

Der Gourmet-Honiglöffel - Genuss ohne kleckern

Es war einmal ein findiger Schwabe der es satt hatte, dass nach einem leckeren Frühstück die Honigreste am abgelegten Löffel echt klebrige Rückstände auf der Ablage hinterließen. Deshalb erfand er den Gourmet-Honiglöffel.



Der Gourmet-Honiglöffel mit einem Loch in der Mitte. So gibt es lästiges Kleckern mehr.

Es war einmal ein findiger Schwabe der es satt hatte, dass nach einem leckeren Frühstück die Honigreste am abgelegten Löffel echt klebrige Rückstände auf der Ablage hinterließen. Deshalb erfand er den Gourmet-Honiglöffel.

Alles rund um den Gourmet-Honiglöffel

Doch hier mal ganz genau, was es mit dem Gourmet-Honiglöffel auf sich hat, wer ihn erfand und wo es die clevere Idee zu kaufen gibt.



Form und Funktion

Der Gourmet Honiglöffel ist ein von Grund auf neu entwickeltes Produkt. Er wurde als Einheit in Verbindung mit den handelsüblichen Honiggläsern erdacht und gemacht. Der Gourmet Honiglöffel wurde sozusagen direkt in die Öffnung des Honigglases hineinkonstruiert. Das Ziel seiner Entwicklung war die perfekte Verbindung von Form und Funktion. Mit dem Erreichen dieses Zieles ist er aus dem Stand zum Maßstab geworden. Das wird er auch bleiben, denn der europaweite Schutz durch das Deutsche Patent- und Markenamt lässt Nachahmern wenig Raum für billige Kopien.

Erst im Gebrauch erkennt man die Genialität dieses Produkts, das man im wahrsten Sinne des Wortes begreifen muss. Jeder Gourmet Honiglöffel ist ein Unikat mit lasergraviertem Logo und einmalig vergebener Seriennummer. Durch die Gravur z.B. eines Namens auf dem Löffelstiel, kann der Gourmet Honiglöffel personalisiert werden. In seiner hochwertigen Verpackung eignet er sich dann besonders auch als individuelles Geschenk.

Vom Honig-Liebhaber zum Löffelproduzenten

Honig ist eine Köstlichkeit. Alleine in Deutschland gibt es an die hundert verschiedene Honigsorten. Jede Sorte hat ihren eigenen Charakter und ihren ganz eigenen Charme. Wenn der Honig aus biologischer Erzeugung stammt und obendrein aus der Region, dann ist ungetrübter Genuss beinahe garantiert.

Beinahe. Genau darum geht es.

Honig klebt, vor allem, wenn man kleckert. Jeder, der gerne flüssigen Honig isst, kennt das Problem. Man nimmt den Honig mit dem Kaffeelöffel aus dem Glas und jongliert ihn auf's Brötchen. Doch was nun mit dem honiggetränkten Löffel machen? Egal, wo man ihn hinlegt, es kleckert. Und dabei wird auch noch der gute Honig verschwendet. Man kann den Löffel sicherlich nach jedem Gebrauch ablecken, doch auf diese Weise bringt man massenhaft Bakterien in seinen Honig, was sehr unhygienisch ist. Vor allem dann, wenn mehrere Personen dasselbe Glas Honig benutzen. Lieber das Buttermesser nehmen? Das macht es nicht besser, zumal sich mit jedem Tauchgang mehr Butterreste und Brösel im Honigglas sammeln.

Es gibt auch noch die Möglichkeit, den Honig aus einer Weichplastikflasche zu drücken. Doch wir haben schon viel zu viel Plastikmüll auf unserem Planeten. Zudem sind Weichplastikflaschen gesundheitlich nicht unbedenklich. Da diese Möglichkeiten nicht in Frage kamen, musste eine bessere Lösung gefunden werden. "Als Liebhaber von feinem flüssigem Honig blieb mir keine Wahl. Deshalb habe ich den Gourmet Honiglöffel entwickelt." so Erfinder Frank Schmidbauer.



Alles andere als ein Holzweg

Die erste Version des Gourmet Honiglöffels entstand mit Hilfe eines Schnitzmessers aus einem Stück Hartholz. Ein für den fleißigen Schwaben Schweiß treibendes Verfahren, das ein hübsches, aber wenig zweckdienliches Unikat hervorbrachte. Die zweite Version entstand aus der Umarbeitung eines herkömmlichen Kaffeelöffels. Das Ergebnis war schon besser; nicht sensationell, aber viel versprechend. Es führte zu der Entscheidung, die mühsame Handarbeit durch eine rationellere Methode abzulösen: das Rapid-Prototyping. Rapid-Prototyping ist ein hochmodernes Fertigungsverfahren, das 3D-CAD-Konstruktionsdaten über einen 3D-Drucker direkt in dreidimensionale Muster umsetzt. Dafür musste sich meine Vorstellung vom perfekten Honiglöffel zunächst in einen 3D-CAD Datensatz verwandeln. Danach konnte das Zusammenspiel aus Versuch und Irrtum beginnen: das Muster aus Kunststoff machte unmittelbar deutlich, welche Änderungen die Konstruktion bedurfte. Die geänderte Konstruktion mündete in ein neues Muster und so fort. Der Gourmet Honiglöffel nahm Form an, ein ums andere Mal. Das Gewicht, der Schwerpunkt, die Form, die Funktionalität - alle Komponenten wurden so lange optimiert, bis nichts mehr zu optimieren übrig blieb. Hört sich einfach an. Aber so einfach war es nicht. Über 100 Konstruktionsstunden im 3D-CAD waren nötig, um das Design und die Funktion des Gourmet Honiglöffel perfekt zu machen. Dazu kamen noch zahlreiche Ausdrücke von Mustern mittels Rapid-Prototyping. Die einzelnen Entwicklungsstufen finden Sie auf der Homepage www.gourmet-honigloeffel.de unter Schritt für Schritt.



40 Gramm Hochglanz für vollen Genuss

Der Gourmet Honiglöffel erfüllt seine Funktion in Verbindung mit jedem gängigen 500g Honigglas. Die akribische Entwicklungsarbeit im Rapid-Prototyping-Verfahren hat zu einem Produkt geführt, dessen Gestaltung und

Gewichtung strikt dem optimalen Gebrauchswert unterworfen wurden. 40 Gramm hochwertigster Edelstahl, säurebeständig, kratzfest, rostfrei: Der Gourmet Honiglöffel ist ein langlebiges Schwergewicht. Der Löffel liegt stabil auf dem Rand des Honigglases auf. Durch die speziell geformte Nase (Häkchen) des Gourmet Honiglöffel wird verhindert, dass Honig außen am Glas herunter läuft. Erreicht wird dies durch die Nutzung der Adhäsionskräfte. Nach dem Ablegen auf den Rand des Glases fließt der an ihm verbliebene Honig fast rückstandsfrei zurück ins Glas. Darum genügt ein kurzes Abspülen unter fließendem Wasser, um ihn zu säubern. Sie können den Gourmet Honiglöffel natürlich auch in die Spülmaschine geben.



Die komplexe Formgebung des Gourmet Honiglöffel lässt die vergleichsweise kostengünstige Herstellung durch Kaltformung (Stanzen und Pressen) nicht zu. Deshalb wird der Stahl zunächst verflüssigt, bei einer Temperatur von rund 1.600 Grad Celsius in Form gegossen und heiß geschmiedet. Das abschließende Entgraten und Polieren auf Hochglanz wird sorgfältig von Hand ausgeführt. Jeder Kompromiss, der auf eine Senkung der Produktionskosten abzielt, führt beim Gourmet Honiglöffel zwangsläufig zur Einschränkung der Form und/oder Funktion und damit der Qualität.

Laut Schmidbauer ist das Ergebnis eindeutig: "Geld ist kein wirklich relevantes Kriterium, wenn es um Perfektion geht. Das gilt für richtig guten Honig - und das gilt für den Gourmet Honiglöffel. Unterm Strich gewinnt der Genuss. Das ist es, was zählt."

Doch wo gibt es den Löffel nun zu kaufen? Da mittlerweile viele Projekte durch Crowdfunding angestoßen und realisiert werden, wird auch der Gourmet-Honiglöffel ab dem 1. Mai 2015 über Startnext.de bestellbar sein. Weitere Informationen sowie die geplanten Preise finden Sie auf www.gourmet-honigloeffel.de.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de