

# *Form follows function?*



Die mehrgeschossige Obstschale „Spaceshuttle“ von Steffen Schellenberger lädt dazu ein, unterschiedliche Früchte getrennt voneinander aufzubewahren und zu präsentieren.  
[www.steffen-schellenberger.com](http://www.steffen-schellenberger.com)

Unser Design hier in Deutschland ist stark geprägt vom Bauhaus-Gedanken – vor allem in so funktionalen Bereichen wie der Küche. „Form follows function“ ist das Credo und bedeutet, dass die Form von Dingen durch die Funktion bestimmt ist. Alles, was keinen praktischen Nutzen hat, ist demnach überflüssig. Eine sehr sachliche, reduzierte Design-Sprache ist dadurch entstanden, die eine einfache unkomplizierte Handhabung gewährleisten soll. Auch wenn die Funktion im Vordergrund der Gestaltung von Produkten stehen sollte, so gibt es doch immer wieder Dinge, die schon seit Jahrzehnten nicht richtig funktionieren. Dies zu erkennen und richtig umzusetzen, ist eine große Herausforderung für das Design.



*Das äußerst praktische „TE A ME“ Teeset von Vera Wiedermann gibt es mittlerweile in verschiedenen modischen Farben.  
[www.verawiedermann.com](http://www.verawiedermann.com)*



#### ERHÖHTE FUNKTIONALITÄT

Ganz konkret geht es dabei zum Beispiel um die Entsorgung des gebrauchten Teebeutels beim Teetrinken. In vielen Restaurants und Cafés spürt ein echter Teetrinker, dass er es wohl weitestgehend mit Kaffeetrinkern zu tun hat, denn da wird die Teetasse ohne separates Schälchen zum Entsorgen des Teebeutels serviert. Was nun tun mit dem Teebeutel? Als noch geraucht werden durfte, blieb einem zu aller Not der Aschenbecher, was aber bei den Mitbewohnenden auch nicht immer auf Zuspruch stieß. Heute steht nicht mal mehr der zur Verfügung. Da ist es doch gut, dass unter den Designern scheinbar wenigstens ein paar Teetrinker sind. So hat Vera Wiedermann mit Ihrem „TE A ME“ Teeset direkt mehrere bisher ungelöste Probleme elegant ausgeschaltet. Endlich fällt der Teebeutel nicht mehr in die Tasse, da er in den Schlitz an der Tasse einhängen kann. In einer Vertiefung in der Mitte der Untertasse kann der Beutel nach dessen Gebrauch abgelegt und mit der Tasse abgedeckt werden. Ein Silikonring an der Tasse schützt zudem die Hände vor der Hitze. Da frage ich mich doch, warum nicht gleich so?



*Das Besteckbänkchen „nami“ von Kenichiro Oomori sorgt nun auch bei uns für unbefleckte Tischdecken.*

## GLOBALE PROBLEMLÖSUNG

Manches Mal macht es Sinn, zu schauen, wie es mit der Koch- und Tischkultur in anderen Ländern bestellt ist. So haben die Stäbchen-Bänkchen bei den Japanern schon immer dafür gesorgt, dass man dort seine Stäbchen nicht auf dem Tisch ablegen musste. Messerbänkchen hat man hier auch schon das eine oder andere Mal gesehen. Aber Besteckbänkchen sind noch nicht sehr weit verbreitet, obwohl diese sehr sinnvoll sind und auch bei uns endlich das große Problem lösen, wohin mit dem Besteck, wenn man es für den nächsten Gang behalten soll. Dank zunehmender Globalität ist nun endlich auch dieses Problem gelöst. Da sollten wir doch mal schauen, was sich vielleicht auch noch von anderen Ländern sinnvoll übertragen lässt.



*Ohne die Fenster zu zustellen oder sich im Garten tief bücken zu müssen, kann man nun seine Gartenkräuter stilbewusst anbauen. Und das wo immer es individuelle der Einrichtungsgeschmack am ehesten entgegenkommt*

[www.brachmann-formgestaltung.de](http://www.brachmann-formgestaltung.de)

## RÜCKBESINNUNG ZUR NATUR

Effizienz steht oben an in unserer Stress geladenen Zeit. Und auch beim Zubereiten und Kochen von Speisen muss es bei vielen schnell und unkompliziert zugehen. Immer mehr wollen sich dem Druck des stressigen Alltags entziehen und setzen dabei auf bewusste Langsamkeit, sinnliches Erleben und Genuss. Die Slow Food Bewegung ist darauf nur eine Antwort. Unser Verlangen nach Natur und natürlichen Erleben steigt. So holen wir uns die Natur auch buchstäblich ins Haus und damit gleichfalls unsere frischen Gartenkräuter zum selber pflücken. Damit die Kräuter-Topfpflanzen nicht mehr das Fensterbrett blockieren und das sinnliche Erleben noch gesteigert wird, hat Jörg Brachmann in Zusammenarbeit mit Silke Schermann einen frei stehenden Hochgarten für Gartenkräuter in Schnupperhöhe entworfen, der überall im Raum als Eyecatcher platziert werden kann. Beim bloßen Vorübergehen, fühlen wir uns wie draußen im Gemüsegarten.

#### HANDWERKSKUNST

Dinge, die mit Liebe zum Detail, in mühevoller Handarbeit über viele Stunden hergestellt werden, haben in unserer Welt, in der so gut wie alles industriell hergestellt werden kann, einen besonderen Stellenwert. Der Japaner Noriaki Narushima hat über viele Jahre die Messer-Schmiedekunst erlernt. Nun wohnt er im bayerischen Dorfen und schmiedet dort pro Jahr ungefähr vierzig Messer-Unikate mit zärtlicher Liebe in höchster Präzision komplett von Hand. Diese Messer sind nicht nur besonders scharf und schneiden überaus gut, sie sind zudem von besonders hoher Ästhetik und werden von daher von ihren Besitzern in besonderer Ehre gehalten, was wohl jeder verstehen kann.

---

„Ich lege größten Wert auf die  
Kombination von Schärfe  
und Schönheit.“

Noriaki Narushima

---

#### DIE JAPANISCHE KUNST DES SCHNEIDENS

*Das japanische Gyuto-Messer ist zum Schneiden von Fleisch und Gemüse gleichermaßen geeignet. Die Klinge ist in San-Mai Technik geschmiedet, die zwei verschiedene Stahlarten miteinander kombiniert. Dies ergibt eine perfekte Mischung aus Schärfe und Elastizität. [www.nori-messer.de](http://www.nori-messer.de)*





Angeln soll ja sehr  
entspannend und  
beruhigend sein.  
„Tea fishing“ von  
Yoon Sungmun  
[www.abelpartners.co.kr](http://www.abelpartners.co.kr)



Das Teeglas als tiefer Ozean, indem der „Tea Diver“ nach verborgenen Schätzen taucht.  
Von Yoon Sungmun [www.abelpartners.co.kr](http://www.abelpartners.co.kr)

#### POETISCHE GESCHICHTEN

Die Zeiten sind nun vorbei, in denen es in unserer Küche nur um Funktionalität und Nutzen ging. Wir wollen uns an den kleinen Dingen des Lebens erfreuen. Nutzen kann ja schließlich durchaus auch poetisch und verspielt umgesetzt werden. So wurde das klassische Tee-Ei schon länger von Papiertütchen, Teesieben und anderem verdrängt. Jetzt, wo das Tee-Ei nun aber in Form eines Tiefseetauchers daher kommt, der sich in unserer Teetasse auf Forschungsreise begibt, wird es sicherlich ein Comeback erleben. Die richtige Designverpackung der Funktion ist eben oftmals das ausschlaggebende Argument für oder gegen ein Produkt. So kann man seinen Teebeutel natürlich einfach in seine Tasse hängen bis er durchgezogen ist, aber wenn ein kleiner Angler die Teeschnur hält, wird dabei direkt noch eine kleine Geschichte erzählt, die uns für einen Moment inne halten und dies genießen lässt. Es hat so etwas entspannendes, dem kleinen Mädchen oder Jungen beim Angeln nach dem Teebeutel zuzusehen.



Smith

Porzellan wird emotionalisiert, indem es sich dem Essen darauf, in diesem Fall den Fleischformen subtil anpasst. Von Marre Moerel, [www.marremoerel.com](http://www.marremoerel.com)



#### TIERISCHE KLEINIGKEIT

Sie bringen auf ihren Tisch einen niedlichen Hingucker, wenn Sie die Schale „Oink“ von Yas-Ming Ceramics verwenden, denn dann badet in Ihrer Soße ein Schwein oder ein anderes Tier. So ein verspielter Helfer erfreut einen, wenn man mal wieder alleine sein Essen zu sich nehmen muss, und wird bestimmt zum Gesprächsthema am Tisch, wenn die Kommunikation abzuflachen droht.

Es sind schon mal Kleinigkeiten, die ein Produkt vom anderen unterscheiden. Aber diese Kleinigkeit macht aus einem x-beliebigen Produkt ein ganz besonderes Stück für das eigene Heim.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,  
[www.trendagentur.de](http://www.trendagentur.de)

Schwein, Kuh, Pferd, Schaf, Tiger und andere Tiere dürfen in der Schale „Oink“ von Yas-Ming Ceramics schwimmen, [www.eph3.co.uk](http://www.eph3.co.uk)

