

Merkblatt:

Güteklassen für Hotelporzellan

Porzellan wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, deren Reinheit und Mischungsverhältnis maßgeblich Einfluß auf die Qualität des Endproduktes haben. Menschliche Sorgfalt, aber auch technische Präzision, sind die Voraussetzungen für die Herstellung von Hotelporzellan, an das im täglichen Einsatz besonders hohe Anforderungen bezüglich Kanten- und Bordschlagfestigkeit, Maßhaltigkeit, Spülmaschineneignung, Ritzhärte, Glasur- und Dekorabriebfestigkeit sowie Stapelbarkeit gestellt werden.

In weißer und dekoriertes Ausführung sind Porzellangeschirre für den Einsatz in Mikrowellengeräten normalerweise geeignet. Dekore mit Echthgold sind für diese Anwendungen im allgemeinen nicht geeignet.

Bei der **Formgebung** werden Flachteile überwiegend nach dem isostatischen Preßverfahren hergestellt, Hohlteile werden gegossen. Die ausgeformten Gegenstände werden normalerweise bei 900 - 1000°C geglüht, anschließend glasiert und einem Glatt- oder Glasurbrand bei ca. 1400°C unterzogen.

Um die notwendige **Haltbarkeit** des Dekors bezüglich Abrieb- und Spülmaschinenbeständigkeit zu erzielen, werden die Dekore in einem sogenannten Inglasurbrand eingebrannt, bei dem die Inglasurfarben in die Glasur einsinken. Dieser weitere Brand findet bei 1200 - 1300°C statt.

In Ausnahmefällen erfolgt die **Dekoration** in sogenannter Unterglasurtechnik, bei der die keramischen Farben unter der Glasur liegen. Die Dekoration muß deshalb vor dem Glasurauftrag stattfinden. Die Farbauswahl ist hier eingeschränkt.

Vereinzelt wird noch die sogenannte Aufglasurdekoration eingesetzt. Hierbei wird ein Dekorbrand bei 800 - 900°C durchgeführt. Die keramischen Farben liegen dadurch auf der Glasur. Diese Dekoration beschränkt sich normalerweise auf Farben, die nicht als Inglasurpräparate hergestellt werden können. Die Spülmaschinentauglichkeit kann dabei deutlich vermindert sein.

Trotz aufwendiger Prozeßüberwachung sind die Geschirrtteile während des Brennvorganges zahlreichen Einflußgrößen ausgesetzt, die durch die Kraft des Feuers bedingt sind. Auswirkungen bezüglich Wandstärke, Formhaltigkeit und Farbe innerhalb gewisser Toleranzbreiten sind deshalb nicht völlig auszuschließen.

Hotelporzellan wird nach folgenden **Güteklassen** sortiert:

Klasse A: Geschirre, die keine augenfälligen Fehler aufweisen und deren Maßabweichungen im vorgegebenen Toleranzbereich liegen.

Teile für Spezialanwendungen (z. B. Systemgeschirre), die mit engen Toleranzmaßen belegt sind und deshalb einzeln mit einer Schublehre überprüft werden müssen, erfordern einen Aufpreis.

Bei Geschirren, die als stapelfähig gekennzeichnet sind, muß eine gute Stapelbarkeit gewährleistet sein.

Diese Sortierung wird für aufwendige Dekorationen verwendet.

Bei Elfenbein-Porzellanen und anderen farbigen Porzellanen sind die Farbabweichungen auf ein Mindestmaß beschränkt.

Klasse B: Bezüglich Stapelbarkeit und Maßhaltigkeit gelten die Voraussetzungen der Klasse A.

In dieser Sortierung sind kleine Punkte, leichte Unebenheiten, feine Glasurläufer, leichte Schleifstellen, Nadelstiche oder feine Kratzer vorhanden. – Bei Elfenbein-Porzellanen und anderen farbigen Porzellanen existieren kleine Farbabweichungen.

Klasse A/B: Bei dieser Klasse handelt es sich um eine Mischsortierung aus den beiden vorgenannten Klassen.

Üblicherweise wird in dieser Sortierung undekoriertes Porzellan geliefert.

Klasse C: Fehlerhaftes Porzellan mit groben Mängeln (z. B. deutlich sichtbare Flecken), stark verzogen, leichte Schäden an der Glasur, kleine Fuß-, Henkel- und Bordrisse, Befall).

Bei der sog. Ofen- oder Mischsortierung (ROK) handelt es sich entweder um unsortierte Ware, also reguläre Ware einschließlich fehlerhafte Ware, oder es wird der regulären Ware ein festgelegter Anteil fehlerhafte Ware beigemischt.

VERBAND DER KERAMISCHEN INDUSTRIE E.V.

Postfach 16 24

D-95090 Selb

Telefon: 0 92 87 / 808-0

Telefax: 0 92 87 / 70 492