



## Trend | Porzellan – gut, ehrlich, materialgerecht ist immer Trend

In den 50er Jahren gab es Beistellschalen in Nierenform und Etagèren für Knabberkram, die 60er waren das Jahrzehnt der „Guten Form“, die 70er sind mit rustikalen Formen und den typischen Farben braun und orange im Gedächtnis. In den 80ern aß man von eckigen Tellern, in den 90ern kamen asiatische Looks auf den Tisch. Und heute?

Letztendlich war alles schon einmal da, auch wenn es auf der aktuellen Messe als Neuheit gefeiert wird. Und doch gibt es Gestalter, die es schaffen, der Gegenwart authentischen Ausdruck zu geben. Der Porzellanexperte **Dieter Högermann** stellt einige vor.

Im 19. Jahrhundert begann die Wandlung des Porzellans vom Manufakturzeugnis zum Fabrikprodukt, vom höfischen Luxusgut zur industriellen Massenware. Ebenso grundlegend änderten sich die Vorstellungen von der zeitgemäßen Form des einstigen „weißen Goldes“, wengleich die barocke Formensprache der absolutistischen Gesellschaft diese bis heute überlebt hat und „Stilgeschirr“ nach wie vor in großer Menge produziert wird. Die Hersteller berufen sich auf die Gesetze des Marktes: Sie produzieren alles, was sie für verkäuflich halten. Die Verbraucher wünschen sich „öfter mal was Neues“,

meinen die Marketing-Leute und überschwemmen die Messen jedes Jahr mit Novitäten. Doch an vielem hat man sich schnell satt gesehen, man findet es schon bald auf den Trödelmärkten.

„Made in Germany“ war bis 1900 eine Warnung: Vorsicht, minderwertig! Wie heute „Made in China“. Industrielle und Künstler waren sich einig: Vor exakt hundert Jahren, im Herbst 1907, wurde der Deutsche Werkbund gegründet mit dem Ziel, „die gewerbliche Arbeit zu veredeln“. Die erste große Ausstellung fand 1914 in Köln statt. Als sie endete, hatte der 1. Weltkrieg begonnen, befanden sich die Deut-



So gut, dass sie auch heute noch jeden Tisch schmücken – das „Teeservice“ von Ulrike Bögel (links) und die „Form 1382“ von Hermann Gretsch (oben).

schen schon auf dem Wege ins Verhängnis. „Die ‚neue Schönheit‘, die wir meinen“, hieß es im Prospekt zu der Ausstellung, „ist nicht die Schönheit des Schmückens, des Reichtums, des Ornaments, des Schnörkels, sondern es ist die Schönheit des Zwecks, der technischen Vollendung, der höchsten Ehrlichkeit, der restlosen Erschöpfung der Materialmöglichkeiten.“ Die Gegenstände sollten „gut, ehrlich, materialgerecht und schön in der Formgebung“ sein. „Das Anspruchsvollste ist wohl das Einfachste und das Einfache deshalb immer auch das Beste“, schrieb Wilhelm Wagenfeld einmal.

Hermann Gretsch, neben dem einstigen Bauhausschüler Wagenfeld die wichtigste „Vaterfigur“ des deutschen Designs, machte „die klare Linie schöner Einfachheit“ zum Programm der Porzellanfabrik Arzberg. Sein legendäres und nach wie vor produziertes Musterbeispiel der „guten Form“ ist das Geschirr „1382“ aus dem Jahre 1931. Dass es funktionell keine Mängel hat, bedarf kaum Worte: die Standfläche der Kannen ist ausreichend groß, so dass sie sicher stehen, die geschwungene Tülle ist so geformt, dass sie gut gießt, der Bandhenkel läßt sich bequem fassen. Eigentlich alles selbstverständlich, aber auch heute keineswegs immer der Fall.

Mit dem Wort „Brauchen“ umschrieb Wagenfeld den Sinn des Gestaltens: Nicht die Dinge selbst sind wichtig, denn man trinkt nicht „um des Kelches willen den Wein“, sondern weil sich gut aus dem Glase trinken lässt, auch dem Bedürfnis des Auges Genüge geschieht und daher der



### Fast Food – Kochen, Servieren und Essen in Bewegung

Das erste Gebot der Nahrungsaufnahme „Du sollst in Ruhe essen“ interessiert nur noch wenige. Wie wird das „schnelle“ Essen zubereitet, serviert und zu sich genommen? Das Projekt „Fast Food“ will Formen und Funktionen des Essens in Bewegung untersuchen und neu erfinden: Wie kann unter bewegten Umständen die Güte der Speisen, die Einfachheit der Handhabung, die Qualität des Genusses und das Erlebnis der Tafelrunde gerettet oder sogar verbessert werden? „Fast Food“ ist ein Designprojekt von Studierenden der Universität der Künste Berlin in Kooperation mit namhaften Unternehmen, die den Tisch decken, die Küche warm machen und alles in Bewegung setzen. Leitung Prof. Achim Heine und Diplom-Designer Frank Steinert.

Im Rahmen des Projekts entstanden: „Jiggle und wobble“ von Tina Kisseberth ([www.kisseberth.de](http://www.kisseberth.de)) Der Wackelteller und die Wackelschale „jiggle und wobble“ sind einerseits eine ironische Anspielung auf die Themenstellung Fast Food. Durch die Kippbewegungen kommen die Nahrungsmittel selbst in Bewegung und werden so zu „Fast Food“. Andererseits gibt es auch einen kritischeren Gestaltungsansatz. In der heutigen Zeit wird oft in Hektik und Eile vor dem Computer oder dem Fernseher gegessen und nicht immer auf gesunde ausgewogene Ernährung geachtet. „jiggle und wobble“ sollen durch ihre Bewegung dazu beitragen, dass man bewusster isst und sich mehr aufs Essen konzentriert. Auf den ersten Blick sehen „jiggle und wobble“ wie normales Essgeschirr aus. Erst bei genauerer Betrachtung fällt die speziell gestaltete Unterseite auf. Die wellenartige Formgebung führt zu einem Hin- und Herwackeln, wenn der Teller bzw. die Schale in Benutzung ist.

Geschmack als umso köstlicher empfunden wird. Im „schönen Gebrauch“ erweist sich die Qualität der Gestaltung des Gebrauchsgegenstandes, dessen endgültige Form oft erst im Zusammenwirken, in der gemeinsamen Arbeit aller an der Herstellung Beteiligten gefunden wird. Nachfolger Hermann Gretschs bei Arzberg wurde Heinrich Löffelhardt, seine zylindrischen und konischen Gefäßformen wurden zum Leitbild des Porzellans der 50er und 60er Jahre. Der langjährige Mitarbeiter Wagen-

felds geht von geometrischen Figuren aus, Tüllen, Henkel, Griffe, Deckelknäufe sind in die Körperform einbezogen.

Die 70er Jahre brachten manches, was heute nur noch Erinnerungswert hat, die Farben Braun und Orange zum Beispiel. Die erste BRAUN Kaffeemaschine in leuchtendem Orange war Kult. Die Formenwelt des Porzellans wechselte in den 70ern von der strengen Geometrie wieder ins Gegenteil: „Tavola“ von Wolf Karnagel, bei Hutschenreuther produziert, ist weich

gerundet, keine Kante unterbricht den Fluss der Formen, ein Bild vollkommener Harmonie.

Als die Gruppe Memphis 1981 erstmals ihre schrägen Objekte präsentierte, war die Öffentlichkeit erst verduzt, dann aber schnell verführt. Die ganzen 80er waren von der Postmoderne geprägt, das Porzellan originell und schräg, aber oft wenig praktisch. Aber es gab auch immer noch die bewährte „Gute Form“. Ulrike Bögel nahm mit „Teaworld“, ihrem Teegeschrir von 1984, den Asia-Trend vorweg. Der Entwerferin lag daran, etwas von der Ruhe und Gelassenheit, der inneren Gesammeltheit, die in den fernöstlichen Ländern mit dem Teetrinken verbunden ist, zu vermitteln. Kannen und Tassen sind auf die elementare Form beschränkt, der weit gespannte Drahtbügel der Teekanne ist auf das absolut notwendige Minimum an Material reduziert. Alle Wirkung beruht auf der Harmonie der schwebend leichten Form.

In den 90ern ging es mit der Postmoderne in Architektur und Design zu Ende. Neuer Trend war der Minimalismus. Eine Tasse war wieder eine Tasse und man konnte gut daraus trinken. Und heute? Man findet wieder organische Formen, Emotion ist angesagt. Vielerlei Formen sind auf dem Markt. Wie schon zu Bauhauszeiten der Urvater aller Postmodernisten, Josef Frank, wusste: „Welchen Stil wir auch verwenden ist unwichtig. Was die Moderne uns gegeben hat, ist die Freiheit.“ Also egal welche Form unser Porzellan hat, nur gut muss sie sein.

**Dieter Högermann** war über 20 Jahre als Kurator am Bröhan-Museum tätig und arbeitet jetzt als freier Designhistoriker.

Erwin Seitz (Hrsg.): Cotta's kulinarischer Almanach  
No. 15 – Deutschlands neue Gastlichkeit  
229 Seiten, € 21,50 (D)



## »Die Tendenzen, Trends und Tipps aus der Feder illustrierter Autoren funkeln nur so vor Esprit, Eleganz und Lebensfreude«

Die Welt



Klett-Cotta  
[www.klett-cotta.de](http://www.klett-cotta.de)