



Teller «Versatiles»,  
Prototyp aus der Serie  
«Crisp x Eisblume».



Diese «Fühl-Schalen» aus  
rotem Ton von Crisp hätten im  
Restaurant Eisblume zur  
Verwendung kommen sollen.



Fischgericht von Fabian  
Spiquel («Maison Manesse»,  
Teller von Ursula Vogel).



Teller-Prototyp von Crisp,  
Gerichte von Simon  
Apothéloz («Eisblume»).



Tablett mit gefaltetem  
Papier, entworfen  
Stefano Triaca für Andreas  
Caminada.

# DESIGN Wer stiehlt hier wem die Show?

In der Spitzengastronomie  
ist das Wie fast so wichtig wie  
das Was. Doch mit Besteck  
und Geschirr Neuland  
zu betreten braucht Mut

Text: Oliver Schmuki



«Gold Thorn Spoon»,  
entworfen von Gabi Veit  
für Steinbeisser.

«Moment Plate»  
von Joo Hyung Park  
für Steinbeisser.



Anrichte-Platte aus Arvenholz  
von Stefano Triaca für «Schloss  
Schauenstein».



Teller-Prototyp von Crisp,  
Gerichte von Simon Apothéloz  
(«Eisblume»).



«Fork Small Spoon»  
von Maki Okamoto für  
Steinbeisser.

«  
Die Esshilfen  
entpuppen sich  
nicht selten als  
regelrechte  
Essverhinderer.  
»



Konzepte hinterfragen: Essen von David Kinch und Geschirr von Eric Wolfinger an einem Steinbeisser-Anlass in Saratoga, Kalifornien.

Sie sehen aus wie Fossile aus der Urzeit, Gegenstände aus Zeitkapseln lange ausgestorbener Völker, Artefakte, die ebenso gut aus einem parallelen Universum stammen könnten. Wie dem auch sei, Martin Kullik und Jouw Wijnsma fordern im Rahmen ihrer «Experimentellen Gastronomie» uns alle heraus, damit und daraus zu essen. Wobei die brandneuen, von internationalen Designern exklusiv hergestellten Esshilfen sich nicht selten als regelrechte Essverhinderer entpuppen, wie etwa ein Löffel mit durchlöcherter Löffelschale verdeutlicht, eine 15-zinkige Gabel oder ein Schale, die hin und herschaukelt.

«Das kontinuierliche Hinterfragen von gängigen Konzepten treibt uns an», sagt Kullik. Er und sein Partner wohnen in Amsterdam und waren zuvor beide als Kuratoren tätig, Kullik hat

Mode und Design studiert. Ihr Projekt, das sie Steinbeisser nennen, haben sie 2012 mit zwei Zielen gegründet. Einerseits sollte für einmal das Gemüse in der von Fleisch und Seafood dominierten Spitzengastronomie ins Zentrum gestellt werden, sagt Kullik, der sich seit 17 vegetarisch und heute vegan ernährt. So wird bei jedem von Steinbeisser organisierten Anlass nur serviert, was aus pflanzlichen, biologischen und regionalen Zutaten hergestellt wurde. Gleichzeitig sollten aber auch die Grenzen bei Geschirr und Besteck ausgelotet werden, weswegen beides jedes Mal neu und abgestimmt auf Koch respektive Köchin und Menu angefertigt wird. Die Auswahl der Künstler, es sind jeweils rund ein Dutzend, treffen Kullik und Wijnsma gemeinsam.

Auch das Moment der Entschleunigung spielt eine wichtige Rolle. Kullik versteht Haute Cuisine als Gegenpol zum Fastfood – «doch die Geräte, mit denen gegessen wird, sind in beiden Fällen ein und dieselben». Da unser Essverhalten stark von den zur Verfügung stehenden Hilfsmitteln abhinge, führten Messer, Gabel und Löffel eher zu einer Be- statt zu einer eigentlich erwünschten Entschleunigung.

#### Sozio-kulinarisches Experiment

Wer zusieht, wie ein kleines Kind nicht zwischen Teller und Tischplatte unterscheidet, wie es eine Miso-Suppe mit der Gabel zu sich nimmt oder Rigatoni über die Zeigefinger stülpt, um sie dem Geschwister in den Mund zu stecken, begreift sofort, wie sehr der eigene Umgang mit Besteck und Essen von Konventionen geprägt ist – respektive eingeschränkt wird. Und so führt die im Kern sehr philosophische Herangehensweise von Steinbeisser dazu, dass jeder Event ein Genuss-Erlebnis ist, bei dem der Gast zum Proband wird in einem sozio-kulinarischen Experiment. «Vor jedem Dinner erklären wir das Konzept und fordern die Gäste unter anderem dazu auf, einander zu füttern», so Kullik.

Auch in der Schweiz hat Steinbeisser viele Anhänger. Am 19. und 20. September tischt der japanische Sterne-Koch Yoji Tokuyoshi («Tokuyoshi», Mailand) in einem Gewächshaus in den Basler Merian-Gärten einen 6-Gänger auf (Reservierungen auf [steinbeisser.org](http://steinbeisser.org)). An ebendiesem Ort kochte 2016 bereits Tanja Grandits. Die Südtiroler Künstlerin Gabi Veit stellte damals eine Besteckserie inspiriert von den sieben Todsünden her; ihren «Red Thorn Spoon», ein stacheliger Löffel aus Bronze und Eisen, findet man heute im Steinbeisser-Webshop, genauso wie viele andere Objekte.

Auch der Australier Fabian Spiquel, der in Zürich auf Sterne-Niveau kocht, hat schon an einem Anlass von Steinbeisser mitgewirkt. In dessen «Maison Manesse» geht es, was das Geschirr anbelangt, zwar relativ konventionell zu und her, und auch Fleisch ist auf der Karte.

FOTOS: PHIL MÜLLER, BRIC WOLFFINGER, PD



Nutzt Geschirr, um Lokale und Anlässe klar voneinander zu trennen: Andreas Caminada.



Kocht am Steinbeisser-Event in Basel: Yoji Tokuyoshi.

Dennoch bietet sein «Fun Fine Dining»-Konzept Raum für Überraschungen und Abwechslung beim Essen. So wird das Rindstatar mit einer Anleitung serviert und vom Gast selbst fertiggestellt, zum Dessert werden Marshmallows über einer Flamme am Tisch flambiert, und bei einem mit Löchern versehenen Marmorblock geht es darum, mit einem Röhrchen schlüpfend die fünf Geschmacksrichtungen zu erraten.

Bei der Keramik setzt Spiquel zu grossen Teilen auf Entwürfe der 33-jährigen Zürcherin Ursula Vogel. Kurz vor Eröffnung des «Maison Manesse» vor fünf Jahren habe er deren Arbeit in einer Ausstellung entdeckt und nach gemeinsamen Gesprächen Teller, Schalen, ein Kaffeeservice und Behälter für Salz und Öl bei dem

Kollektiv Goodlife Ceramics geordert, dem Vogel damals angehörte.

Da Ursula Vogel, die das Label Goodlife heute alleine betreibt und auch das Geschirr für das letztes Jahre eröffnete Restaurant Fahr in Künten AG produzierte, auch Wert legt auf Nachhaltigkeit, kam kürzlich auf eine Idee. So hat sie kürzlich Stücken, die beim täglichen Gebrauch im «Maison Manesse» über die Jahre Schaden nahmen, neues Leben eingehaucht. «Fabian und ich haben deren dünnen Ränder abgeschliffen, alles frisch glasiert, und ich habe sie bei 1260 Grad nochmals gebrannt.»

#### Überfordert von 12 Gängen

Mit solchen und anderen Geschichten das kulinarische Erlebnis aufzuwerten, liegt im Trend. Auch die Industriedesigner von Crisp in Bern hatten im Sinn, in Zusammenarbeit mit der «Eisblume» in Worb BE eine konzeptionelle Geschirr-Serie zu kreieren und auch einem breiteren Publikum anzubieten. Warum der Konjunktiv? Weil die «Eisblume» per Ende Januar 2019 ihre Türen schliessen wird. Küchenchef Simon Apothéloz, der nächsten Oktober übrigens ebenfalls an einem Steinbeisser-Event beteiligt ist, will neue Projekte in Angriff nehmen.

So bleibt sowohl einem Sockel, gefertigt aus bernischem Sandstein, wie auch dem Teller «Versatiles» aus Rapperswiler Ziegelton und verschiedenen Accessoires aus Marmor aus der Jungfrau-Region der Einzug in die Welt der Spitzengastronomie verwehrt. Doch auch wenn es das Projekt nicht über die Prototyp-Phase hinaus schaffte, sind sich Felix Spuhler und Jérôme Rütsche von Crisp bereits mit einem neuen Berner Spitzenlokal im Gespräch.

Parallelen zu den Gedanken, die man sich bei Steinbeisser macht, sind nicht zu übersehen. «Wie könnte das Geschirr aussehen, wenn es nach derselben Philosophie gestaltet und hergestellt würde, wie sie auch in der Küche zum Tragen kommt?», fragt sich Spuhler laut. Crisp wolle Design für alle herstellen, nicht bloss für eine Minderheit. Wer einen 12-Gänger bewältige, habe am nächsten Tag, selbst wenn alles phantastisch geschmeckt habe, viele der Gerichte bereits wieder vergessen, ist Spuhler überzeugt: «Unser Geschirr soll dabei helfen, die Grenzen zwischen Teller und dem Daraufliegenden aufzulösen, damit Raum entsteht für Assoziationen und Emotionen.»

Auf die Geschicke eines Industriedesigners setzt auch Andreas Caminada, der sein Hotel-Restaurant in den vergangenen Monaten zu einem regelrechten Genuss-Resort ausgebaut hat; gestern eröffnete das neue Gästehaus «Casa Caminada». Seit 2012 hat der Bündner 3-Sterne-Koch mehrere Projekte mit dem ZHdK-Abgänger Stefano Triaca, 30, realisiert, der sehr spielerisch mit Design umgeht. Dieser entwarf für

Caminada bereits aus Ahornholz gefräste Anrichte-Tabletts, von Engadiner Sgraffito inspirierte Gussformen für die Küche, aber auch Produkte-Packaging und eine Erlebnis-App.

In puncto Geschirr ist Caminadas Vorliebe für Arbeiten der Keramikerin Therese Müller aus Zürich bekannt. Aber er schätze auch das Studio Pieter Stockmans, Fürstenberg-Porzellan oder den belgischen Hersteller Serax. Jedenfalls setzt Caminada Geschirr ganz gezielt ein, weniger um Grenzen auszuloten, sondern um solche zu ziehen. So kommt in seinen zwei «Igniv»-Lokalen Geschirr von Raynaud zum Einsatz, auf dem Frühstückstisch in Fürstenua trifft man auf die Kollektion «Tropiques» von Bernardaud aus Limoges, die Erinnerungen von Florida in den Fünfzigern wecken soll – und im Schloss-Restaurant geht es klassisch weiss zu und her.

So setzt man sich dort mit den innovativen Konzepten von Steinbeisser und Co. im Kopf zu Tisch – und schätzt sowohl die Schlichtheit des Geschirrs wie auch die Tatsache, niemanden füttern zu müssen und nicht auf Gabeln und Messer zu treffen, die aussehen wie Mutanten.



Handgemacht: Ursula Vogel von Good Life Ceramics.