



Pressemitteilung, März 2022:

10 Fragen zur Tischkultur bei Küstermann

Von der Müslischale am Morgen bis zum Service für ein 5-Gänge Menue am Abend - für unsere Speisen wählen wir nicht einfach bloß Behältnisse. Mit Geschirr schaffen wir Atmosphäre und messen den Mahlzeiten Bedeutung bei. Grund genug, sich etwas genauer mit Tasse, Teller und Tisch auseinanderzusetzen. Dazu haben wir 10 Fragen an Bettina Klein aus der Porzellanabteilung im Hause Küstermann gestellt:

Was bedeutet „Tischkultur“?

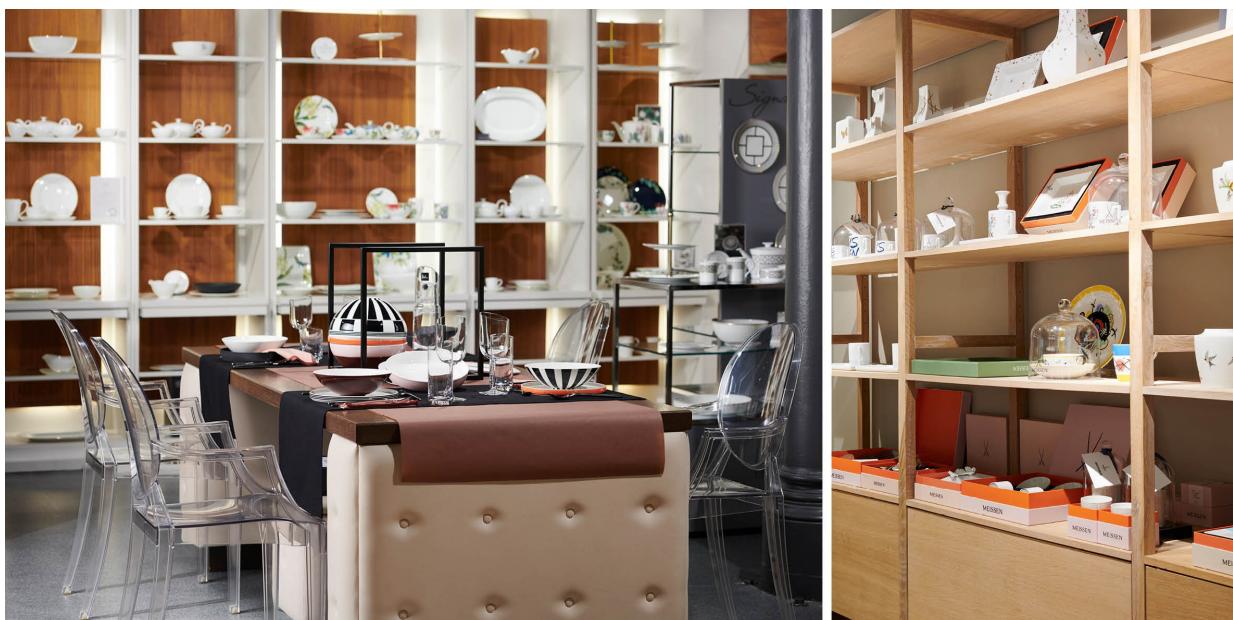
Tischkultur ist ein schön gedeckter Tisch mit allem drumherum, an dem wir in geselliger Runde Lebensstil und Genuss beim Essen pflegen und schätzen.

Wie deckt man einen Tisch für vier Gäste, denen man Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch servieren möchte?

Ich würde den Tisch mit drei verschiedenen Größen an Gläsern (zwei für Wein und ein Wasserglas), passendem Besteck und großen Platztellern eindecken und pro Menü dann den jeweiligen Teller mit dem Gericht auf den Platzteller servieren.

Welches Material wird derzeit am häufigsten nachgefragt?

Weiße Porzellan und Steingut.



Welche Marken sind bei Ihnen vertreten?

Wir führen derzeit Arzberg, Blomus, Dibbern, KPM, Meißen, Rosenthal, Royal Copenhagen, Sieger by Fürstenberg, Taitu, Thomas und Villeroy & Boch.

Wie und wann setze ich Porzellan ein?

Das Porzellan sollte schon jeden Tag eingesetzt werden, da man ja Freude daran hat, mit schönen Dingen täglich umzugehen.

Wie pflege ich Porzellan?

Porzellan sollte in der Spülmaschine auf dem Programm für Glas/Porzellan bei 40-60 Grad gespült werden und bitte Pulver verwenden, keine Tabs, da diese überdosiert sind.



Wie finde ich das passende Geschirr für mich?

Es muss mir sofort gefallen, ins Auge springen und zu meinem Stil passen. Man sollte sich da nicht zu sehr von Trends beeinflussen lassen. Im nächsten Schritt kann ich dann überlegen, wie viele Personen davon essen werden.

Wie kann ich bei Geschirr auf Nachhaltigkeit achten?

Generell gilt: Hochwertiges hält länger. Außerdem kann man Porzellan von deutschen Herstellern, die es zahlreich gibt, kaufen. Und dann sollte man das Geschirr natürlich pfleglich behandeln.

Apropos: Bringen Scherben Ihrer Meinung nach wirklich Glück?

Manche glauben fest an das Sprichwort und andere halten es für einen Aberglauben, aber mir persönlich bringen Scherben Glück.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für weitere Pressematerialien sowie Interviewanfragen mit Dr. Susanne Linn-Kustermann und Caspar-Friedrich Brauckmann, Geschäftsführer F.S. Kustermann GmbH und den Expertinnen und Experten für Tischkultur zur Verfügung.

Kustermann Presse-Kontakt:

MARKENKULTUR | Malte Perlitz

Ruffinistr. 7 | 80637 München

t: +49 (0)89 51 00 97 82 | m: +49 (0)176 32 75 90 67

malte.perlitz@marken-kultur.com | www.marken-kultur.com