

## Schaulustig

EINE STILKOLUMNE

In Davos trat Emmanuel Macron mit verspiegelter Pilotenbrille zur Weltrettung an: Sieht so ein Good Guy aus?

VON DANIEL KALT



Wie man weiß, kann Stress sich ungünstig auf das Immunsystem auswirken; man konsultiere bitte Arzt oder Apotheker. Was aber

tun, wenn man ständig auf Achse und nicht ganz fit ist, beim Niesen eine Ader im Auge platzt und man doch öffentlich auftreten muss?

Emmanuel Macron musste sich zuletzt diese Frage stellen, er litt nämlich unter dieser „völlig harmlosen“ Augensache, im Fachsprech: Hyposphagma. Gleichwohl wollte er als Redner in Davos die Ehre Europas und Grönland gleich auch noch retten. Eine Optik-Entscheidung stand also an, Macron griff zur verspiegelten Pilotenbrille und erntete dafür einiges an Hohn (Trump etwa: „What the hell happened?“). Was aber hätten Sie an seiner Stelle getan?

Die erste Option wäre, verwegend und einseitig blutrot in die Kameras zu schauen: Man stelle sich nur die Schlagzeilen vor, die das nach sich gezogen hätte. Zumal, wenn Trump wenig später nicht noch grönländisch eingelenkt hätte.

Dann wieder hätte Macron es machen können wie einst Olaf Scholz: Der trug nach einer Verletzung eine Augenklappe - ein Look, der auch zu Bösewicht-Assoziationen führen könnte. Macron wollte ja aber nicht ein „Bad Guy“ sein, sondern zwar tough, aber eben der Gute sein.

Er agierte also konsequent französisch, zeigte Modemut und trug eine verspiegelte Pilotenbrille in Knallblau. Schon zuvor hatte er gegenüber französischen Soldaten gescherzt, sie dachten nun wohl an „Eye of the Tiger“. Wieso genau an einen Actionfilm aus dem Jahr 1986 mit einem Vietnam-Rückkehrer als Hauptfigur, ist etwas unklar, vielleicht damals einfach ein Lieblingsfilm des neunjährigen Emmanuel im TV.

Man gewöhnt sich übrigens rasch an vieles, vielleicht also auch an einen Spiegelglas-Piloten Macron. Joe Biden übrigens trägt ebenfalls gern Pilotenbrillen, eventuell sollte das Accessoire einfach „the Donald“ zusätzlich triggern. Und Macron besaß die Brille wohl schon länger: Sie ist ein französisches Fabrikat, kostet um die 700 Euro und ist seit einigen Tagen quasi ausverkauft. Eine modische Nebenwirkung der Weltpolitik, Apotheker Macron weiß mehr.



Weniges kommt uns so nahe wie **Essbesteck**. Über dessen Gestaltung denken wir jedoch erstaunlich selten nach. Dabei lohnt sich ein Blick in die kulinarische Werkzeugkiste.

VON VALERIE ZEHETHOFER

Radikal schlicht und zeitlos sollte das Besteck sein, das Peter Raacke Ende der 1950er-Jahre für die nordrhein-westfälische Besteck- und Edelstahlmanufaktur Mono entwarf. Der renommierte Produktdesigner gab seiner Kreation den ebenso sachlichen Namen „Mono A“ und markierte damit sogleich einen Neubeginn des Familienunternehmens, das unter anderer Firmenbezeichnung bereits seit 1895 werkte. Doch was Raacke den Deutschen da an progressivem Design auf den Tisch legen wollte, stieß bei diesen erst einmal auf wenig Gegenliebe. Rund 15 Jahre sollte es noch dauern, bis die Welt bereit war für sein minimalistisches Besteck aus rostfreiem Edelstahl, schmucklos in der Form und nachhaltig produzierbar.

Wer etwas auf sich hielt, hatte schon früh sein eigenes Besteck in der Tasche.

Erste Designpreise kündigten in den 1970er-Jahren die Trendwende an, auch der Geschmack der Masse befreite sich nun von der Dekorsucht. Heute gilt „Mono A“ als Ikone des modernen Produktdesigns, weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt und beliebt. Kurz zuvor, in den 1960er-Jahren, brachte der Hersteller gemeinsam mit Raacke einen weiteren Besteck-Popstar hervor. „Mono Ring“, das schlanke Werkzeug mit dem Polyamid-Griff und der typischen, runden Aufhängevorrichtung, hat sich über die Jahrzehnte hinweg über eine Million Mal verkauft, das Museum of Modern Art in New York nahm es später in seine Designsammlung - den Olymp der Objektgestaltung - auf. Gut möglich also, dass irgendwo irgendjemand sein Müsli jetzt gerade mit einem dieser bunten Bestecke löffelt.

#### Impulskontrolle und Etikette

„Wie wir essen, ist ein kultureller Akt, ein soziales Ritual, ein Spiegel gesellschaftlicher Entwicklungen und globaler Verflechtungen“, schreibt das Schmuckmuseum Pforzheim im Ausstellungstext zu seiner noch bis April laufenden Schau „Aufgetischt: Eine kulinarische Weltreise“. Üppig verzierte Prunkbestecke aus Gold und Edelmetallen aus dem 17. Jahrhundert und florale Jugendstilbestecke aus Silber werden neben römischen Taschenmessern präsentiert. Zunehmend galt die körperliche Nahrungsaufnahme, das Essen mit den Händen, am Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit für die westliche Zivilisation als schambefahet.

Einen Gegenstand dafür zu verwenden, stelle hingegen - so analysierte Pierre Bourdieu einst in „Die feinen Unterschiede“ - eine „Distanz zum Nahrungsmittel und zum eigenen Körper her“. Die Verkomplizierung der Essrituale erfordere Impulskontrolle und Einübung der Etikette, schrieb der Autor. Wer etwas auf sich hielt, hatte schon früh sein eigenes Besteck, das sogenannte Beisteck, in der Tasche. Auch aus Angst, vergiftet zu werden: Das ist von der Wiener Kunsthistorikerin und Tafelkulturstin Annette Ahrens zu erfahren. Zweifellos also ist das Besteck ein Alltagsbegleiter, der eine ganze Menge unseres Menschseins speichert, so trivial er mitunter erscheinen mag.

# Das Zeug zum Star



Warum schenken wir ihm so wenig Aufmerksamkeit?

#### Stille Alltagshelden

Anruf bei Johannes Seibel und Mark Braun. Seibel führt das Unternehmen Mono gemeinsam mit seinem Bruder in sechster Generation. Braun, Produktdesigner mit Sitz in Berlin, zeichnete für die Überarbeitung des Besteckklassikers „Mono Ring“ verantwortlich und kreierte mit „Mono V“ vor einigen Jahren einen weiteren Bestseller für die Manufaktur. Der Anspruch an Besteck sei, so Seibel, tatsächlich denkbar groß. „Die meisten Menschen kaufen oder bekommen nur einmal im Leben Essbesteck. Bei 1 bis 3 Bestecksets liegt der Durchschnitt, um ganz genau zu sein. Viel mehr noch als andere Einrichtungsgegenstände muss Besteck funktionieren. Es muss gefallen, sollte keine Alterserscheinungen zeigen, auch wenn es jeden Tag in der Spülmaschine landet, und in seinen Einzelteilen ergänz- und ersetzbar sein.“

Im Gegensatz zu trendgetriebenen Objekten müssen Bestecke in vielerlei Hinsicht Bestand haben, nur so können sie zu Klassikern werden. Das „Runde Modell“ von Josef Hoffmann hat beispielsweise weit mehr als 100 Jahre auf dem Löffel, es wird von Alessi nach wie vor aufgelegt. Auch die dänische Manufaktur Georg Jensen hat eine ganze Reihe von Besteckklassikern in seinem Programm, das geriffelte „Bernadotte“-Set bereits seit 1939. Selbst manche Ikea-Bestecke gelten heute als Evergreen, immerhin sind auch sie in Küchenschränken auf der ganzen Welt zu Hause.

„Gelungenes Besteck sieht gut aus, ist unbemerkt im Mund und liegt angenehm in der Hand“, sagt Mark Braun. Gerade Besteck sei etwas sehr Intimes, ein Alltagsbegleiter, von dem man gleich merke, wenn er „nicht gut performt“. „Hidden Heroes“ nennt er die stillen Helden des täglichen Gebrauchs. Dennoch könnten und sollten auch sie Zeitgeist widerspiegeln, räumt er ein. So ließ sich Braun bei der Entwicklung von „Mono V“ etwa von modernen Einweg-

Der Originalentwurf für „Mono Ring“ entstand 1962, Designer Mark Braun hat das Besteck überarbeitet. Hersteller

bestecken inspirieren und setzt mit einem Knick in den Griffen das stilprägende Merkmal für den Entwurf.

#### Neue Schnittmengen

Freilich sei Besteck auch Ausdruck von Moden und Strömungen, bestätigt Tafelkulturstin Ahrens. So wurde das Esswerkzeug in den vergangenen Jahrzehnten etwa sukzessive kleiner, reduzierter. Abseits festlich gedeckter Tafeln schmaust dieser Tage kaum noch jemand mit Fischmesser und Vorspeisenbesteck. Und auch ein kultureller Austausch ist Ahrens zufolge spürbar. Zum Beispiel, wenn mit dem Einzug der asia-

Anders als Trend-Objekte muss Besteck in vielerlei Hinsicht Bestand haben.

tischen Küche auch Stäbchen neue Fingerfertigkeiten verlangen oder der Trend um Bowls und Ramen dem Löffel zu neuer Blüte verhilft. Seit der Pandemie sei zudem häufiger zu beobachten, dass für das Essen unterwegs persönliches Besteck mitgeführt wird. Aus Hygienegründen, aber auch, um die Umwelt zu schonen. Umso besser, wenn das sonst ästhetisch eher anspruchslose To-go-Essen dank hübschen Bestecks auch optisch an Geschmack gewinnt.



„Bernadotte“ ist ein Besteckklassiker der dänischen Silbermanufaktur Georg Jensen. Hersteller