

Die Tafeltrends für 2008: Schräg - raffiniert - außergewöhnlich

Leipziger GÄSTE-Messe präsentierte die aktuellsten Ideen für den gedeckten Tisch

Stilmix, ungewöhnliche Geschirrformen und multifunktionale Teile sind mittlerweile Alltag auf dem trendig gedeckten Tisch. 2008 geht die Tafelkultur aber noch einen Schritt weiter: Normales ist out, Unkonventionelles in. "Die Spannung ergibt sich vor allem aus der Kombination von Formen und Materialien, die früher als unvereinbar galten", erläuterte Sheila Rietscher von KAHLA/Thüringen Porzellan auf der Leipziger Messe GÄSTE 2007. "Glas und Fell, Porzellan und Samt, Holz und Schiefer, Rundes und Eckiges, Symmetrisches und Asymmetrisches, Klassik und Design - es gibt praktisch nichts mehr, was es nicht gibt", so die Marketingexpertin.

Bekannte Trends oder Inspirationen aus anderen Kulturkreisen werden, so Sheila Rietscher, munter miteinander vermischt und immer wieder neu kombiniert. "Das Ergebnis darf überraschen oder sogar irritieren. Kühles zum Beispiel bekommt eine romantische und liebevolle Note. Außerdem zeigt man wieder Luxus - mit hochwertigem Geschirr und Golddekor." Unverkennbar sei der Trend zur Individualisierung, meinte die Marketingfachfrau von KAHLA. Vor allem in der Spitzengastronomie verwende man sein Corporate Design auf Porzellan oder sogar eigene Dekore. Und auch der private Verbraucher will kreativ "anders" sein, schätzte Rietscher ein.

Hand frei mit Stehgeschirr

Neben aufregendem Design sind 2008 praktische und multifunktionale Teile gefragt. So präsentierte das bayerische Unternehmen ZIEHER auf der Leipziger GÄSTE spezielles Geschirr für Stehbuffet und Fingerfood.

Seine innovativen Design-Ideen schöpfte ZIEHER aus einem Wettbewerb, der mit dem Studiengang integriertes Produktdesign der Fachhochschule Coburg initiiert wurde. "Herausgekommen sind außergewöhnliche und raffinierte Teile", meinte Geschäftsführer Manfred Zieher auf der Fachmesse GÄSTE. "Wer kennt das nicht, dass einem die Canapés vom Teller rutschen und man fürs Glas einfach keine Hand mehr frei hat?" Die Lösung heißt "Stehgeschirr" und besteht aus einer ergonomisch geformten Unterlage, die locker mit einer Hand getragen und mit dem Daumen fixiert wird. Auf einer Seite werden ein Weinglas, auf der anderen Seite Schälchen mit Fingerfood eingehängt. Für Kaffeepausen auf Kongressen ist die Tasse mit Doppelstock-Boden gedacht. Der untere Boden wird nicht heiß, die Stelzen-Tasse kann locker mit dem Daumen gesichert werden, und der ovale Unterteller bietet Platz für Obst oder Kuchen.

Für die Stehparty gibt es ein kleines Holztablett mit bogenförmigen Einfräsungen, in die man bis zu fünf Porzellanschälchen und ein Sektglas rutschsicher einschieben kann. Praktisch sind auch die Dip- und Suppenschälchen, deren breite Ränder die jeweils passenden Löffel aufnehmen. ZIEHER erobert damit neben Deutschland gerade auch die Gastronomie in Mailand, Kairo, New York und Abu Dhabi.

Akzente genügen

Zurück an den gedeckten Tisch. Axel Gelhot, Marketing-Manager von Duni, sieht für 2008 "reduzierte, aber ausdrucksstarke Dekorationen" im Trend. "Die Gastgeber halten sich zurück und zeigen dennoch, dass sie sich Gedanken um eine schicke Tafelgestaltung gemacht haben", sagte der Spezialist für Einweg-Tischwäsche zur GÄSTE 2007.

So sollte man den Tisch nicht mit allem Möglichen "zudecken", sondern geschickt mit Akzenten schmücken. Dabei kommt die karoartig strukturierte Einweg-Serviette von Duni ins Spiel, die wie eine hochwertige

Stoff-Serviette wirkt und in vielen Farben und Mustern erhältlich ist. Verspielte Blumenmuster und maritime Motive, ergänzt durch Pastelltöne sowie Gold und Silber, bereichern beispielsweise den neu interpretierten Landhausstil. Dezent Holzöne, schlichte Motive und eckige Stumpenkerzen machen den Trend "Soft Purism" aus. "Green Style" kommt mit frischem Gelb und Grün auf den Tisch; die Muster sind der Natur entlehnt oder erinnern an Scherenschnitte. Dazu passen grüne Äpfel in gefalteten Servietten und flache Steine als Tischkärtchen. Ganz anders das Thema "Opulent Luxury" mit kräftigen Farben wie Pink und Bordeaux sowie orientalischen Schnörkeln.

Wie immer der Tisch 2008 dekoriert wird - wichtig laut Duni-Manager Gelhot vor allem eins: "Der Gast muss hereinkommen und beim Anblick der Tafel denken: 'Wow!'."

<http://www.gourmet-report.de/artikel/14255/Die-Tafeltrends-fuer-2008-Schraeg-raffiniert-aussergewoehnlich/>

22.12.2007

Bei google suchen: [gÄste-messe](#) , [tafeltrends](#) , [tafelkultur](#) , [zieher](#) , [stehparty](#)