Silber, Hotels und die Meraner Tafelkultur

Die Gabel für die Essiggurken, der Löffel für das Ragout, die Zange für den Zucker: Wer etwas auf sich hielt, präsentierte seinen Gästen weit mehr als dreißig verschiedene Besteckteile. Feines Tafelsilber war über Jahrhunderte Statussymbol und Visitenkarte zugleich – nirgendwo deutlicher als in den Grand Hotels der Belle Époque. Meran, einst mondäner Kurort des europäischen Hochadels, bot dafür den idealen Nährboden.
Kaiserin Sissi, Elisabeth von Österreich-Ungarn, kam. Russische Fürsten, englische Lords und Wiener Industrielle folgten. Sie alle erwarteten dasselbe: makellos glänzendes Silber im Kerzenschein, schweres Besteck mit angenehmer Haptik und Geschirr, das den Rang eines Hauses sichtbar machte. Die Meraner Hotellerie gehörte über Generationen hinweg zu den anspruchsvollsten Europas – und war auf Lieferanten angewiesen, die diesen Glanz zuverlässig gewährleisteten.

Eine deutsche Erfindung verändert die Tafelkultur

Die Geschichte des Hotelsilbers beginnt im 19. Jahrhundert. Echtsilberbesteck erwies sich im hektischen Hotelbetrieb zunehmend als unpraktisch: zu weich, zu kostspielig und zu empfindlich. Die Lösung kam aus Deutschland. 1871 entwickelten die Pforzheimer Unternehmer Carl und Otto Hepp ein Verfahren, das die Branche revolutionieren sollte. Ein stabiler Kern aus Alpacca – einer Legierung aus Kupfer, Nickel und Zink – wurde mit einer widerstandsfähigen Feinsilberschicht überzogen. Das Ergebnis wirkte wie massives Silber, war jedoch langlebiger, pflegeleichter und deutlich günstiger. Internationale Spitzenhotels wie das Waldorf Astoria griffen begeistert darauf zurück. Das „Hotelsilber" war geboren.

Meran – eine Stadt, die Glanz gewohnt war

In Meran fiel diese Innovation auf fruchtbaren Boden. Um die Jahrhundertwende zählte die Stadt zu den begehrtesten Kurorten Europas. Ihre Hotels konkurrierten mit den besten Häusern von Wien bis London. Wer hier abstieg, erwartete höchste Qualität – bis hinein in die Besteckschubladen. So war es nur folgerichtig, dass sich 1935 in Meran ein Betrieb gründete, der genau diesen Bedarf decken sollte. Unter dem Namen *Metallurgica Cristof* spezialisierte sich das Unternehmen auf Tafelgeschirr und Besteck aus versilbertem Alpacca und entwickelte sich in der Nachkriegszeit zu einem der vier führenden Hersteller Italiens im Bereich der Hotelausstattung. 1957 übernahm die Mailänder Firma Amleto Missaglia, damals Marktführer im italienischen Hotelgeschirrhandel, den Betrieb und führte ihn unter dem Namen *Argenteria Merano S.p.A.* weiter. Das Konzept war klar: Produktion in Meran, Vertrieb über das weitverzweigte Netzwerk der Familie Missaglia. Nur in Trentino-Südtirol wurde unter dem eigenen Namen verkauft. Die Fabrik arbeitete effizient und überschaubar: In den regulären Jahren beschäftigte sie zehn bis zwölf Mitarbeiter, in ihrer Frühphase zeitweise bis zu vierzig. Die Qualität genoss einen hervorragenden Ruf.



Ein Arbeitsschritt bei der Oberflächenveredelung von Besteck in den 1970er-Jahren.





Giampaolo Settimo

Rettung in letzter Minute

Als Amleto Missaglia gemeinsam mit seiner Tochter beschloss, den Betrieb zu schließen, schien sein Schicksal besiegelt. Doch im letzten Moment gelang die Rettung. 1980 entstand die *Argenteria Merano snc* – kleiner als zuvor, aber mit außergewöhnlichem handwerklichem Know-how. Die vorhandenen Maschinen hätten eine deutlich größere Produktion ermöglicht. Inhaber Giampaolo Settimo entschied sich bewusst dagegen. Statt Wachstum um jeden Preis setzte er auf Spezialisierung. Reparatur, Wartung und Dickversilberung von Hotelsilber wurden zum Kern des Unternehmens.

Bei unserem Treffen blättert Settimo durch alte Kataloge und zeigt Fotografien, die eine längst vergangene Welt lebendig werden lassen. Silberwaren aus Meraner Produktion sind noch immer z. B. im Caffè Florian in Venedig im Einsatz; elegante Service im Liberty-Stil erinnern an eine Zeit, in der Stil als Selbstverständlichkeit galt.

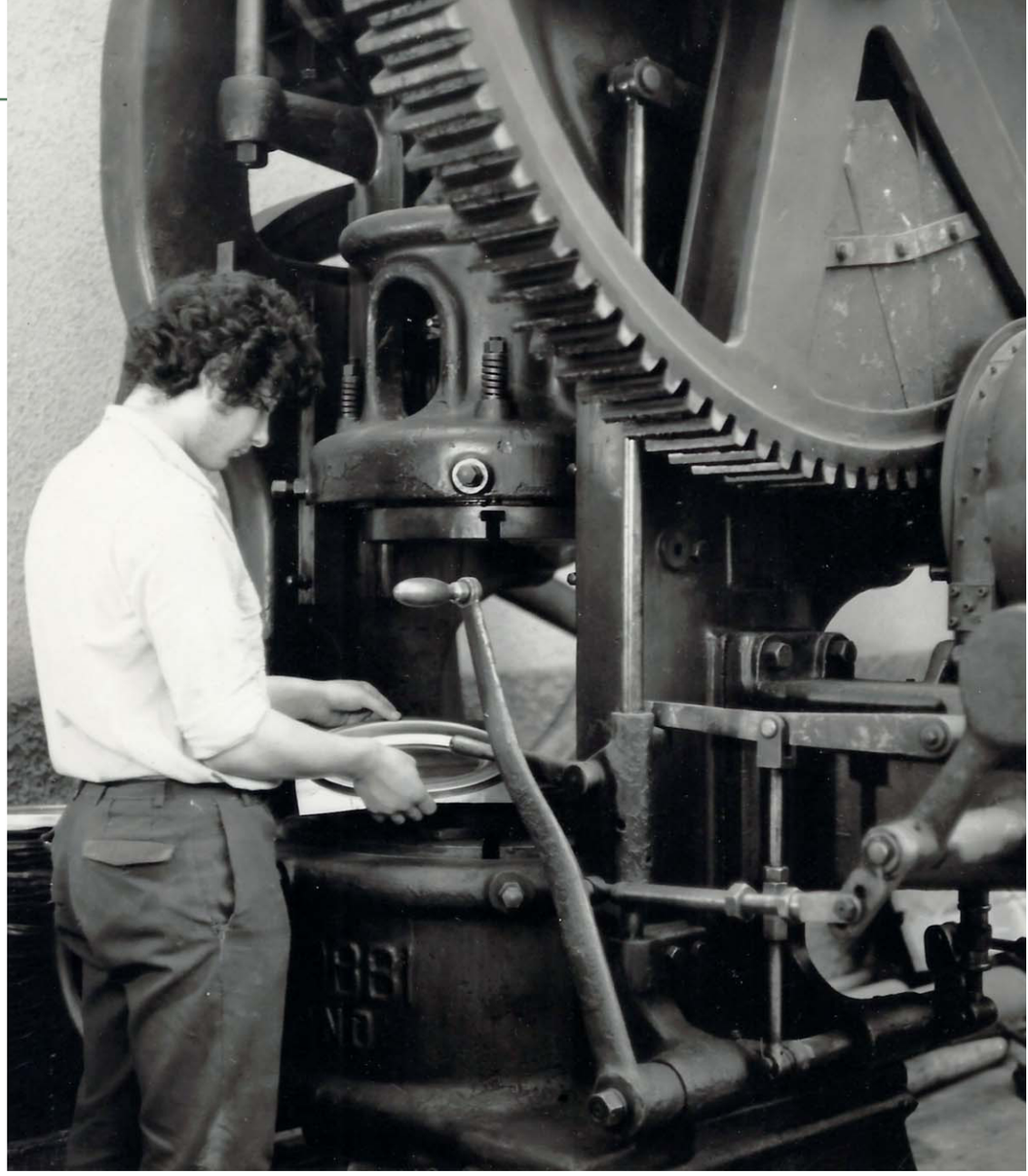
Silber im Alltag – die stillen Bewahrer

Wer in Meran aufmerksam durch die Stadt geht, entdeckt Silber nicht nur in den traditionsreichen Hotels. Auch in alteingesessenen Eisdielen werden Eisbecher und Dessertschalen aus versilbertem Alpacca serviert – wie seit Jahrzehnten. Schwere, bauchige Becher mit geschwungenen Henkeln, dazu lange Löffel mit geprägten Stielen: kleine Details, die einem einfachen Genuss eine besondere Würde verleihen.

Gerade diese Betriebe bewahren das Erbe der Meraner Tafelkultur im Alltag – oft unbewusst, aber gerade deshalb authentisch. Ein Eisbecher aus Silber ist kein nostalgisches Dekorationsstück. Er ist Ausdruck einer Haltung: der Überzeugung, dass Form und Inhalt gleichermaßen Bedeutung haben.

Viele dieser Becher, Schalen und Löffel stammen aus der Meraner Werkstatt oder wurden dort im Laufe der Jahre repariert, neu versilbert und wieder zum Glänzen gebracht. Sie verleihen dem Alltag einen Hauch jener Eleganz, für die die Stadt einst berühmt war.

Denn Silber ist mehr als ein Gebrauchsgegenstand. Jede Delle, jede Politurspur erzählt von Gästen, Gesprächen und festlichen Tafeln. Es bewahrt Erinnerungen – und mit ihnen ein Stück Stadtgeschichte.



An einer schweren Presse aus der Vorkriegszeit erhielt das Meraner Tafelsilber seine charakteristische Form. Aufnahme aus den 1970er-Jahren.

Bleibender Glanz

Auch wenn die gepflegte Tafelkultur heute vielerorts an Bedeutung verloren hat, übt ein mit Silberbesteck gedeckter Tisch noch immer eine besondere Anziehungskraft aus. Er steht für Sinnlichkeit, Wertschätzung und Respekt vor dem Augenblick.

Berührungsängste kann Giampaolo Settimo nicht nachvollziehen. Silber sei ausgesprochen hygienisch, da Silberionen antibakteriell wirken. Zudem könne Silberbesteck problemlos in die Spülmaschine. Sein Rat ist ebenso pragmatisch wie charmant: „Tägliches Benutzen erspart das Putzen. In der Schublade ärgert sich Silberbesteck nur schwarz."

Eva Pföstl

Lösung des Rätsels der Kinderseite:

des Rätsels der Kinderseite:

An folgenden Gegenständen stimmt etwas nicht:
Brille, Dreieck, Buch, Schubladen, Stuhl, Schere, Trichter, Stift (Pinsel)

