

dpa schrieb am 14.01.02:

Der schiefe Teller: Revolution der Esskultur oder nur schräge Idee?

Von Frank Senger, dpa

Osnabrück (dpa/lni)

Der Osnabrücker Claus Roeting hat es mit seiner Erfindung auf die abendländische Esskultur abgesehen. Sein «schiefer Teller» soll nach dem Willen des 34-Jährigen künftig das stilbewusste Löffeln von Suppen deutlich erleichtern und zugleich mit seinem ungewöhnlichen Design zahlreiche Geschirrschränke künstlerisch bereichern. Dank integrierter Schräge sowie einer kleinen Mulde ist das Anheben des Suppengeschirrs zum Auffangen der letzten Tropfen überflüssig. «Somit kann die komplette Suppe gegessen werden, ohne gegen die Tischetikette zu verstoßen», freut sich Roeting.

Die Idee zu dieser durchaus einfachen Erfindung hatte der Werbedesigner vor einem Jahr während des Löffelns einer Minestrone. Beim Kippen des Tellers verschüttete er einen Teil der italienischen Gemüsebrühe und fasste sogleich den Entschluss, derartige Missgeschicke künftig zu verhindern. Mit Knetgummi verwandelte er zunächst einen «normalen Teller in die Mutter aller schiefen Teller». Freunde und Bekannte schmunzelten beim Anblick der eigenwilligen Kreation. Schließlich bestärkten ihn aber die meisten Befragten in seiner schrägen Idee. Der Osnabrücker meldete seinen schiefen Teller als Patent an. Während das Patent noch auf sich warten lässt, hat Roeting bereits einen Hersteller für seine Idee.

Seit Anfang Januar existiert ein industriell gefertigter Prototyp. Die Porzellanfabriken Christian Selmann GmbH aus dem bayerischen Weiden setzte Roetings Vorgaben um und rechnet sich durchaus gute Absatzchancen für das ungewöhnliche Produkt aus. «Vor allem für Werbegeschenke bietet sich der schräge Teller an», vermutet Michael Vogl vom Selmann-Industrieservice. Bei der Massenfertigung für den

Hausgebrauch ist Vogl aber noch skeptisch. Der Teller müsse dazu in eine Serie passen.

Neben Werbeartikeln hat Roeting schon vielfältige Marktnischen für seinen Teller ausgemacht. «Bei mir haben sich bereits eine Klinik und Sanitätsgeschäfte gemeldet», berichtet Roeting. Diese wollten mit dem Geschirr kranken und behinderten Menschen das Essen erleichtern. An diese Möglichkeit habe er zuvor überhaupt nicht gedacht. Trotz ungeahnter Perspektiven hat Roeting vor allem exquisite Restaurants und deren Gäste im Visier. In den Gourmet-Tempel, so sein Kalkül, gebe es am ehesten Menschen, die das nötige Kleingeld für ausgefallenes Geschirr besitzen - und zudem besonderen Wert auf eine «ungekippte Mahlzeit» mit dem garantierten Genuss einer kompletten Suppe legen.

Ein solcher Zwang zum stets waagerechten Teller hat aber deutlich nachgelassen. Wer früher mit einem verächtlichen Blick oder einer hochgezogenen Augenbraue als Tischmanier-Barbar abgestempelt wurde, muss heute nur noch selten etikettenbewusste Tischnachbarn fürchten. «Ein leichtes Anheben gilt längst nicht mehr als unschicklich», sagt Inge Wolff, Chefredakteurin des Bonner Fachblattes «Stil & Etikette». Jedoch könnten traditionsbewusste Menschen noch immer Anstoß nehmen.

Aus welchen Grund auch immer Roetings Teller verlangt wird, für das Buhlen um die Gunst potenzieller Kunden fehlt dem schrägen Teller noch ein wichtiges Detail: der eigene Name. Bisher gab es Vorschläge wie etwa «Deller» - eine Kombination aus Delle und Teller – oder «Schräller» als Abkürzung für schräger Teller. «Durchaus originell», befindet Roeting. Aber für die exklusive Zielgruppe bedürfe es einer weitaus nobleren Bezeichnung. Sein derzeitiger Favorit ist deshalb ein für eine ästhetische Schräge wohl sehr passender Name: «Pisa».