

Qualitäten bei Bestecken und Tafelgeräten

Es gibt drei Qualitäten bei Bestecken und Tafelgeräten:

- Stahl
- versilbert
- Echtsilber

1.) Stahl

Bei Stahlbestecken unterscheidet man Bestecke aus Chrom-Stahl und Bestecke aus Chrom-Nickel-Stahl.

Chrom-Stahl-Bestecke sind von niedrigerer Qualität. Sie sind blaustichig und nicht korrosionsbeständig. Für die Spülmaschine sind sie nur bedingt geeignet. Bei den Billigangeboten der Kauf- und Versandhäuser handelt es sich in der Regel um Chrom-Stahl-Bestecke. Robbe & Berking bietet keine Chrom-Stahl-Bestecke an.

Chrom-Nickel-Stahl-Bestecke bestehen aus einer Legierung von 18% Chrom, 8% Nickel und Eisen. Sie sind mit 18/8 oder 18/10 gestempelt. Beide Stempelungen bezeichnen genau die gleiche völlig unterschiedslose Qualität. Durch die Beimengung von Nickel haben Chrom-Nickel-Stahl-Bestecke einen "silbrigen" Glanz, der aber nicht an den weichen Glanz von Silber herankommt. Auch die Gebrauchseigenschaften sind wesentlich besser als die der Chrom-Stahl-Bestecke. Chrom-Nickel-Stahl-Bestecke sind spülmaschinen-geeignet. Es besteht ein wesentlicher Preisunterschied zwischen beiden Qualitäten.

Edelstahlbestecke von Robbe & Berking werden aus 18/8-Chrom-Nickel-Stahl geschmiedet.

Tafelgeräte fertigt Robbe & Berking nicht in Stahl, sondern überwiegend nur in echtsilberner Ausführung und zum Teil auch in versilberter Ausführung.

2.) Versilbert

Das Grundmaterial versilberter Bestecke ist entweder Alpacca oder 18/8-Edelstahl. Alpacca ist eine Legierung aus Kupfer, Nickel und Zink.

Auf dieses Grundmaterial wird in einem komplizierten galvanischen Vorgang eine Feinsilberschicht aufgebracht. Die Qualität der Versilberung hängt unter anderem ab von der Stärke dieser Auflage und von ihrer Härte.

In Deutschland unterscheidet man im Wesentlichen zwei Versilberungsqualitäten bei Bestecken:

90 g Versilberung

Hier werden auf eine Fläche von 24 dm² - das entspricht etwa der Oberfläche von 12 Tafellöffeln und 12 Tafelgabeln – 90 g Feinsilber aufgebracht. Bei der 90 g Versilberung handelt es sich um die gewöhnliche Standardversilberung. Sie besitzt eine Schichtdicke von nur 36µ (= Tausendstel Millimeter) und eine Oberflächenhärte von nur 130 Microvickers.

150 g Massiv-Versilberung

Diese Versilberungsqualität wurde im Jahre 1969 von Robbe & Berking zunächst in Deutschland und dann in ganz Europa eingeführt. Sie ist heute die am stärksten wachsende Qualitätsgruppe auf diesen Märkten. Statt 90 g Feinsilber werden 150 g auf eine Fläche von 24 dm² abgeschieden. Die Feinsilberschicht ist also um zwei Drittel dicker. Allein das bedeutet schon bei gleicher Beanspruchung eine um zwei Drittel verlängerte Lebensdauer. Außerdem garantiert Robbe & Berking für diese Qualität eine Oberflächenhärte von 150 Microvickers (statt 130 Microvickers). Dadurch wird die Abriebfestigkeit der Oberfläche weiter erhöht und damit ihre Lebensdauer.

Robbe & Berking fertigt seit 1998 alle versilberten Bestecke nur noch in der 150 g Massiv-Versilberung. Als Erkennungszeichen dieser besonderen Versilberungsqualität trägt jedes einzelne Besteckteil einen 'Mammut' in der Punze.

Auflagenverstärkung

Es gibt Hersteller, die 90 g versilberte Bestecke mit sogenannter "Auflagenverstärkung" anbieten. Dies bedeutet nicht, wie meistens irrtümlich angenommen wird, dass auf diese Bestecke zusätzliches Silber aufgebracht wird. Die 90 Gramm Silber werden vielmehr nur auf eine andere Weise verteilt. Das Silber, das zur Verstärkung der Auflagenstellen verwendet wird, fehlt also an allen anderen Stellen, wo die Versilberung entsprechend dünner ist. Robbe & Berking vertritt die Auffassung, dass im Zeitalter der Spülmaschine eine Rundumverstärkung, wie sie durch die 150 g Massiv-Versilberung eingeführt wurde, richtiger ist.

Bei versilberten Tafelgeräten ist das am häufigsten verwendete Grundmaterial Messing. Robbe & Berking verwendet als Grundmaterial ausschließlich das sehr viel wertvollere Alpacca. Denn Alpacca ist nicht nur sehr viel teurer, sondern vor allen Dingen sehr viel härter. Es ist somit erheblich unempfindlicher gegen Stöße. Da Alpacca, das auch als 'Neusilber' bezeichnet wird, einen hellen Farbton besitzt, zeigen sich, wenn doch einmal die Oberfläche beschädigt werden sollte, keine hässlichen gelben Flecken wie beim Messing. Das ist insbesondere auch bei Gravuren wichtig.

Die Silberauflage schwankt bei den üblicherweise angebotenen Hohlwaren stark. Sie wird in Micron gemessen und liegt bei den allermeisten Hohlwaren zwischen 2 und 6 Micron. Versilberte Robbe & Berking-Tafelgeräte haben eine Auflagenstärke von 23 Micron und somit eine Lebensdauer, die um ein Vielfaches höher liegt. Dies entspricht der Versilberung vieler Bestecke, die ja sehr viel höheren Beanspruchungen ausgesetzt sind.

Beides – das wertvolle und harte Grundmaterial und die außergewöhnlich starke Versilberung – unterscheidet Tafelgeräte von Robbe & Berking von gewöhnlichen Hohlwaren. Auch bei den Tafelgeräten wird die extra dicke Versilberung durch das 'Mammut'-Zeichen auf jedem versilberten Tafelgerät symbolisiert.

3.) Echtsilber

Echtsilberne Bestecke und Tafelgeräte werden aus einer Materiallegierung hergestellt, die aus Feinsilber und Feinkupfer besteht. Man unterscheidet in Deutschland zwei Legierungsqualitäten.

800/000 Echtsilber

Hier besteht die Legierung aus 800 Teilen Feinsilber und 200 Teilen Kupfer. Diese Legierung war in Deutschland weit verbreitet, hat aber in den letzten Jahrzehnten stark an Bedeutung verloren, wird international nicht anerkannt und wird unseres Erachtens in absehbarer Zeit auslaufen.

925/000-Sterling-Silber

Diese Legierung besteht aus 925 Teilen Feinsilber und 75 Teilen Kupfer. Diese internationale, hochwertigste Legierung ist in der ganzen Welt bekannt und gewinnt zunehmend auch in Deutschland an Bedeutung. Aus diesem Grunde fertigt Robbe & Berking seit 1996 alle echtsilbernen Bestecke nur noch in 925/000-Sterling-Silber.

Auch die echtsilbernen Tafelgeräte stellt Robbe & Berking ausschließlich in 925/000-Sterling-Silber her.

Echtsilberne Bestecke und Tafelgeräte erkennt man an der Stempelung: Dem Halbmond (dem Zeichen für Silber), der Krone (dem Zeichen des Staates) und dem Zeichen des Herstellers, der für die Legierung garantiert.

Silberne Bestecke sind wertvoll. Eine Verpackung in billigen Plastikschräuchen ist nach unserer Überzeugung nicht angemessen. Deswegen wird Robbe & Berking-Silber Stück für Stück in anlaufschützenden Stoffetuis geliefert. Ohne Mehrpreis.

Qualitätskennzeichen hochwertiger Bestecke

Die Materialqualität eines Besteckes kann man leicht an der Stempelung erkennen. Die Verarbeitungsqualität erkennt man häufig erst auf den zweiten Blick oder erst nach längerem Gebrauch. Es gibt einige wenige Kennzeichen, die auch dem Fachmann deutlich machen, ob es sich um ein Qualitätsbesteck handelt.

1.) Formgebung

Bei den allermeisten Besteckmarken richtet sich die Form des Besteckes weitgehend nach den Möglichkeiten rationeller Serienfertigung. Die Löffellaffen sind flach, so dass sie mit großen Schleifscheiben bearbeitet werden können, und die Dekore sind so ausgebildet, dass ein "Verschleifen" durch automatische Schleifaggregate nicht zu sehr auffällt.

Bei Bestecken der Robbe & Berking-Qualität ist das anders. Robbe & Berking-Designer lassen sich beim Entwurf jedes Besteckes allein von der Ästhetik leiten und gehen keine Kompromisse im Interesse der Fertigung ein. Deswegen müssen Robbe & Berking-Bestecke zum Teil mit hohem Aufwand an Handarbeit gefertigt werden.

Bei vielen Herstellern unterscheiden sich die Muster nur durch unterschiedliche Besteckstiele, während die Vorderteile – also zum Beispiel Laffen und Gabelzinken - fast bei allen Mustern die gleiche Form haben. Das ermöglicht natürlich eine sehr rationelle Fertigung. Bei Robbe & Berking-Bestecken ist jedes einzelne Besteckteil in seiner Gesamtheit ein eigener Entwurf. Keine Laffenform gleicht der anderen, um nur ein Beispiel zu nennen.

2.) Materialverteilung

Einfache Besteckteile sind im Querschnitt nur ein gebogenes Stück Blech. Dabei kommt es nicht darauf an, ob dieses Blech besonders dick oder dünn ist, ob das Besteckteil also besonders schwer oder leichter ist. Das Gewicht allein ist kein Qualitätskennzeichen.

Bei guten Bestecken ist das Material unterschiedlich verteilt. Es ist zum Beispiel dünn in der Laffenmitte, stärker zum Laffenrand hin, besonders stark in der Mitte des Stieles und wieder etwas dünner am Stielende. Dadurch ist das Besteckteil ausgewogen und liegt gut in der Hand. Ob ein Besteck leicht oder schwer ist, hängt von der Art des Modells ab und hat nichts mit der Qualität zu tun. Entscheidend ist die ausgewogene Materialverteilung.

3.) Ausbildung der Dekore

Bei gut verarbeiteten Bestecken dürfen die Dekore nicht verschliffen sein. Perlen müssen rund sein, nicht flach; Fäden müssen ein volles, rundes Profil haben und dürfen auch nicht an der Oberfläche abgeflacht sein. Es ist ein großer Kostenunterschied, ob Dekore automatisch geschliffen und dabei verschliffen werden, oder ob sie sorgfältig von Hand so bearbeitet werden, dass ihre Form auch im Querschnitt sauber erhalten bleibt.

4.) Oberflächenfinish

Die Oberflächenbearbeitung spielt bei Bestecken eine sehr wichtige Rolle. Je besser die Oberfläche poliert ist, desto größer ist die Verdichtung des Silbers und damit seine Unempfindlichkeit und Haltbarkeit.

Aus diesem Grunde werden Robbe & Berking-Bestecke einzeln von Hand poliert und haben eine Oberfläche, die von keinem anderen Hersteller übertroffen wird. Die Qualität der Versilberung ist für den Gebrauchswert und die Lebensdauer von außerordentlicher Bedeutung. Die Versilberung ist um so besser, je besser die Vorbehandlung ist. Diese Vorbehandlung muss möglichst unabhängig sein von menschlichen Fehlerquellen, ja es ist wünschenswert, dass die Besteckteile während dieser Vorbehandlung nicht mit der Hand in Berührung kommen. Deswegen werden Robbe & Berking-Bestecke in einer der modernsten elektronisch gesteuerten Vorbehandlungsanlagen in über zwölf Arbeitsgängen automatisch auf die Versilberung vorbereitet.

5.) Messer

Hochwertige Bestecke haben Hohlheftmesser, bei denen der Innenraum des Heftes (Griffe) mit Sand, Keramik oder Sauereisenzement gefüllt wird. Robbe & Berking verwendet als Füllmaterial nur Sauereisenzement. Dieses Material hält Heft und Klinge sicher zusammen, so dass die Messer auch stärksten Beanspruchungen gewachsen sind. Robbe & Berking-Klingen bestehen aus Molybdän-Vanadium-Stahl. Klingen aus diesem Stahl sind spülmaschinengeeignet, hochglänzend und elastisch. Vor allem aber zeichnen sie sich durch eine lange Schnitthaltigkeit aus.

6.) Sortiment

Ein gutes Besteck besteht aus etwa 50 verschiedenen Einzelteilen. Der Käufer muss die Möglichkeit haben, zu seinem Muster auch so ausgefallene Teile wie Hummerstifte, Serviettenringe oder Austerngabeln zu beziehen. Ein knappes, straffes Sortiment ist natürlich aus produktionstechnischen Gründen wünschenswert, engt aber die Wahlmöglichkeit des Kunden ein.

Qualitätskennzeichen hochwertiger Tafelgeräte

Neben Bestecken stellt Robbe & Berking auch hochwertige Tafelgeräte her. Auch für sie gibt es einige Kennzeichen, die schnell deutlich machen, ob es sich um Qualitätsprodukte handelt.

1.) Verarbeitung

Wie in der Besteckfertigung gilt auch in der Tafelgerätefertigung bei Robbe & Berking der Grundsatz: Die Technik hat sich dem Entwurf unterzuordnen! Dieser – für die Herstellung sehr kostspielige – Grundsatz führt zum Beispiel dazu, dass alle Verstärkungen und Dekore nicht hohl sondern massiv sind. Silberne Tafelgeräte von Robbe & Berking sind keine maschinell hergestellten Serienprodukte, sondern sind einzeln angefertigte, handwerkliche Silberschmiedearbeiten. Jedes Stück ist

deshalb in gewisser Hinsicht einzigartig. Ein deutliches Kennzeichen für qualitativ hochwertige Tafelgeräte sind auch makellose Politur und Oberflächenfinish. Diese werden umso schwieriger, je großflächiger und je weniger verziert die Teile sind.

2.) Gebrauchsfähigkeit

Viele auf den ersten Blick schöne Hohlwaren enttäuschen den Endverbraucher später beim Gebrauch. Kannen, die nicht sauber gießen, Becher und Teller mit unsauberen Stand oder Leuchter, die sich schwer reinigen lassen, schaden dem Ruf des Herstellers und des Händlers.

Alle Tafelgeräte von Robbe & Berking werden daher als Prototyp einem Gebrauchstest unterzogen, der sich später in vielen Kleinigkeiten niederschlägt.

So ist bei Kaffee- und Teekannen des "Alta"-Programms in dem Deckelknopf ein silbernes Röhrchen eingelassen, das dafür sorgt, daß beim Ausschenken im Inneren der Kanne kein Vakuum entsteht.

Der Deckel jeder dieser Kannen trägt ein Stempelzeichen, das gleichzeitig signalisiert, ob die Kanne verschlossen oder offen ist und somit ein Herausfallen des Deckels beim Ausschenken verhindert.

Die Tüllen der Kerzenleuchter lassen sich entfernen und vereinfachen somit die Reinigung von Wachsresten. Ohne Tülle lassen sich die Leuchter auch als Vasen verwenden.

Das Stövchen dient durch Wenden der Standplatte nicht nur zum Wärmen einer Teekanne sondern auch einer Sauciere.

Diese wenigen Details sind nur Beispiele dafür, wie Tafelgeräte von Robbe & Berking auch beim späteren Gebrauch den Kunden überzeugen.

3.) Formgebung

Die meisten Hersteller richten sich auch bei Hohlwaren nach den Möglichkeiten rationeller Serienfertigung.

So werden zeitlos schlichte Entwürfe weitgehend gemieden, weil eine tadellose Oberflächenpolitur sehr viel schwerer zu erreichen ist als bei sehr verzierten Entwürfen.