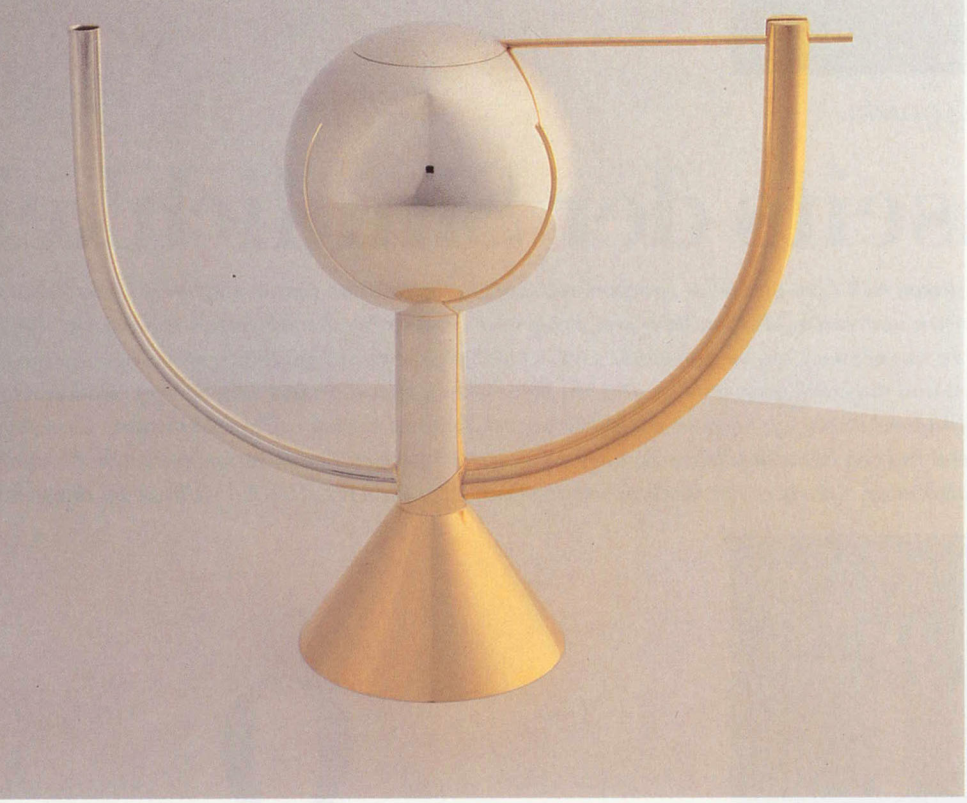


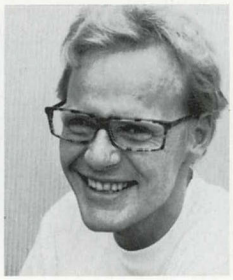
zeugen und Geräten beitragen sollen. So erfand der des öfteren für Alessi tätige Designer Richard Sapper eine Gabel zur Erleichterung des Essens von Spaghetti, die nach dem Brummkreiselprinzip die Nudel beim Runterdrücken aufspult. Der englische Architekt und Designer Peter Cook entwarf eine Konstruktion, die es erlaubt, besonders frische »Fish and Chips« zu essen – ergänzt durch ein Wasserbecken, in dem man kontemplativ einen ganzen lebenden Fisch betrachten kann. Im nachhinein kann man solche gestalterischen Geistesblitze höchstens noch als ironische Persiflagen auf nationale Eßgewohnheiten bezeichnen. Zum Glück sind diese Ergebnisse der Entwurfswoche nicht weiter verbreitet worden. Ein spezieller Begriff hingegen kam zu höchsten Ehren: Die in Berlin häufig geforderte Sinnlichkeit nimmt heute einen breiten Raum in der werblichen Argumentation der Hersteller von Tafelgeschirr und Bestecken ein – und gerät damit schnell wieder in Gefahr, »abgegriffen« zu werden.

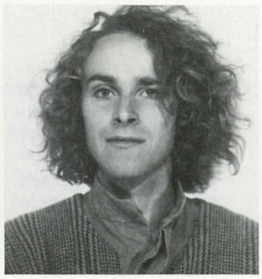
WARUM BEWÄHRTES AUFS SPIEL GESETZT WIRD

Nichts ist im letzten Jahrzehnt so deutlich geworden, wie die Tatsache, daß eine Weiterentwicklung der Technik nicht gegen die Natur, sondern nur im Einklang mit ihr geschehen kann. Davon kann langfristig kein Bereich der Technik, ebensowenig wie die Gestaltung von Gegenständen ausgeklammert bleiben.

Was das Thema Essen und Tafelkultur so wesentlich macht, ist die langsam ins allgemeine Bewußtsein dringende Erkenntnis, daß sich das Wohl und Weh der Menschheit an der Erhaltung elementarer Dinge wie sauberes Wasser, reine Luft, gesunde Nahrungsmittel entscheidet. Man wird also in Zukunft nicht ernsthaft von Tafelkultur sprechen können, wenn unsere Eßgewohnheiten diese Dinge gefährden. Unabhängig von dem Umstand, daß die Kreativität der Designer weitgehend dazu mißbraucht wird, schnellen Absatz zu fördern, richtete sich die Gestaltung von Tafelgeräten und Gefäßen in der Vergangenheit häufig auf das Ziel, eine besondere Stimmung, einen festlichen Rahmen zu schaffen oder entsprechend dem Ambiente der Wohnung dem Lebensstil der Bewohner den letzten Ausdruck zu geben. Daran ist im Grunde nichts auszusetzen, wobei Lebensstil allzuhäufig mit einer modischen Orientierung gleichgesetzt wird. Dies wird z. B. im Umgang mit sogenannten postmodern gestalteten Gegenständen deutlich. Der Rückgriff auf Symbole alter Kulturen oder gegenwärtiger Subkulturen wird vom Konsumenten nicht selten wegen seinem Kitschwert geschätzt. Die in Mode gekommenen Ausdrucksformen der Vergangenheit sind oberflächlicher und nur in den seltensten Fällen inhaltlich geistiger Natur. Aber gerade das ist es, was ernsthafte Gestaltung, sei es zum Zweck eines Unikats, einer handwerklich-künstlerischen Klein-

Andreas Fabian: Kanne. Silber 925/000, Messing. Höhe: 25 cm. 1988 (oben). Butterpfännchen. Silber 925/000. Glas. Höhe: 10 cm. 1987 (unten) * Andreas Fabian: Vessel. Sterling silver, brass. 25 cm high. 1988 (above). Butter-pan. Sterling silver, glass. 10 cm high (below). 1987. (Photo: Markus Wilkens)





Walter Witt: Tafelleuchter. Silber 925/000, Kupfer, Messing, grünvergoldet. 1987 * Walter Witt: Candlestick. Sterling silver, copper, brass, plated with green gold. 1987.

Jenseits der Sinnlichkeit

serie oder eines industriellen Serienproduktes, leisten muß. Wenn selbst konservative Politiker entdecken, daß Fortschritt kein Wert an sich darstellt, den eine Gesellschaft um jeden Preis erringen muß, dann sollte dies auch Gestaltern zu denken geben, die oft allzu leichtfertig Bewährtes aufs Spiel setzen. Aber was wird nun in Zukunft gefragt sein? Wo liegt das Betätigungsfeld für das Heer der jungen Gestalter? Und wie kann der »anspruchsvolle« Verbraucher von morgen befriedigt werden?

DER NEUE SCHLÜSSELBEGRIFF HEISST SPIRITUALITÄT

Sprache hat oft den Nachteil, daß ihre Elemente, also die Worte und Sätze verschieden interpretiert werden können. Deshalb haben wir zum Thema »Kunst auf den Tisch« exemplarisch einige Arbeiten von Studenten ausgewählt, die unserer Ansicht nach das anklingen lassen, was in Zukunft in der Gestaltung immer wichtiger wird. Es ist ein Begriff, der am Anfang des Jahrzehnts ebenfalls in einer Entwurfswoche über Eßlandschaften kaum vorkam: Er heißt Spiritualität.
Andreas Decker, Andreas Fabian, Peter Schmitz und Walter Witt befassen sich innerhalb des Studiengangs Metallgestaltung an der Fachhochschule Hildesheim/Holzminden mit dem Bereich Gerät/Gefäß. Ihr Professor Werner Bünck zählt heute zu den bekanntesten deutschen Silberschmieden. In Hildesheim werden keine Designer ausgebildet, sondern in erster Linie Silberschmiede: »Gerät/Gefäß bedeutet in Hildesheim in erster Linie das mit silberschmiedischen Mitteln geschaffene Einzelstück. Funktion, Material und Herstellungsweise sind immer wieder neu und sensibel zu erfahren und aus so gebildeten Emotionen neu zu formulieren. Ziel ist weder Innovation als Selbstzweck noch wohlproportionierte Addition von Funktionen, sondern ganz unprätentiös das Gebrauchsgerät – sinnlich und skulptural.« (Professor Werner Bünck)

Gefäß, ein Weg
zu begreifen –
den Blick für das Wesentliche zu öffnen –
sich mitzuteilen –
Sensibilität fordernd.

Das vermag das Gefäß zu sein,
trotz oder gerade wegen seiner trennenden Wand.

Diese Sätze von Andreas Decker können stellvertretend stehen für die Arbeiten aller vier Gestalter. Allen ist gemeinsam, daß sie einen sensiblen Umgang verlangen. So wie ihn die Natur fordert, damit sie uns weiter auf diesem Globus leben – und essen läßt. Alle Gefäße haben einen starken meditativen Charakter, wie er im kulturellen Umfeld des Buddhismus beheimatet sein könnte. Die Gefäße sind »Orte der Besinnung, Meditationspunkte für den Tisch, die begriffen, aber auch gefühlt werden wollen«. Peter Schmitz verweist damit auf die ursprüngliche Bedeutung des Wortes Begreifen, das heute vor allem die intellektuelle Leistung bezeichnet und damit leicht vergessen läßt, daß der Mensch als Kind zunächst mit den Händen begreift. Der Sinnlichkeit, welche die Designer einst forderten wird in den Arbeiten der jungen Gestalter die notwendige Dimension der Spiritualität hinzugefügt. Damit ist der Weg vorgezeichnet, den der Gestalter in der Zukunft nur gehen kann. Dies ist kein neuer Trend und auch keine Entwicklung, die in die Sackgasse führt, die nach der Postmoderne eine Post-Postmoderne zur Folge haben wird. Den Einklang zwischen Kopf und Hand, zwischen Spiritualität und Sinnlichkeit gilt es, in jeder Arbeit neu zu erfahren. Sollte darin nicht auch das Geheimnis der Versöhnung zwischen Natur und Kultur liegen?

BEYOND SENSUALITY

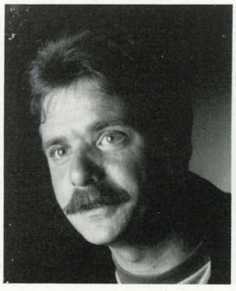
There is an old proverb that says, "eating and drinking keeps body and soul together". With this the two levels that make up the value of eating and drinking for man are joined in genial simplicity. The food we eat, how we prepare it, serve it and eat it shows the cultural, intellectual and, of course, also the economic state of development we have reached. Industrial serial manufacture orientates itself on the buyers' market i.e. on the social state of present day eating habits. Designers, still designing cutlery and receptacles largely free from economic forces have at best a vision of table culture as in reality it is but seldom met with. ART AUREA introduces some examples.

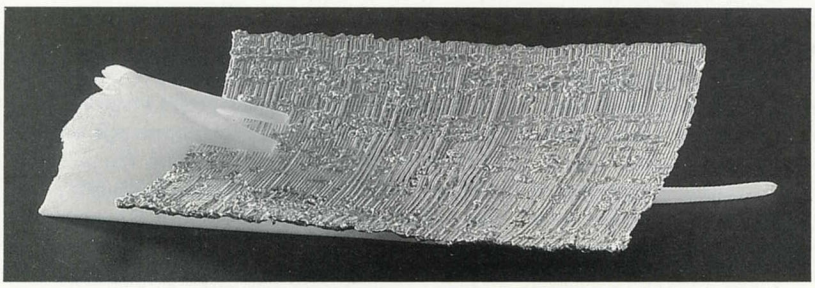
REINHOLD LUDWIG

Although eating and drinking are part of the so-called basic needs, their social and cultural significance are undisputed. Over a meal contacts are made, one talks, makes agreements, talks business or politics and celebrates the most important events of a person's life. But in the age of mass-media no one is spared the multi-layered reality of eating which emerges between abundance and want, between triviality and ritual, between the "Hamburger" and the Haute Cuisine. No one, not even the designer of tableware and receptacles can escape it. The "Hamburger" which has stuck like a lump in the designer's throat for many years, require neither cutlery nor plate, neither the art of cooking nor table culture, but merely a machine which minces and mixes together animal and plant alike. Where is there a place left for tableware?
In 1981 well-known designers and architects, a fashion designer and a film-maker met at the International Design Centre in Berlin to contemplate together the eating landscapes during a designer's week. The results of their meeting have been summarized in a script entitled "Eating and Ri whose introduction reads. "The analysis of the described works yield concrete beginnings fo 'different' design, which contributes to more se lity, individuality, communication and well-bei human-beings." This sentence alone shows h very much alive the moral claim of design is. In spect the enumerated ideas put forward, poin number of values which were topical at the beg of the 1980's.
But these values are constantly changing – th called "value change" has become a by-word marketing and advertising people. That is why term "Ecology" is completely missing from the and discussions of the "Berlin Design Week", although a healthy environment is an elementa prerequisite for one's well-being at the table. T strong emphasis on technical details in desig which should contribute to better and improve eating utensils and gadgets is most noticeabl is how designer Richard Sapper, who often wo ›Alessi‹, invented a fork to facilitate the eating spaghetti which when pressed coils the noodl rather like a spinning top. The English archite designer Peter Cook designed a gadget for ea fish and chips in a special way-supplemented water pool in which you can meditate and wat live fish swim. In the end one can only describe artistic flashes of inspiration as ironic persiflag national eating habits. Fortunately those result the "Design Week" were not passed on. On the hand one special term was done honour to: Th sensuality so often expected in Berlin, has, too taken up a large part of the advertising argume tion of the producers of tableware and cutlery is therefore in danger of becoming "worn out".

WHY ESTABLISHED METHODS ARE RISKED

In the last decade nothing has become so clea the fact that a further development of technolog only take place in unison with nature and not ag it. In the long run no field of technology can be l any more than the designing of objects can be. makes the theme "eating and table culture" so important is the recognition that the positive a negative aspects of life are decided upon by th preservation of such elementary things as clea water, unpolluted air and healthy food, and this slowly penetrating into the general consciousn In future one will not be able to speak seriously table culture if our eating habits endanger thes things. Independent of the fact that the creativi the designer is mostly misused to encourage sales, the designing of table utensils and rece cles, in the past, was aimed at creating a certa mood, a festive setting or according to the sur dings of a house it was to give the last touch to inhabitants style of life. There can be no object made to this whereby life style is far too often the same level as modern orientation. This bec





Peter Schmitz: Schalen. Schweißdraht. Länge: 1 m (links). Schale. Stahl versilbert, Knochen. 1987 (rechts) ★ Peter Schmitz: Vessels. Welding-wire. Length: 1 m (left). Vessel. Steel, plated, bone. 1987 (right). (Photo: Dieter Schohl)