

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN*

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 8 August 2009 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Jetzt Lust auf

- Sommerdesserts
- Tomaten vom Vesuv
- Trendwein Rosé

Runter von der Autobahn!

Würzburg, Trier, Lübeck

Wo die Pause zum
Genuss wird

Schweden

Natur pur und
Meeresfrüchte satt



Jetzt mit
WEIN
Genuss

Der Beste an der Ostsee

Koch des Monats: Lutz Niemann von der „Orangerie“ in Timmendorf, Meister der modernen Klassik



INTERVIEW MIT MICHAEL KINDLER

„Nomos“ für WMF von (Guido) Metz & Kindler in Darmstadt wurde 2008 mit dem renommierten „Designpreis der Bundesrepublik Deutschland“ ausgezeichnet. DER FEINSCHMECKER sprach mit dem Gestalter über Besteckdesign.



Warum gilt das Besteckdesign bei Kreativen als Königsdisziplin?

Es ist absolut kein Metier für Anfänger, weil es beim Entwurf um Nuancen geht. Schon minimale Änderungen beeinflussen die Erscheinung total, so fein sind die Dimensionen. Wir rechnen oft in Zehntelmillimetern, die das Besteck sofort schwerer oder



schlanker, dicker oder leichter erscheinen lassen. Diese Gratwanderung fasziniert mich besonders.

Gleichwohl gibt es immer wieder Flops, sogar von renommierten Gestaltern, die auf ewig in Schubladen verschwinden ...

Das hat verschiedene Gründe. Viele Entwürfe sind heutzutage eher Statements, vergleichbar den Show-Cars auf den internationalen Auto-salons. Die gehen selten in Serie. Andere sind ihrer Zeit voraus.

Was kommt beim Publikum an: modisches oder schlichtes Design?

Entscheidend ist, welche Assoziationen ein Besteck weckt und was gerade besonders gefällt. Doch Kunden wollen nicht um jeden Preis etwas Modisches. Das Besteck muss sich harmonisch in die Tischkultur eines Haushalts einfügen. Und natürlich eine gute Haptik haben, also angenehm in der Hand liegen. Hier kommen das Gewicht und die Balance ins Spiel. Sie bestimmen die Wertan-

mutung, das Handling des Modells.

Spielen geschlechtsspezifische Unterschiede bei der Wahl eine Rolle?

Marktforscher haben herausgefunden, dass Männer zuerst auf die Messer achten, Frauen dagegen auf die Löffel. Doch derartige Vorlieben sollte man nicht verabsolutieren.

Klar, es gibt eher feminin oder maskulin wirkende Bestecke. Wir bevorzugen neutrale Entwürfe, also Modelle, die sachlich, hochwertig und langlebig sind. Kurzum: vererbbar.

SKULPTUREN FÜR DIE TAFEL

ZAHA HADID, die berühmteste Architektin der Gegenwart, ist bekannt für visionäre Entwürfe. Auch ihrem WMF-Besteck Zaha hat die Baumeisterin einen futuristischen Look verpasst, die Handhabung ist allerdings gewöhnungsbedürftig. Für Astreten, die Vergügten an plastischen Formen haben. **Material:** Edelstahl Cromargan poliert. **Preis:** Das fünfteilige Besteck-Set kostet € 199. **Bezugsquellen:** Tel. 02331-251, www.wmf.com

FRANZÖSISCHER PURISMUS

Modernes Besteckdesign gilt auch im traditionsbewussten Frankreich als *très chic*. **ANDRÉE PUTMAN** hat bei Vertigo nüchterne Grundformen in einen eleganten Stil übersetzt. Die schmale Taille und die dreizinkige Gabel unterstreichen die zeitgemäße Schönheit des Christophe-Modells.

Material: 120 Gramm versilbert
Preis: Löffel und Gabel je € 63,
Messer € 72. **Bezug:** Artedona,
Tel. 089-456 92 00,
www.artedona.de,
www.christoffe.com

