



## POTT

eine Marke der  
Seibel Designpartner  
GmbH

Industriestr. 5  
40822 Mettmann

GERMANY

Fon +49 (0) 21 04/91 98-0  
Fax +49 (0) 21 04/91 98-19

pott@seibel-designpartner.de  
www.pott-bestecke.de

DP 100 Design: [www.b-umd-h.de](http://www.b-umd-h.de)



**Tradition. Perfektion. Faszination.**

**POTT.** Die BESTECK-Manufaktur  
**POTT.** The FLATWARE-Manufactory

## INHALT

- 4 **Tradition.** POTT. Die deutsche Besteck-Manufaktur.
- 10 **Faszination.** POTT. Die Bestecke in Silber und Edelstahl.
- 60 **Inspiration.** POTT. Die Accessoires.
- 96 **Information.** POTT. Die Pflege und der Service.

## CONTENTS

- 4 **Tradition.** POTT. The German flatware manufactory.
- 10 **Fascination.** POTT. The flatware in sterling silver and stainless steel.
- 60 **Inspiration.** POTT. The accessories.
- 96 **Information.** POTT. Maintenance and service.

**Tradition.** Höchste Gestaltungsqualität und eine über 100 Jahre alte Tradition in der handwerklichen Herstellung exklusiver Bestecke und Accessoires haben den Namen POTT bei Kennern in der ganzen Welt bekannt gemacht. Silber und Edelstahl sind die Materialien, die in der Besteck-Manufaktur auf meisterliche Art zu Produkten von außergewöhnlicher Schönheit und bleibendem Wert verarbeitet werden. Bedeutende internationale Designauszeichnungen belegen die vorbildliche Rolle von POTT bei der Entwicklung der modernen Tischkultur.

**Tradition.** Maximum design quality and over 100 years of tradition in the expert production of exclusive flatware and accessories have made the name POTT familiar to connoisseurs all over the world. Silver and stainless steel are the two materials that the flatware manufacturer skilfully transforms into products of exceptional beauty and lasting value. Leading international design awards confirm the exemplary role played by POTT in the development of modern table culture.



Mit Detailversessenheit produzieren die Mitarbeiter der Besteck-Manufaktur im Formenbau, in der Rohwarenfertigung und in der Schleiferei die einzigartigen POTT-Bestecke. Bei der Vielfalt der Formen sind Feingefühl – Musik in den Händen – und ein gutes Auge für die handwerkliche Präzisionsarbeit gefordert.

At every step of the manufacturing process, from mould construction through the polishing process, POTT artisans infuse their work with dedication and passion. The large variety of shapes, and demand for precision require not only sensitivity and dexterity – music in the hands – but also a keen eye.

**Wahre Wertarbeit.** Ein Löffel und eine Gabel erfordern jeweils mehr als 30, ein Messer benötigt über 90 Arbeitsgänge. Die Qualität und Beständigkeit jedes POTT-Bestecks sind das Resultat dieses immensen Aufwandes.

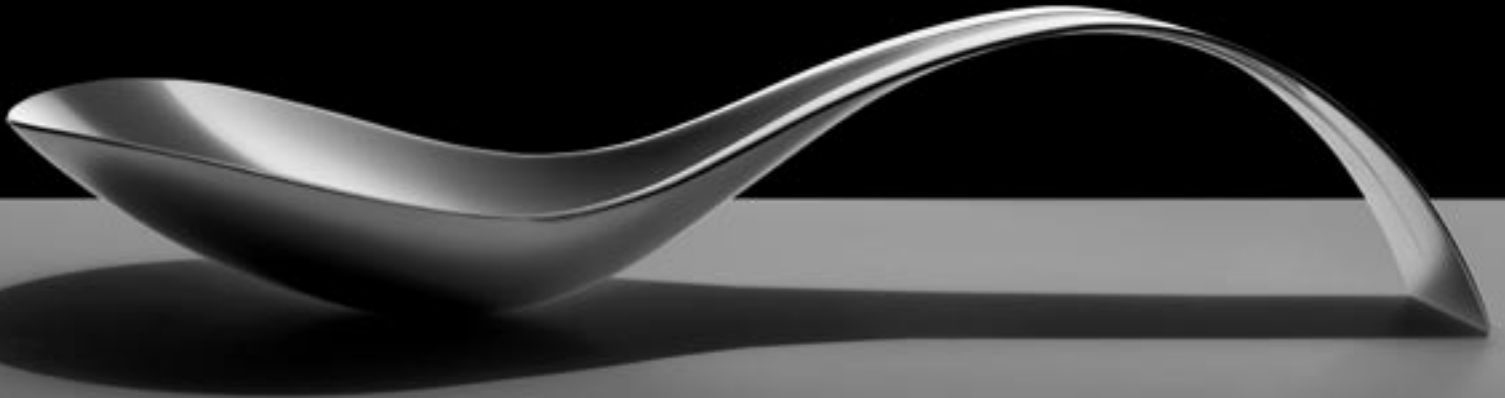
**True craftsmanship.** A fork and a spoon require more than 30 production steps, a knife more than 90. The quality and intransience of each POTT-piece justifies this extraordinary endeavor.



**Perfektion.** Tief geprägt von den Maximen des Werkbundes und des Bauhauses, ist bei POTT das Ziel aller gestalterischen und unternehmerischen Aktivitäten, Schlichtheit, Zweckmäßigkeit und Materialgerechtigkeit sowie das Zusammenwirken von künstlerischen Ideen und handwerklichen Grundlagen zu vereinen.

**Perfection.** Consistent with Werkbund and Bauhaus tenets, it is POTT's goal to maintain the integrity of all design and business-related activities. In essence, this means the amalgamation of minimalism, function, material choices, as well as the coming together of design ideas and production processes.

**POTT Einhundert.** Zum hundertjährigen Jubiläum von POTT wurde diese löffelförmige Schale gestaltet – ein Kunstobjekt, das die Werte und Prinzipien der Marke versinnbildlicht.  
**POTT one hundred.** This oversized spoon was designed for the POTT centennial – a work of art that symbolizes the values and principles of the brand.





**Faszination.** „Jede Form trägt in sich die Kraft eines Gedankens.“ Dieser Ausspruch von Carl Pott macht deutlich, wie gründlich er sich mit seinen Entwürfen auseinandergesetzt hat, bis sie schließlich verwirklicht wurden. Gute Formgebung setzt voraus, jedes Detail wieder und wieder zu reflektieren und wieder und wieder zu verbessern, bis die endgültige Form festgelegt wird. Darin liegt das Geheimnis der außergewöhnlichen Faszination, die POTT-Bestecke auf Menschen ausüben, die einen wachen Sinn für das Besondere haben. Es ist, als ob sie Gedanken anregen, so wie dies sonst nur Werke der Kunst, der Literatur und der Musik vermögen.

**Faszination.** “Every shape upholds the power of an idea.” This aphorism by Carl Pott, shows how deeply engaged he was in each of his designs until they became reality. Good design implies repeatedly assessing every detail, and repeatedly improving on it, until the ultimate result is achieved. This is the key to the extraordinary fascination that POTT flatware has for those individuals who possess a keen sense for that which is not ordinary. It is as if they become catalysts for thoughts usually reserved for works of art, literature and music.







**„Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen!  
“The only way to get rid of temptation  
is to yield to it!”**



**POTT 33**  
*Design: CARL POTT 1975*

**POTT 33.** Einer der letzten Entwürfe von Carl Pott ist bis heute einer der erfolgreichsten im POTT-Besteckprogramm. Zum Zeitpunkt seiner Entstehung im Jahr 1975 waren die fünf Zinken der Gabel ein völligiges Novum. Auf diese Weise wurde das Gabelschiff verbreitert, um Saucen und Gemüse wie zum Beispiel Erbsen besser aufnehmen zu können. Einen besonderen Akzent erhält das massive Besteck durch die feine Kerbe am Ende des Griffes.

POTT 33 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 33.** One of the last designs by Carl Pott, continues to be one of the most successful in the POTT-flatware program. At the time of its introduction, in 1975, the five-tined fork was a total innovation. Extending the width of the fork allowed for an easier scooping of sauces and vegetables, such as peas. The fine grooves at the end of the handles give this massive flatware a special allure.

POTT 33 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.



**Die Kollektion.** Typisch für POTT ist die Breite, in der fast alle Besteckserien ausgeführt werden. Vom vierteiligen Tafelbesteck über Butter- und Käsemesser, Suppen- und Servierlöffel bis hin zum Dessertbesteck weisen alle Einzelteile die charakteristischen Gestaltungsmerkmale eines Modells auf. Bei POTT 33 sind es insgesamt 31 perfekt zusammenpassende Teile.

**The Collection.** Typical for POTT is the depth of product available for most patterns. From the traditional 5-piece set, to butter and cheese knives, ladles and serving spoons, to dessert set; each individual piece reflects the design characteristic that defines each pattern. For POTT 33 there are 31 pieces matched to perfection.



*Bouillon-  
löffel  
Broth  
spoon*

*Fischgabel  
Fish fork*

*Fischmesser  
Fish knife*

*Fischvorlegebesteck  
Fish serving set*

*Butter-  
messer  
Butter  
knife*



*Tafelgabel  
Table fork*

*Tafelmesser  
Table knife*

*Tafellöffel  
Table  
spoon*

*Dessert-  
gabel  
Dessert  
fork*

*Dessert-  
messer  
Dessert  
knife*

*Dessert-  
löffel  
Dessert  
spoon*



*Käsemesser  
Cheese  
knife*

*Käsemesser,  
franz.  
Cheese  
knife*

*Braten-  
gabel  
Carving  
fork*



*Braten-  
löffel  
Serving  
spoon,  
large*

*Gemüse-  
löffel  
Vegetable  
serving  
spoon*

*Kartoffel-  
löffel  
Serving  
spoon,  
small*



*Kaffee-  
löffel  
Teaspoon*

*Teelöffel  
Coffee  
spoon*

*Mokka-  
löffel  
Demitasse  
spoon*

*Limona-  
denlöffel  
Iced tea  
spoon*

*Kuchen-  
gabel  
Pastry  
fork*

*Obstmesser  
Fruit knife*

*Tortenheber  
Pie server*



*Salatbesteck  
Salad serving set*

*Fleischgabel  
Deli fork*

*Zucker-  
schaufel  
Sugar  
spoon*



*Saucenlöffel  
Gravy ladle*

*Suppen-  
schöpfer  
Soup ladle,  
large*



**POTT 25**  
*Design: CARL POTT 1964*

**POTT 25.** Äußerste Zurückhaltung kennzeichnet dieses Besteckmodell, das im Vergleich zur schwungvolleren, üppigeren Formensprache der 1950er Jahre fast puristisch erscheint. „Es soll ein ganz braves, konventionelles Muster werden“, schrieb Carl Pott über dieses Besteck. Durch die Verknappung der Formelemente wirkt die Serie zeitlos aktuell und gewinnt immer wieder neue Freunde.

POTT 25 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 25.** Extreme restraint is the hallmark of this pattern. When compared to the designs with much flourish, characteristic of the 1950s, it appears almost puritanical. “It is meant to be a very conservative and conventional pattern” according to the description by Carl Pott. Due to the understated combination of design elements, this series continues to be timeless and consistently wins new followers.

POTT 25 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.





**POTT 35**  
*Design: CARL POTT 1979*

**POTT 35.** Massiv und maskulin tritt dieses auf eine streng geometrische Grundgestalt reduzierte Besteck auf. Carl Pott schuf es ursprünglich im Auftrag Kölner Bürger, die es ihrer Stadt als Ratssilber stifteten. Wie kein zweites POTT-Besteck steht der Entwurf in der formalen Tradition des Bauhauses. Passend zur monumentalen Erscheinung hat die Gabel fünf Zinken. Frappierend ist der elegante Schwung der breiten, schweren Griffe.

POTT 35 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 35.** Bold and masculine is the feel of this flatware design, rooted on a stern geometric foundation. Originally designed by Carl Pott at the request of the people of Cologne who gifted it as the official city cutlery. Like no other POTT-flatware, it is designed in formal Bauhaus tradition. Fitting its strong sense of presence, the fork has five tines. Particularly striking is the sweep of the broad, heavy handles.

POTT 35 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.





**POTT 40 Triangle**  
*Design: LJUBISA MISIC 1990*

**POTT 40.** Man hält ein Besteckteil stets mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger. Der Griffposition dieser drei Finger kommt das dreieckige Profil der Griffe dieses Bestecks ideal entgegen. Dieser formale Gedanke wird in den Oberteilen auf sehr ästhetische Weise fortgesponnen und verleiht dem Besteck eine wunderbare Eleganz. Die filigrane Formgebung erlaubt ausschließlich eine Fertigung in Silber.

POTT 40 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber.

**POTT 40.** A flatware piece is held by thumb, index and middle finger. The triangular profile of this flatware pattern is ideal for this holding configuration. This design concept is carried forth in the upper section of each utensil in an aesthetically pleasing manner, imbuing each piece with a singular elegance. The delicate lines of this design demand that it be exclusively produced in sterling silver.

POTT 40 is available in 925 sterling silver.





**POTT 81**  
*Design: HERMANN GRETSCH 1949*

**POTT 81.** Im Gründungsjahr der Bundesrepublik Deutschland erschien dieses formal zurückhaltende Besteckmuster, das als erstes Silberbesteck der Nachkriegszeit Furore machte und auch in einer versilberten Fassung produziert wurde. Aufgrund seiner schlichten Eleganz entwickelte es sich zu einem Klassiker, dessen Erfolg bis heute ungebrochen ist. Seit 1998 wird es auch in Edelstahl hergestellt.

POTT 81 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 81.** Coinciding with the birth of the Federal Republic, this formal, restrained, pattern was introduced as the first sterling silver flatware of the post-war era. It was received to great acclaim, and was also produced in a silver plated version. Due to its simple elegance, it rapidly became a classic whose popularity remains unchallenged. Since 1998, it is also being produced in stainless steel.

POTT 81 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.





**POTT 84**  
*Design: CARL POTT 1952*

**POTT 84.** Seit den 1950er Jahren gehört das „Kanzlerbesteck“ zu den beliebtesten Bestecken im POTT-Programm. In der Ära Ludwig Erhards wurden neben dem Kanzleramt auch fast alle deutschen Botschaften mit der Silberausführung ausgestattet. Zahlreiche intelligente Details optimieren die Handhabung der Besteckteile. So hat das Messer vor der Klinge, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirken kann, eine bauchige Wölbung.

POTT 84 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 84.** Since the 1950s, the “Chancellor Flatware” is one of the most popular patterns in the POTT program. During the Ludwig Erhard era, the Chancellery and almost all German embassies were outfitted with the sterling silver version. Many intelligent details optimize the handling of this flatware. For instance, the knife handle has a noticeable curvature – at the point closest to the blade where the finger can exert the most pressure.

POTT 84 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.





**POTT 86**  
*Design: JOSEF HOFFMANN 1955*

**POTT 86.** Entworfen von dem Wiener Jugendstilkünstler Josef Hoffmann, ist die Extravaganz dieses Modells in der Besteckwelt bis heute unerreicht. Die wellenförmige Messerklinge, die nierenförmige Laffe des Löffels und die zum Ende sich verjüngenden Stiele mit der abschließenden Kugel erinnern mehr an eine Skulptur als an einen Gebrauchsgegenstand. Zugleich verursachen sie einen extremen Herstellungsaufwand, der durch die Begeisterung gerechtfertigt wird, den dieses Besteck bei Liebhabern auslöst.

POTT 86 ist erhältlich  
in 925 Sterlingsilber.

**POTT 86.** Designed by the Art Nouveau artist Josef Hoffmann, the extravagance of this design remains unchallenged in the flatware world. The wave like outline of the knife, the kidney shaped spoon, the tapered handles that end in a delicate ball, are more reminiscent of a piece of sculpture than a utensil. This design places extreme demands on the production process; this is justified by the passion and enthusiasm that this set generates in its devotees.

POTT 86 is available  
in 925 sterling silver.





**POTT 89.** Der Schweizer Goldschmied Alexander Schaffner schuf mit diesem geometrisch klaren, gleichwohl exzentrisch wirkenden Entwurf einen Designklassiker, der heute noch so frisch wirkt wie in den 1960er Jahren. Die Silhouetten der einzelnen Besteckteile sind von feiner Eleganz, besonders auffällig ist die bauchige Form der relativ kurzen Messerklinge. In der Silberausführung läuft das Messerheft in der Seitenansicht nach unten schmal zu.

POTT 89 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**POTT 89.** The Swiss goldsmith Alexander Schaffner, created a geometrically clear, yet eccentric design classic that remains as fresh today as it was in the 1960s. The silhouette of each piece reflects a singular elegance. Particularly striking is the roundness of the relatively short knife blade. In the sterling version, the knife handle profile tapers downward.

POTT 89 is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.

**POTT 89**  
*Design: ALEXANDER SCHAFFNER 1964*





**Gutes Design ist die natürlichste Sache der Welt.**  
Good design is the most natural thing in the world.



**POTT 22**  
*Design: CARL POTT 1955*

**POTT 22.** Die Idee zu diesem Besteck kam Carl Pott, als er unter einem Kastanienbaum sitzend ein herabfallendes Blatt betrachtete. Die organische Form wurde zum Vorbild für den Löffel, aus dem sich die weiteren Besteckteile ableiten. Weniger mit der Natur, dafür mehr mit dem Gebrauch hat die markante, zweiseitige Messerklinge zu tun. Der zusätzliche Wellenschliff auf dem Rücken eignet sich bestens für einen kräftigen Schnitt. Als Besteck für die Olympiade 1972 in München wurde das Modell weltberühmt.

POTT 22 ist erhältlich  
in Edelstahl 18/10.

**POTT 22.** Carl Pott got the idea for this design while sitting under a chestnut tree and watching a leaf fall. The organic shape became the inspiration for the spoon, and the other flatware pieces were derived from it. The double-edged knife has less to do with nature and more with actual usage. The serration on the backside of the knife is ideal for carving into a piece of meat, while the other side is perfect for actual slicing. As the flatware of the 1972 Munich Olympics, the design became world famous.

POTT 22 is available in  
18/10 stainless steel.



**Design Awards:** 11. Triennale Milano, Diploma d'Argento · Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or · Sacramento Fair, Gold Medal · Expo 67, Montreal · Ausgewählt für die Einrichtung der Olympiade 1972 in München · Bundespreis Gute Form · Industrial Design, Deutscher Werkbund · Osaka, Goldmedaille · Wels, Goldmedaille · Form 83 · Design Center Stuttgart, Formbeständig · Busse Long Life Design



**POTT 32**  
*Design: CARL POTT 1955*

**POTT 32.** Dieses Modell gehört zu den filigransten Bestecken im POTT-Programm. Charakteristisch ist die leichte, daumenförmige Einwölbung am unteren Ende der Stiele. Aufgrund seiner kleinen Maße enthält die Gesamtkollektion kein eigenes Dessertbesteck. Durch seine Anmut und das geringe Gewicht der einzelnen Teile ist das Besteck für zarte Hände wie geschaffen.

POTT 32 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 32.** This pattern is among the most delicate designs within the POTT program. Key characteristic is the thumb shaped indentation at the end of the handles. Due to the size of the design, the collection does not include a dessert set. The grace and apparent lightness of each piece makes it a favorite for those with smaller hands.

POTT 32 is available in 18/10 stainless steel.





**POTT 42**  
*Design: RALPH KRÄMER 2003*

**POTT 42.** Rank und schlank ist dieser Entwurf von Ralph Krämer, dessen auffallendes Merkmal die säbelförmig geschwungene Messerklinge ist. Da moderne Teller immer größere Ausmaße annehmen, wurde das Tafelbesteck extra lang gestaltet. So kommt es auch neben Tellern mit einem Durchmesser von 30 Zentimetern zur Geltung. Wer Normalmaße bevorzugt, wählt einfach das Dessertbesteck.

POTT 42 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 42.** Tall and slender is the best way to describe this Ralph Krämer design whose most striking feature is the saber-like knife blade. The trend in modern plates is to make them larger, therefore this extra long flatware will hold its own, even on a 12" plate. Those who prefer standard sizes, can always choose the dessert set.

POTT 42 is available in 18/10 stainless steel.





**POTT 41 Bon Dia**  
*Design: RALPH KRÄMER 1999*

**POTT 41.** Dieses Tafelbesteck ist aus einer Designlinie hervorgegangen, die Hannspeter Pott im Jahr 1992 gemeinsam mit dem Designer Ralph Krämer entwickelte und die aufgrund ihres nachhaltigen Erfolgs kontinuierlich ausgebaut wurde. Eleganz und Ergonomie sind perfekt austariert. Die edlen Oberflächen schmeicheln dem Auge, während die massiven, weich geschwungenen Griffe perfekt in der Hand liegen.

POTT 41 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 41.** This flatware set stems from a design line developed in 1992 by Hannspeter Pott with the designer Ralph Krämer. Due to the popularity of the line, additional pieces were added. The perfect blend of elegance and ergonomics. The gracious surfaces indulge the eye, while the massive, slightly curved handles are a pleasure to hold.

POTT 41 is available in 18/10 stainless steel.





**Kinderbesteck Bonito**  
*Design: RALPH KRÄMER 1996*

**Kinderbesteck Bonito.** Dieses sympathische Besteck für Kinderhände ist der richtige Einstieg in eine unserer wichtigsten Kulturtechniken. Die Kleinen lernen, wie die Erwachsenen mit einem eigenen, voll funktionsfähigen Besteck zu essen. Das Messer ist scharf, die Gabel piekst und mit dem mundgerechten Löffel gewöhnen sie sich allmählich das Schlabbern ab. Auch wenn man groß geworden ist, kann man es weiterbenutzen, zum Beispiel als Buttermesser, Kuchengabel oder Müsli-Löffel.

Das KINDERBESTECK BONITO ist erhältlich in 925 Sterlingsilber und Edelstahl 18/10.

**Bonito child set.** This pleasing flatware for little hands is the right introduction to one of our most valued cultural experiences. Children learn to eat, just like the adults, with a fully functional flatware set. The knife is sharp, the fork pierces, and with the right size spoon they rapidly learn not to slurp or dribble. When they grow up, they can continue using the set, as a butter knife, dessert fork or cereal spoon.

The BONITO CHILD SET is available in 925 sterling silver and 18/10 stainless steel.





**POTT 36**  
*Design: CARL POTT 1982*

**POTT 36.** Auch ein Besteck mit Ecken und Kanten kann sehr schwungvoll sein, wie dieser typische Entwurf aus dem Spätwerk von Carl Pott zeigt. Er besticht durch einen an den Griffkanten angebrachten Schrägschliff, der eine reizvolle Lichtbrechung hervorruft und das ganze Können der Besteckschleifer verlangt. Die schwungvoll gebogenen Stiele von Gabel und Löffel heben sich am Ende leicht ab und unterstreichen die Eleganz des Entwurfs.

POTT 36 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 36.** Even a flatware pattern with corners and edges can have some flourish, as shown by this latter Carl Pott design. Part of the fascination lies in the beveled cut of the handle edges that creates a light effect that reflects the total artistry of the grinders and polishers. The flourish of the fork and spoon lies in the light upswing that underlines the elegance of the design.

POTT 36 is available in 18/10 stainless steel.





**POTT 34**  
*Design: CARL POTT 1978*

**POTT 34.** Ebenfalls aus dem Spätwerk Carl Potts stammt dieses Besteck, das durch seine eigenwilligen Griffmulden auf sich aufmerksam macht. Sie lockern die formale Strenge des Entwurfs auf und reflektieren sehr schön das darauffallende Licht. Typisch ist auch das breite Gabelschiff mit fünf Zinken, mit dem Carl Pott in dieser Entwurfszeit mehrfach reüssierte.

POTT 34 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 34.** Also, a design from Carl Pott's later years, this pattern distinguishes itself through its hollow handles. They soften the sternness of the design and enhance the reflection of light. The five tined fork is another typical characteristic with which Carl Pott had a great deal of success during this creative period.

POTT 34 is available in 18/10 stainless steel.





**POTT 24**  
*Design: CARL POTT 1963*

**POTT 24.** Voller Anmut präsentiert sich dieses Besteck aus den 1960er Jahren, das zu den großen Klassikern im POTT-Programm gehört. Die leicht angedeutete Dreiecksform von Löffel und Gabel korrespondiert wunderbar mit den sich nach unten verjüngenden Griffen. Ergonomisch sinnvoll ist die bauchige Wölbung vor der Messerklinge – genau an der Stelle, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirkt.

POTT 24 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 24.** This graceful flatware design from the 1960s is one of the classics of the POTT collection. The hint of a triangle in the spoon and fork relate beautifully to the tapering handles. Ergonomically inspired is the slight swelling of the knife handle just before the blade – exactly at the point where the pressure of the finger is strongest.

POTT 24 is available in 18/10 stainless steel.



50 | 51

**Design Awards:** 1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana · EXPO 67, Montreal · Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou · Exempla 70, München, Diplom · Wels, Goldmedaille



**POTT 29.** Ein echter 68er ist dieser Entwurf des Architekten Hans Schwippert, der mit den überlieferten Vorstellungen von Gestaltung und Zusammensetzung eines Bestecks radikal bricht. Die Serie besteht aus lediglich fünf Teilen, die sich allerdings multifunktional nutzen lassen und daher keiner weiteren Ergänzung bedürfen. An dem eigenartigen Set mit dem dolchartigen Messer und dem raffinierten Gabellöffel kann man sich nicht satt sehen, aber dafür an allen Speisen der Welt satt essen.

POTT 29 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 29.** A true 68er. This design by architect Hans Schwippert totally breaks away from any preconceived requisites regarding the shape and composition of flatware. The series consists of merely five multi-functional utensils that because of their innate nature do not require additional pieces. This atypical set with the dagger shaped knife and the ingenious spoon-fork will always be a conversation piece at any table.

POTT 29 is available in 18/10 stainless steel.

**POTT 29**  
*Design:* HANS SCHWIPPERT 1968



52 | 53

**Design Awards:** 2. Biennale of Industrial Design, Ljubljana · Design Center Stuttgart · Biennale Venezia · Industrial Design, Deutscher Werkbund · Staatspreis des Landes Nordrhein-Westfalen · Design Plus



**POTT 20**  
*Design: PAUL VOSS 1952*

**POTT 20.** Bei seinem Erscheinen im Jahr 1952 galt dieses Besteck von Paul Voss als unverkäuflich. Inzwischen ist es zu einem Evergreen geworden und erfreut sich noch heute großer Beliebtheit. Ausschlaggebend dafür ist die für damalige Zeit revolutionäre, aus heutiger Sicht schlichte und überaus ergonomische Gestaltung. Beispielhaft sind die kurze Klinge und der lange Griff des Messers, damit die Finger nicht mit der Klinge in Berührung kommen.

POTT 20 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 20.** When first introduced in 1952, this pattern was considered unsellable. It has since become an “evergreen” and to this day continues to be a favorite. Key to its popularity is precisely that which was considered revolutionary at its inception, and is now regarded as minimal and ergonomically correct. For instance, the short knife blade and the long handle, ensure that the fingers never come in contact with the blade.

POTT 20 is available in 18/10 stainless steel.





**POTT 16**  
*Design: CARL POTT 1935*

**POTT 16.** Mit diesem Modell begründete Carl Pott im Jahr 1935 den klassischen POTT-Stil. Es folgt konsequent den puristischen Gestaltungsprinzipien von Werkbund und Bauhaus und ist völlig frei von den damals üblichen reichen Verzierungen. In Deutschland nahezu unverkäuflich, erhielt es auf der Pariser Weltausstellung des Jahres 1937 die höchste Auszeichnung. Das war der Durchbruch für Carl Pott, dessen Kreationen die Entwicklung der internationalen Besteckkultur bis heute unvermindert beeinflussen.

POTT 16 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

**POTT 16.** With this 1935 pattern, Carl Pott established the POTT-style. It fully exemplifies the purist design principles set forth by the Werkbund and Bauhaus movements. It is totally devoid of the usual, elaborate decorations, prevalent at the time. Almost unsellable in Germany, it won the highest award at the 1937 Paris World Expo. This was the breakthrough for Carl Pott, whose designs continue to influence the development of the international flatware world.

POTT 16 is available in 18/10 stainless steel.







**Inspiration.** Die verschiedenen Gebrauchsgegenstände, mit denen wir täglich umgehen, sind nicht naturgegeben, sondern werden künstlich geschaffen, um unser Leben zu erleichtern und es zu bereichern. Das Nachdenken über ihre Funktion und ihre Gestalt hört nie auf. So ist die menschliche Kultur entstanden und nur so entwickelt sie sich weiter. In diesem Sinne widmet POTT seine Aufmerksamkeit dem Bereich der Essenswerkzeuge, zu dem neben Bestecken auch viele nützliche und schöne Accessoires gehören. Lassen Sie sich inspirieren.

**Inspiration.** The many items used in our daily life are not there by nature, but are artificially created to make our lives easier and to enhance our wellbeing. The thought process about their function and their design is unending. This is how civilization ensued and this is how it continues to develop. Continuing this thought process, POTT dedicates itself to the area of eating tools; in addition to flatware, this also includes many useful and enticing accessories. Get inspired.





**Handwerkskunst für Kochkünstler.** Griffig und scharf sind diese professionellen Koch- und Küchenmesser, deren elegante Formen von dem Designer Ralph Krämer kreiert wurden. Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, Kräuter – die Serie Mestro schneidet mit ihren unterschiedlichen Messergrößen und Klingenformen in jeder Beziehung hervorragend ab. Am Messerblock Cado warten die unterschiedlichen Messer wohlgeordnet auf den nächsten Einsatz.

**Skilled craftsmanship for the skilled chef.** These professional chef and kitchen knives designed by Ralph Krämer, are elegant, ergonomic, and extremely sharp. The Mestro series has the perfect knife size and blade shape for every task, whether it is meats, fish, vegetables, salads, herbs. Neatly aligned on the knife block Cado they await their next assignment.



01

01  
**Messerblock Cado**  
Knife block Cado

02  
**Lachsmesser Mestro**  
Slicing knife Mestro

03  
**Kochmesser Mestro 20**  
Chefs knife Mestro 20

04  
**Kochmesser Mestro 16**  
Chefs knife Mestro 16

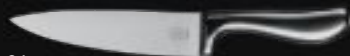
05  
**Kochmesser Mestro 11**  
Utility knife Mestro 11



02



03



04



05

**Japanmesser Mestro**  
**Mestro Japanese style knife**  
*Design: RALPH KRÄMER 2001*



**Problemlos an die Vitamine.** Obst und Gemüse bereiten oftmals einige Umstände, bevor man sie genießen kann. Durch das Schälen verursachte Spritzer von Tomaten, Zitrusfrüchten oder Pfirsichen lassen sich mit diesen Spezialmessern vermeiden. Wunderbar praktisch ist auch das Pellkartoffel-Set Patato, mit dessen Hilfe man sich garantiert nie mehr die Finger verbrennt.

**No problem getting to the vitamins.** Fruits and vegetables can offer some challenges before we get to enjoy them. The squirt from peeling tomatoes, citrus fruits or peaches can be easily avoided with these special task knives. Another very practical item is the jacket potato set – with this special potato holder and knife, you will never again burn your fingers.

**Kernobstmesser Frutado, Orangenschäler Pomelo**  
**Fruit knife Frutado, orange peeling knife Pomelo**  
*Design: RALPH KRÄMER 1997*



01  
**Tomatenmesser**  
**Pomodoro**  
Tomato knife  
Pomodoro



02  
**Pellkartoffel-Set**  
**Patato**  
Jacket potato set  
Patato



**Gebrautes und Gegrilltes einfach genießen.** Das Zerlegen von gebratenem Fleisch war einst eine Kunst. Sie wurde gelehrt wie das Tanzen und Fechten. In ihrer Vollendung gipfelte sie darin, Geflügel in der Luft zu zerlegen, nur auf der Tranchiergabel aufgespießt. Mit diesen Werkzeugen, von POTT sähe dies sicherlich noch ästhetischer aus. Doch wenn zeitgenössische Esser kultiviert mit ihnen speisen, ist ihrem Zweck ausreichend Genüge geleistet.

**The enjoyment of roasts and grilling.** The carving of roasted meat used to be an art. It was learned just like dancing and fencing. This art culminated in the cutting-up of poultry in the air, balanced at the end of a carving fork. If nothing else, using the POTT utensils would look more appealing. However, when contemporary food connoisseurs actually use these tools at their table, they do a lot more than enhance their eating experience.

01

**Geflügelschere**  
Poultry shears

02

**Steak-Besteck Snobby**  
Steak set Snobby

03

**Steak-Besteck Tasco**  
Steak set Tasco



01

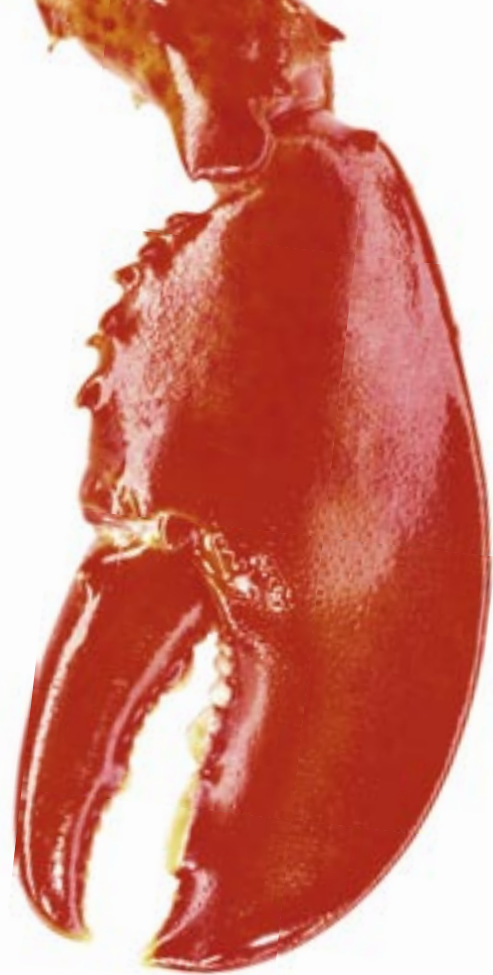
02

03

**Tranchierbesteck Trancho**  
**Carving set Trancho**

*Design: RALPH KRÄMER 2001*





**Meer Eleganz.**  
Elegant maritime time.

**Je köstlicher, desto komplizierter.** Austern und Hummer gehören zweifellos zu den großartigsten Genüssen, die Feinschmeckern beschieden sind. Zweifellos sind sie auch am schwersten zu erlangen, man riskiert sogar Verletzungen dabei. Mit diesen kongenialen Spezialwerkzeugen reduziert sich die Mühe erheblich, und die einzigartigen Früchte des Meeres lassen sich so stilvoll genießen, wie sie es verdienen.

**The tastier it is, the more complicated to handle.** Oysters and lobsters are among the greatest pleasures for true epicureans. They are also among the more complex foods to get at – minor injuries do happen. With these genial tools, the task is almost easy, and these fruits of the sea can be enjoyed in the style that becomes them best.

- 01  
**Austernlöffel**  
Oyster spoon
- 02  
**Hummerlöffel/-gabel**  
Lobster spoon/fork
- 03  
**Hummerzange**  
Lobster shears



01

02

03

**Austernbrecher Marisco, Austernhandschuh**  
**Oyster chucker Marisco, oyster glove**

*Design: RALPH KRÄMER 1997*



**Austern, Zitronen und Meer.** Perfekter als in diesen Schalen kann man Austern nicht präsentieren. Edelstahl und Eis bilden eine exzellente Grundlage für die Inszenierung eines Genusses, der die Frische einer Meeresbrise mit einem unbeschreiblichen Geschmackserlebnis verbindet. Wenn dann noch Fisch, Muscheln oder andere Meeresfrüchte aufgetischt werden, ist das Glück perfekt. Mit Fischheber und Vielweckzange lassen sie sich ausgezeichnet servieren und verzehren.

**Oysters, lemons and more.** There is no better way to present oysters than in these bowls. Stainless steel and ice are a perfect setting for the staging of a fare that hints at a sea breeze and provides an extraordinary experience for the palate. Combine this with other seafoods, and the experience borders on perfection. With the fish server and the multi-purpose tongs, serving and consuming are effortless.

01



01  
**Fischheber**  
Fish server

02



02  
**Vielweckzange**  
**Marina**  
Multi-purpose tongs

03  
**Austernschale, klein**  
Oyster bowl, small

03



04  
**Austernschale, mittel**  
Oyster bowl, medium

04



**Austernschale**  
**Oyster bowl**

Design: WERKSDESIGN 2006





**„Cheeeese“**

**Auf den Geschmack gekommen.** Früher konnte man Parmesankäse außerhalb Italiens oft nur in geriebener Form und fertig abgepackt. Dann brachte POTT im Jahr 1992 das Parmesanmesser Picado auf den Markt, und es offenbarte Käseliebhabern, wie gut der berühmte Hartkäse erst schmeckt, wenn man ihn frisch aus dem Laib herausbricht. In der Folge entstand eine ganze Serie von praktischen Instrumenten für Käseliebhaber.

**An acquired taste.** In the old days, outside of Italy, Parmesan cheese was only known as grated and pre-packed. Then, in 1992, POTT introduced the Parmesan cheese knife Picado, and cheese lovers came to know how good this hard cheese really is when it is freshly broken off the wheel or slice. Over time, an entire series of special cheese utensils was developed to enhance the cheese eating experience.

01

**Käsemesser Formado**  
Cheese knife Formado

02

**Käsehobel Raspado**  
Cheese plane Raspado

03

**Käsebeilchen Cortado**  
Cheese cleaver Cortado



01

02

03

**Parmesanmesser Picado**  
**Parmesan knife Picado**  
*Design: RALPH KRÄMER 1992*



**Spaghetti am Haken.** Mamma mia! Da fischt man mit der Gabel im Topf herum, bekommt keine Nudel zu fassen, und das sind dann genau die Sekunden, in denen die Spaghetti sich von al dente hin zu matschig verändern. Auf der sicheren Seite ist, wer sich eine Nudel mit dem Spaghetti-Tester Al Dente angelt, um ihre Konsistenz zu prüfen. Anschließend hilft die praktische Spaghetti-Zange beim Servieren. Auch für Lasagne hat POTT das richtige Werkzeug.

**Spaghetti on the hook.** Mamma mia! There you go again fishing around with a fork for that elusive strand, wasting time, and it is precisely in those precious seconds that spaghetti turns from al dente to mush. To be on the safe side, fish out a spaghetti strand with the Al Dente spaghetti tester. The practical spaghetti tongs simplify serving. POTT also has the right tool for Lasagna.

01  
**Lasagneheber Paleta**  
Lasagna server Paleta

02  
**Spaghetti-Zange**  
Spaghetti tongs



01

02

**Spaghetti-Tester Al Dente**  
**Spaghetti tester Al Dente**

*Design: RALPH KRÄMER 2001*



**Spaß mit Spaghetti.** Das Besteck Pastina stellt die ästhetisch befriedigendste und ergonomisch günstigste Weise dar, Spaghetti zu essen. Die Gabel ist schmal und hat nur drei Zinken, wodurch die aufgerollten Portionen kleiner und mundgerechter werden. Die mittlere Zinke steht etwas hervor, während der Löffel die richtige Tiefe hat, um das Aufrollen so einfach wie möglich zu machen. So wird Spaghetti-Essen zum reinsten Vergnügen. Das passende Servierbesteck funktioniert nach dem gleichen Prinzip.

**Fun with spaghetti.** The spaghetti set Pastina is a most convincing way of eating spaghetti. The narrow fork, with only three tines, makes the twirled strands smaller and neater for stylish consumption. The middle tine is slightly turned and the spoon has just the right depth to make twirling as easy as possible. Eating spaghetti in this manner is just a fun experience. The matching serving set functions under the same principle.

**Spaghetti-Besteck  
Pastina  
Spaghetti eating set  
Pastina**



**Servierbesteck Pastina  
Serving set Pastina**  
*Design: RALPH KRÄMER 2001*



**Die neue Brotzeit.** Das Gefühl, Brot so leicht wie Butter zu schneiden, ist ein echtes Aha-Erlebnis. Der besondere Wellenschliff des Brotmessers Panado macht's möglich. Ein leichter Druck, eine einfache Schneidbewegung, und schon gleitet die Klinge absolut präzise und beinahe schwerelos durch den Brotlaib. Von dieser Leichtgängigkeit haben sich auch das Vesper- und das Vielweckmesser eine Scheibe abgeschnitten. Und wenn man dann mit Burrado die Butter aufs Brot streicht, fühlt man sich fast wie auf Wolken.

**Breaking bread.** The thought of cutting bread as easily as butter is one of life's wow moments. The special serration of the Panado bread knife makes this possible. Light pressure, a simple slicing movement, and the blade cuts precisely and almost weightlessly through the loaf. The all purpose knives Carnado and Ergo have the same attributes. Spread some butter on the freshly cut slice with the Burrado butter knife and you will be on cloud nine.



01

01  
**Buttermesser Burrado**  
Butter knife Burrado

02  
**Serviergabel Picata**  
Serving fork Picata

03  
**Vielweckmesser Ergo**  
Utility knife Ergo

04  
**Vespermesser Carnado**  
Multi-purpose knife  
Carnado



02

03

04

**Brotmesser Panado**  
Bread knife Panado  
Design: RALPH KRÄMER 2001





**Ein edles Handwerk zieht das andere an.**  
A well-crafted item attracts another.

**Über den Tellerrand hinaus.** Ein bekanntes Erfolgsprinzip lautet, ab und zu gewohnte Gefilde zu verlassen, um den Horizont zu erweitern. In diesem Sinne widmet POTT seine Handwerkskunst neben schönen Bestecken auch anderen nützlichen Werkzeugen für den Alltagsgebrauch. Dabei sind zum Beispiel zwei massive Schuhlöffel und ein graziler Brieföffner entstanden, deren funktionsgerechte wie ästhetische Gestaltung sie zu Protagonisten des modernen Produktdesigns machen.

**Beyond the rim of the plate.** A well-known principle for success, is, to go beyond that which we know well in order to further our horizon. From time to time POTT does exactly this by applying its flatware expertise to other every day tools. This has resulted in the production of two massive shoehorns, and a very graceful letter opener. Their functionality and aesthetic appeal have made them a paradigm of modern product design.



**Brieföffner Brio**  
Letter opener Brio

**Schuhlöffel Zapato**  
**Shoehorn Zapato**  
*Design: RALPH KRÄMER 2001*



**Für Freunde wahrer Gaumenfreuden.** Immer mehr Haushalte verwandeln sich in Hochburgen der feinen Küche. Unterstützung finden sie dabei in Form zahlreicher raffinierter Accessoires von POTT. Allen voran die Probier-Löffelgabel Al Gusto, die sich gleichermaßen zum Abschmecken von Saucen und Suppen wie auch zur Prüfung des Garzustandes von Gemüse, Nudeln, Fisch und Fleisch eignet.

**For pals of the palate.** An increasing number of households are becoming strongholds of fine cuisine. They find support for this trend with many clever accessories from POTT. At the forefront is the tasting spork Al Gusto, good for test tasting gravy and soup, as well as checking the doneness of vegetables, pasta, fish and meats.

**Probier-Löffelgabel Al Gusto**  
**Tasting spork Al Gusto**  
*Design: TOBIAS HUYS 2002*



01

01

**Gourmetlöffel**  
Gourmet spoon

02

**Servierlöffel Rosito**  
Serving spoon Rosito

03

**Servierlöffel Carlo**  
Serving spoon Carlo



02

03



**Lust auf Gesundes.** Unter den leichten, gesunden Genüssen bieten Salate die meiste Abwechslung. Außer den klassischen knackigen Salatblättern lassen sich praktisch alle Gemüse zu köstlichen Salatvariationen verarbeiten. Die schicken Salatbestecke von POTT machen Appetit auf die köstlichen Vitamine und helfen beim Zubereiten und Servieren. Für Maiskolben, Radieschen, Gurken und Mixed Pickles gib's extra einen praktischen Picker.

**Living healthy.** Among light and healthy meals, salads offer the greatest variety. In addition to classic, crisp salad leaves, almost all vegetables can be turned into a tasty salad. The stylish POTT salad sets intensify the craving for those vitamins and help in their preparation and serving. For radishes, cucumbers and mixed pickles there is a special picker.



01

01  
**Maiskolbenhalter**  
Corncob holder

02  
**Salatbesteck Vitado**  
Salad serving set  
Vitado

03  
**Salatbesteck Pastina**  
Salad serving set  
Pastina



02

03

**Salatbesteck Tulipa**  
**Salad set Tulipa**

*Design: CARL POTT 1973*



**Kleine Löffelkunde.** Wie gute Löffel beschaffen sein müssen, sehen Sie hier. Die Laffe des Honiglöffels ist besonders tief, um möglichst viel Honig aufzunehmen. Beim Konfitürenlöffel ist die Laffe um etwa 45 Grad gebogen, was die Aufnahme und das Servieren der Marmelade erleichtert. Der Kiwilöffel hat kleine Zähnen am Ende der Laffe, mit denen sich die Früchte zerteilen lassen. Dank der Öffnungen in der Laffe des Olivenlöffels bleibt die Lake im Glas. Und um Salz oder andere Gewürze fein zu dosieren, ist die runde Laffe des Salzlöffelchens genau richtig.

**A little spoon science.** Here you can see the attributes of a spoon. The bowl of the honey spoon is particularly deep in order to scoop a lot of honey. The bowl of the jam and marmalade spoon has a 45-degree angle, a trait that facilitates scooping and transfer. The kiwi spoon has little teeth at the end of the bowl to cut into the fruit. The openings in the bowl of the olive spoon allow for perfect drainage. The round bowl of the salt spoon is ideal for accurately dosing small amounts of spices.



01  
**Kiwilöffel**  
Kiwi spoon



02  
**Olivenlöffel**  
Olive spoon



03  
**Salzlöffel**  
Salt spoon

03

01

02

**Konfitürenlöffel, Honiglöffel**  
**Jam/marmalade spoon, honey spoon**  
*Design: CARL POTT 1950/1964*



**Wetzstahl Mestro**  
**Sharpening steel Mestro**  
*Design: RALPH KRÄMER 2002*



## Pflege

**Wie bleiben Messer immer scharf?** Jedes Messer ist scharf, wenn es unsere Manufaktur verlässt. Durch den Gebrauch verliert es jedoch früher oder später an Schärfe. Zur POTT-Kollektion gehört deshalb ein professioneller Wetzstahl, mit dem Sie Ihre Messerklingen regelmäßig selbst abziehen können.

**Messer im Geschirrspüler.** Säurehaltige Speisereste und aggressive Reinigungsmittel können auf den hochwertigen Messern Flecken oder Korrosion verursachen. Um dies zu vermeiden, sollten sie nach dem Spülen auch nicht zu lange dem heißen Dampf der Maschine ausgesetzt werden. Deshalb: Messer stets unter fließendem Wasser kurz vorreinigen, nach Ende des Spülgangs sofort abtrocknen und mögliche Wasserflecken entfernen.

**Silber- und Edelstahlpflege.** Bestecke und Tischaccessoires von POTT sind sehr widerstandsfähig. Durch regelmäßige Pflege bewahren sie jahrzehntelang ihre besondere Ausstrahlung und Eleganz. Behandeln Sie Edelstahlprodukte hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für silberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

## Maintenance

**How do knives maintain their sharpness?** Every knife is sharp when it leaves our facility. Through regular use, however, they will lose some of their sharpness. A professional sharpening steel with which you can periodically sharpen your knives is part of the POTT collection.

**Knives in the dishwasher.** Acidic food remnants and aggressive cleaning products can leave spots or corrosion on high-grade knife blades. This is also a reason for them not to be exposed to the excessively hot steam of the machine at the end of the cycle. We recommend briefly rinsing knives under running water prior to placing them in the dishwasher; at the end of the cycle remove immediately and towel dry to remove potential water spots.

**Sterling and stainless maintenance.** POTT flatware and accessories are very sturdy. Regular maintenance will ensure that you can enjoy their appeal and elegance for decades. From time to time, you should wipe your stainless steel product with a soft and non-abrasive metal cleaner. Please be sure to use a silver polish for all sterling products.

## Der POTT-Service

**Garantie.** POTT-Produkte werden aus Silber oder Edelstahl gefertigt. Die traditionelle handwerkliche Verarbeitung in unserer Manufaktur garantiert Ihnen perfekte und dauerhafte Qualität.

**Gravuren.** Durch eingravierte Namen, Einzelbuchstaben, Monogramme, Logos oder Wappen erhalten Sie Ihr individuelles Besteck.

**Aufarbeitung und Reparaturen.** Viele Jahre des täglichen Gebrauchs können auch auf Qualitätsprodukten Spuren hinterlassen. Wir bereiten Ihre Bestecke dann gerne auf. Darüber hinaus schärfen wir Messerklingen oder bringen einen nachträglichen Wellenschliff an. Beschädigte Messerklingen können ausgetauscht werden.

**Fertigung historischer Modelle.** Bestecke und Accessoires von POTT, die nicht mehr im aktuellen Programm auftauchen, werden auf besonderen Wunsch als Einzelstücke angefertigt.

*Bitte wenden Sie sich in allen Fragen an Ihren Fachhändler, er berät Sie gerne ausführlich.*

## The POTT customer service

**Warranty.** POTT products are made of either sterling silver or stainless steel. The traditional crafting process in our manufactory is your warranty for a perfect and enduring quality product.

**Engraving.** Through the process of engraving names, single letters, monograms, logos or a coat of arms you can obtain your individualized flatware.

**Refurbishing and repairs.** Many years of daily use can leave their mark on even the highest quality product. We will gladly refurbish your flatware. In addition, we will gladly sharpen your knife blades and rework them with a serrated edge. Damaged blades can also be replaced.

**Production of historic patterns.** POTT flatware and accessories that are no longer in the current collection, can be custom ordered.

*Turn to your retailer for additional questions, they will be pleased to advice you.*

**Designsammlungen  
und Museen (Auszug)**  
**Design collections  
and museums (extract)**

Museum für Gestaltung –  
Bauhaus Archiv, Berlin  
Kunstgewerbemuseum, Berlin  
Werkbund Archiv, Berlin  
Museum für Alltagskultur  
des 20. Jahrhunderts, Berlin  
Rheinisches Landesmuseum,  
Bonn  
Haus der Geschichte, Bonn  
Staatliche Kunstsammlung,  
Dresden  
Kunstmuseum, Düsseldorf  
Design Zentrum  
Nordrhein Westfalen, Essen  
Museum für Kunsthandwerk,  
Frankfurt am Main  
Deutscher Werkbund,  
Frankfurt am Main  
Rat für Formgebung,  
Frankfurt am Main  
Museum für Kunst und  
Gewerbe, Hamburg  
Museum für Angewandte  
Kunst, Köln  
Grassi Museum, Leipzig  
Die Neue Sammlung,  
München  
Deutsches Klingemuseum,  
Solingen  
Cooper Hewitt Museum,  
New York  
Museum of Modern Art,  
New York  
Louisiana Museum  
of Modern Art,  
Dänemark/Humbleback  
The Chicago Athenaeum  
Museum of Architecture  
and Design, Chicago  
Museum für Gestaltung,  
Zürich  
Philadelphia Museum of Art  
Good Design, Chicago  
Museum für Moderne Kunst,  
São Paulo

**Impressum**

KONZEPTION UND DESIGN/  
CONCEPTION AND DESIGN:  
Buttgereit und Heidenreich GmbH,  
Haltern am See, www.b-und-h.de

TEXT/TEXT:  
Jürgen Sterzenbach

FOTOGRAFIE/PHOTOGRAPHY:  
Buttgereit und Heidenreich GmbH,  
Haltern am See  
Laudert GmbH & Co. KG, Vreden  
Hüsten & Schüler, Bochum  
POTT-Archiv  
Vertu

DRUCK/PRINT:  
gutenberg beuys, Hannover,  
www.gutenberg-beuys.de

© Seibel Designpartner GmbH,  
Mettmann

Alle Rechte vorbehalten.  
All rights reserved.