

FINANZ und
WIRTSCHAFT

LUXE

MODE UND UHREN:

CARLOS LEAL

HIDEAWAYS:
REFUGIEN IN
DEN ALPEN

AUTOMOBIL:
FERRARI FF
4x4-LUXUS

SPEZIAL :

**TAFELFREUDEN
UND TISCHKULTUR**

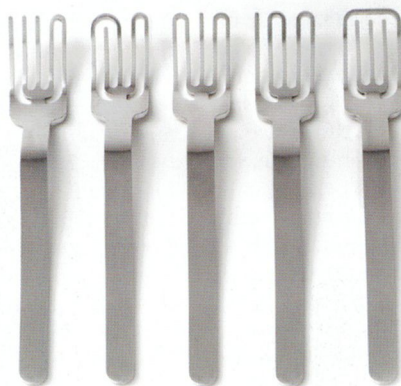
DAS DESIGNER-KOLLEKTIV POSTFOSSIL BESCHÄFTIGT SICH MIT ÖKOLOGIE UND LEBENSSTIL. SEINE ENTWÜRFE FÜR ALLTÄGLICHES WIE ESSEN UND TRINKEN ZEIGEN, WIE GROSSARTIG BESCHIEDENHEIT SEIN KANN.

Unsere Ernährungsgewohnheiten sind im Wandel. Während es früher vor allem darum ging, die Zutaten zu kennen, möchte man heute wissen, woher die Nahrungsmittel kommen und wie sie produziert werden. Der Wunsch «lokal zu essen» verbreitet sich schnell, und selbst New Yorker nutzen ihre Dachgärten für den Gemüseanbau. Die Menschen haben das immer stärkere Bedürfnis, sich autark zu verpflegen. Ethische und biologische Anliegen bewirken eine Neuorientierung der Nahrungsmittelindustrie, die leider oft ökologische Argumente missbraucht, um bei den Konsumenten Sympathiekapital zu äufnen. Dieses ärgerliche Verhalten wird auch «Greenwashing» oder «Grünfärberei» genannt.

Trattoria Utopia: Ein Entwurf für die Küche der Zukunft, präsentiert an der Möbelfest Mailand 2011.

Auch Designer beschäftigen sich mit Umweltaspekten. So das Kollektiv Postfossil, dessen Gründung im Jahr 2007 nicht auf irgendwelchen Vorwänden, sondern auf einer ehrlichen Infragestellung beruhte. Absolventen der Schule für Industriedesign Aarau taten sich zusammen und kreierten ein Ideenlabor, um über Ökologie und Ressourcenproblematik nachzudenken. Gegründet in einer Epoche der technologischen Abhängigkeit von fossilen Energien und der zu Ende gehenden Vorräte natürlicher Ressourcen, beschäftigt sich die talentierte Designergruppe intensiv mit dem Leben nach dem Erdöl. Die Mitglieder möchten unseren Lebensstil beeinflussen, wobei Verantwortung nicht lediglich einer der Aspekte ist, sondern der eigentliche Ausgangspunkt. Sie beschränken sich nicht auf Experimentaldesign, indem sie alternative Materialien und ökologische Produk-

Essthetik der Zukunft



Visionär verschlungen für den Weg zu einer Ernährung ohne Fleisch: Die Gabeln Critical Design.

tionsmethoden verbinden, sie haben das Ziel, mit ihren Objekten beim Konsumenten Verhaltensänderungen zu provozieren

DIE KÜCHE, DER ORT DER BEGEGNUNG

Letzten Frühling brillierte Postfossil im Showroom Ventura Lambrate an der Mailänder Möbelfest mit dem Projekt Trattoria Utopia, die man auch als den «idealen Ort der Begegnung» umschreiben könnte. Die Trattoria ist ein unprätentiöser Raum, bestückt mit innovativen, einfachen Gegenständen des Wohnens und des Essens. Die Porzellankegel von Christine Birkhoven, deren leuchtend weisses Äussere mit der inneren naturfarbigen Lasur kontrastiert, sind nicht nur schön und witzig – sie erinnern an Frittentüten –, sondern können multifunktionell als Vasen, Früchteschalen



usw. verwendet werden. Thomas Walde hat mit Phantasie und Können Gabeln rund ums Thema Zeit gestaltet. Während eine Serie von Gabeln in aufsteigender Grösse zum langsamen Genuss, zur Entschleunigung animieren, entpuppt sich eine andere Kollektion als ideales Take-away-Besteck. Tatsächlich steht gemäss einer Food-Styles-Studie vom deutschen Zukunftsinstitut Fastfood bezüglich Geschmack und Nährwert vor einem grossen Wandel.

PSYCHOGASTRONOMIE

Unsere Ernährung wird von unterschiedlichen Traditionen geprägt. Thomas Walde hat sich mit der Geschichte von Küchengeräten befasst und festgestellt, dass deren Anwendung eng mit kulturellen Be-

sonderheiten verbunden ist. So werden in der asiatischen Küche Messer ausschliesslich in der Küche und nie bei Tisch benutzt. Seine handwerklich hergestellten Geräte sind ergonomisch, benutzerfreundlich und sollen auch zu neuen Verhalten motivieren. Der übergrosse Löffel lässt uns schmunzeln, die Gabeln mit den runden und gewundenen Zähnen machen das Essen von Fleisch zum schwierigen Unterfangen. Esst weniger Fleisch, ist die Botschaft.

Florian Hauswirth hat Gefässe für Wein und Wasser gestaltet, die wie eine grosse, in zwei Hälften geschnittene Flasche aussehen. Sie fordern uns indirekt auf, Wasser besser vom Hahn als aus der Flasche zu konsumieren. Die Double Facette ist ein auf Dualität und Komplementarität beruhendes

des Konzept. Die Verbindung von Keramik und Holz sorgt ausserdem für viel visuelles und taktiles Vergnügen.

Die Änderung des Alltags basiert auch auf dem intensiveren Dialog zwischen Benutzer und Objekt, ist es doch die persönliche Erfahrung, die uns mit einem Gegenstand verbindet. Diese Kreationen verkörpern Visionen einer nahen Zukunft. Und da Essen und Trinken ein wichtiger Teil unseres Alltags sind, ist es besonders erfreulich, dass die Gegenstände von Postfossil witzig sind und unser Schönheitsbedürfnis befriedigen. Wie der Fruchtbehälter Trèfle, der Utopie und Chance oder der Kreisel Save our souls, der Zukunft versinnbildlicht. Gestaltet von Designern mit und für die Zukunft. |

↑ Schachfiguren aus Marmor und Holz.

↓ Porzellankegel von Christine Birkhoven.

