

# Die Sinne anregen

Text Reinhold Ludwig

## Elf Positionen

Jahrtausende lang haben Handwerker ausgetüftelte Geräte und Esswerkzeuge erfunden. Im 20. Jahrhundert prägten vor allem die Designer die Tischkultur. Doch die gestalterische Entwicklung rund ums Essen und Trinken ist noch lange nicht am Ende. Gegenwärtige Designer und Künstler stellen Althergebrachtes infrage, bringen Spiel und Spaß auf den Tisch, möchten uns neue sinnliche Geschmackserlebnisse vermitteln. Immer im Bewusstsein, dass sich schon bei der Produktion und im Umgang mit Lebensmitteln noch vieles ändern muss. Die folgenden elf Positionen sind das Ergebnis einer redaktionellen Ausschreibung. Wir danken allen Einsendern für ihre ideenreichen Vorschläge.

## Stimulate the Senses. Eleven Positions

Sophisticated eating utensils have been created by artisans for thousands of years. In the 20th century, our dining culture was influenced above all by designers. But the creative evolution themed around eating and drinking is far from being completed. Contemporary designers and artists are questioning traditional conventions, enhancing our dining tables with a dash of playfulness and fun, and want us to experience new sensory delights – always aware that there's still much to be changed as regards our approach to foodstuffs, starting with their production. The following 11 positions are the result of our editorial department's call for entries. We would like to thank all entrants for their highly imaginative suggestions.



1



2



3

1. Öl- und Essig-Set. Silber 958, vergoldetes Inneres / Oil and Vinegar Set, 958 silver, gold plated interior. Photo The Goldsmiths' Company  
2. Schalen. Silber 958 / Step Bowls, 958 silver. Photo Odi Caspi  
3. Weinbecher / Wine cup. Photo Odi Caspi. Arbeiten / works 1–3: Adi Toch

Stimulate the Senses



## Adi Toch

Die 1979 in Jerusalem geborene und heute in London lebende Silberschmiedin liebt die Rituale des Essens und Trinkens in der Familie und mit Freunden. Ihre funktionellen Tischobjekte in sanften, beziehungsreichen Formen eröffnen intime Dialoge. „Meine Arbeiten kommunizieren über ihre taktile Essenz und laden die Nutzer ein zu interagieren und unerwartete Funktionen zu erkunden.“ Warum sie Silber verwendet, erklärt sie so: Das kühle Metall reagiere auf Veränderungen der Temperatur, werde warm, wenn man es in die Hand nehme und vermittele bei der ersten Berührung immer ein frisches Gefühl. „Silber ist fantastisch für Speisen und Getränken, da es die Bildung von Bakterien hemmt.“ Adi Toch hat zahlreiche Preise gewonnen und ihre Schmiedearbeiten sind in Museumssammlungen in England, USA und Tschechien vertreten. Ihre Sorge gilt dem heutigen Umgang mit unseren Lebensmitteln und der Frage nach deren Herkunft.

This silversmith, who was born in Jerusalem in 1979 and now lives in London, loves the rituals involved in eating and drinking with family and friends. Featuring harmonious, highly evocative shapes, her functional table objects encourage the beholder to engage in an intimate dialog with them. “My creations communicate through their tactile essence, inviting the user to interact with them and to explore their unexpected functions,” she says. Adi Toch uses silver because it reacts to changes in temperature. Cool to the first touch, it always has a refreshing feel, and gradually gets warmer when being handled. “Silver is fantastic for food and drinks because it inhibits bacterial growth,” she says. She has won numerous awards for her silversmithing work, which is represented in museum collections in England, the USA and the Czech Republic. She is concerned about how our foodstuffs are being produced nowadays, and the issue of their origins.

Gießgefäße auf Stelzen. Silber, Edelstahl, Harz / Pouring vessels on stilts, silver, stainless steel, resin. Photo Odi Caspi



1



2



3

## Andreas Fabian

Die Zusammenarbeit mit zwei großartigen Köchen, Roberto Cortez und Charles Michel, habe Andreas Fabian die Augen für eine Welt geöffnet, in der seine Objekte „Teil einer Symphonie von kulinarischen Erfahrungen wurden, in der Inhalt, Gebrauch und Form eine Einheit bilden.“ Der in England lebende Silberschmied meint, dass soziale Etikette und unsere Bestecke und Gefäße uns eher von den Freuden des Essens entfernten. „Es ist nicht leicht zu verleugnen, dass einige unserer intensivsten und sinnlichsten Freuden beim Essen dadurch entstehen, dass wir mit den Händen essen, unsere Finger oder sogar den Teller ablecken.“ Seine *tongs*, die Andreas Fabian gemeinsam mit Charles Michel entwickelt hat, beziehen sich auf Daumen und Zeigefinger als natürliche Werkzeuge, um feste Speisen aufzunehmen. Vom *spoon plate* werden die Speisen „abgeleckt“ – eine sehr sinnliche Erfahrung, wie Fabian festgestellt hat. Dies entspricht aber nicht unbedingt unseren heutigen Tischmanieren.

It was the collaboration with two great chefs, Roberto Cortez and Charles Michel, that opened Andreas Fabian's eyes to a world in which his objects are "part of a symphony of culinary delights that synergizes content, use and form into an indissoluble entity". This silversmith, who lives in England, thinks that the rules of social etiquette, as well as our cutlery and vessels, rather spoil the pleasures of eating for us. "It's hard to deny that we have some of our most intense and sensuous culinary experiences when we eat with our hands and lick our fingers or even our plate." His *tongs*, which he developed in collaboration with Charles Michel, are based on our thumb and index finger as our natural implement for picking up solid foods. His *spoon plate* serves to "lick up" meals – a very sensuous experience, as Fabian found out, even though it does not exactly conform to our contemporary ideas of table manners.

1. *Tongs*, 2015. Silber vergoldet / gold-plated silver. Photo Science Museum London  
 2. *Löffelteller*, 2015. Silber / Spoon-plate, silver. Photo Science Museum London  
 3. *Topographies of the Obsolete*, Wachsobjekte aus Gussformen der Manufaktur Spode / Wax objects made from Spode moulds. Photo Bjarte Bjorkum



## Barbara Hast

Mit diesen Teekannen auf dem Tisch kommt keine Langeweile auf. Sie gleichen Seeigeln oder Korallen, stehen mit prallen Schenkeln auf eleganten Beinchen, rufen Erinnerungen wach an „Mütterchens“ Kaffeekränzchen. Barbara Hast, 1963 in Bremen geboren, arbeitet mit feinsten Porzellanmasse. Die Schnörkel schnitzt sie während des Trocknungsprozesses und setzt anschließend das Schlickerdekori per Pipette auf. Die Teekanne liebt sie besonders. „Wahrscheinlich, weil ich mit Ostfriesentee groß geworden bin“, sagt sie und erinnert sich an ein Teeservice: „schön klein mit Ostfriesischer Rose, kleiner Tasse, großen Kluntjes, dunklem Tee, weißen Sahnewölkchen.“ In Teekannen könne man einen echten Charakter einarbeiten: frech, vornehm, floral, tierisch, entzückend, schnippisch, beeindruckend, nüchtern, traditionell, anrührend usw. Barbara Hast hofft, mit ihren Arbeiten, die aus einem vergangenen Zeitgefühl entstehen, die schnelllebige Welt etwas zu verlangsamen.

Using these teapots, we'll never suffer from boredom. Reminiscent of sea urchins or coral, featuring sturdy haunches and resting on elegant little feet, they evoke memories of coffee parties back in Grandma's day. Born in Bremen in 1963, Barbara Hast crafts her pieces from fine porcelain clay, carving the curlicues during the drying process and afterwards applying the slip using a pipette. She has a particular affinity for teapots, "probably because I grew up with East Friesian tea," she says and remembers a specific tea set, "nice and small and adorned with East Friesian roses, with small cups, big pieces of rock sugar, dark tea, white dollops of cream." Teapots can be endowed with a character of their own, so they come across as sassy or refined, charming, snippy, impressive, prosaic, traditional, endearing, etc. Hast hopes that her creations, which have been inspired by the spirit of a different era, are able to slow the pace of our fast-moving world down a bit.

Teekännchen *Einzelgänger* . Porzellan / Tea pot, porcelain



## Felix Müller

Wer eines der phantasievollen Geräte von Felix Müller bei einem Essen mit Freunden präsentiert, kann sich der Bewunderung sicher sein. Sowohl der Tischgrill in Form eines offenen Eisenbahnwaggons wie auch die kupferne Kaffeemaschine werden mühelos zum kommunikativen Talkingpiece, mehr noch, zum Zentrum kleiner oder größerer Gesellschaften. „Bei aller Konzentration auf die Form ist mir wichtig, dass die Geräte natürlich die ihnen zugedachte Funktion erfüllen – zur Freude derer, die sie benutzen“ erklärt der einfallreiche Gestalter aus Schielo. Was das Essen generell betrifft, sind ihm zunehmend Herkunft und Verarbeitung wichtig. Der Hauptanteil soll aus regionalen Produkten kommen. „Die Zubereitung in der eigenen Küche ist für mich die Voraussetzung, meine ganz eigenen Anforderungen an Ernährung zu verwirklichen“, sagt Müller. Dabei geht es ihm vor allem um das ganz Alltägliche und nicht um Extravaganz.

Those who use one of Felix Müller's imaginative devices for preparing a meal in the company of friends can be sure of their admiration. Both the table-top barbecue in the shape of an open railway car and the copper coffee maker are genuine conversation pieces, and will definitely take center stage at any dinner party, whether small or large. "As much as I focus on form, I also want my creations to fulfill their intended function, of course, and to delight those who use them," explains this inventive designer from Schielo. As far as eating in general is concerned, he attaches increasing importance to where the foodstuffs come from and how they are prepared. Most of them ought to be regionally produced, he insists. "Preparing meals in my own kitchen is the precondition for implementing my own standards for a healthy diet," he says. What's important to him is not an extravagant cuisine, but above all the ordinary everyday experience of preparing a good meal.

Espressomaschine *Marcel* / Espresso maker

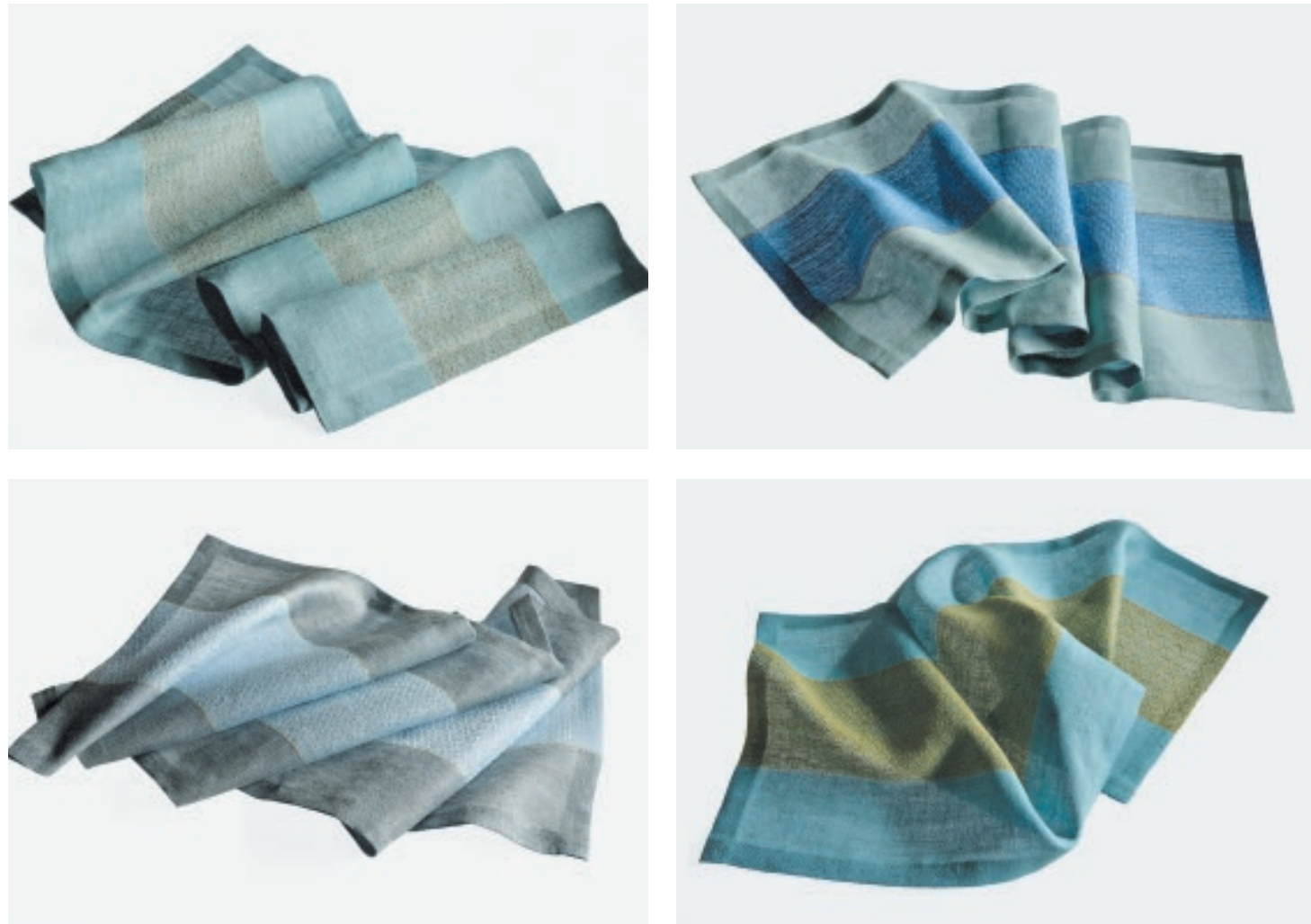


## Kiho Kang

Seit seinem Studium mit Masterabschluss lebt und arbeitet der Koreaner, Jahrgang 1980, in Höhr-Grenzhausen. „Ich sehe manchmal, dass eine einzige kleine Keramik in ihrer kristallinen Schönheit eine ganz besondere Stimmung auf dem Esstisch erzeugt und den ganzen Raum ergreift“, sagt Kiho Kang. Und zweifellos gelingt ihm dies mit seinen geometrisch strengen Gefäßen, die er in Wulsttechnik aufbaut. Der Keramikünstler sieht seine Objekte stets in einem spielerischen Bezug zum Menschen. Dies gelte besonders auch für das Essen und Trinken. Mit seinen Arbeiten, im „Essen- und Trinkenspiel“ genutzt, könne jeder viel Spaß haben, ist er überzeugt. „Wir übersehen heute, wie wichtig die tägliche Zeremonie beim Essen und Trinken ist.“ Das Speisen darf nicht nur als Nahrungsaufnahme verstanden werden, sondern biete die Möglichkeit zur geistigen Erfrischung und Entspannung im Kreis von Freunden oder der Familie. Dies sei in unserer hektischen Zeit wichtiger denn je.

This Korean ceramic artist, who was born in 1980, has been living in Höhr-Grenzhausen since he obtained his master's degree. "Sometimes I see the crystalline beauty of a single small ceramic object creating a very special atmosphere on the table that takes hold of the entire room," says Kiho Kang, who indubitably succeeds in producing the same effect with his geometrically austere vessels, hand-crafted using the coil technique. He always sees his objects in a playful relationship with people, in particular within the context of eating and drinking. He is convinced that everybody who uses his creations for the "game of eating and drinking" can have fun with them. "Nowadays, we underestimate the importance of the daily ceremony of eating and drinking," he says. Dining should be appreciated as something that goes beyond merely taking in food, i.e. as an opportunity for intellectual refreshment and relaxation in the company of family and friends, which in our hectic day and age is more important than ever.

Gefäße. Porzellan / Vessels, porcelain



## Lucia Schwalenberg

Essen und Trinken sind für die 1962 in Karlsruhe geborene Textilkünstlerin wie Meditation, ein Moment der Dankbarkeit für das Geschenk der Nahrung und die Künste der Küche. Sie macht Tischwäsche, weil ein geschmückter Tisch ein Angebot ist, „sich zu sammeln und zu genießen, zum Gespräch, zur Lebensfreude.“ In ihrer Begründung geht sie weit in die Kulturgeschichte zurück: In alten Zeiten bezeugte das Sprichwort „Das Tisch Tuch zerschneiden“ den Ausschluss eines Mitglieds aus der Gemeinschaft. Das Weben von Tischwäsche stand für den Reichtum einer Frau als Mitgift und währte ein ganzes Leben für eine Familie oder darüber hinaus. Auf dem Altar als Urform des Tisches liegt es als Sinnbild für das Grabtuch Christi. „Diese archaischen Bedeutungen spüren wir instinktiv beim Anblick eines Tisches“, erklärt Lucia Schwalenberg. Bei ihren von Hand gewebten Tischläufern bezieht sie die Schönheit des Tisches, seines Holzes, seine Maserung und Farbe mit ein.

This textile artist, who was born in Karlsruhe in 1962, regards eating and drinking as a form of meditation, as a moment of gratitude for the gift of food and the culinary arts. She creates table linen, because an attractively decorated table invites us “to get together and to enjoy, to converse and to indulge our zest for living”. Other reasons are rooted far back in cultural history. In bygone eras, the saying “to cut the tablecloth” was used to express someone’s exclusion from their community. Woven table linen represented a woman’s wealth in the form of her dowry, which could last a family for a lifetime or even beyond. A tablecloth on an altar – the archetype of a table – symbolizes the Shroud of Christ. “We are instinctively aware of these archaic meanings when we see a table laid with linen,” explains Lucia Schwalenberg. Her hand-woven table runners allow a table and the grain and color of its wood to unfold their natural beauty to perfection.

Tischläufer. Leinen, 45 x 150 cm / Table runners, linen. Photos Heiko Preller



## Isabelle Enders

Als gelernte Silberschmiedin kam Isabelle Enders, geboren 1969 in Miltenberg, früh mit profanem Tafelgerät in Berührung. Ihre künstlerische Ausbildung an der AdBK Nürnberg und das Postgraduiertenstudium *Kunst und öffentlicher Raum* trugen reichlich Früchte in Form origineller neuer Produkte. Ihre phantasievollen Pfeffer- und Gewürzmühlen oder ihr Tischgrill konterkarieren mit technoidem Charme jede konventionelle Tischkultur. „Gerne ertaste ich die Grenzen der Funktionalität sowie die des Sinns oder Unsinn einer Formgebung.“ Enders freut sich, wenn diese „über die Funktionalität hinaus erzählerisch sind und so die Kommunikation bei Tisch anregen.“ Assoziationen zu einem Ameisenbär oder einem medizinischen Gerät sind ihr beim Speisen nicht suspekt. Die Gewinnerin des Bayerischen Staatspreises mag es auch, „wenn Rezepte und Zutaten ihre Geschichte haben und sie diese, im besten Fall durch ihren Geschmack, erzählen können.“

As a trained silversmith, Isabelle Enders, who was born in Miltenberg in 1969, became acquainted with mundane table accessories early on in her career. Her artistic training at Nuremberg’s Academy of Fine Arts and her *Art and Public Space* postgraduate studies have born abundant fruit in the form of highly original new products. With their technoid appeal, her imaginative pepper and spice mills or her table-top barbecue defy the conventions of mainstream dining culture. “I enjoy exploring the boundaries of functionality, as well as those related to the sense or nonsense of a specific design,” she says. Enders likes to create objects that are “not only functional, but also have narrative qualities and thus inspire conversations at the table.” She doesn’t see anything wrong with her creations’ connoting an ant eater or medical devices. This winner of the Bavarian State Award also appreciates it when “recipes and ingredients have a story to tell and, ideally, do so through their taste.”

Pfeffermühlen. Messing verkupfert und geschwärzt, Keramik, ca. 4 x 25–30 cm / Pepper mills, brass, copper plated and oxidized, ceramics



## Riccardo Belli

Das Essen und die Küche sei eine Weltsprache, die jeder verstehen könne, sagt der in Maastricht geborene Designer. „Nicht nur die Unterschiede, aber auch die Gemeinsamkeiten von Ausdrücken und Tischmanieren sagen mir etwas über die menschliche Natur.“ Im Design sei die Emotion ebenso wichtig wie die Funktionalität. Riccardo Belli glaubt, dass wir uns mit Hilfe von Design emotional, poetisch, experimentell und funktionell weiterentwickeln können. „Essen ist wirklich intim und kann den Menschen Erfahrungen vermitteln, die glücklich machen.“ Gerne vergleicht er Kochen mit Entwerfen. Auch im Design gilt es, Ideen auszukochen und immer neue Geschmacksrichtungen und Kombinationen zu versuchen. Dabei ist ihm die Philosophie des amerikanischen Starkochs Dan Barber wichtig, der ethisches Essen mit exzellenter Küche vereint. „Dieses Bewusstsein ist entscheidend für die Zukunft unserer Nahrung, unser Verständnis von Lebensmitteln und die Gesundheit des Einzelnen.“

This designer, who was born in Maastricht, regards food and cuisine as a universal language that everybody understands. “Not only the differences, but also the similarities of expressions and table manners tell me something about human nature,” he says. In Riccardo Belli’s opinion, emotion and functionality are design aspects of equal importance. He thinks that designs can broaden our horizons in emotional, poetic, experimental and functional terms. According to him, “eating is a very intimate activity and can make for genuinely satisfying experiences.” He likes to compare designing to cooking, saying that a designer also “cooks up” ideas, and experiments with new flavors and combinations. He embraces the philosophy of the American celebrity chef Dan Barber, who combines ethical food with an excellent cuisine. “This kind of awareness is crucial for the future of our food, our understanding of foodstuffs and each individual’s health.”

Vase *Dionne*, 2014. Porzellan. Karaffe und Orangenpresse *Marijn*, 2014 / Vase, porcelain. Orange juicer and carafe



## Susanne Sigel

Sich Zeit und Müße zu nehmen, um gemeinsam zu essen, zu genießen und sich auszutauschen, findet die Keramikerin aus dem Schweizerischen Weggis wichtig. Sie bevorzugt einfache Gerichte mit qualitativ guten Zutaten, von denen sie weiß, woher sie stammen und wie sie produziert werden. „Von einem schönen Teller mit Genuss zu speisen, gibt dem Essen mehr Wert“, sagt sie. Dem Thema Tischkultur widmet sie sich deshalb, weil sie gerne Dinge gestaltet, mit deren Gebrauch sie selbst konfrontiert ist. Und Keramik sei als Material mit dem Thema stark verbunden. Ihre Geschirrsreihe *envie* wird von Hand gedreht, bedruckt und verformt, so wird jedes Stück zu einem Unikat. Durch diese Herstellung und die unregelmäßigen Formen erhält das Geschirr eine Sinnlichkeit, die zum Berühren verführt und Lust macht, es zu verwenden. Auch wenn *envie* sehr individuell ist und als Lieblingsstücke gedacht, lässt es sich gut mit anderem Geschirr kombinieren.

This ceramist from the Swiss village of Weggis considers it important to take the time to enjoy meals in the company of friends or family while exchanging thoughts and ideas with them. She prefers simple meals with quality ingredients and the reassuring certainty of knowing where they come from, and how they have been produced. “Indulging the pleasure of dining from a beautiful plate increases our appreciation for the food,” she says. She explores the theme of dining culture because she likes to create objects that she also uses in everyday life, and because ceramic materials are closely related to it. Each piece of her “envie” (envy) tableware set is thrown, printed and slightly deformed by hand and therefore a one-of-a-kind item. Thanks to this crafting method and their irregular shapes, these creations have a highly sensuous appeal that invites the beholder to touch and to use them. Even though the “envie” pieces are highly individual, they can be perfectly combined with other tableware.

Geschirr. Porzellan / Tableware, porcelain



## Silke Decker

Bei der Gefäßfamilie *Sepala* werden Speisen in Silikonformen gefroren, geliert oder gebacken. Die dabei entstehende feste Form wird dann auf das entsprechende Porzellangefäß gelegt, mit weiteren Zutaten gefüllt und serviert. Die Designerin gestaltet also nicht nur das Porzellan, sondern unterstützt auch den Prozess des Anrichtens und Dekorierens der Speisen. Silke Decker hat 2008 ihr Produktdesignstudium an der Hochschule für Bildende Künste in Hamburg abgeschlossen. Mit *Sepala* eröffnet sie Profi- wie Hobbyköchen viele neue Variationen der Gestaltung. Was die Lebensmittel betrifft, legt sie Wert auf eine nachhaltige Produktion, die Rücksicht nimmt auf Mensch und Tier. „Es macht Freude, eine liebevoll angerichtete Mahlzeit zu sehen und natürlich auch sie zu essen.“ Diese Freude empfindet sie auch beim Gestalten. „Denn dabei versetze ich mich in den Gast hinein und erlebe, wie er überrascht und erfreut wird.“

To present her *Sepala* family of vessels, Silke Decker first freezes, gelatinizes or bakes food in silicone molds, then places the resulting solid body in a suitable porcelain vessel, complements it with other ingredients, and finally serves the meal. So this designer not only creates the china, but is also actively involved in the process of preparing and decorating the meals. Silke Decker graduated as a product designer from Hamburg's University of Fine Arts in 2008. With her *Sepala* line, she has created a source of inspiration for both amateur and professional chefs as regards new ways of designing their meals. As far as foodstuffs are concerned, she attaches high value to sustainable production based on respect for both humans and animals. "I enjoy looking at a lovingly arranged meal and, of course, eating it." She experiences the same kind of pleasure while designing her creations, "because I put myself in the guests' position and share their surprise and delight."

Gefäße *Sepala*. Porzellan / Vessels, porcelain. Photos Natalie Williams



## Stefanie Prießnitz

Der älteste Mahlstein wurde in Australien gefunden und ist 27.000 Jahre alt. Der Mahlstein von Stefanie Prießnitz aus unglasiertem Porzellan ist ein schönes Tischobjekt für unsere Tage. Samt konkaver Gegenform ruht er auf einem Holzsockel, der auch als Behälter für die Gewürze dient. 1972 in Dillingen geboren hat die Designerin an der HfG in Pforzheim und der Rhode Island School of Design studiert. „Mir ist wichtig, dass ich bewusst esse und trinke, mir Zeit beim Einkaufen nehme und auf regionale Produkte achte“, betont sie. Saisonales Kochen ist ihr auch für ihre Kinder wichtig: „Es sollte nicht selbstverständlich sein, Erdbeeren im Winter zu essen.“ Sich mit den schönen Dingen des Lebens beschäftigen zu dürfen, empfindet die Designerin als Privileg. „Auch die Zeit zum Kochen gehört für mich dazu, danach das Essen zu zelebrieren und die Gewürze zusammenzustellen.“ Das Würzen mit dem Mahlstein auf dem Tisch sei ein Fest für die Sinne.

The oldest grinding stone was found in Australia and is 27,000 years old. The specimen crafted by Stefanie Prießnitz from unglazed porcelain is a beautiful contemporary table accessory. Together with its concave counterpart, it sits on a wooden base that also serves as a container for spices. Born in 1972 in Dillingen, this designer studied at Pforzheim's School of Design and at the Rhode Island School of Design. "It's important to me to follow a health-aware diet, to take my time when shopping, and to buy regional produce," she emphasizes. Not least with regard to her children, she also attaches high value to using seasonal food: "Eating strawberries in the winter shouldn't be a matter of course," she says. She considers it a privilege to be in a position to engage in the beautiful things in life. "This includes the time for cooking, arranging a meal and putting the spices together," she says. According to her, seasoning a meal at the table using her grinding stone is a genuine feast for the senses.

Mahlstein. Porzellan, Holz / Grinding stone, porcelain, wood