



# tafelreunde

Ihr WMF Magazin für anspruchsvollen Genuss

Saison Schönes und Nützliches rund um den Frühling

Unterwegs Zu Gast im Südwesten in der Weinregion Naheland

Design Von der Idee zum Produkt: ein Besteck entsteht



Frühjahr 2008

# Meisterstücke für den gedeckten Tisch

Besteckdesigner sind von Berufs wegen Experten in Sachen Tischkultur. tafelfreunde sprach mit Michael Kindler, der gemeinsam mit Guido Metz für WMF das Besteck „Nomos“ gestaltet hat.



Guido Metz und Michael Kindler kennen sich seit der Grundschule und arbeiten gemeinsam seit 1995 als Designerteam.

tafelfreunde: Herr Kindler, wie entsteht ein Besteck?

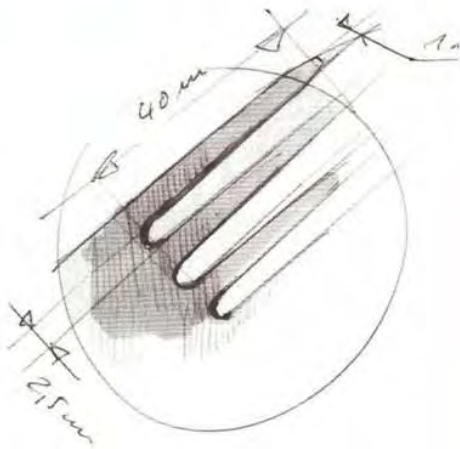
**Michael Kindler:** Skizzen sind immer der erste Schritt, so war es auch bei Nomos. In der nächsten Phase fertigen wir kleine Modelle aus einer Art Holzkunststoff. An ihnen erkennt man recht schnell, ob ein Besteck funktionieren kann oder nicht. Wir beginnen dabei immer mit dem Messer. Es ist meistens das Teil, das man zuerst in die Hand nimmt. Gleichzeitig ist es auch optisch das herausragende Element.

tafelfreunde: Wie geht es dann weiter?

**Michael Kindler:** Die Skizzen und Modelle lassen wir oft einige Tage liegen und schauen sie uns dann wieder an. Es folgt eine Art „Ping-Pong-Verfahren“ mit den verantwortlichen Designmanagern bei WMF, in dem wir Ansichten austauschen. Bei den Änderungen, die daraus folgen, macht jeder Millimeter einen Unterschied. Wir rechnen oft in zehntel Millimetern, die das Besteck sofort schwerer, schlanker, dicker, leichter erscheinen lassen. Im nächsten Schritt arbeiten die Modellbauprofis des WMF Ateliers die Form in Gips aus oder erstellen ein virtuelles Modell am Computer, das später in ein reales Modell umgesetzt wird. Ich finde es jedes Mal faszinierend, wie aus einem Gipsklotz in Plastellin modelliert



Für die Besteckserie „Nomos“ erhielt WMF den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland 2008 in Silber.



oder aus in Kunststoff gefrästen Computer-Daten Vorder- und Rückseite von Gabel, Messer und Löffel entstehen. Hier erkennt man schnell, ob noch etwas zu ändern ist. Sobald dieser Prozess beendet ist, geht man an die Ausarbeitung in Vollmetall. Insgesamt hat die Gestaltung von Nomos etwa neun Monate gedauert.

**tafelreunde:** Sind ausgefallene Gestaltungsideen besonders beliebt?

**Michael Kindler:** In puncto Design müssen wir die Trends genau kennen, da geht WMF sehr akribisch vor. Man stellt sich Fragen wie: Welches Besteck weckt welche Assoziation? Was gefällt derzeit besonders? Eine wichtige Erkenntnis daraus ist: Die meisten Kunden wollen nicht um jeden Preis etwas Modisches. Wenn sich ein Besteck gestalterisch zurücknimmt und dabei harmonisch in die Tischkultur eines Haushalts einfügt, hat es die besten Chancen. Natürlich muss es auch eine gute Haptik haben, also angenehm in der Hand liegen. Hier kommen das Gewicht und die Balance ins Spiel - wenn diese stimmig sind, ist eine hohe Wertanmutung und Handhabung gewährleistet.

**tafelreunde:** Wie würden Sie Nomos mit drei Worten beschreiben?

**Michael Kindler:** Hochwertig, präzise und langlebig. Langlebig ist tatsächlich dabei im Sinne von „vererbbar“ gemeint. Es darf also der nächsten Generation immer noch gefallen und es muss entsprechend lange haltbar sein.

**tafelreunde:** Welche Rolle spielt bei Ihnen die Inspiration im Gestaltungsprozess?

**Michael Kindler:** Das ist je nach Aufgabenstellung unterschiedlich. Bei Nomos kam es darauf an, die drei Assoziationen, die ich eben genannt habe, in der Gestaltung deutlich zu machen. Das Stichwort „Präzision“ hat uns zum Beispiel an Werke

des italienischen Malers und Bildhauers Lucio Fontana denken lassen, der Leinwände mit einem präzisen Schnitt geteilt hat.

**tafelreunde:** Was ist das wichtigste Kriterium für Ihre Arbeit?

**Michael Kindler:** Ich denke zu allererst an die Kunden, die sich lange an ihrem Besteck erfreuen sollen, einfach, weil sie gut damit essen können, es ästhetisch stimmig finden und seine Hochwertigkeit zu schätzen wissen.

**tafelreunde:** Wann kaufen Menschen hochwertiges Besteck?

**Michael Kindler:** Wir wissen, dass in vielen Haushalten tatsächlich noch Omas Besteck von vor 50 Jahren in Gebrauch ist – das ist bei mir genauso. Trotzdem wünscht man sich zu bestimmten Gelegenheiten etwas Neues für den gedeckten Tisch – etwa zum Umzug oder als Geschenk zur Hochzeit, also häufig dann, wenn im Leben ein neuer Lebensabschnitt bevorsteht.

**tafelreunde:** Wie viele Besteckserien haben Sie selbst im Schrank?

**Michael Kindler:** Drei – und Nomos ist eine davon. Dazu kommt das Besteck, das meine Frau und ich für unseren ersten eigenen Haushalt geschenkt bekommen haben. Und dann noch ein ganz besonderes, ein geerbtes Besteck, das wir sehr mögen und das es heute noch bei WMF gibt.

**tafelreunde:** Haben Sie Tipps für den Besteckkauf?

**Michael Kindler:** Es kommt schon mal vor, dass Freunde oder Bekannte mich fragen, warum ihr neues Besteck nach dem fünften oder zehnten Geschirrspülgang bereits Roststellen zeigt. Meist liegt es an der Qualität des verwendeten Edelfstahls. Hochwertiges Material hat natürlich seinen Preis, aber dafür ist es auch nach Jahren des Gebrauchs noch schön.