



**Kaffeetrinken auf Skandinavisch:** ein Service mit asymmetrischen Tellern und Tassen ohne Henkel.

*Drinking coffee the Scandinavian way: set with asymmetrical plates and cups without handles.*

Des. Kim Buck,  
www.buck.dk

Fab. Stelton as,  
Kopenhagen/DK,  
www.stelton.com

## Skandinavischer Kaffee Scandinavian Coffee

Service mit funktionalen Besonderheiten

*Set with functional specialties*

■ Skandinavier gelten als Weltmeister im Kaffeetrinken: Große Becher – aber wenig Kaffeekultur. Letztere verbindet man eher mit mediterraner Lässigkeit, den Straßencafés in Nizza, Venedig oder Barcelona. Das muss sich ändern, dachte man sich bei Stelton, deren von Eric Magnusen geschaffene Thermoskanne und Edelstahl-Accessoires zum Inbegriff moderner dänischer Tischkultur avancierten. Mit dem Kaffeeservice 'Visby' könnte ein ähnlicher Paradigmenwechsel gelingen, weil ein eigener Weg bis hin zur "isolierten" Kanne samt einteiligem Milch/Zuckergefäß angestrebt wurde. Im Mittelpunkt stehen die Tassen für Kaffee und Espresso: Statt eines angesetzten Henkels laufen ihre schlichten, leicht konischen Formen am oberen Rand in

eine Art Schnaupe aus, die sich gut greifen lässt. Diesem formal augenfälligen Element steht eine funktionale Besonderheit zur Seite: ein Dorn im Tassenboden, der seinen Halt auf Untertassen, Tellern und Joghurt-schalen findet. Damit gelangt das Gedeck selbst unter hektischen Bedingungen stets Form vollendet und stets ästhetisch ansprechend an seinen Platz. Dahinter steckt ein "Querdenker", ein Goldschmied. Kim Buck wollte den selbstbewussten Wandel der skandinavischen Kaffeekultur bis hin zur Namensgebung unterstreichen. 'Visby' erweist dem gleichnamigen dänischen Städtchen Referenz, in dem der Designer fest verwurzelt ist.



**Form bestimmend:** Schnaupe statt Henkel und ein Dorn in Tasse, Untertasse, Teller und Schale.

*Shape-defining: nozzle instead of handle and a spike in cup, saucer, plate and bowl.*



**Janusköpfig:** Milch und Zucker unter einem Deckel.

*Janus-faced: milk and sugar under one lid.*



**Immer richtig platziert:** Der Dorn fixiert die Gedeckteile und erleichtert ein unbeschädertes Servieren.

*Always perfectly positioned: the spike fixes the parts of the set and facilitates undamaged serving.*



■ Scandinavians are considered to be the world champions of coffee drinking: big mugs, but not much "coffee culture". A term that makes you rather think of Mediterranean casualness and the pavement cafés in Nice, Venice or Barcelona. At the Stelton company, whose thermos pot and stainless-steel accessories, designed by Eric Magnusen, became the epitome of modern Danish table culture, one was of the opinion that things should change in that respect. With the 'Visby' coffee set, a similar change of paradigms could be achieved, because its designers strove for an individual formal language right up to the "insulated" pot and the one-piece sugar bowl/creamer. Centre stage take the plain, slightly conical cups for coffee and espresso featuring, instead

of a handle, a sort of nozzle on the upper edge that can be grasped easily. This formally striking element is accompanied by a functional speciality: on the outside bottom of the cups there's a groove that fits into a spike of sorts in the saucers, plates and yoghurt bowls and fixes them there. Thus the set will reach its destined place in a perfect condition and aesthetically pleasing, even under hectic circumstances. It was a "lateral thinker" who devised it all: a goldsmith. Kim Buck wanted to emphasize the self-confident change in Scandinavian coffee culture also in the name of the set. 'Visby' pays homage to the small Danish town of the same name where the designer is firmly rooted.

■ Les Scandinaves sont considérés comme les champions du monde pour la consommation de café : avec de grands gobelets mais une culture restreinte en matière de café. On associe une telle culture plutôt avec la nonchalance méditerranéenne, avec les terrasses de cafés à Nice, Venise ou Barcelone. Il faut que cela change a-t-on pensé chez Stelton dont la cafetière thermos et les accessoires en acier inoxydable créés par Eric Magnusen sont devenus l'incarnation de la culture moderne danoise en matière des arts de la table. Un changement semblable de paradigme pourrait réussir avec le service à café 'Visby' parce qu'une solution individuelle visant la réalisation d'une cafetière «isolée» avec pot à lait et sucrier monobloc a été recherchée. L'élément cen-

tral sont les tasses pour café et pour espresso : au lieu d'une anse ajoutée, leurs formes simples légèrement coniques se prolongent au niveau du bord supérieur en un genre de bec facile à prendre. À cet élément formel sautant aux yeux s'ajoute une particularité fonctionnelle : un ergot dans le fond de la tasse garantit le maintien de celle-ci sur les soucoupes, assiettes et bols. Le couvercle arrive ainsi à sa place, toujours avec une forme parfaite et toujours de façon agréablement esthétique, même dans des conditions agitées. Cette idée est due à un orfèvre. Kim Buck voulait souligner le changement sûr de lui de la culture scandinave du café allant jusqu'au nom donné qui est une référence à la petite ville danoise 'Visby' où se trouvent les racines profondes du designer.