum, Wie, Wieviel und Wo.

Text:
Sara Witmer
Bilder:
ZVG



Besteck, wie wir es heute kennen, ist eine relativ junge Erfindung. Das Messer zum Beispiel war lange ein sehr persönliches Allzweckding, das man in irgendeiner Weise immer bei sich trug. Tafelmesser, also die unpersönlichen, abgerundeten, einschneidigen Werkzeuge, sollen erstmals im 17. Jahrhundert am Hof von Ludwig XIV. verwendet worden sein. Von da aus traten sie dann ihren Siegeszug durch Europa an. Die Gabel galt lange Zeit sogar als Teufelszeug und ihr Gebrauch als lächerlich, seltsam oder gar obszön. Erst im 18. Jahrhundert war auch der Gebrauch der Gabel so normal geworden, dass der Spott nun den Menschen galt, die Gabeln noch falsch benutzten.

Lange bestanden die neuen Esswerkzeuge aus Stahl, Holz, Zinn oder Blech. Wer es sich leisten konnte, ass mit Silberbesteck. Heute besteht Besteck meistens aus rostfreiem, kratzfestem, leicht reinigbarem und spülmittelresistentem Chromnickel- oder



Silberbesteck ist nicht gleich Silberbesteck

Auch wenn im Sprachgebrauch oft nicht unterschieden wird, gibt es doch verschiedene Arten von Silberbesteck. Salopp könnte man auch sagen: Es gibt das erschwingliche und es gibt das teure Silberbesteck. Oder im Fachjargon ausgedrückt: Es gibt Besteck aus Sterling Silber und Besteck aus versilbertem Edelstahl. Besteck aus sogenanntem Sterlingsilber besteht zu 92,5 Prozent aus Silber. Da dieses allein jedoch zu weich wäre, härtet man es meistens mit der Zugabe von 7,5 Prozent Kupfer. Besteck aus Sterlingsilber ist natürlich nicht ganz günstig. Die Preise für einfaches Besteck aller Größen bewegen sich im unteren bis mittleren dreistelligen Bereich pro Stück. Der durchschnittliche Gastrobetrieb greift darum wohl eher zum versilberten Besteck. Mit welchem Besteckmaterial man es zu tun hat, verrät übrigens die Punze, eine meist auf den Besteckgriff aufgestempelte Zahlenkombination. Steht da 925, hat man es mit Sterlingsilber zu tun, steht 90 oder 100, hält man gängig versilbertes Edelstahlbesteck in den Händen.

Edelstahl. An früher erinnern nur noch traditionelle, teils historische Griffformen und die Veredelung der mittlerweile profanen Alltagswerkzeuge mit Silber. Während Tafelsilber früher Bestandteil jeder ansehnlichen Aussteuer oder Erbschaft war und auf jeden festlichen oder sonntäglichen Tisch gehörte, ist es heute fast bedeutungslos. «Gerade deshalb ist es doch ein Statement, wenn man bewusst auf Silberbesteck setzt», so Franziska Richard, Direktorin des Bellevue Parkhotel & Spa in Adelboden.

«Silberbesteck macht alles etwas spezieller»

Richard führt das Bellevue in dritter Generation. Seit sie denken kann, wird im Haus mit Silberbesteck gegessen. «In einem Hotel wie dem unseren ist für die Gäste nie Alltag. Es muss darum alles etwas spezieller sein als sonst. Dazu gehört ein sorgsam und hochwertig gedeckter Tisch – auch schon zum Frühstück.» Das über Jahrzehnte altgediente Besteck mit Hotellogo aus den 60er Jahren musste Franziska Richard vor ein paar Jahren teilweise ersetzen. «Nicht, dass es schlecht ausgesehen hätte oder kaputt gewesen wäre. Wir mussten den Bestand aufstocken, konnten das Besteck nicht mehr nachkaufen.» Also habe man sich neu orientiert und mit dem Modell des über 100-jährigen Besteckklassikers Baguette auf Nummer sicher gesetzt. «Baguette ist Kult, eine wunderschöne Besteckform. Es wird garantiert auch in vielen Jahren noch produ-

ziert», so Richard. Ausstatten liess man sich im Bellevue Parkhotel vom Schweizer Besteckhersteller Sola. Seit 1866 stellt dieses Familienunternehmen aus dem luzernischen Emmen Besteck her, heute im globalen Rahmen. Im Online-Gastrokatalog von Sola ist jedoch nur Edelstahlbesteck zu finden. Wie kommt's? «Man muss wissen, dass sich jedes Edelstahlbesteck, das wir produzieren, auf Wunsch auch versilbern lässt», erklärt Matthias Spitz, Gastroberater bei Sola. In der hauseigenen Metallveredelung in Emmen erhält gewöhnliches Edelstahlbesteck auf Wunsch die warm glänzende Patina, die Silberbesteck so eigen ist. Für Matthias Spitz ist Silberbesteck grundsätzlich sehr breit einsetzbar. «Zumal es ja mittlerweile viele verschiedene Besteckdesigns von barock über klassisch bis modern minimalistisch gibt.» Die Nachfrage nach versilbertem Besteck sei nicht mehr so gross, bestätigt Matthias Spitz von Sola. Das liege vielleicht teilweise am Preis und daran, dass versilbertes Besteck etwas aufwendiger in der Pflege sei, vor allem aber daran, dass aus Edelstahl heute sehr viel Attraktives machbar sei.

Der Mehraufwand hält sich in Grenzen

Ein Blick in Franziska Richards Buchhaltung zeigt, dass sie vor rund sechs Jahren etwa 8 Franken für eine Dessertgabel bezahlt hat. Der Mehrpreis richtet sich bei Versilberungen immer nach dem aktuel-



len Silberpreis, momentan liegt der finanzielle Mehraufwand bei ungefähr 10 Franken für einen Menüöffel. Bezüglich Unterhalt sei Silberbesteck vielleicht ein bisschen aufwendiger, so Franziska Richard. Dank Schnellprogramm lasse sich das Besteck aber problemlos in der Gastropülmaschine reinigen. Und es gelte das Motto: nutzen statt putzen. Je regelmässiger man Silberbesteck nutze, desto weniger laufe es an. Gelegentlich müsse man schwarze Oxidationsstellen an Gabelzinken wegrubbeln oder den Glanz hervorpolieren. «Das ist jedoch ein Aufwand, der kalkulierbar ist. Pro Monat beschäftigen wir uns, abgesehen vom Abwasch, sechs Stunden mit unserem Silberbesteck», rechnet Richard vor. Matthias Spitz von Sola rät, Silberbesteck immer getrennt von Edelstahlbesteck zu waschen, da der Kontakt beider Metalle bei Nässe eine chemische Reaktion zur Folge haben kann, die das Silber beschädigt. Für die Politur empfiehlt Spitz ein weiches Tuch und ein schonendes Silberputzmittel. Es lohne sich, dafür ein gutes Produkt – zum Beispiel von Sola – zu wählen, denn immer, wenn man versilbertes Besteck poliere, trage man eine kleine Schicht Silber ab. «Je nach Mittel ist das mehr oder weniger.»



In der Silbermanufaktur Gebrüder Reiner im schwäbischen Krumbach wird heute noch in vielen Schritten Handarbeit edles Silberbesteck hergestellt.



Altes Handwerk

In Deutschland gibt es noch zehn, in der Schweiz noch eine: Traditionelle Silbermanufakturen sind selten geworden. Viele dieser Unternehmen haben ihren Ursprung im 19. Jahrhundert und standen im Dienst von Kirche, Zünften und Adel. Sie waren spezialisiert auf die Herstellung von Gebrauchsgegenständen wie Tellern, Leuchtern, Geschirr und Besteck aus Silber. In der Schweiz ist die Manufaktur Jelder die einzige verbleibende Silbermanufaktur. Im süddeutschen Raum bli-

cken die Manufakturen Gebrüder Reiner und Sonja Quandt auf eine lange Tradition zurück. Für die Herstellung einer Manufaktur-Silbergabel braucht es vom Ausschneiden des Besteckrohlings über das Pressen in der Form, die Prägung, das Brechen der Zinken bis hin zu Schliff, Feinschliff und Silberbad etwa zwanzig Arbeitsschritte und ungefähr eine Stunde Zeit.

Tipp: Einige der oben erwähnten Manufakturen bieten Werkstattführungen an.

