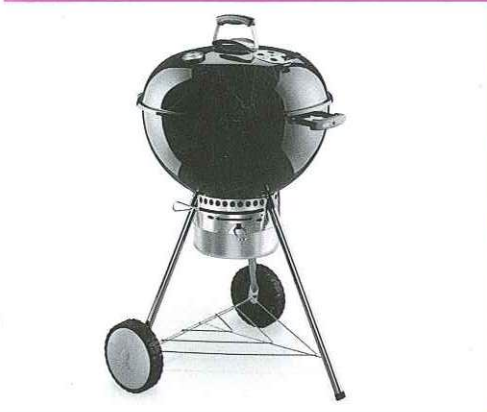
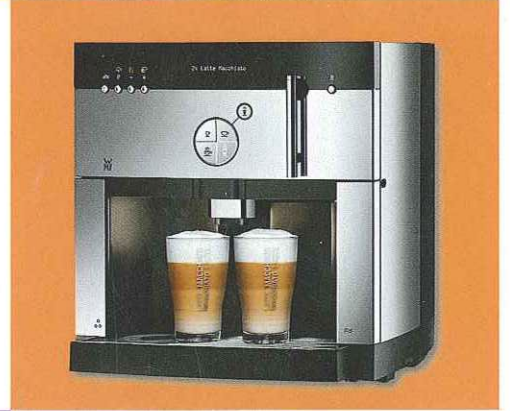
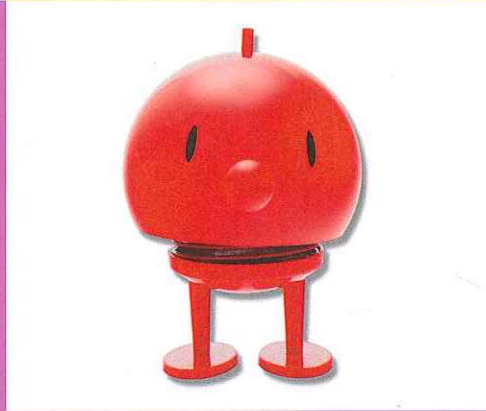


HANDELS

Juni 2012 • € 10,80 **konradin**
mediengruppe

DIGEST

Das Lifestyle-Fachmagazin für Konsumtrends und Sortimentsgestaltung



40
JAHRE



www.handelsdigest.de



Oben: Auf der Ambiente 2012 stellte Rosenthal das Porzellanservice Nendoo vor. Besonders gefallen die Teller mit einer asymmetrischen Fahne aus mattem Biskuitporzellan.

Rechte Seite: Zusammen mit dem Sternekoch Juan Amador entwickelten Metz & Kindler Para mi für Reichenbach. Die Einzelteile aus Porzellan sind für den Einsatz in der Spitzengastronomie gedacht.



Michael Kindler (links) und Guido Metz (rechts) arbeiten in einer ehemaligen Kammfabrik in Darmstadt für Kunden wie WMF, Auerhahn, Reichenbach und Rosenthal.

Im Bereich Tabletop haben sich Metz & Kindler mit ihrem Design vor allem seit der Jahrtausendwende einen Namen gemacht. Michael Kindler und Guido Metz studierten Produktdesign an der Fachhochschule Darmstadt-Mathildenhöhe und wagten nach dem erfolgreichen Abschluss 1993 mit einem eigenen Studio den Schritt in die Selbstständigkeit. Bisher haben sie mehr als 500 Produkte für WMF entwickelt und realisiert. Aber auch Namen wie Auerhahn, Authentics, W.F. Kaiser, Reichenbach, Rosenthal und Nils Holger Moormann stehen auf ihrer Referenzliste

Metz & Kindler – über den Tellerrand schauen

Metz & Kindler, die im atmosphärischen Kontorhaus einer ehemaligen Kammfabrik in Darmstadt residieren, entwerfen einfache und nachvollziehbare Produkte – vom Starkult rund um das Design halten sie weniger.

Porzellangeschichten

Da passt es gut ins Bild, was auf der diesjährigen Ambiente, der immerhin weltweit größten Konsumgütermesse, am Messestand von Rosenthal vor sich ging: Begeistert erklärte Michael Kindler den interessierten Designliebhabern ihr neuestes Werk: das Porzellanservice Nendoo. Es entwickelt sich in die Höhe und weckt insbesondere bei den Salz- und Pfefferstreuern sowie den Eierbechern Assoziationen an aus dem Boden schießende Pilze. Aber auch die Teller mit einer asymmetrischen Fahne in mattem Biskuitporzellan sowie die kleinen, formschönen Wasserbecher aus Glas sind durchaus gelungen. Das Überzeugende an Nendoo ist jedoch seine Vielseitigkeit: So wird eine Blumenschale mit dem passenden Deckel zur Suppenterrine und eine schmale

Vase mit dem Einstecker aus Edelstahl zum Kerzenhalter – das spart Ressourcen, Platz und Geld. Nendoo ist nicht das erste aus Porzellan hergestellte Produkt des Designerduos. Vor drei Jahren entstand in Zusammenarbeit mit dem Sterne-Koch Juan Amador und der Thüringer Porzellanmanufaktur Reichenbach das Service Para mi, hinter dem eine interessante Geschichte steckt: Bei einem Gespräch mit Juan Amador wollten Michael Kindler und Guido Metz herausfinden, welche Produkte sich der Koch zum Servieren seiner extravaganten kulinarischen Kreationen wünschte. „Alles“, lautete die Antwort von Amador. Weil bei diesem Gespräch der Espresso aus einer nicht ganz so schönen – laut Michael Kindler – gar scheußlichen Tasse gereicht wurde, war diese auch gleich das erste Objekt, dessen Gestaltung in Angriff genommen wurde. Die schlichte, henkellose Tasse für alles Flüssige besticht durch die asymmetrische Gestaltung sowohl der Tasse als auch des großen Untertellers. Darin lassen sich nicht nur Espresso, sondern auch Suppen oder ein Dessert aus weißer



Active Tools von Auerhahn ist ein aus Brotdose, Trink- und Taschenflasche bestehendes Set aus Edelstahl. Besonders schön sind die knallroten Gurte, welche die Objekte umschließen.



Nicht mehr im Programm, aber immer noch form-schön ist dieser Eierhut, den Metz & Kindler für Authentics entworfen haben, als das Material Filz noch nicht in aller Munde war.

Zur Serie Kult von WMF gehören neben Espressokochern in zwei Größen auch eine Warmhalte- und Milchschaumkanne, ein Tablett, eine Kaffeedose sowie ein manueller Milchschaumer.



Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato? Der Kaffeevollautomat 1000 von WMF mit matt gebürsteten Edelstahl-Oberflächen ist für den semiprofessionellen Gebrauch.



Brotlaibe aus dem eigenen Ofen gelingen mit der Serie Pfundskerle von Kaiser Backform. Die Formen sind mit einer sauerteigbeständigen Antihafbeschichtung versehen.



Der Schnellkochtopf Perfect Ultra von WMF, der aus Edelstahl gefertigt und in verschiedenen Größen zu haben ist, erhielt 2008 den iF design award.



Mit Lounge hat WMF einen Obstkorb aus Edelstahl auf den Markt gebracht, dessen nach vorn gebeugte Form ein leichtes Entnehmen der fruchtigen Stücke ermöglicht.



Nomos heißt dieses Besteck von WMF, das sich auszeichnet durch eine geometrisch Form und die klare Linienführung. Dafür gab es 2008 den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland.

Schokolade, Meerrettich und roter Beete servieren. „Was wir gar nicht so sehr in Betracht gezogen hatten, ist die Tatsache, dass Köche auch die Unterteller mit Handkuss verwenden, da die asymmetrisch angebrachte Tassenkuhle einen definierten Speisepplatz darstellt und so auf zwei Ebenen auf dem Teller gearbeitet werden kann.“ Para mi ist ein Porzellan-service, das sich auf die Farbe Weiß konzentriert und mit wenigen, universell einsetzbaren Formen auskommt. Neben den Tassen gehören ovale Platten in verschiedenen Größen zum Anrichten fester Speisen, kleine Beistellschälchen und Gourmetlöffel zum Sortiment. Den gestalterischen Ansatz von Para mi bringt der Koch selbst auf den Punkt: „Wir haben ein Geschirr gesucht, das modern ist und auffällt, aber nicht die Aufmerksamkeit vom Gericht ablenkt.“

Von Gewürzmöhlen, Obstkörben und Espressokochern

Modern, aber immer zurückhaltend sind auch die Produkte, die Metz & Kindler für WMF gestaltet haben – über 500 an der Zahl. Die Zusammenarbeit mit dem Hersteller begann gleich nach dem Studium mit dem Entwurf einer Suppenkelle. Zur Suppenkelle haben sich inzwischen Gewürzmöhlen, Espressokocher, Obstkörbe, Teesiebe und Kaffeevollautomaten gesellt. Der Entwurf der Topfserie Gourmet Plus steht exemplarisch für die Herangehensweise der Designer an ein Projekt: „Am Anfang des Entwurfsprozesses sind wir in den Laden gegangen und haben entdeckt, dass es den Leuten beim Kauf von Töpfen immer um das Gewicht geht – für viele ist dies ein Qualitätsmerkmal. Die Topfserie Gourmet Plus ist mit Abstand die erfolgreichste, weil sie

genau die Mitte trifft, sowohl beim Gewicht als auch beim Design. Bei WMF muss man immer die gestalterische Waage halten, um den Geschmack der Zielgruppe zu treffen.“ Gestalterisch die Waage hält sich auch das Besteck Nomos, das dafür 2008 mit dem begehrten Designpreis der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet wurde. Guido Metz erklärt, warum das Entwerfen von Besteck gemeinhin als schwierig gilt: „Bei einem Besteck macht jedes Zehntel etwas aus. So kann ein Besteck schnell zu schwer, zu leicht oder zu verspielt wirken. Oder zu nah an einem bereits auf dem Markt erhältlichen Besteck sein. Nomos hat zwei Seiten: Von oben wirkt es sehr streng, fast schon architektonisch, von unten weich. Außerdem liegt es gut in der Hand – das macht seinen Erfolg aus.“

Erfolg hat das Designerduo allemal. Schaut man sich so um im Atelier, wo in raumhohen Regalen all die von ihm entworfenen Produkte ausgestellt sind, fragt man sich unwillkürlich: Woher kommt die Inspiration beim Entwerfen? Darauf hat Michael Kindler eine einfache Antwort: „Wenn ich in Berlin oder anderswo bin, dann gehe ich als erstes in die Museen, um zu sehen, was dort für Kunst- und Design-Ausstellungen laufen. Wir sind ja Produktfuzzies – wir können gar nicht anders als durch die Stadt zu gehen und nach neuen Dingen Ausschau zu halten.“

Claudia Simone Hoff