

Der Designer Richard Sapper – eine neue Objektauswahl.

Prägnante Innovationen, präzise Geometrie und der Kuss der Muse

Dissertation zur Erlangung des Grades einer Doktorin der Philosophie eingereicht am Fachbereich Geschichts- und Kulturwissenschaften der Freien Universität Berlin im Jahr 2015

vorgelegt von Stephanie Herrmann

- 1. Gutachter: Herr Prof. Dr. Eberhard König**
- 2. Gutachter: Herr Prof. Dr. Christian Freigang**

Tag der Disputation: 16.06.2016

DANKSAGUNG

Mein herzlicher Dank gilt zunächst meinem Doktorvater Herrn Prof. Eberhard König für die freundliche Unterstützung meiner Dissertation, und ebenso dem Zweitgutachter Herrn Prof. Christian Freigang.

Zudem möchte ich mich insbesondere bei dem italienischen Unternehmen *Alessi* freundlichst bedanken für die Einladung und die interessanten Gespräche im norditalienischen Crusinallo mit Danilo Alliata (*Senior Design Manager*), der Architektin Gloria Barcellini, der Kuratorin des *Museo Alessi* Francesca Appiani und Marina Zanetta. Ein ganz besonders lieber Dank gilt Chiara Sergiacomi für die motivierenden Worte.

Ein herzliches Dankeschön für die Informationen richtet sich auch an den Künstler Milton Glaser, dessen Schaffen ich sehr bewundere. Ebenso habe ich mich über die Unterstützung von Silvia Gaetti (Ethnologisches Museum Berlin, Sammlung Ost- und Nordasien) und Dagmar Yu-Demski (Konfuzius Institut, FU Berlin) gefreut.

Prof. Richard Sapper gab zu dem Zeitpunkt meiner Anfrage leider keine Interviews mehr, ließ mir jedoch durch seine Tochter Carola wertvolle Informationen ausrichten, bei der ich mich darüber hinaus sehr herzlich für die freundlichen und fachkundigen Auskünfte bedanken möchte.

Abschließend ein großes Dankeschön für die freundliche Erlaubnis, die Abbildungen der besprochenen Objekte für meine Dissertation nutzen zu dürfen, insbesondere dem Designunternehmen *Alessi*, sowie Carola Sapper, der Tochter des Künstlers, aber auch der Vereinigung der Benediktiner zu Maria Laach e.V., dem *British Museum* in London, dem *Cooper Hewitt, Smithsonian Design Museum* in New York, dem MAK – Museum für angewandte Kunst in Wien, dem Bröhan-Museum Berlin, dem Deutschen

Technikmuseum Berlin, sowie dem Tee Kontor Kiel, um nur einige zu nennen. Ihnen allen gilt mein aufrichtiger Dank für die Unterstützung meiner Dissertation.

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	8
2. Das Topf- und Pfannenset <i>La Cintura di Orione</i> (1986).....	15
2.1 Sternstunde des Designs	15
2.2 Innovationen bei der Materialauswahl und im Detail.....	17
2.2.1 Die Kasserolle mit zwei Griffen	19
2.2.2 Die flache Kasserolle mit zwei Griffen.....	21
2.2.3 Die langstielige Kasserolle	21
2.2.4 Die Cassolette.....	23
2.2.5 Die konische Kasserolle oder Sauteuse.....	23
2.2.6 Der große Fischtopf mit Rost.....	24
2.2.7 Die Flambierpfanne mit Réchaud	25
2.2.8 Der Topf.....	27
2.2.9 Die Bratpfanne und die Eier- und Omelettpfanne.....	28
2.2.10 Die ovale Cocotte	30
2.3 Die Aluminiumserie (2006): essentiell und puristisch.....	31
2.4 Das Edelstahl-Aluminiumsortiment (2003/ 2009): vielschichtig und glänzend	34
2.5 Nicht nur für des Messers Schneide: Richard Sappers Messerblock (2008).....	37
2.6 Innovative Details, leicht zu begreifen: Die Griffe und Stiele des Kochsortiments <i>La Cintura di Orione</i>	39
2.7 Geometrische (Himmels)Körper	43
2.8 Die leuchtenden Stars am Designhimmel.....	45
2.9 Jasper Morrisons Kochsortiment <i>Pots & Pans</i> (2006) für <i>Alessi</i> : Das Besondere an der Normalität.....	47
3. Die Teekanne <i>Bandung</i> (1992 – 2000)	56
3.1 Tee Genuss auf der Kippe	56
3.2 Die kleine Teemaschine mit inneren und äußeren Werten.....	60
3.3 Die Vorgängerin adliger Herkunft aus dem Land der Teetrinker: die <i>Dundonald</i> - oder <i>SYP</i> -Teekanne	63
3.4 Der chinesische Gaiwan: zurückhaltendes Teeschälchen mit langer Tradition	65

3.5	Der Griff der <i>Bandung</i> : ein echter Kunstgriff	67
3.6	Exkurs zu den asiatischen Ursprüngen des Tees	69
3.7	Fernöstliche Impulse für die Industrie	74
3.8	Der Industriedesigner Christopher Dresser: Impulsgeber und Protagonist der europäischen Japan-Rezeption	76
3.9	Die Geometrie im Vormarsch: Josef Hoffmann und die Wiener Werkstätte	94
3.10	Ikone des Industriedesigns: Peter Behrens und sein Wasserkessel für die <i>AEG</i>	101
3.11	Die experimentelle Geometrie des frühen Weimarer Bauhauses	105
3.11.1	<i>Mustergültige Geometrie aus der Talentschmiede des Bauhauses</i>	118
3.12	Die Titelwahl: Vervollständigung des Konzepts	124
3.13	Zusammenfassung.....	126
4.	Die Küchenreibe <i>Todo</i> (2004)	132
4.1	Effektives Design	132
4.2	Funktionelles Füllhorn – <i>Form follows function</i>	133
4.3	Reduktion auf das Wesentliche - Gestaltung auf den Punkt gebracht: das Bauhaus und die Hochschule für Gestaltung Ulm.....	136
4.4	Der geometrische Konsens und das ‚Geistige‘: die Bauhaus-Formmeister Itten, Klee, Kandinsky und das <i>De Stijl</i> - Intermezzo	140
5.	Die Pfeffer- und Salzmühle <i>Tonga</i> (2012)	148
5.1	Die kleine, elektrische Mahlmaschine mit Durchblick.....	148
5.2	Geometrische Neigung	149
5.3	Funktionelles Zusammenspiel.....	153
5.4	Mit einem blauen Auge davongekommen - der Witz im Detail.....	157
6.	...und der Kuss der Muse.....	159
7.	FAZIT.....	166
8.	ABBILDUNGSTEIL	174
9.	LITERATURVERZEICHNIS.....	218
10.	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	229
11.	BILDNACHWEIS/ BILDRECHTE.....	234

12. ZUSAMMENFASSUNGEN (deutsch und englisch)	235
12.1 KURZFASSUNG DER ERGEBNISSE	235
12.2 SUMMARY OF THE RESULTS.....	237

1. EINLEITUNG

In der vorliegenden Arbeit werden Objekte des deutschen Designers Richard Sapper (1932 – 2015) vorgestellt, die in einer Zeitspanne von den Achtziger Jahren bis zu dem Jahr 2012 für das italienische Unternehmen *Alessi* entstanden¹.

Im Fokus stand die Komplexität dieser Gestaltungskonzepte, die nicht selten auf eher einseitige Weise als puristisch und sachlich-kühl beurteilt wurden. Rational und fokussiert auf das Wesentliche und das Funktionelle sind diese Produkte tatsächlich, doch nicht ausschließlich. Sapper gestaltete darüber hinaus ebenso Objekte mit einer ‚lebendigen‘, teils sogar humorvollen Seite, die mit dieser Abhandlung ebenfalls beleuchtet werden soll.

Ein weiteres Anliegen war es, aufzuzeigen, dass Richard Sappers Produkte sich in eine lange Tradition internationaler, ‚klassischer‘ Industrieobjekte einreihen, die etwa Mitte des 19. Jahrhunderts ihren Anfang nahm, und dass teils ebenso eine mögliche Inspiration von jahrtausendealten Kulturen denkbar war. Dabei vereinten Sappers Entwürfe in sich sowohl diesen traditionellen Aspekt, als auch eine innovative Fortschrittlichkeit, die zusammen zu Objekten führten, die sich durch ihre Einzigartigkeit und Andersartigkeit auszeichneten.

Den Anfang bildet das Kochsortiment *La Cintura di Orione* (1986), dem Richard Sapper einen langen Zeitraum und ausführliche Studien widmete. Es wurde nicht allein von dem deutschen Designer entworfen, sondern in fortwährender Zusammenarbeit mit einigen internationalen Meisterköchen entwickelt.

¹ Die vorliegende Dissertation versteht sich als Vertiefung der Auseinandersetzung mit Richard Sappers umfangreichem Schaffen, die in der vorangegangenen Magisterarbeit mit dem Titel *Der Designer Richard Sapper – ausgewählte Objekte* ihren Anfang hatte. Nach einem biographischen Teil über den Künstler, befasst sich die Magisterarbeit vor allem mit den, in den Sechziger Jahren in Zusammenarbeit mit Marco Zanuso (1916–2001) entstandenen, erfolgreichen Produkten, beispielsweise für *Brionvega* und *Siemens*, außerdem mit Sappers bekannter *Tizio*-Lampe für *Artemide* (1972), bis hin zu den ersten, bereits für *Alessi* entstandenen, innovativen Haushaltsgegenständen, insbesondere den Espresso-Kocher *Caffettiera 9090* (1979) und den Wasserkessel *Bollitore 9091* (1984).

Mit dieser Objektserie realisierte Richard Sapper ein Projekt, mit dem er exemplarisch seine besondere Vorliebe für klare, geometrische Formen und innovative Details präsentieren konnte.

Auch die weiteren, in dieser Abhandlung besprochenen Produkte zählen zu den aktuellen, für das italienische Unternehmen *Alessi* konzipierten Werkstücken Sappers, die noch immer in Produktion sind oder erst vor wenigen Jahren entstanden. Eine Ausnahme bildet die Teekanne *Bandung* (1992 – 2000) mit ihrer interessanten Historie. Dieses außergewöhnliche Objekt wird nicht mehr produziert. Es findet innerhalb dieser Arbeit besondere Beachtung.

Ausgegangen wurde von der Forderung Sappers, dass die Objekte in einer gewissen Weise selbstständig zu demjenigen sprechen sollten, der sie betrachtet oder gebraucht². Diese Aussage spricht zwei verschiedene Ebenen der Kommunikation des Objektes mit dem Betrachter an. Auf der einen Seite können es Assoziationen auf der rein visuellen Ebene sein, die durch die Betrachtung des Gegenstandes ausgelöst werden, und die dazu führen, das Werkstück Sappers mit einem anderen Designobjekt zu vergleichen, das bereits zuvor entstand. Der Entwurf Sappers wird somit in eine Art Traditionslinie gestellt. Auf der anderen Seite kann das Objekt während des Gebrauchs zu seinem Benutzer ‚sprechen‘, ihm durch verschiedene Details zeigen und ihn anleiten, wie das Produkt zu gebrauchen ist. Es kann sich quasi selbst erklären. Diese von Sapper verwendeten Details sind meist neuartig und vorher noch nicht in dieser Weise eingesetzt worden.

Die Kommunikation zwischen dem Produkt und dem Benutzer war ein Aspekt, der bereits in den Konzeptionen von Sappers frühen Objekten der sechziger und siebziger Jahre Eingang gefunden und eine besondere Gewichtung erhalten hatte, der aber vor allem bei der Gestaltung für das Unternehmen *Alessi* auf fruchtbaren Boden fiel, da er ein wichtiger Baustein von dessen Firmenphilosophie darstellte.

² Appiani (2007), S.24.

Die große Käsereibe *Todo* (2004) ist formal und funktionell ähnlich innovativ wie die *Bandung* und ist unmittelbar aus dem Leben des Designers heraus entstanden. Die kreative Idee zu dem Küchenobjekt kam dem Künstler in einer familiären Alltagssituation. Mit ihrer klaren, prägnanten Geometrie führt die *Todo* zu den gestalterischen Wurzeln Richard Sappers.

Die abschließend präsentierte und zugleich zuletzt für *Alessi* entstandene Pfeffer- und Salzmühle *Tonga* (2012) ist mit der kegelstumpfen Seitneigung formell ihrer ‚großen Schwester‘ *Todo* ähnlich, jedoch bietet sie durch das Material Kunststoff sowie den ansprechenden, figurativen Zügen einen völlig andersartigen, nahezu fröhlichen und verspielten Eindruck. Zudem ist sie das einzige, hier vorgestellte elektrische Küchengerät, von denen der technisch begeisterte Designer Richard Sapper im Laufe seiner langen Karriere eine Vielzahl entwarf.

Die vorliegende Dissertation thematisiert demnach Objekte Richard Sappers, die er für *Alessi* zwischen 1979 und 2012 gestaltete. Die bisherige Forschung und Literatur zu dem Kochsortiment *La Cintura di Orione*, der Teekanne *Bandung*, der Reibe *Todo* und der Mühle *Tonga* sind allerdings alles andere als umfangreich, eine Aufarbeitung schien daher sinnvoll, war jedoch gleichzeitig eine Herausforderung. Hinsichtlich der Haushaltsgeräte für das italienische Unternehmen reichen die Publikationen inhaltlich selten über den Beginn der Achtziger Jahre hinaus und enden für gewöhnlich bei dem bekannten Wasserkessel *Bollitore 9091*.

Angesichts des hohen Bekanntheitsgrades einiger Produkte Richard Sappers, die mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden und weltweit in bedeutenden Designsammlungen vertreten sind, ist es erstaunlich, wie wenig generell über den Münchner Gestalter publiziert wurde. Wird man bei den Objekten der Sechziger und der Siebziger Jahre, die Sapper oftmals mit dem Mailänder Architekten und Designer – und zudem seinem Mentor und Freund – Marco Zanuso (1916 – 2001) entwickelt hatte, noch eher fündig, ist die Literatursuche bei den neueren Produkten Sappers, insbesondere bei den Haushaltsobjekten für *Alessi*, nahezu aussichtslos. Die spärlichen

Informationen mussten hier kleinteilig aus den Firmenkatalogen und Prospekten, nur sehr wenig gebundenem Buchmaterial und einigen verstreuten Auskünften in verschiedenen Zeitschriften und Zeitungsartikeln zusammengetragen werden. Persönliche Gespräche mit dem Hersteller waren unerlässlich, brachten andererseits aber auch spezielle Einsichten und Erkenntnisse.

Die Tatsache, dass trotz des zahlreichen Vorhandenseins seiner Espressokocher und Kessel in einer Vielzahl internationaler Haushalte, sein Name überwiegend nur in Designerkreisen ein Begriff ist, wird Richard Sapper vermutlich nicht einmal sonderlich gestört haben, denn er selbst vertrat seit Jahrzehnten die Meinung, dass seine Produkte für sich selbst, durch ihre Qualität bezüglich Funktion, Form und Langlebigkeit sprechen sollten, der Gestalter aber als Person nicht in den Vordergrund treten sollte.

Drei grundlegende Publikationen zu Sappers Designklassikern bis zu den Achtziger Jahren sind Roberto Sambonets Buch über seinen deutschen Designerkollegen von 1988 und außerdem die beiden deutschsprachigen Veröffentlichungen aus dem Jahr 1993, Gabriele Luegs Katalog zur damaligen Ausstellung Sappers im Museum für Angewandte Kunst in Köln und Uta Brandes' *Richard Sapper - Werkzeuge für das Leben*, die beide bis heute maßgeblich für die Forschung zu dem Münchner Gestalter sind³. Der Katalog Gabriele Luegs bietet auf knapp zweihundert Seiten eine interessante Mischung verschiedener Aufsätze über den Designer, beispielsweise von anderen Künstlern wie Dieter Rams, Roberto Sambonet oder Paul Rand. Die zweite Hälfte dieser Publikation präsentiert einen großzügigen Abbildungsteil und somit einen guten Einblick in die enorme Vielfältigkeit der Werke Sappers bis 1993. Auch einige Stücke der Serie *La Cintura di Orione* werden dort gezeigt, wie auch zuvor innerhalb eines Beitrags von Alberto Alessi, allerdings stets unkommentiert.

Eine ebenso abwechslungsreiche Zusammenstellung von kurzen, informationsreichen Aufsätzen, Gesprächen mit Richard Sapper, Kommentaren von Kollegen und Künstlern,

³ Sambonet, Roberto: *Richard Sapper – 40 progetti di design*, Mailand 1988; Lueg, Gabriele: *Richard Sapper – Design*, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Museum für Angewandte Kunst, Köln, 15.Jan.-18.Apr. 1993 und Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, 7.Mai-27.Juni 1993, Köln 1993; Brandes, Uta: *Richard Sapper. Werkzeuge für das Leben*, hrsg. von der Raymond Loewy Stiftung zur Förderung von zeitgemäßem Industriedesign, Göttingen 1993.

seinen Auftraggebern und Mitarbeitern (wie beispielsweise dem Holzmodellbauer Giovanni Sacchi), bietet das Buch der Design-Theoretikerin Uta Brandes. Abhandlungen über den Designprozess Sappers, den der Künstler selbst im wesentlichen als Problemlösung einer Gestaltungsaufgabe begriff, und prägnante Produktbeschreibungen – von dem Außenspiegel für den legendären *Mercedes Benz 300 SL Roadster* (1956), der preisgekrönten Tischuhr *Static* (1960), die *Tizio*-Lampe (1972), über die *Caffettiera* und den Wasserkessel für *Alessi*, den ‚Alligator‘-Computer *PC Convertible* von 1985, eines von einer Vielzahl für *IBM* entworfenen Geräte, bis hin zu dem Telefonhäuschen für die *Deutsche Bundespost* (1986) – runden diese Publikation ab. Uta Brandes versuchte, die komplexe Künstlerpersönlichkeit und sein Werk fassbar zu machen und spezifische (Design-)Merkmale herauszufiltern, und entdeckte schließlich bei jedem seiner Produkte einen ganz speziellen ‚Clou‘, das heißt „einen Zusatznutzen verschiedenster Art“⁴.

Ansonsten sind die bisherigen Veröffentlichungen über Richard Sapper eher weniger umfangreich und inhaltlich detailliert und fallen deutlich kleinformatischer aus. Unter den meist zierlichen Heftchen befinden sich zwei Monografien des Jahres 1997 von Hans Höger und Siegfried Gronert über einzelne, besonders erfolgreiche und bekannte Werkstücke Sappers: die *Tizio*-Leuchte für *Artemide* und die Espressokanne *Caffettiera 9090* für *Alessi*. Diese beiden Publikationen⁵, die zu einer ansehnlichen Serie von Designbüchern über berühmte Klassiker gehören, sind insofern interessant, als sie anschaulich auf knappen Raum auch auf die Historie der für die *Tizio* und die *Caffettiera* relevanten Gerätetypen eingehen, bis hin zu der jeweiligen Designlösung Sappers.

Natürlich haben sich im Laufe der jahrzehntelangen Karriere Richard Sappers eine Vielzahl von Zeitschriften- und Zeitungsartikeln seinem Schaffen gewidmet, oftmals sind dies italienisch- oder englischsprachige Beiträge. Bis zuletzt arbeitete der deutsche

⁴ Brandes (1993), S.75.

⁵ Höger, Hans: *Die Tizio-Leuchte von Richard Sapper*, Frankfurt am Main 1997; Gronert, Siegfried: *Die Espressokanne von Richard Sapper*, Frankfurt am Main 1997. Beide Bücher erschienen im Verlag form.

Gestalter in seinem Mailänder Atelier. Oberitalien hatte für ihn offenbar während seiner ganzen, bereits in den Fünfziger Jahren beginnenden Karriere immer eine ganz spezielle Bedeutung behalten. Besonders hervorheben unter den Zeitschriftenartikeln über Sapper kann man beispielsweise diejenigen der traditionsreichen Architektur- und Designzeitschrift *Domus*. Ein dort publizierter Aufsatz von Justin McGuirk aus dem Jahr 2013 gibt allerdings ebenfalls nichts über die neueren *Alessi*-Produkte Sappers preis⁶ und erwähnt den Wasserkessel und die Küchenreibe *Todo* nur namentlich am Rande, ohne weitere Informationen dazu. Obwohl auf einem der artikelbegleitenden Fotos die schwarze, gerade erst produzierte Pfeffermühle *Tonga* (2012) auf einem Ateliertisch zu sehen ist, wird auch hier nicht über das, zu dem damaligen Zeitpunkt brandneue Produkt berichtet.

In firmeneigenen Publikationen des italienischen Unternehmens *Alessi* sind erwartungsgemäß die meisten Informationen zu den eigenen Haushaltsobjekten zu finden. Eine seltene Fundgrube an Material zu dem Kochsortiment *La Cintura di Orione* bietet der sorgfältig gestaltete und illustrierte Katalog der *Officina Alessi* (dem ‚Luxussegment‘ der Firma) aus dem Jahr 2011. In ihm widmet man sich jedem der Produkte der umfangreichen Originalserie unter anderem auch mit Fakten zu der allgemeinen Entstehungsgeschichte der verschiedenen Typen von Kochutensilien und konkret zu der Entwicklung der einzelnen Sortimentsobjekte, auch durch ihre ‚Ko-Gestalter‘, das heißt durch die zahlreichen französischen und italienischen Sterneköche. Auch Patrizia Scarzellas Buch *Steel & style - The story of Alessi household ware* von 1987 präsentiert, neben einigen Informationen zu Sappers Espressokocher und Wasserkessel, in einem letzten Kapitel die damals gerade erst produzierten Objekte der Serie *La Cintura di Orione*. Die Autorin zeigt auch eine der fantasievollen Illustrationen

⁶ McGuirk, Justin: *Sindrome da scatola nera*. Verfügbar unter <http://www.domusweb.it/it/design/2013/02/18/sindrome-da-scatola-nera.html> (Stand 2015-11-05).

des Grafikers Milton Glaser (*1929), entnommen aus dem Buch Alberto Alessis und Alberto Gozzis über das Kochsortiment⁷.

Eine ganz besondere Publikation aus dem Jahr 2007, die aufgrund der persönlichen Stellungnahme Richard Sappers in einem Interview und vor allem durch das hinzugefügte Filmmaterial in Bild und Wort einen sehr hohen Informationsgehalt offeriert, kommt ebenfalls aus dem Hause *Alessi*, herausgegeben von Francesca Appiani, der Kuratorin des unternehmenseigenen *Museo Alessi* in Crusinallo/Oberitalien⁸. Das kleinformatige, quadratische Büchlein bespricht zweisprachig (italienisch und englisch), wenn auch knapp auf fünfundvierzig Seiten, wie zu erwarten war ausschließlich *Alessi*-Produkte Sappers: wieder den Espressokocher, die Serie *La Cintura di Orione*, den Wasserkessel, die Kaffeemaschine *Cobàn* (1998) und schließlich die Teekanne *Bandung*. In dem dazugehörigen, fast halbstündigen Film präsentiert der Designer selbst seine Produkte, wobei der Film textlich als Vorlage für das Buch diente, auf der DVD allerdings auch Objekte vorgestellt werden, die nicht von *Alessi* produziert wurden (oder werden). So führt der Gestalter beispielsweise sein klappbares Aluminiumfahrrad *Zoombike* (entwickelt für *Elettromontaggi*), das 1998 mit dem *Compasso d'Oro* ausgezeichnet wurde, ganz praktisch selbst im Straßenverkehr vor.

Das zu dem Filmmaterial gehörige, kleine Buch manifestiert letztlich nochmals selektiv die signifikantesten Aussagen des Künstlers zu seinen, bis zum Jahr 2007 für *Alessi* entstandenen Produkten. Aufgrund des geringen Umfangs des kleinen Buches, war es allerdings auch hier schon von vornherein nicht möglich, Werke wie die *Bandung* umfassend und im Detail zu analysieren. Da die Reibe *Todo* und die Mühle *Tonga* zu dem Zeitpunkt dieser Veröffentlichung noch nicht einmal in Produktion waren, ist deren Präsentation ohnehin ausgeschlossen. Diese Lücke zu schließen, ist unter anderem Absicht und Aufgabe der vorliegenden Arbeit.

⁷ Alessi, Alberto/ Gozzi, Alberto: *La Cintura di Orione. Storia, tecnica e uso die recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina*, Mailand 1987.

⁸ Appiani, Francesca: *Richard Sapper. Museo Alessi Design interviews*, Mantua 2007.

2. Das Topf- und Pfannenset *La Cintura di Orione* (1986)

2.1 Sternstunde des Designs

Das Topf- und Pfannensortiment *Cintura di Orione* durchlief einen langen Entstehungsprozess (Abb.1). Seine Planung begann bereits im Jahr 1979, und erst 1986 kam die erste Serie schließlich auf den Markt.

In dem Unternehmen *Alessi* war man der Überzeugung, dass es unnötig schwierig werden würde, einen – obwohl vielseitigen – Designer allein eine besondere Serie von Kochgeräten entwerfen zu lassen, da es sich bei der Kochkunst um ein umfassendes Spezialgebiet handele⁹. Sie blickt auf eine lange und traditionsreiche Geschichte zurück, die in das Konzept für die Serie miteinbezogen werden sollte, zumal einige der Objekte offenbar eher für den professionellen Bereich konzipiert wurden.

Man bat daher verschiedentlich spezialisierte Sterneköche, dem Designer Richard Sapper beratend zur Seite zu stehen. Von Projektbeginn an ließen die Meister der französischen und italienischen Küche ihr Wissen über spezielle Kochtechniken und Kochtraditionen in die Entwürfe der verschiedenen Objekte einfließen: die Franzosen Alain Chapel, Pierre und Michel Troisgros, Raymond Thuilier und Jean-André Charial, Roger Vergé und die Italiener Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi und vor allem Alberto Gozzi.

Letztendlich haben die vielfältigen Kochtechniken jedoch eines gemeinsam: die Nutzung von Hitze in variierender Intensität. Die Hitze muss in dem Kochbehältnis kontrolliert zugeführt werden können, um mit ihrer Hilfe die Speisen in ihren Eigenschaften, wie beispielsweise Geschmack, Konsistenz, Geruch und Farbe, gezielt verändern zu können. Aufgrund dieser zahlreichen Möglichkeiten verlangen die Techniken sowohl nach ganz bestimmten Materialien sowie auch nach den unterschiedlichsten Formen der Kochutensilien. Darin begründet liegt der Material- und

⁹ Zur Entstehungsgeschichte des Projektes s. *Officina Alessi* (2011), S.19 f.

Formenreichtum der Töpfe und Pfannen, die bis ins Detail formell aufeinander abgestimmt sind. Gerade diese Formenvielfalt war es auch, die Richard Sapper besonders interessierte und die ihn neugierig darauf machte, mit den verschiedenen Möglichkeiten der Formgestaltung zu spielen¹⁰, doch immer im Rahmen der primären Gewährleistung der Funktion.

Im Mittelpunkt dieses Kapitels steht die ursprüngliche Serie der *Cintura di Orione*, die bereits 1986 auf den Markt kam und der zwei weitere Serien in den Jahren 2003 (Neuaufgabe 2009) und 2006 folgten. Sie ist nicht nur das Original, was bedeutet, dass die Stücke dieser ersten Reihe in ihrer ursprünglich von Richard Sapper und seinen Beratern beabsichtigten Realisierung vorliegen, sondern gerade diese frühe Serie bietet eine besondere Materialvielfalt und ist zudem das Set mit der höchsten Objektanzahl. Die beiden späteren Serien können mit Stücken aus dem Originalsortiment kombiniert und ergänzt werden, zumal sehr spezielle Objekte ohnehin nur in dem ersten Set realisiert wurden.

¹⁰ Appiani (2007), S.41: „Era una cosa che mi incuriosiva molto, perché apriva tante possibilità per creare forme interessanti, giochi...“.

2.2 Innovationen bei der Materialauswahl und im Detail

Das Kochsortiment *La Cintura di Orione* nimmt einen hohen Stellenwert innerhalb der Produktion der Firma *Alessi* ein, denn das ursprüngliche Set, das Mitte der Achtziger Jahre auf den Markt kam, war die erste Kochtopfserie überhaupt in der Geschichte des Unternehmens. Sie wird bis heute unter dem Markennamen *Officina Alessi* angeboten, einer Objektsparte, die unter den verschiedenen Produkttypen der Firma eine privilegierte Position einnimmt.

Die Originalserie besteht aus fünfzehn verschiedenen Objekten, von denen vier Stücke in unterschiedlichen Größen zur Auswahl stehen. Zudem werden bei diesem ersten Sortiment vier verschiedene Materialien verwendet. Die meisten der Objekte werden in der *Twoply*-Variante angeboten. Dieses zweischichtige Material besteht aus einer schweren Kupferschicht, die mit einer dünnen Schicht aus rostfreiem Edelstahl 18/10¹¹ ausgekleidet ist. Der in hohem Maße säureresistente Edelstahl ist somit in Kontakt zu den Lebensmitteln.

Kupfer bietet durch seine Farbe einen interessanten optischen Reiz. Dieses Metall ist dabei kein ungewöhnliches Material zur Herstellung von Kochgeschirr. Vielmehr hat es in dieser Verwendung schon eine lange Tradition, die in Europa bis in das Mittelalter zurückverfolgt werden kann¹².

¹¹ Edelstahl ist eine Legierung, dies bedeutet eine Verbindung zwischen hauptsächlich Eisen, Chrom, Nickel und weiteren Elementen. Rostfrei wird Edelstahl durch das Chrom, das einen nicht sichtbaren, sich erneuernden Film aus Chromoxid auf der Objektoberfläche bildet. Der Edelstahl 18/10 verrät in seiner Bezeichnung die Relation von Chrom zu Nickel. Siehe Lefteri (2004), S.30. Seit den frühen Fünfziger Jahren ersetzen Produkte aus Edelstahl, leicht zu reinigen und sogar spülmaschinenfest, die vormals favorisierten Haushaltsobjekte beispielsweise aus Aluminium, Neusilber oder Messing. Marschall (2008), S.149 f., siehe auch Scarzella (1987), S.21 ff.

¹² In Deutschland beispielsweise wird Nürnberg ab dem 15.Jahrhundert für seine qualitätvollen Kupfer- und Messingwaren weitreichend bekannt, später im 17./ 18.Jahrhundert erfahren insbesondere die reich verzierten, meist getriebenen Kupferprodukte aus Nürnberg eine große Wertschätzung (Wiswe, 1979, S.30 und S.36).

Allerdings verschob sich erst im 17. und 18. Jahrhundert das Verhältnis derartig zugunsten des Kupfer- und Messinggeschirrs, so dass jetzt in den meisten herrschaftlichen und auch in bürgerlichen Küchen eine Überzahl dieser Stücke vorhanden war. In dieser Zeit waren auch sogenannte ‚Prunkküchen‘ sehr beliebt, in denen man seine hervorragende, finanzielle Stellung durch eine Vielzahl hochwertiger Geschirrstücke und Gerätschaften aus Kupfer, Messing, Zinn und natürlich Silber und Porzellan präsentierte¹³.

Die Vorliebe zu einfacheren, klaren Formen in Kombination mit Schmuckelementen der Antike wird in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts bemerkbar, und diese Strömung beeinflusst auch das Handwerk. Das Tischgerät des Biedermeier beispielsweise hat zumeist klare, strenge Formen mit geraden Wandungen, die zudem die Vertikale akzentuieren. Auch die Deckel der Kannen verlieren ihre Wölbung, sind wesentlich flacher gestaltet als zuvor, ihre typischen dunklen Holzgriffe oftmals eckig. Meist sind nur Randverzierungen oder ein Ornamentfries an einem Übergangsbereich des Gefäßes vorhanden, die eigentliche Fläche aber bleibt glatt und glänzend, und betont den jeweiligen Material- und Farbcharakter der vorwiegend aus Blech angefertigten Kupfer- oder Messingobjekte¹⁴.

Dieser warme Farbcharakter zeichnet auch die polierten Kupfertöpfe der Serie *La Cintura di Orione* aus, allerdings fiel die Wahl auf das Metall Kupfer hauptsächlich aufgrund seiner Eigenschaft als sehr guter Wärmeleiter, war also funktionell bedingt. Die Wärmeleitfähigkeit ist nach Silber bei Kupfer am größten, gefolgt von Gold¹⁵. Allerdings ist Kupfer nicht dazu geeignet, Lebensmittel über einen längeren Zeitraum aufzubewahren, denn die Säuren in den Nahrungsmitteln reagieren nach einer Weile in Kontakt mit diesem Schwermetall und bilden Salze, die sich in der Speise lösen und die sie letztendlich für den Menschen giftig machen¹⁶.

¹³ Benker (1987), S.31, 37 und 43.

¹⁴ Wiswe (1979), S.54 ff.

¹⁵ Ströbel (2004), S.55.

¹⁶ *Officina Alessi* (2011), S.27. Organische Säuren greifen das Kupfer an, wie beispielsweise die Essigsäure. Dabei entstehen Kupfersalze, die bläulich oder grünlich sein können. Lösen sich die Salze in Wasser, verraten sie sich durch metallischen Geschmack und wirken überdies giftig.

Die Lösung für dieses Materialproblem war eine dünne Innenbeschichtung des Kupfertopfes aus Edelstahl. Durch diesen ‚Material-Sandwich‘¹⁷ besitzt der Topf den Vorteil der gleichmäßigen Wärmeverteilung und der schnellen, sehr guten Wärmeleitung des Kupfers, und es können zusätzlich die hygienischen Eigenschaften des Edelstahls genutzt werden.

Richard Sapper erklärte anschaulich den Unterschied der Materialien Kupfer und Edelstahl hinsichtlich ihrer Funktion als Wärmeleiter: Während ein Kupfertopf, der sich auf einer Hitzequelle befindet, sofort die Wärme gleichmäßig von dem Topfboden zu seinen Wänden weitergibt, leitet dagegen ein Edelstahltopf die Hitze nur sehr schlecht weiter, das bedeutet, dass sich der Boden erhitzt, während die Wände einen deutlichen Temperaturunterschied aufweisen und eher lauwarm bleiben¹⁸. Diese unterschiedlichen Wärmebereiche innerhalb des Kochbehältnisses sind nur schwer kalkulierbar und problematisch für eine gleichmäßige Speisenzubereitung.

In der oben beschriebenen Zweischicht-Kombination von Kupfer und Edelstahl wurden die Kasserolle mit zwei Griffen, die flache Kasserolle mit zwei Griffen, die langstielige (oder russische) Kasserolle, die *Cassollette*, die konische Kasserolle (oder *Sauteuse*), der Fischtopf mit Rost und die Flambierpfanne konzipiert.

2.2.1 Die Kasserolle mit zwei Griffen

Die Kasserolle mit zwei Griffen ist ein zylindrischer Topf mit Deckel (Abb.2). Dieses Gefäß zum Schmoren und Dünsten in drei verschiedenen Größen ist immer genau halb so hoch wie sein Durchmesser¹⁹.

Zusammen mit Sauerstoff bildet Kupfer durch Essigsäure den toxischen Grünspan. Siehe Ströbel (2004), S.69.

¹⁷ Appiani (2007), S.41.

¹⁸ ebd.

¹⁹ *Officina Alessi* (2011), S.27 und S.43.

Die ‚klassische‘ Kasserolle des 19. Jahrhunderts wurde in verzinnem Kupfer hergestellt. Dies war ein übliches Material für das Kochgeschirr in der damaligen Zeit. Bereits seit dem 17. Jahrhundert wurden Behältnisse für Nahrungsmittel und Getränke zunehmend verzinnt, um den gefährlichen Grünspan zu verhindern²⁰. War die Zinnschicht abgenutzt, konnte diese bei Bedarf erneuert werden.

Im Grunde wird die bis heute typische Kasserolle erst seit dem 18. Jahrhundert angefertigt: die klare Form des rein zylindrischen Behältnisses und der ganz flache Deckel verweist auf den rationalistischen Gedanken der Epoche der Aufklärung²¹. Doch noch wichtiger erscheint die Entwicklung, dass man seit dem 18. Jahrhundert, zumindest in finanziell gut situierten Kreisen, immer mehr auf geschlossenen Herdplatten kochte. Dies bedeutete, dass nun Töpfe mit flachen Böden verwendet werden konnten. Kochkessel mit Bügelhenkel oder dreibeinige Töpfe, die in die vormalige Herdglut gestellt wurden, waren nunmehr ungeeignet. Die Henkel der Kochtöpfe wurden jetzt seitlich angesetzt oder durch Stieltöpfe mit nicht gebauchter, vertikaler Wandung ersetzt²².

Richard Sapper legte bei der Gestaltung Wert darauf, dass die Töpfe der *Cintura di Orione* eine „Physiognomie des 20. Jahrhunderts“²³ erhielten, begünstigt durch die aktuellen Technologien und den Erfahrungen der Sterneköche. Die Kochgefäße vereinen daher in sich sowohl ein gewisses Traditionsbewusstsein, als auch zeitgenössische Herstellungstechniken.

Die Deckel in fünf verschiedenen Größen und die seitlichen Griffe der Töpfe werden aus Edelstahl hergestellt. Der Vorteil des Materials für diese Elemente liegt – im wahrsten Sinne des Wortes – auf der Hand: Edelstahl ist lediglich ein schwacher Wärmeleiter und schützt den Deckel und die Griffe damit vor Überhitzung, beziehungsweise den Benutzer des Topfes vor eventuellen Verletzungen.

²⁰ Wiswe (1979), S.11.

²¹ *Officina Alessi* (2011), S.27.

²² Wiswe (1979), S.110.

²³ Appiani (2007), S.44.

2.2.2 Die flache Kasserolle mit zwei Griffen

Die flache Kasserolle mit zwei Griffen ist eine Variante der zuvor beschriebenen klassischen Kasserolle (Abb. 3 & 4). Auch der niedrigere Topf hat eine exakt zylindrische Form, allerdings ist er noch einmal halb so flach. Dies bedeutet, dass seine Wände nur noch ein Viertel so hoch sind wie sein Durchmesser. Es fallen die klaren und genauen Maßverhältnisse auf, in die der Designer seine Gefäße eingeteilt hat und die insbesondere im Set zur Wirkung kommen und zu einem harmonischen Gesamteindruck beitragen.

Die Verwendung der besonderen Form der flachen Kasserolle war nicht immer in allen Ländern in gleichem Maße geschätzt. In Frankreich wurde sie sehr viel benutzt, in Italien oder Spanien jedoch wurde sie oftmals durch eine langstielige Pfanne ersetzt.

Die Verwendung der vielseitig einsetzbaren, flachen Kasserolle²⁴ kann im Vergleich zu der Pfanne Vorteile bieten, beispielsweise ist es möglich, den Einsatz von Fett zu minimieren, da es sich kaum an ihren geraden Wänden absetzen kann, während sich an den geschrägten Randbereichen einer Pfanne das Fett sammeln und anbrennen kann.

2.2.3 Die langstielige Kasserolle

Die Stielkasserolle, die auch russische Kasserolle genannt wird, verrät schon durch ihren Namen, dass sie sich von ihrer Variante, der Kasserolle mit zwei Griffen, durch einen langen Stiel unterscheidet (Abb.5). Ihr gleich besitzt sie allerdings eine Höhe, die etwa ihrem halben Durchmesser gleichkommt²⁵.

²⁴ Zu der flachen Kasserolle s. *Officina Alessi* (2011), S.28 f.

²⁵ Die Höhe der Stielkasserolle entspricht nicht ganz genau ihrem halben Durchmesser, denn die erste Version hat eine Höhe von 5,4cm und einen Durchmesser von 10cm und die zweite Variante weist eine Höhe von 8cm bei einem Durchmesser von 14cm auf (*Officina Alessi*, 2011, S.46). Dies bedeutet, dass die russischen Kasserollen jeweils etwas höher sind als die Hälfte

In den Rand des zylindrischen Korpus ist eine Schütte eingelassen, mit der beispielsweise Soßen ausgegossen werden können. Dieses praktische Detail ist allerdings nur bei der kostspieligeren Kupfervariante vorhanden²⁶. Die größere Variante der Stielkasserolle ist vor allem für den professionellen Gebrauch gedacht.

Stielkasserollen wurden im Laufe der Zeit in vielen verschiedenen Materialien angefertigt. So wurden sie nicht nur in Eisen, verzinnem Kupfer, Gusseisen, Aluminium, Alpaca und Porzellan hergestellt, sondern ab dem 18. Jahrhundert ist ebenfalls eine größere Anzahl an feingearbeiteten, kleinen Kasserollen aus Silber bekannt, die zudem mit einem Stiel aus Ebenholz ausgestattet wurden. Die aktuelle Version der Stielkasserolle mit ihrer rein zylindrischen Form entsteht letztendlich unter dem Einfluss klassizistischer Tendenzen²⁷.

ihres Durchmessers, doch nicht so viel höher, als dass es sofort augenscheinlich wäre. Möglicherweise haben produktionstechnische Vorteile hier eine Rolle gespielt.

²⁶ Bei den späteren Versionen in beschichtetem Aluminium oder *Multiply* hat man darauf verzichtet.

²⁷ *Officina Alessi* (2011), S.32.

2.2.4 Die Cassolette

Auch die kleine *Cassolette* ist von zylindrischer Form und mit einem langen Stiel versehen wie ihre größere ‚Verwandte‘ (Abb.6). Allerdings hat sie nur einen sehr kleinen Durchmesser und ist flach gestaltet²⁸.

Das Besondere an der *Cassolette* ist ihre doppelte Funktion: sie eignet sich sowohl zum Kochen als auch zum Servieren. Zwar gibt es auch ältere Beispiele für vergleichbare Behältnisse, wie beispielsweise die kleinen Pfannen für Eiergerichte oder die Schneckenteller, jedoch ist die *Cassolette* in ihrer heutigen Ausprägung in erster Linie eine Erfindung der *Nouvelle Cuisine*, um Speisen in besonderer Weise in Szene zu setzen²⁹. Es ist möglich, dem Gast die *Cassolette* auf einem Porzellanteller am Tisch zu servieren, der dann direkt aus dem kleinen Behältnis speisen kann.

2.2.5 Die konische Kasserolle oder Sauteuse

Auch die *Sauteuse* (oder Schwenkpfanne) wird aus dem besonderen *Twoply*-Material aus Kupfer und Edelstahl angefertigt (Abb.7). Diese konische Kasserolle hat die Form eines Kegelstumpfes und ist mit einem langen Stiel ausgestattet.

Sautieren (frz. *saut* bedeutet ‚springen‘) ist eine spezielle Art des Kurzbratens bei hoher Temperatur. Die Zutaten werden dabei durch ständiges Schwenken des Topfes oder durch fortwährendes Umrühren in Bewegung gehalten.

Daher ist die kegelstumpfe Topfwand besonders funktionell im Hinblick auf die Verwendung beispielsweise eines Schneebesens oder eines Spatels. Zu dem funktionellen Konzept gehört ebenso der lange Stiel, der dafür sorgt, dass man das

²⁸ *Officina Alessi* (2011), S.46. Die Höhe der kleinen Kasserolle beträgt nur vier Zentimeter, ihr Durchmesser lediglich zwölf Zentimeter.

²⁹ ebd., S.34.

Kochgeschirr während der Zubereitung bequem und fest in der Hand halten kann³⁰. Der *Saucier* Alain Chapel hat an dem Konzept dieses Gefäßes beratend mitgewirkt³¹.

Die Dimensionen der wohl eher professionellen konischen Kasserolle wurden für ihren speziellen Gebrauch genau konzipiert, daher wird sie auch nur in einer einzigen Größe angeboten³².

Ursprünglich stammt die *Sauteuse* bereits aus der französischen Küche des 18. Jahrhunderts. Schon damals wurde sie in Kupfer angefertigt, allerdings von sehr schwerer Qualität und in ihrem Inneren mit einer Zinnschicht versehen. Ihr Stiel wurde aus geschmiedetem Eisen hergestellt.

2.2.6 Der große Fischtopf mit Rost

Eindeutig für den professionellen Gebrauch konzipiert ist der Fischtopf mit Rost (Abb.8). Durch die beachtliche Größe können ganze Fische oder Krustentiere darin zubereitet werden. Er hat eine Länge von sechzig Zentimetern, dazu beträgt seine Höhe zwölf Zentimeter, so dass er insgesamt ein Fassungsvermögen von über elf Litern besitzt.

Der Fischtopf hat zudem eine neuartige Form: eine Ellipse, die mittig eine Breite von zwanzig Zentimetern aufweist – damit genau ein Drittel ihrer Länge – und daher für Fische von variabler Form genutzt werden kann.

Auch bei diesem außergewöhnlichen Gefäß greift der Designer wieder auf eine klare, geometrische Form zurück, die sich sehr eng an der Funktion orientiert. Der ellipsenförmige Fischtopf ist ein klares Beispiel für die funktionsorientierte Geometrie der Entwürfe Richard Sappers.

³⁰ *Officina Alessi* (2011), S.37.

³¹ *La Cucina Alessi* (2005), S.7.

³² *Officina Alessi* (2011), S.47. Bei einer Höhe von siebeneinhalb Zentimetern besitzt sie einen etwa dreimal so großen Durchmesser von zwanzig Zentimetern. Ihr Fassungsvermögen beträgt genau zwei Liter.

Der Fischtopf ist mit zwei seitlichen Griffen und einem Deckel versehen, doch besonders funktionell wird er durch einen Rost, der in dem Topfinneren in verschiedenen Stufen eingesetzt und herausgenommen werden kann. Die Höhe des Einsatzes kann in drei verschiedenen Positionen reguliert werden: einen Zentimeter über dem Boden für das Sieden, das Abkochen und das Schmoren, vier Zentimeter über dem Boden für das Dünsten und schließlich am Rand, um die bereits gekochten Zutaten abzutrennen.

Durch dieses funktionelle Detail kann man das Gefäß sowohl für verschiedene Speisegrößen als auch für unterschiedliche Kochtechniken verwenden. Der Einsatz, sowie auch die Griffen und der Deckel sind aus Edelstahl hergestellt.

Obwohl der Ursprung des Fischtopfes bereits in sehr weiter Vergangenheit liegt, konnte er sich erst besonders gut in der französischen Küche in der Mitte des 19. Jahrhunderts etablieren. Hier war dieser spezielle Topf in zahlreichen Varianten vertreten, auch in rechteckiger Form, oval oder rautenförmig. Besonders häufig wurde dieses Kochgefäß damals nicht nur in Kupfer, sondern auch in Keramik angefertigt³³.

2.2.7 Die Flambierpfanne mit Réchaud

Dieses Ensemble ist ebenfalls in erster Linie als professionelles Set konzipiert worden (Abb.9). Bekannt wurde das *Flambé* vor allem durch die berühmten *Grand-Hotels*, in denen Ende des 19. Jahrhunderts für berühmte Gäste die Speisen direkt am Tisch als beeindruckendes Spektakel zubereitet wurden.

Aber nicht erst die *Belle Epoque* schätzte diese außergewöhnliche Zubereitungsweise, sondern bereits im 18. Jahrhundert war sie sehr beliebt, und schon damals wurden Tischkocher mit Alkohol, Kerzen oder Glut beheizt, die dem aktuellen Exemplar ähnelten.

³³ *Officina Alessi* (2011), S.38.

Die Flambierpfanne ist rund, flach und besitzt eine geschwungene, ausgebauchte Wandung (Abb.10). Auch dieses Stück wurde aus schwerem Kupfer mit einer dünnen Innenschicht aus Edelstahl hergestellt. Doch das Konzept umfasst noch ein drittes Material, wodurch das Design insgesamt sowohl visuell als auch taktil ansprechend wirkt: der Pfannenstiel ist aus Holz angefertigt. Die Länge des Stiels entspricht inklusive dem Verbindungsstück aus Edelstahl etwa dem Durchmesser der Pfanne. Er ist aus dunklem Holz gefertigt, ist ringsherum abgerundet und liegt dadurch gut in der Hand. Fast wirkt er wie ein Werkzeuggriff und verspricht schon durch diesen optischen Eindruck eine sichere Handhabung.

Der *Réchaud* (frz. *réchauffer* bedeutet ‚aufwärmen‘) ist ein spezieller Kocher, mit dem man die Speisen direkt am Platz des Gastes zubereiten kann, das heißt, sie können dort erhitzt, gekocht und zusätzlich anschließend warmgehalten werden (Abb.11).

Der Tischkocher hat eine zylindrische, hohe Form und besteht aus einem Behälter für das Brennmittel, in diesem Fall für den Alkohol, einem Brenner mit Docht und einem Rost. Wie auch der übrige *Réchaud* ist dieser Rost ebenfalls aus Edelstahl hergestellt und besteht aus drei konzentrischen Kreisen. Diese Kreise sind funktionelle Elemente. Sie können hinzugefügt oder weggenommen werden, je nach der Größe des Behältnisses, in dem das Gericht zubereitet werden soll. Der Brenner ist also nicht nur mit der dazu entworfenen Flambierpfanne kombinierbar.

Da die Zubereitung der Speisen an dem *Réchaud* immer sehr schnell von statten geht, ist eine wichtige Eigenschaft dieses Utensils seine gute Regulierbarkeit. Die Flamme kann in kurzer Zeit sehr hoch aufgedreht oder ebenso schnell wieder minimiert werden, so dass dieser Tischkocher eine sehr flexible Hitzequelle darstellt. Das große Fassungsvermögen des Behälters für den Alkohol ermöglicht außerdem eine lange Inbetriebnahme, beispielsweise für das Warmhalten von Gerichten³⁴.

³⁴ *Officina Alessi* (2011), S.40 und S.50. Bei einer Höhe von 26 Zentimetern und einem Durchmesser von 20 Zentimetern kann der *Réchaud* fast zwei Liter Brennmittel speichern.

2.2.8 Der Topf

Der italienische Meisterkoch Gualtiero Marchesi entwickelte zusammen mit Richard Sapper nicht nur die speziellen Kasserollen, sondern befasste sich auch mit der Urform des Kochutensils: dem Kochtopf in seiner klarsten Form (Abb.12).

Anders als bei den oben besprochenen Kochgefäßen entschied man sich, diesen Topf vollständig aus Edelstahl von erhöhter Stärke zu produzieren. Er hat eine rein zylindrische Form und ist mit zwei seitlichen Griffen und einem flachen Deckel ausgestattet. Seine Höhe entspricht etwa seinem Durchmesser³⁵. Dabei betont er jedoch leicht die Vertikale und passt formal und materiell gut zu dem hohen Tischkocher. Diese beiden Utensilien bilden innerhalb des Sets einen interessanten, optischen Kontrast zu den eher scheibenartigen, die Horizontale akzentuierenden Kupfergefäßen (Abb.1).

Die Herstellung von einer klar zylindrischen Form der Töpfe kann bis in die zweite Hälfte des 19.Jahrhunderts zurückverfolgt werden. Mit der Industriellen Revolution standen bessere Drehbänke zur Verfügung, mit denen Metallbleche relativ einfach zu zylindrischen Formen verarbeitet werden konnten. Vor allem aber war es ab dem damaligen Zeitpunkt möglich, Objekte mit exakt geraden Wänden und mit einem flachen Boden herzustellen. Das war insofern wichtig, als sich damals auch neue Formen von Hitzequellen und Kochgelegenheiten durchsetzten, die einen flachen, plangedrehten Boden des Kochutensils erforderten.

Das Stilelement des Zylinders ist deutlich dem Zeitalter der Industriellen Revolution verhaftet, es erinnert an das technische Element der Walze³⁶.

Unter Beratung des Gastronomen Gualtiero Marchesi entstanden noch weitere Kochutensilien aus Edelstahl. Zum einen ein großes, bauchiges Sieb mit Standfuß und

³⁵ *Officina Alessi* (2011), S.24 (auch für den folgenden Absatz) und S.42. Die größere Variante des Kochtopfes ist 22 Zentimeter hoch, die kleinere Version hat eine Höhe von 18,5 Zentimetern.

³⁶ *La Cucina Alessi* (2005), S.9.

zwei seitlichen Griffen³⁷ (Abb.13), zum anderen ein durchschlagartiger Einsatz zum Dünsten (Abb.14) mit passendem Halter und außerdem ein Spitzsieb in reiner Kegelform, das mit dem gleichen, langen Stiel aus Edelstahl versehen ist wie die Mehrzahl der Pfannen und die Stieltöpfe dieses Sortiments (Abb.15).

Dieses spezielle Sieb nennt man auch *Chinois*, da es aufgrund seiner Formgebung Erinnerungen an die traditionellen chinesischen Hüte weckt. Grundlage dieser Form waren auch hier wieder spezielle Funktionen, die durch sie möglichst gut erfüllt werden sollen. Der Kegel sorgt nicht nur dafür, dass er als Passiersieb die Suppen und Saucen durch die Kontrolle des Flusses effektiv durchsieben kann³⁸, sondern der dickflüssige Rest lässt sich auch besser an der Wandung auspressen als bei einem schalenförmigen Exemplar.

2.2.9 Die Bratpfanne und die Eier- und Omelettpfanne

Die Bratpfanne ist rund, niedrig und hat einen gewölbten Rand (Abb.16). Außerdem ist sie mit einem langen Stiel versehen, deren Länge ungefähr dem Durchmesser der Pfanne entspricht. Die kleinere Eier- und Omelettpfanne besitzt die gleiche Ausstattung (Abb.17), allerdings hat sie eine flachere Form³⁹. Im Unterschied zu den anderen Objekten des Kochsortiments wurde für diese beiden Produkte ein sehr ursprüngliches Material verwendet: sie sind aus Eisen hergestellt.

Eisen reguliert die Hitze während des Bratvorganges sehr gut, denn das Metall ist eher ein geringer Wärmeleiter. Eine dicke Schicht dieses Materials fungiert somit als guter Wärmeregulator, der plötzliche und ausgeprägte Temperaturveränderungen in der Pfanne verhindert. Dies ist in sofern wichtig, als bei dem Bratvorgang darauf geachtet werden sollte, dass das zugegebene Öl nicht beginnt zu dampfen und sich zu zersetzen, denn hierbei entsteht das giftige *Akrolein*.

³⁷ Zu dem Sieb mit Fuß und Griffen siehe *Officina Alessi* (2011), S.51.

³⁸ Conran (1982), S.293.

³⁹ Diese und die folgenden Ausführungen zu den Eisenpfannen siehe *Officina Alessi* (2011), S.30 und S.45.

Die Bratpfanne oder *Lyoner Pfanne* geht wahrscheinlich auf das 17. Jahrhundert zurück, damals noch in gehämmertem Eisen angefertigt. In den folgenden Jahrhunderten erfuhr sie eine sehr weite Verbreitung und wurde in den unterschiedlichsten Metallen hergestellt, wie beispielsweise in emailliertem Eisen, in Aluminium und später natürlich auch in Edelstahl. Die kleine Eier- und Omelettpfanne entstand in ihrer aktuellen Ausprägung erst etwa in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Frankreich.

Die Pfannen sind die klassischen Utensilien zum Braten und *Sautieren*. Bei ihrer Gestaltung stand insbesondere die Ausprägung des gewölbten Pfannenrandes im Fokus, die für bestimmte Speisenzubereitungen vorteilhaft ist⁴⁰.

⁴⁰ Die ideale Ausprägung des gewölbten Pfannenrandes (beispielsweise für das typische Einrollen von Pfannkuchen) wurde mit den Sterneköchen Pierre und Michel Troisgros festgelegt. Die Begründer der *Nouvelle Cuisine* hatten Sapper bereits bei den Entwürfen für die *Cassollette* und für die russische Kasserolle beraten, s. Anm. 39.

2.2.10 Die ovale Cocotte

Das zuletzt vorgestellte, dem Originalsortiment der *Cintura di Orione* zugehörige Objekt ist die *Cocotte* aus Gusseisen (Abb. 18 & 19)⁴¹.

Gusseisen ist ein gemäßigter Wärmeleiter, dennoch hat dieses Material, wenn es in dickwandiger Qualität eingesetzt wird, eine günstige Wirkung der Wärmeregulierung auf diejenigen Speisen, die über einen längeren Zeitraum mit reduzierter und kontrollierter Temperatur zubereitet werden sollen (beispielsweise beim Schmoren). Die *Cocotte* ist in schwerer Ausführung hergestellt, somit ist durch ihre dicke Wand- und Bodenstärke der Effekt der Wärmestabilisierung gewährleistet.

Der Schmortopf hat eine ovale Form, leicht ausgestellte Wände und eine Verbindungsscheibe als Boden. Zudem ist er mit zwei seitlichen Griffen und einem schweren Deckel versehen. Obwohl er in Bezug auf die Länge und die Breite wesentlich kleiner ist als der Fischtopf, ist seine Höhe doch fast identisch mit derjenigen des Kupfergefäßes⁴².

Der ‚Schatz‘ in der Küche, so die Übersetzung aus dem Französischen, bewahrt durch seinen gut abschließenden Deckel von schwerer Qualität den Geschmack und den Duft der Speisen so lange wie möglich in seinem Inneren. Zum Schutz vor Korrosion ist die *Cocotte* mattschwarz emailliert.

Der Ursprung des Schmortopfes liegt bereits Jahrhunderte zurück, und obwohl er in der Kupferversion mit einer dünnen Innenschicht aus Zinn weit verbreitet war, wurde die aktuelle *Cocotte* letztendlich doch in ihrem ursprünglichen Material Gusseisen realisiert⁴³.

⁴¹ Gusseisen ist eine Eisenlegierung mit einem hohen Kohlenstoffanteil und weiteren Elementen wie in erster Linie Silicium und zudem beispielsweise Mangan oder Chrom. Der hohe Kohlenstoffgehalt sorgt für gute Fließeigenschaften des Gusseisens. In dem sogenannten ‚Grauguss‘ liegt der Kohlenstoff in Form von Graphit vor. Das spröde Gusseisen ist in der Regel korrosionsbeständig und druckfest. Siehe Lefteri (2004), S.16 f.

⁴² Die *Cocotte* ist elfeinhalb Zentimeter hoch, kann allerdings nur die Hälfte Flüssigkeit fassen wie der große Fischtopf.

⁴³ *Officina Alessi* (2011), S.35.

2.3 Die Aluminiumserie (2006): essentiell und puristisch

Fast wie ein Gegenentwurf zu den ‚Glanzstücken‘ des Originalsortiments der *Cintura di Orione* wirken die Töpfe und Pfannen aus Aluminium⁴⁴, die das Unternehmen *Alessi* genau zwanzig Jahre nach der ersten Produktion der ursprünglichen Serie auf den Markt brachte (Abb.20).

Das Aluminiumsortiment vermittelt einen vollkommen andersartigen Eindruck als die originalen Objekte. Die Stücke aus Aluminium wirken wie der eigentliche Archetypus: ihre Oberfläche ist dunkel und matt, und durch ihr unpoliertes, roh wirkendes Äußeres bieten sie einen deutlichen visuellen Unterschied zu den hochglänzenden Kupferobjekten der Originalserie.

Vergleichsweise simpel bestehen sie nur aus einer einzigen Schicht gepressten Aluminiums, das mit einer Antihaftbeschichtung versehen wurde. Das Aluminium hat eine ganz ähnliche optische Wirkung wie das Gusseisen, aus dem der Schmortopf des Originalsortiments angefertigt wurde, dadurch bekommen die Objekte aus Aluminium letztlich ein eher traditionelles Erscheinungsbild.

Erst mit Beginn des 20.Jahrhunderts steigt die vormals zähe Nachfrage nach Aluminium, und es spielt zunehmend eine Rolle „als fortschrittlicher und moderner Werkstoff“⁴⁵, beispielsweise in der Luftschiffahrt (Zeppeline), in der Flugzeug- und in der Automobilindustrie („Silberpfeile“) oder in der Architektur und dem Design⁴⁶.

⁴⁴ Aluminium kommt in der Natur nicht als ‚fertiges‘ Metall vor, sondern wird erst aus Bauxit gewonnen, das etwa zur Hälfte aus Aluminiumoxid besteht. Aluminium ist sehr korrosionsbeständig, da es unter Einwirkung von Sauerstoff eine dünne, schützende Oxidschicht an der Oberfläche bildet, die zudem bei dem weichen und äußerst leichten Metall (sein spezifisches Gewicht beträgt etwa ein Drittel von dem des Eisens) für ein stumpfes, silberbläuliches Äußeres sorgt. Es stellt nach Eisen inzwischen das wichtigste Industriemetall dar. Entdeckt wurde es 1825 von dem dänischen Chemiker Hans Christian Ørsted, zunächst noch verunreinigt, bevor es 1827 Friedrich Wöhler gelang, reines Aluminium in Pulverform herzustellen. Siehe Lefteri (2004), S.15 und Marschall (2008), S.17.

⁴⁵ Marschall (2008), S.90. Zu Luftschiffen, Flugzeugen und Automobilen s. ebd. S.102-135.

⁴⁶ Eine Schlüsselrolle spielte dabei beispielsweise der Wiener Architekt Otto Wagner (1841-1918), der für seinen geometrischen, sachlich-funktionellen Stil, etwa für das Portal des Wiener

Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte sich diese Tendenz fort, und das Aluminium gewann auch im Alltag der Menschen immer mehr an Bedeutung. Die Produktion dieses Leichtmetalls war aufgrund der hohen Nachfrage während des Krieges stark gesteigert worden, daher war es danach massenhaft und günstig verfügbar.

Bezüglich der Haushaltsobjekte wurde Aluminium vor allem in den USA zwar bereits in den Dreißiger Jahren zum begehrten und modernen Material, doch in Deutschland wurde es zunächst hauptsächlich für eher einfaches und rein praktisches Kochgeschirr und verschiedene Küchenhelfer eingesetzt und wurde erst in den Fünfziger und den Sechziger Jahren auch für den durchschnittlichen Haushalt qualitativ hochwertiger angeboten, bevor schließlich der rostfreie Edelstahl im Küchenbereich seinen Siegeszug antrat⁴⁷.

Ein entscheidendes Kriterium für die Materialwahl von Kochgefäßen ist letztlich die Wärmeleitfähigkeit. Mit der Aluminiumversion hat man versucht, ein Material zu finden, das in dieser Hinsicht nahezu an die originale Kupfervariante heranreicht. Das Metall Aluminium ist tatsächlich ebenfalls ein besonders guter Wärmeleiter. Die neuere Version bietet dazu aber noch einige Vorteile: sie ist leichter zu reinigen und zu pflegen, auch für Induktionsherde geeignet und hat trotzdem einen deutlich geringeren Preis.

Nicht nur die optische Erscheinung der rau und handwerklich wirkenden Aluminiumobjekte hat sich dabei auf das Wesentliche reduziert, sondern tatsächlich hat sich auch die Anzahl der Stücke im Vergleich zu dem ursprünglichen Sortiment deutlich verringert. Statt fünfzehn verschiedene Originalobjekte bietet die Serie aus dem

Depeschenbüros ‚Die Zeit‘ von 1902 oder in der bekannten Wiener Postsparkasse (1904-06), das neue Leichtmetall wegweisend einsetzte. In der Folgezeit befassten sich weitere namhafte Architekten und Designer, insbesondere in den Zwanziger und Dreißiger Jahren, mit diesem Werkstoff, unter ihnen Frank Lloyd Wright und Walter Gropius, bevor das Aluminium im Zweiten Weltkrieg letztlich in großen Mengen als Kriegsmaterial gebraucht wurde. Siehe Marschall (2008), S.86 ff.

⁴⁷ ebd., S.146 ff.

Jahr 2006 lediglich sechs unterschiedliche Töpfe und Pfannen an: den Kochtopf, die Kasserolle, die flache Kasserolle, die Stielkasserolle, die *Sauteuse* und die Bratpfanne⁴⁸.

Die Größen der Kupfer-Edelstahl-Objekte und der Aluminiumversionen stimmen weitgehend überein. Für beide Sortimenten werden außerdem die gleichen Deckel aus glänzendem Edelstahl verwendet. Dies führt bei den Aluminiumtöpfen zu einer ungewöhnlichen Kombination von mattem und poliertem Material. Diese Zusammenstellung ist neuartig, denn die *Cocotte* des Originalsets hatte ja ebenfalls einen matten und schweren Deckel aus Gusseisen erhalten.

⁴⁸ In der Aluminiumversion werden der Kochtopf, die Kasserolle mit zwei Griffen, die Stielkasserolle und die Bratpfanne jeweils in zwei Größen angeboten, die flache Kasserolle mit zwei Griffen in drei Varianten. Die *Sauteuse* dagegen wird auch in Aluminium nur in der einen (funktionellen) Größe produziert, siehe S.23 f.

2.4 Das Edelstahl-Aluminiumsortiment (2003/ 2009): vielschichtig und glänzend

Von dem optischen Eindruck her nähert sich die dritte Serie der *Cintura di Orione* der Originalserie an (Abb.21). Man ist wieder zu den glänzenden Oberflächen zurückgekehrt. Die Anzahl der Objekte ist im Vergleich zu dem ursprünglichen Sortiment jedoch deutlich reduziert. Wie bei dem Aluminiumset von 2006 gibt es nur sechs angebotene Produkte. Der Kochtopf, die Kasserolle mit zwei Griffen, ihre flache Variante, die Stielkasserolle, die *Sauteuse* und die Bratpfanne bilden das Standardsortiment der dritten Version.

Das Besondere an dieser zuletzt entstandenen Serie der Kochutensilien ist das Material oder besser die Materialkombination, für die man sich entschieden hat. Die dritte Serie ist dreischichtig hergestellt (Abb.22). Dieses laminierte Material besteht aus einer äußeren Schicht aus AISI 430 Stahl⁴⁹, einer dicken Mittelschicht aus Aluminium und einer Innenschicht aus Edelstahl 18/10. Es wird bereits fertig zusammengefügt in die Fabrik geliefert und dort verarbeitet.

Die *Triply*-Objekte bieten während des Kochvorgangs eine Wärmeleitung, die derjenigen der Originalserie nahezu gleichkommt. Allerdings gestaltet sich die Reinigung und Pflege dieser *Multiply*-Utensilien wesentlich unkomplizierter, sie können ebenso auf Induktionsherden genutzt werden, und sie sind wesentlich erschwinglicher⁵⁰. Das ‚dritte‘ Sortiment bietet also die gleichen Vorteile wie die Aluminiumserie.

Welches der eben genannten beiden Sets letztendlich das zweite und welches das dritte ist, kann nicht ganz eindeutig festgelegt werden. Denn im Grunde wurde die *Triply*-Ausführung zwischenzeitlich schon einmal zu Beginn des neuen Jahrtausends

⁴⁹ Der AISI 430 Stahl hat einen etwas geringeren Chromanteil als der Edelstahl 18/10, dennoch ist er vor Korrosion geschützt und lässt sich sehr gut polieren und tiefziehen. Die Kennzeichnung AISI bezieht sich auf das *American Iron Steel Institute*.

⁵⁰ Dieser Absatz und der vorherige siehe *Alessi* (2003), S.36.

produziert⁵¹. 2003 wurden von *Alessi* mehrere Kochutensilien in der neuen Dreischicht-Version präsentiert, die dann aber offensichtlich zunächst von dem Aluminiumsortiment abgelöst wurden, um letztendlich 2009 wieder in Erscheinung zu treten.

In Zusammenarbeit mit dem Gastronomen Alberto Gozzi, der *Alessi* bei mehreren Produktkonzeptionen als Berater unterstützte, wurden 2003 noch zwei weitere Behältnisse entwickelt, die eine Ergänzung zu der Originalserie der *Cintura di Orione* darstellten⁵². Während die ovale Kasserolle mit zwei Griffen in der Kupfer-Edelstahl-Ausführung und zusätzlich in der *Multiply*-Version produziert wurde, stellte man die flache Stielkasserolle (*Sautoir* oder Schmorpfanne) ausschließlich in dreischichtigem Material her.

Ein besonderes Detail der ovalen Kasserolle ist ihr deutlich gewölbter Deckel. Er wurde eigens nur für dieses Objekt konzipiert, alle anderen Kochutensilien sind mit einem flachen Deckel ausgestattet (Abb.23).

Die stark gewölbte Form ist funktionell begründet, ganz im Sinne des ‚klassischen‘ Leitsatzes *Form follows function*⁵³. Beim Schmoren und Dünsten kann die kondensierte Flüssigkeit bei fest verschlossenem Deckel an seiner Innenseite zurück in das Behältnis fließen, womit der Geschmack und die Aromen erhalten bleiben.

Die ovale Kasserolle ist als Variante der flachen Kasserolle zu verstehen, die ebenfalls mit zwei seitlichen Griffen ausgestattet ist und gerade Topfwände besitzt. Die Höhe der ovalen Version beträgt etwa ein Drittel ihrer kurzen Seite, was bedeutet, dass also auch sie in einer sehr flachen Form entworfen wurde⁵⁴, die allerdings – anders als bei der flachen Variante – durch den gewölbten Deckel quasi erweitert wird.

⁵¹ *La Cintura di Orione* (2009), o.S.(S.6).

⁵² *Alessi* (2003), S.36.

⁵³ Dieser inzwischen berühmt gewordene und wegweisende Gestaltungsleitsatz ist einem Zitat des amerikanischen Architekten Louis Henry Sullivan entnommen, das 1896 veröffentlicht wurde. Vgl. Fiell/ Fiell (2006), S.90 f.

⁵⁴ *La Cucina Alessi* (2005), S.4.

Der Deckel der ovalen Kasserolle bietet zudem noch einen besonderen, optischen Effekt: es scheint, als blähte er sich unter der Ansammlung des Wasserdampfes und dem entstehenden Druck auf. Dies erinnert an Richard Sappers kuppelförmigen Wasserkessel *Bollitore 9091*, der 1983 ebenfalls für das Unternehmen *Alessi* entstand (Abb. 92 & 93). Bei dem Kessel kann der Wasserdampf jedoch letztendlich durch die angenehm tieftönige Flöte entweichen, während dies der Deckel der Kasserolle – im wahrsten Sinne des Wortes – eisern verhindert.

Eine ähnlich flache Ausformung wurde auch bei der ebenfalls 2003 neu zu dem Sortiment dazugekommenen, zylinderförmigen Stielkasserolle favorisiert, deren Höhe ebenso etwa ein Drittel ihres Durchmessers beträgt. Diese langstielige *Sautoir* ist speziell für den professionellen Gebrauch, das heißt als ‚professionelle‘ Version der Kasserolle mit zwei Griffen konzipiert worden⁵⁵.

⁵⁵ *La Cucina Alessi* (2005), S.9.

2.5 Nicht nur für des Messers Schneide: Richard Sappers Messerblock (2008)

Zusammen mit Alberto Gozzi entwickelte Richard Sapper einen multifunktionalen Messerblock zur Kochtopfserie *La Cintura di Orione*, den er als vielseitiges Küchenutensil entwarf (Abb.24).

Den Kern dieses Objektes bildet ein hohes Messerbrett von vierunddreißig Zentimetern. Die Stärke dieses Brettes weitet sich keilförmig aus und passt sich damit den zunehmenden Breiten der Messerklingen an. Zudem steigt die Höhe des Blocks mit anwachsender Länge der Klingen an. Diese Abschrägung des Messerblocks ist keine Besonderheit und wird häufiger für Objekte dieser Art eingesetzt: sie garantiert das leichtere Entnehmen der Messer.

Das Material von Sappers hohem Messerblock ist Buchenholz, das durch seinen leicht rötlichen Ton farblich auf die Kupferobjekte abgestimmt ist.

Ein zusätzliches, funktionelles Detail dieses Gebrauchsgegenstandes ist ein Utensilienbehältnis aus Gussaluminium, das an dem Messerblock wie ein seitlicher Standfuß wirkt⁵⁶. Möglicherweise wird dieser Behälter auch wie ein ‚Gegengewicht‘ zu dem hohen Brett eingesetzt.

In dem Rand des multifunktionalen Behältnisses ist eine Aussparung eingelassen, beispielsweise für einen Bleistift, in der Ablage könnten Notizzettel aufbewahrt werden.

In dem dünnen Messerblock finden acht Messer Platz (Abb.26): ein großes Kochmesser, ein Tranchiermesser, ein kleines Kochmesser, ein Schälmesser, ein Messer zum Filetieren, ein Messer zum Aufschneiden, ein Brotmesser und ein Steakmesser⁵⁷.

⁵⁶ Block und Behälter zusammen haben eine quadratische Standfläche von 18 x 18 Zentimetern. Siehe *La Cintura di Orione* (2009), o.S. (S.29).

⁵⁷ Die Längen der Messerklingen sind gemäß der im Text genannten Reihenfolge: 41,7cm, 34 cm, 25 cm, 19,5 cm, 28,5 cm, 42,5 cm, 36,7 cm und 21,7 cm. Siehe *La Cintura di Orione* (2009), o.S. (S.30 f.).

Die Klingen der Messer werden aus Edelstahl 1.4116 (einem rostfreien, charakteristischen Messerstahl) hergestellt. Alle Griffe werden aus dem Kunststoff *Polyoxymethylen*⁵⁸ angefertigt.

2009 kam eine kleinere Variante des Messerblocks auf den Markt, die Richard Sapper ohne das Utensilienbehältnis entwarf (Abb.25). Er wählte als Material für diesen Block ebenso Buchenholz, doch fokussiert er sich dieses Mal auf eine einzige Sorte Messer und auch die Stückzahl wurde halbiert. Vier Steakmesser stecken nebeneinander in dem Holzbrett, das seine Standfestigkeit diesmal durch den, in einem weitem Schwung auslaufenden Block gewinnt.

Die Steckfläche des neuen Messerblocks ist ebenfalls angeschrägt, verläuft aber diesmal nicht ansteigend. Dies ist funktionell nicht notwendig, denn sie birgt keine unterschiedlich langen Klingen. Die leichte Neigung des Objektes – die für Sappers Entwürfe nahezu charakteristisch ist – ist der Funktionalität geschuldet und gewährleistet ein leichteres Entnehmen der Messer.

⁵⁸ Der Kunststoff *Polyoxymethylen* (kurz *POM*) ist ein thermoplastischer Kunststoff von hoher Stabilität und Härte.

2.6 Innovative Details, leicht zu begreifen: Die Griffe und Stiele des Kochsortiments *La Cintura di Orione*

Besondere Aufmerksamkeit hat Richard Sapper den Details der Kochutensilien gewidmet, insbesondere den Griffen und Stielen der Objekte.

Es fällt auf, dass die Griffe auf unterschiedlicher Höhe an den Topfwänden arretiert sind. Bei den meisten Gefäßen sind sie knapp unter dem Rand befestigt. Bei den großen Töpfen aber sind sie tiefer montiert als bei den übrigen Exemplaren, etwa auf Zweidrittel der Höhe. Diese Gestaltung könnte zweifach begründet sein, funktionell und vermutlich auch visuell.

Vollständig gefüllt sind diese großen und hohen Töpfe vergleichsweise schwer, so dass eine tiefere Anbringung der Griffe insofern funktionell sinnvoll war, als dass sie das Anheben – aufgrund der Verlagerung des Schwerpunktes – erleichtern können. Aber auch die optische Wirkung im Hinblick auf das Gesamtensemble hat möglicherweise eine Rolle gespielt.

Richard Sapper hat die Utensilien der *Cintura di Orione* derart formal gestaltet, dass man sie summarisch in drei unterschiedliche Typen von Kochbehältnissen einteilen kann:

- die flachen Objekte mit großem Durchmesser und mit Stielen (wie die Pfannen und einige Kasserollen),
- die flachen Objekte mit Griffen, deren Höhe höchstens einen halben Durchmesser beträgt (wie beispielsweise die Kupfer/Edelstahl-Kasserollen oder der Fischtopf) und
- die hohen Objekte, deren Höhe etwa ihrem Durchmesser entspricht (dies gilt für die Kochtöpfe und den *Réchaud*).

Letztere gleichen sich offensichtlich schon dadurch, dass sie komplett aus Edelstahl angefertigt sind. Auch die Griffe sind bei beiden Objekten etwa auf der gleichen Höhe

montiert, dies gilt insbesondere für den Vergleich mit der kleineren Version des Edelstahltopfes (Abb. 1 und 9).

Dabei scheint es, als ob Richard Sapper die Kochtöpfe durch ihre tiefer konzipierten Griffe dem *Réchaud* optisch in einem gewissen Maße angeglichen hat, denn bei dem Tischkocher ist es letztlich funktionell notwendig, dass die Griffe tief und vor allem unterhalb der Hitzequelle sitzen (Abb. 11).

Eine weitere Besonderheit der Gestaltung besteht darin, dass der, mit länglichen Öffnungen durchbrochene Stahl des *Réchauds* genau an der Stelle einen geschlossenen Bereich aufweist, der auf der Höhe des Topfrandes liegt, also optisch ebenso wie ein Abschluss einer Gestaltungseinheit wahrgenommen werden könnte. Tatsächlich beginnt ja dort bei dem Tischkocher auch eine neue ‚Einheit‘, die der Hitzequelle. Ferner befindet sich bei dem Kochtopf etwa ein Drittel des Objektes über der Grifffhöhe und zwei Drittel befinden sich darunter, bei dem *Réchaud* verhält es sich genau umgekehrt.

Trotz der offensichtlichen Vielfalt der Kochutensilien erreichte Richard Sapper insgesamt ein hohes Maß an Ordnung und Einheitlichkeit innerhalb des Sortiments durch die Bildung verschiedener Objekttypen innerhalb der Gesamtgruppe, nicht nur bezüglich des verwendeten Materials und der Größen, sondern auch mittels subtiler proportionaler Abhängigkeiten und optischen ‚Angleichungen‘.

Bei der Gestaltung des gusseisernen Schmortopfes ist außerdem eine besondere Idee des Designers eingeflossen: hier sind die Griffe genau andersherum angebracht worden, das heißt, um einhundertachtzig Grad gedreht. Sie sind in ihrer Form nicht, wie bei den sonstigen Töpfen, leicht aufsteigend nach oben gerichtet, sondern sie weisen nach unten. Ein Grund dafür könnte möglicherweise der andersartige Deckel der *Cocotte* sein. Bei den übrigen Töpfen wird ein ganz planer Edelstahldeckel verwendet. Dieser hat einen hochgezogenen Deckelrand, der schließlich nochmals nach außen abkantet, so dass er sich derart ‚abgestuft‘ passend in den Topf einsetzen lässt. Der Deckel sitzt somit sicher und kann sich nicht verschieben. Diese Edelstahldeckel in fünf verschiedenen Größen sind geeignet für alle Töpfe der *Cintura di Orione*.

Eine Ausnahme bildet lediglich der gusseiserne Deckel des Schmortopfes, der auf den Topfrand aufgelegt wird. Durch sein höheres Gewicht liegt er allerdings ebenfalls sicher auf. Wird er abgenommen, muss er nicht zwangsläufig hochgehoben werden wie die Edelstahldeckel, sondern könnte auch zur Seite weggenommen werden. Die formale Gestaltung des Deckels des gusseisernen Topfes ist vollkommen auf diese Möglichkeit abgestimmt. Die sich nach unten neigenden Griffe lassen für diese Aktion deutlich mehr Raum.

Das Material und die Oberflächenbeschaffenheit der Topfgriffe erinnern an ein sehr bekanntes Objekt Richard Sappers, das er ebenfalls für *Alessi* kreierte: seine Espressokanne *Caffettiera 9090* (Abb. 27 & 28). Er entwickelte sie Ende der Siebziger Jahre, bevor er das umfangreiche Projekt der *Cintura di Orione* begann. Auch der große Griff der Espressokanne aus rostfreiem Edelstahl wurde – und wird auch noch aktuell – in einem besonderen Verfahren von *Alessi* hergestellt⁵⁹. Richard Sapper hat es damals eigens für den innovativen Espressokocher entwickelt. Das Material des Griffes beschrieb der Designer selbst als einen ‚oxidierten, rostfreien Edelstahl von dunkler Farbe‘⁶⁰. Auch die Oberfläche der Stiele von den Pfannen (bis auf die Flambierpfanne), der *Sauteuse*, der russischen Kasserolle und der *Cassolette* und ebenfalls alle Deckelgriffe wurden mit dem gleichen Verfahren behandelt.

Was die Form der verschiedenen Griffelemente betrifft, ist das Prinzip ihrer Gestaltung bei genauerer Betrachtung insgesamt sehr ähnlich.

Direkt in dem Verbindungsbereich mit dem Gefäß ist das Material des Griffelements insgesamt breiter oder voluminöser und wird dann im weiteren Verlauf schlanker. Die Griffe der Töpfe beispielsweise sind in ihrer ganzen Breite durch einen Quersteg mit dem Behältnis verbunden und durch eine große Schraube fixiert (Abb.30). Man bemerkt, dass in dem Kontaktbereich zwischen Griff und Topf sehr viel Wert auf die

⁵⁹ Scarzella beschreibt ihn als ‚eloxierten Stahl mit einer matten und körnigen Oberfläche‘ (Lueg, 1993, S.60), die offenbar durch elektrische Oxidation mit einer schützenden Schicht veredelt wurde, ein Verfahren, das eigentlich typisch für Aluminium ist, s. Ströbel (2004), S.59.

⁶⁰ Appiani (2007), S.44.

Stabilität gelegt wird. Dies ist ein wichtiger Aspekt, denn er entscheidet größtenteils darüber, wie belastbar, gebrauchsfähig und auch wie haltbar ein Objekt letztendlich ist. Dieses Gestaltungsprinzip, das heißt die deutliche Verstärkung des Griffmaterials zu dem Gefäß hin, gilt für alle obengenannten Details.

Von einer Verdickung oder Verbreiterung in der Verbindungszone geht es dann weiter hin zu einer Verjüngung bzw. Verschmälerung zum bequemen Umfassen des Griffes oder des Stiels. Die Griffe zum Beispiel laufen direkt nach dem Quersteg auf beiden Seiten konisch zu, bis sie in eine, nun nicht mehr flache, sondern gerundete Mittelstange münden, die das Anfassen des Griffes und das Anheben des Topfes angenehm und sicher machen. Diese fließende und geschwungene Linienführung der Griffelemente kann dazu dienen, die Strenge des klaren Konzepts abzumildern und zu der Eleganz des ganzen Objektes beizutragen.

Eine spezielle Gestaltung bietet der Stiel (Abb.29 & 30). Von einer nahezu rechteckigen Kontaktfläche an der Wandung des Behältnisses knickt der Stiel zunächst auf der Höhe des Gefäßrandes in eine konisch zulaufende Übergangszone ab und dann nochmals in den eigentlichen langen, sich leicht verjüngenden Griffbereich, der schließlich in einem fast runden Gestaltungselement endet. Dieses enthält eine Aussparung zum möglichen Aufhängen des Kochutensils. Der Stiel insgesamt ist außerdem längs gemuldet, was letztendlich zu seiner Stabilität beiträgt. Bei den ersten beiden Sortimenten ist der Kontaktbereich zudem mit Schrauben fixiert.

Mit dem runden Endstück des Stiels lieferte Richard Sapper eine weitere innovative Gestaltungsidee. Man kann es als ‚Gegenstück‘ bei den Deckelgriffen wiederfinden, denn von der Seite betrachtet erscheint die innere Aussparung dieser kleinen Griffe wie eine Silhouette des Stielendes. Nicht nur, dass sich das Stielende der Pfanne oder der Kasserolle in der Aussparung des Deckelgriffes widerspiegelt und diese ganz verschiedenen Details und auch die Objekte selbst auf ungewöhnliche Weise miteinander gestalterisch verknüpft, sondern diese innere Griffsilhouette erinnert zudem auch noch an das ‚Negativ‘ und an die Formgebung eines typischen Deckelknaufts, also

an ein Element, das man üblicherweise ebenso an dieser Stelle bei einem Topfdeckel erwarten könnte.

Solche versteckten Details, die für den Betrachter zunächst wohl eher spürbar als sichtbar sind, kreieren eine subtile Art von Einheitlichkeit und Harmonie, trotz aller Vielfältigkeit der verwendeten Gestaltungselemente.

2.7 Geometrische (Himmels)Körper

Der ‚Kuss der Muse‘⁶¹: Richard Sapper war davon überzeugt, dass dieser eine Voraussetzung für die erfolgreiche Arbeit eines Künstlers sei. Doch nach diesem scheinbar poetischen Beginn eines Gestaltungsprozesses, der mit der zündenden Idee, dem kreativen Funken oder einer inneren Eingebung beginnt, schien der Gestalter eine sehr rationale Herangehensweise zu verfolgen.

Der geometrische Ansatz seiner Konzepte war offensichtlich. Räumliche Geometrie war ein entscheidender Aspekt der Gestaltung Richard Sappers. Sein Fokus lag daher auf den präzisen, geometrischen Formen und Elementen, bevorzugt dem Zylinder, dem Kegel, dem Kreis, dem Oval, der Halbkugel, der Neigung bzw. der Diagonale und dem exakten Schnitt. Der Gestalter hatte eine klare Vorstellung davon, wie er den Raum für seine Konzepte bestmöglich nutzen und alle drei Dimensionen gezielt einsetzen konnte. Um eine größere Variabilität zu erzielen, sind die geometrischen Körper nicht immer aufrecht konzipiert, sondern schräg oder angeschnitten, abgekantet oder gekippt. Dies macht sie lebendiger und vielfältiger.

Ein anderer, für Richard Sapper wichtiger Aspekt war das Volumen, beziehungsweise die Masse des verwendeten Materials. Die Topfgriffe der Serie *La Cintura di Orione*, die ihren Namen der Sternkonstellation des sogenannten Oriongürtels verdankt, bieten dafür ein sehr gutes Beispiel. Sie weisen an jeder Stelle ihrer Form das gleiche

⁶¹ Zum ‚Kuss der Muse‘ s. Kapitel 6.

Materialvolumen auf, an den Seiten verändern sie allerdings ihre Silhouette. Die Masse wirkt jetzt wie flachgedrückt, hat jedoch noch immer das gleiche Volumen. Dies ist entscheidend, denn das Volumen ist eine geometrische Größe, der Richard Sapper viel Beachtung schenkte und die er daher gleichmäßig zu erhalten versuchte, um eine gewisse gestalterische Harmonie zu schaffen, die vielleicht nicht auf den ersten Blick sichtbar, doch möglicherweise für den Betrachter spürbar ist.

Die geometrische Präzision, die Richard Sapper auf die Produkte der *Cintura di Orione* anwendete, ist ein bestimmendes Merkmal dieser Objekte, das die Stücke auch untereinander innerhalb des *Ensembles* verbindet.

Es gibt einige visuelle Gemeinsamkeiten zwischen den einzelnen Gefäßen, die in Sappers präziser Geometrie begründet sind:

- Es handelt sich ausnahmslos um exakte Zylinder, kreisrund oder oval, oder auch um Kegelstümpfe (bei heutigen Kochutensilien üblich).
- Es werden bei allen Stücken die gleichen Formen der seitlichen Topfgriffe, der Deckelgriffe und der Stiele verwendet, allesamt aus dem identischen Material. Eine Ausnahme in Form und Material bildet der Holzgriff der Flambierpfanne. Dass der Designer selbst für den riesigen Fischtopf den gleichen, kleinen Deckelgriff einsetzte, überrascht etwas, verdeutlicht aber die Konsequenz seiner Gestaltung.
- In der Regel werden die Töpfe mit dem Deckel flach abgeschlossen. Eine Ausnahme stellt der ovale Schmortopf mit seinem gewölbten Deckel dar, der allerdings auch erst 2003 zu dem Sortiment dazugekommen ist. Die bauchige Form des Deckels korrespondiert mit dem Korpus des Edelstahlsiebes, zumal der auffällige Deckel der ovalen *Cocotte* auch bei der Kupfervariante ebenfalls in Edelstahl gewählt wurde.
- Sapper hat sich auf fünf unterschiedliche Durchmesser festgelegt, die nahezu alle kreisrunden, zylindrischen Objekte aufweisen. Dementsprechend gibt es fünf Deckelgrößen.

- Bei einigen Behältnissen sind ihre Maße, das heißt Länge, Breite, Höhe und Durchmesser, zueinander in Bezug gesetzt.

Gute Exempel für Gesetzmäßigkeiten und Regularitäten der Maße sind die Proportionen der Kasserolle, der flachen Kasserolle und der kleinen *Cassolette*. Die Kasserolle mit zwei Griffen besitzt eine Höhe, die exakt der Hälfte ihres Durchmessers entspricht. Ihre flache Variante ist ganz genau ein Viertel so hoch wie ihr Durchmesser. Die Höhe der *Cassolette* entspricht schließlich zentimetergenau einem Drittel ihres Durchmessers. Ferner beträgt bei dem großen Fischtopf das Verhältnis von Länge zu Höhe genau 5:1, das Verhältnis von Länge zu Breite 3:1. Die Länge der ovalen Kasserolle wiederum beträgt exakt das sechsfache ihrer Höhe. Dies sind nur einige Beispiele. Mit bloßem Auge erkennbar sind diese speziellen Proportionen und aufeinander abgestimmten Maße wahrscheinlich nicht, aber es ist vorstellbar, dass sie bei dem Betrachter zu einem Gefühl von Ausgewogenheit, Ruhe und Stimmigkeit beitragen können.

Trotz der vielfältigen Formgebungen und der verschiedenen Materialien ist es Richard Sapper gelungen, der Fülle der Objekte, beispielsweise durch identische Details und harmonische Proportionen, ein spürbares Maß an Ordnung und Klarheit zu geben und der Gestaltung durch die einheitliche Erscheinung Ruhe zu verleihen.

2.8 Die leuchtenden Stars am Designhimmel

Der außergewöhnliche Titel des Kochsortiments *La Cintura di Orione* bedeutet übersetzt ‚Oriongürtel‘ und bezieht sich somit auf die Astrologie.

Ausgewählt wurde diese Bezeichnung von dem bekannten Graphiker Milton Glaser (*1929), der auch die fantasievollen Illustrationen für das gleichnamige Buch gestaltete,

welches das Unternehmen *Alessi* zusammen mit dem Meisterkoch Alberto Gozzi in den Achtziger Jahren anlässlich der Markteinführung des Originalsortiments herausgab⁶².

Den Namen *La Cintura di Orione* leitete der amerikanische Künstler von dem Logo ab, dass er für die Produktlinie entwickelte. Dieses Logo stellt ein Detail der Sternenkongstellatlon des *Orion* dar⁶³: in einem blauen Kreis sind diagonal drei gelbe Punkte angeordnet. Das Sternbild des *Orion* zeichnet sich durch eine Vielzahl hell leuchtender Sterne aus, die auffallend angeordnet sind, und in seinem Zentrum befinden sich drei ganz besonders bedeutsame Sterne, die mit ihrer Reihe den sogenannten ‚Gürtel‘ bilden. Auf diese bezog sich Milton Glaser.

Möglicherweise könnten die drei ‚Sterne‘ des Logos noch eine weitere Bedeutung haben. Denkbar wäre die Betonung der Trias, die das Projekt konzipierte und produzierte. Dazu gehört zunächst natürlich der Designer Richard Sapper, der die Objekte mithilfe der Beratung der italienischen und französischen Chefköche realisierte, die damit das zweite Element des Projektes bilden und schließlich das Unternehmen *Alessi*, welches das Projekt initiierte, die Technologie zur Verfügung stellte und das ‚Dreigestirn‘ damit komplettierte.

⁶² Alessi, Alberto/ Gozzi, Alberto: *La Cintura di Orione. Storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina, Longanesi, Milano, 1987.*

⁶³ Milton Glaser teilte der Verfasserin diese Informationen in einer E-Mail vom 18. September 2014 mit.

2.9 Jasper Morrisons Kochsortiment *Pots & Pans* (2006) für *Alessi*: Das Besondere an der Normalität

Ein weiterer bekannter Gestalter, der bereits einige erfolgreiche Produkte für *Alessi* kreiert hat, ist der englische Produkt- und Möbeldesigner Jasper Morrison. Der gebürtige Londoner (*1959) wuchs zeitweilig in New York auf und machte 1986, nach seinem Abschluss an dem Londoner *Royal College of Art*, in London ein eigenes Designbüro auf⁶⁴.

In Berlin, das ihm bereits aus der Zeit seines Stipendiums an der damaligen Hochschule der Künste (HdK) Mitte der Achtziger Jahre bekannt war, präsentierte er 1988 auf einer Ausstellung der ‚Berlin Design Werkstatt‘ seine Rauminstallation ‚*Some new items for the home*‘. Dieses aus ganz alltäglichen Objekten bestehende Werk zeigte einen sehr simpel eingerichteten Raum und beinhaltete somit lediglich schlichte Möbel, vier Wände und eine Tür, allesamt aus Sperrholz angefertigt, und zudem noch seine inzwischen bekannten ‚*Three green bottles*‘⁶⁵.

Es folgten zahlreiche Aufträge verschiedener, etablierter Firmen, wie beispielsweise *Cappellini*, *Vitra*, *Magis*, *Flos*, *Rosenthal*, *Alessi*, *Sony*, *Samsung* und *Rowenta*. Das wohl umfangreichste Projekt, mit dem man ihn beauftragte, war die Neugestaltung der Hannoverschen Straßenbahn *TW2000* (1995-1997) für die *Expo 2000*, für dessen Konzeption der britische Designer mit dem *IF Transportation Design Prize* und dem Ökologiepreis ausgezeichnet wurde⁶⁶.

2006 fungierte Morrison, zusammen mit dem japanischen Designer Naoto Fukasawa, als Initiator und Kurator der Ausstellung ‚*Super Normal*‘, in denen sie das alltägliche, einfache und ‚normale‘, vor allem gebrauchsadäquate Design befürworteten und propagierten.

⁶⁴ Diese und die folgenden Angaben zur Biographie siehe Boyer/ Zanco (1999), S.116 f.

⁶⁵ Abbildungen siehe Boyer/ Zanco (1999), S.107 und S.110. Die Weinflaschen wurden danach von *Cappellini* produziert.

⁶⁶ Fiell/ Fiell (2006), S.355.

Für *Alessi* begann Jasper Morrison Ende der Neunziger Jahre zu arbeiten. Der Designer kreierte einige vielbeachtete Objekte für das italienische Unternehmen. Besonders hervorheben kann man die *Tin Family* (Abb.31), ein Sortiment von Küchenbehältnissen aus Edelstahl in essentiellen, archetypischen Formen, und ebenfalls *Op-La* (Abb.33), eine intelligente Kombination aus Tisch und Tablett, außerdem den Korkenzieher *Sokrates* (Abb.32) mit besonderer Mechanik, die Salz- und Pfeffermühle *Pépé le Moko* (Abb.34) und *last but not least* die formschöne Salatschüssel *Sim Saladim* aus Kunststoff mit passendem Besteck (Abb. 35, 36, 37). Alle diese Produkte kamen 1998 auf den Markt.

Ein weiteres, erfolgreiches Produkt für *Alessi* war das Edelstahl-Besteckset *KnifeForkSpoon* aus dem Jahre 2004 (Abb.38). Dieses umfangreiche Sortiment bietet die schlichte und zurückhaltende Eleganz, die für Jasper Morrison so charakteristisch ist. Das Design ist simpel, dabei aber sehr funktionell. Das Set besteht aus den üblichen Elementen, auch hier gibt es also keinerlei Experimente bezüglich außergewöhnlicher Objekttypen. Zu der großen Familie gehören dementsprechend Tafel-, Dessert- und Fischbesteck, Kaffee-, Tee- und Mokkalöffel, Tortenheber und Kuchengabel, Servierlöffel und Serviergabel, eine Schöpfkelle und ein Salatbesteck in poliertem oder mattiertem Edelstahl.

Die Löffel haben dabei eine für Jasper Morrison ganz charakteristische Ausprägung (Abb.39): ihre Laffen sind nicht oval, sondern nähern sich tendenziell einem Rechteck an, allerdings deutlich abgerundet und damit funktionell und ‚mundgerecht‘. Die Tendenz zum ‚gerundeten Viereck‘ aber ist ersichtlich, bei dem Salatbesteck der Serie (Abb.40) sogar noch eindringlicher, und sie ist tatsächlich ein Charakteristikum des englischen Designers, das er auch bei den späteren Entwürfen für *Alessi* (und nicht nur für *Alessi*) immer wieder einsetzte⁶⁷.

Die *Glass Family*, bestehend aus Gläsern für Rotwein, Weißwein, Wasser und zudem einem Weinkelch, kreierte Morrison im Jahr 2008 (Abb.41). In demselben Jahr kam

⁶⁷ Morrison setzte es beispielsweise auch prägnant bei dem *Moon*-Tafelservice für *Rosenthal* (1997) oder der Armbanduhr *r5.5* für *Rado* (2009) ein.

außerdem das Tafelservice *PlateBowlCup* auf den Markt. Das Sortiment aus weißem Porzellan komplettierte die Tafelausstattung für *Alessi*, bei dem Morrison seinem favorisierten Stil der Einfachheit, Funktionalität und Eleganz treu bleibt. Alle Stücke sind ausnahmslos miteinander kombinierbar.

Ein auffälliger Aspekt ist die leicht gedrunken wirkende Formgebung aller Trinkbehältnisse seiner *Glass Family* oder ebenso der Porzellantassen der *PlateBowlCup*-Serie (Abb.44). Die Objekte sind nicht schlank, sondern gehen eher in die Breite, als seien sie bereits gefüllt und schwer. Bodenwärts leicht konisch zulaufend, bilden die Gläser, Becher und Tassen fast vollkommene Zylinder aus. Die breiten Standflächen der Trinkgefäße entsprechen nahezu dem Durchmesser ihrer Öffnungen. Umkippen können diese Behältnisse kaum. Hier scheint es in erster Linie offensichtlich auf gebrauchorientiertes Design – das heißt auf die Standfestigkeit der Objekte – anzukommen.

Die filigranen Materialien werden in dickwandigen und kräftigen Formen produziert. Der Designer wirkt demnach mit dieser besonderen, funktionellen Gestaltung, vor allem bei den Gläsern, der Materialeigenschaft der Zerbrechlichkeit entgegen. Der Weinkelch ist zudem mit einem markant dicken Stiel versehen. Außer dem Wunsch nach stilistischer Homogenität, spielt sicher auch hier ein weiteres Mal die Funktionalität eine wichtige Rolle, denn der Stiel ist meist der ‚wunde Punkt‘ bei einem Kelch hinsichtlich des Glasbruchs, und diesem wird mit seiner Gestaltung Einhalt geboten.

Jasper Morrisons Schwerpunkt auf einfachem, normalen und dabei sehr funktionellem Alltagsdesign wird schnell erkennbar, und die breitrandigen Porzellanteller und Schälchen mit verstärktem (bruchminimiertem) Rand liefern nur noch einen weiteren Beleg für Morrisons gestalterischen Fokus (Abb. 42 & 43).

2006 konzipierte Jasper Morrison das Kochsortiment *Pots&Pans* (Abb.45), das nach Sappers *La Cintura di Orione*, Alessandro Mendinis *Falstaff* (1988) und Stefano Giovannonis Kochtopfset *Mami* (1999) die vierte Serie dieser Art war, das die Firma *Alessi* produzierte.

Dieses 26teilige *Ensemble* von Kochbehältnissen wird vollständig aus Edelstahl hergestellt und ist im Vergleich zu den Sortimenten von Sapper und Giovannoni

deutlich erschwinglicher. Es soll auch keinesfalls eine elitäre Luxuserie sein. Es geht vielmehr um essentielle, einfache und funktionelle Alltagsgegenstände für nahezu Jedermann, die dennoch sehr elegant wirken. Man könnte sogar den Eindruck bekommen, dass aufgrund Morrisons gestalterischer Suche nach ‚anti-glamouröser Normalität‘, die Objekte möglicherweise sogar eher anspruchsvoll und verfeinert wirken und ‚paradoxerweise eine Aura erlesener Schlichtheit‘⁶⁸ bekommen.

Das Kochsortiment *Pots&Pans* besteht – wie von Morrison zu erwarten war – aus den essentiellen Behältnissen wie Kochtöpfen, Kasserollen mit zwei Griffen oder als Stielkasserolle, jeweils auch in einer flachen Variante, und außerdem einer Pfanne. Zu den obligatorischen Kochutensilien gesellen sich ein Pasta-Set mit Siebeinsatz, ein Dunstkocheinsatz und ein Sieb. Eher außergewöhnlich ist die Einbeziehung eines Milchtöpfes, ein Typus, der allerdings auch schon von Stefano Giovannoni sieben Jahre zuvor in seinem Kochsortiment *Mami* für *Alessi* aufgenommen wurde.

Die allesamt aus einem einzigen Material angefertigten Objektkörper der Serie *Pots&Pans* wurden von Morrison sehr einheitlich gestaltet. Zum Boden hin sind die Töpfe deutlicher abgerundet, das heißt die Topfwände wölben sich merklich zum Boden hin ein. Am Topfrand ist eine kleine ‚Lippe‘ nach außen ausgebildet, auf welcher der Deckel aufliegt. Der Deckel ist plan, hat seinerseits eine entsprechende Abkantung nach oben und wird somit sicher in den jeweiligen Topf eingesetzt. Die flacheren Topfvarianten sind geringfügig gebauert, zu spüren ist außerdem eine leichte Stauchung der Form. Die genannten Gestaltungsaspekte werden von dem englischen Gestalter jedoch meist nur subtil eingesetzt und wurden teils lediglich angedeutet.

Auch die Details des *Pots&Pans*- Sortiments stimmen stilistisch überein. Die Griffe der Töpfe und Kasserollen und auch der Deckelgriff weisen allesamt ‚gerundete Ecken‘ auf. Die seitlichen Griffe an den Kochbehältnissen und die Stiele sind ungewöhnlich flach gestaltet. Sie bestehen aus Stahlbändern von gleichbleibender Breite. Ihre essentielle

⁶⁸ *Oggetti e progetti* (2010), S.60.

Funktion, ein sicheres Zugreifen zu ermöglichen, ist erfüllt. Ästhetisch sind diese Elemente eher reduziert.

Außergewöhnlich ist dagegen das Konzept des Deckelgriffes (Abb.46). Durch die trianguläre Anordnung dreier Stahlbänder, die jeweils im 60 Grad-Winkel aufeinander zulaufen, wird auf innovative Weise Volumen kreiert. Diese ‚Bekrönung‘ der Deckel ist eine interessante Invention Jasper Morrisons, der damit auf relativ unkomplizierte Art aus einem vollständig flachen Material ein dreidimensionales, funktionelles Gebilde entwirft. Der auffällige Deckelgriff wirkt fast wie eine Stahlkralle, wie eine greifende Hand, deren Finger sich in den Deckel bohren. Mithilfe dieses Konstrukts und den drei von Morrison entworfenen Küchenhelfern aus Buchenholz kann der Deckel ohne Verbrennungsgefahr angehoben werden.

Durch den Grießlöffel, den Risottolöffel oder den Pfannenwender werden außerdem jegliche Topflappen überflüssig. Die Holzlöffel passen exakt in die Metallkonstruktion des Deckels, so dass dieser sicher angehoben werden kann. Die Küchenhelfer fungieren – passend zu der Assoziation des handähnlichen Deckelkonstrukts – gleichsam als verlängerter Arm.

Insgesamt ist die originelle Deckelgestaltung, und ebenfalls ihr Zusammenwirken mit dem passenden Holzlöffel, ein besonderer Blickfang. Dennoch handelt es sich hier nur um ein funktionelles Detail, das sich letztlich harmonisch in das eher zurückhaltende und auf das Wesentliche reduzierte Gestaltungskonzept des Sortiments *Pots&Pans* einfügt.

Jasper Morrisons gestalterische Suche nach dem ‚super-normalen‘, zurückhaltenden und wesentlichen Archetypus eines Gegenstandes ähnelt einem Herausfiltern der essentiellen Wesenszüge eines Objektes, die sich im Laufe seiner kulturhistorischen Entwicklung manifestiert haben.

Das Streben nach der Essenz wird auch in einem weiteren Punkt an den Kochbehältnissen der *Pots&Pans*-Serie deutlich. Die subtil gebauchten Töpfe werden durch einen relativ dicken Boden abgeschlossen. Das zentrale Funktionselement des Kochutensils, über das sich schließlich die Hitze überträgt, scheint bei diesen Objekten

in seiner Wichtigkeit betont. Die Behältnisse wirken insgesamt standsicher und – im wahrsten Sinne des Wortes – bodenständig.

Der dicke, schwere Boden kann jedoch auch zu Problemen während des Kochens führen. Es gibt einen deutlichen Unterschied zwischen der Dicke der Bodenplatte und dem vergleichsweise dünnen, übrigen Korpus des Werkstückes. Daher kann in dem Bereich, wo beide Elemente aufeinandertreffen, eine Zone entstehen, in der die Speise in einzelnen Punkten aufgrund der starken Temperaturentwicklung anbrennen kann, da dort die Hitze nicht gleichmäßig verteilt wird.

Einen ganz gegensätzlichen Ansatz zu Jasper Morrison und auch zu Richard Sapper findet man bei dem Designer Stefano Giovannoni (*1954) und seinem Kochsortiment *Mami* (1999) für *Alessi* (Abb.47). Giovannoni verwendet eine völlig andere Sprache des Designs.

Seine Objekte bieten runde und weiche Formen. Die gebauchten Behältnisse wirken wie aufgebläht, sie wirken gefüllt und lebendig. Ihre Atmosphäre ist ansprechend und kommunikativ, als ob sie etwas anbieten würden.

Das Kochsortiment *Mami*, das aus achtzehn verschiedenen Utensilien besteht, ist dabei erfolgreich. Ein besonderes Objekt dieser Serie ist der Schnellkochtopf mit den ‚Micky-Maus-Ohren‘ (Abb.48). Die humorvolle, aber dennoch funktionelle Konzeption stellt den ersten Schnellkochtopf dar, der für *Alessi* konzipiert wurde.

In Giovannonis Design fließt häufig ein ganz besonderer Humor ein. Er hat zahlreiche Produkte für *Alessi* entwickelt, die überbordende Lebensfreude und Spaß ausstrahlen und oftmals durch Ironie und humorvolle Übertreibung charakterisiert sind.

Im Vergleich zu Giovannonis Entwürfen wirken Sappers Objekte wie Werkzeuge und Maschinen. Hinter diesen ‚Gebrauchsgeräten‘ wird eine kräftige *Performance* spürbar. Man fühlt das funktionelle Potenzial des Objekts. Seine *Caffettiera* hat eine eher harte und kantige Silhouette (Abb.27). Schon der Verschlussmechanismus des Espressokochers mit dem großen Griff lässt vor dem inneren Auge die Bilder des Gebrauchs dieser kleinen, leistungsstarken Maschine entstehen. Diese besondere Stärke

gilt für viele Kreationen des deutschen Designers, denen man zutraut, dass sie die von ihnen geforderte Aufgabe zuverlässig erfüllen.

Während Richard Sapper ein klares und starkes Design kreierte, verwendet Stefano Giovannoni dagegen eine vollkommen andere Designsprache. Beide Künstler kommunizieren und betonen völlig unterschiedliche Werte und Aspekte eines Objektes. Giovannonis Kochutensilien der Serie *Mami* können Assoziationen freisetzen, die tatsächlich – gemäß ihrer Bezeichnung – an eine fürsorgliche Mutter erinnern, mit ihrer weichen und mütterlichen Gestalt. Die runden und prallen Formen der Töpfe können ein inneres Bild hervorrufen, das einige Menschen möglicherweise, und zugegebenermaßen etwas klischeehaft, von der ‚italienischen Mami‘ und guten Seele des Hauses haben.

Der italienische Designer Giovannoni verwendet somit eine weichere und sanftere Designsprache als sein deutscher Kollege es tat und legt eine ganz besondere Poesie in seinen Ausdruck, manchmal durch sanft geschwungene Linien, manchmal durch überbordende Freude, immer aber sehr emotional und vital. Zwischen Richard Sapper und Stefano Giovannoni ist der konzeptionell-gestalterische Unterschied letztendlich ganz besonders deutlich.

Zwischen Richard Sapper und Jasper Morrison dagegen lassen sich eindeutig mehr schöpferische Gemeinsamkeiten finden. Morrison ist ebenso minimalistisch wie Sapper, aber seine Objekte sind in der Regel eher zurückhaltend und ‚leise‘, teils auch subtil humorvoll. Ein gutes Beispiel dafür bietet die Zwilling-Salatschüssel für *Alessi* aus dem Jahre 1998 (Abb. 35, 36, 37). Die scherzhafte Bezeichnung *Simsaladim* für die beiden gleichen, kopfüber zusammengesetzten Schüsseln ist angelehnt an die bekannte Zauberformel.

Das besondere an diesem Titel ist aber vor allem, dass er mehrere Hinweise auf die Funktion des Objektes beinhaltet. Er markiert erstens die Verwendung des Objekts und was idealerweise darin aufbewahrt werden sollte. Zweitens verweist der Name auf einen Verwandlungsprozess (der durch die Zauberformel *Simsalabim* bzw. *Simsaladim* begleitet werden könnte): erst durch das Abheben der oberen Schüssel gibt das Objekt preis, was es aufbewahrt. Drittens liefert die Bezeichnung quasi eine

Gebrauchsanweisung im Titel. Der Designer versteckt dabei in dem Namen das ‚Wofür‘ und zusätzlich das ‚Wie‘. Er impliziert sowohl das Bestimmungsobjekt, für das seine Schlüssel und das dazugehörige Besteck verwendet werden können, als auch, wie diese Gegenstände gebraucht werden sollten.

Letztlich ist Morrison in erster Linie daran interessiert, den Extrakt eines Objektes zu finden und drückt diesen in einer gestalterischen Lösung aus, die ihm am simpelsten und am effektivsten erscheint. Der Designer entdeckt, beispielsweise auf einem der Londoner Märkte, ein spezielles, vielleicht älteres Objekt und entwirft dazu ein *Re-Design*. Möglicherweise kreiert er dabei lediglich bestimmte Details, verfeinert und optimiert sie. Tatsächlich ist es sehr schwer, ein komplett neuartiges und dabei gelungenes Produkt zu erfinden. Eine Annäherung an einen ‚neuen‘ Entwurf kann daher sein, ein bereits existierendes Objekt, das noch immer nützlich ist, als Basis für ein eigenes Design zu nehmen und daraus ein ‚*Update*‘ zu entwickeln.

Richard Sappers Objekte waren häufig innovativer, nicht nur in Bezug auf das funktionelle und das technische Resultat, sondern auch hinsichtlich der äußeren Erscheinungsform. Seine ungewöhnliche Küchenreihe *Todo*⁶⁹, die aus seiner Angewohnheit heraus entstand, funktionelle Objekte für seinen eigenen Gebrauch zu entwickeln, ist ein gutes Beispiel dafür.

Jasper Morrison strebt dagegen das essenziellere Ziel an, zu dem Kern einer Objekttypologie vorzudringen. Das stand für Sapper nicht an erster Stelle, für den deutschen Designer musste vielmehr ein konkreter und möglicherweise für ihn selbst aktueller Grund vorhanden sein, um ein Produkt zu kreieren. Morrisons gestalterischer Fokus ist also etwas anders ausgerichtet. Beide allerdings sind in geringerem Maße expressiv, in diesem Punkt stimmen die Objekte der zwei Designer überein.

Jasper Morrison gestaltet letztlich mit seiner Serie *Pots&Pans* ganz universell und alltäglich einsetzbare Töpfe. Außer bei dem Milch- und dem Pastatopf dieses

⁶⁹ Zu Sappers Käserei *Todo* siehe Kapitel 4.

Sortiments wird die Verwendung nicht explizit benannt. Es sind ‚(super)-normale‘ Kochutensilien in erwartbarer Ausformung und üblichem Material, funktionell genug und typologisch fokussiert.

Bei Richard Sapper dagegen waren die Maße und die Formen seiner Kochbehältnisse, wie beispielsweise bei der *Sauteuse* und dem großen Fischtopf, genau kalkuliert, und durch die Zusammenarbeit mit den Sterneköchen wurde ebenfalls ihre Verwendung professionell bestimmt. Sappers gestalterischer Auftrag war letztendlich ein anderer. Seine Kreationen waren an einen anderen Adressaten gerichtet. Die Töpfe Jasper Morrisons sind quasi für Jedermann gedacht und erschwinglich, Sapper jedoch konzipierte seine Kochutensilien für den „privaten Gourmet“⁷⁰. Die Produkte des deutschen Designers sind dementsprechend auch in einer deutlich höheren Preiskategorie zu finden.

Doch Richard Sappers Objekte sind primär keine teuren Liebhaberstücke, obwohl sie auch dafür geeignet wären und vermutlich der ein oder andere Käufer auch aus diesem Grunde ein Produkt Sappers erwirbt, sondern es sind hochwertige Gebrauchsgegenstände, für den Gebrauch konzipiert und optimiert.

⁷⁰ *Officina Alessi* (2011), S.18.

3. Die Teekanne *Bandung* (1992 – 2000)

3.1 Tee Genuss auf der Kippe

Richard Sappers *Bandung* wurde nur fünf Jahre⁷¹ produziert (Abb.49). Dieses Objekt zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Formgebung aus, welche die Grundlage für seine Funktionalität bildet.

Trotz der ungewöhnlichen Form erkennt man durch die Positionierung des Ausgusses und des Griffes, dass es sich bei diesem Gefäß um eine Kanne handelt. Das Objekt macht den Anschein, als sei es geradewegs an der Werkbank, möglicherweise als Einzelstück, gefertigt worden. Die Wahl der Materialien zeichnet sich durch deren deutlichen Kontrast aus: einerseits der glatte, hochglänzende und technisch-kühle Edelstahl, andererseits das pflanzliche Naturmaterial Rohrgeflecht mit entsprechend strukturierter Oberfläche.

Der entscheidende, konzeptionelle Aspekt von Richard Sappers Teekanne *Bandung* ist, dass sie in zwei Positionen platziert werden kann, und darauf ist letztlich auch ihre gesamte Formgebung ausgelegt (Abb.50). In der aufrechten Position besitzt das Objekt eine trianguläre Standfläche, die von einem gleichschenkligen Dreieck gebildet wird. Erweitert wird diese Basisfläche an ihrer hinteren Seite durch eine rechteckige Metallplatte. Diese Vergrößerung der Kannenbasis reicht genau in dem Maße in den Raum hinein wie auch der große Handgriff mit Korbgeflecht in die Umgebung ausgreift.

⁷¹ Auf der *Website* Richard Sappers wird die *Bandung* auf 1992 datiert (Stand: 17.09.15), das Unternehmen *Alessi* aber nennt das Jahr 1995, beispielsweise in dem Katalog *Oggetti e Progetti* zur gleichnamigen Ausstellung 2010, S.38, oder in Alberto Alessis Buch *Die Traumfabrik* von 2003, S.33. Daher kann angenommen werden, dass 1992 möglicherweise das Entwurfsjahr, 1995 dagegen den Produktionsbeginn markiert.

Dies ist die gestalterische Idee, die dafür sorgt, dass die Kanne auch liegend gut positioniert werden kann und dabei standsicher ist. Da die hintere Reichweite der Bodenfläche derart kalkuliert worden ist, dass sie genau derjenigen des Griffes entspricht, ergibt die hintere Außenkante des Bodens zusammen mit dem nach hinten weisenden, äußeren Bereich des Griffes die Standfläche der horizontalen Stellposition der Kanne.

Außergewöhnliches Design wird auch durch die Schnabeltülle realisiert, die aus dem Kannenkörper herausmodelliert zu sein scheint und, von diesem nicht separiert, in Seitenansicht ein Dreieck beschreibt und somit das Thema der Basis aufnimmt. Der Ausguss erstreckt sich bereits direkt von der vorderen Spitze der Standfläche aus. Er weitet sich dabei zunehmend und steigt bis auf etwa Zweidrittel der Objekthöhe an. Das obere Drittel der Kannenhöhe ist für die Abdeckung eines inneren Behältnisses vorgesehen, das eine ganz zentrale Rolle in Sappers Konzept spielt. Wozu dient die zweifache Positionierungsmöglichkeit der *Bandung*? Und welche Funktion übernimmt der Innenbehälter?

Bei der *Bandung* handelt es sich um eine spezielle Kippkanne, deren Entwurf auf eine ganz besondere Art von Teezubereitung ausgelegt ist, die in China auf eine sehr lange Tradition zurückblicken kann. Bei dieser Zubereitung werden ganze Teeblätter unter Beachtung einer kurzen Ziehzeit verwendet, der eine essentielle Bedeutung zukommt. Das Konzept der *Bandung* kann diesen speziellen Anforderungen nachkommen.

In der liegenden Position der Kanne wird der Deckel geöffnet, um den Behälter mit Teeblättern zu füllen. Anschließend wird das Wasser für den Tee ebenfalls über diese Öffnung eingefüllt. Der Deckel wird über ein Scharnier bewegt. Von dem Scharnier ausgehend verjüngt sich der Deckel zum Ausguss hin, wobei er sich ihm in seinem Verlauf angleicht. Dieses Detail sorgt dafür, dass die Abdeckung bei ihrer Öffnung mit einem Aufwärtsschwung endet und sie viel Platz für das Einfüllen bietet.

Nachdem in der liegenden Position der *Bandung* die Teeblätter in das dafür vorgesehene Kompartiment eingefüllt wurden, kann das Wasser hinzugegeben werden, bis die Teeblätter gut bedeckt sind und ziehen können. Nach einem gewissen, von dem

Benutzer festgelegten Zeitraum wird die *Bandung* schließlich senkrecht hingestellt und somit werden die Teeblätter aus dem jetzt fertigen Getränk gehoben.

Der Deckel des inneren Behälters besitzt ein lotrecht angebrachtes Metallplättchen, das zwei Funktionen erfüllt. Zum einen kann die Abdeckung mit diesem Steg leicht geöffnet werden, zum anderen bildet er in der liegenden Position der Kanne zum Korbgriff hin eine wichtige Begrenzung der Öffnungsfunktion.

Den Kenner klassischen Designs wird das besondere Detail des Metallplättchens am Deckel an den bekannten Espressokocher *Caffettiera 9090* erinnern (Abb. 27 & 28), den Richard Sapper im Jahre 1979 für *Alessi* schuf⁷². An dem Deckel der *Caffettiera* ist ebenfalls ein Stäbchen aus Edelstahl angebracht, mit dem man einerseits ihren Deckel bequem öffnen kann, aber andererseits die Öffnungsreichweite zu dem Griff hin sinnvollerweise begrenzt wird, zumal dieser über das gleiche Drehgelenk bewegt wird. Dies ist eine interessante Konkordanz, die preisgibt, dass die Entwürfe der beiden kleinen ‚Maschinen‘ aus Edelstahl von ein und demselben Autor stammen.

Die gestalterische Konzeption der *Bandung* scheint mit stereometrischen Formen zu spielen. Die räumliche Geometrie wird effektiv und rational eingesetzt, um durch die außergewöhnliche Formgebung die verschiedenen Stellpositionen zu ermöglichen, die für die Funktion der Teekanne letztlich unerlässlich sind.

Diesmal ist es jedoch keine einfache, geometrische Figur, die Richard Sapper mit der *Bandung* präsentierte, sondern der Objektkörper ist ein komplizierter Polyeder, der mehrfach ungewöhnlich abgeschrägt, abgekantet und mit Details bereichert, dem besonderen Konzept der Teekanne gerecht wird. Genau genommen ist die Kanne noch nicht einmal ein Polyeder, ein Vielflächener zwar, doch er wird nicht ausschließlich von ebenen Flächen begrenzt. Die Rückseite der Kanne ist eine gebogene Randfläche, wenn auch nur leicht abgerundet.

Einfach definierbar ist die komplexe Form des originellen Kannenkörpers nicht. Jedoch muss der Designer die Form und das Volumen des Gefäßes genau kalkuliert haben, um

⁷² Umfangreiche Informationen zur *Caffettiera* siehe Gronert, Siegfried: *Die Espressokanne von Richard Sapper*, Frankfurt am Main 1997.

dessen Funktionalität zu gewährleisten. Der entscheidende Punkt dabei ist, dass aufgrund der vorgegebenen Form nur soviel Wasser in die *Bandung* eingefüllt wird, dass dieses in ihrer aufrechten Position auf keinen Fall überläuft. Daher müssen die Form und, damit zusammenhängend, vor allem das Volumen der Kanne von dem Entwerfer letztendlich sehr präzise berechnet worden sein.

Die Formgebung der *Bandung* war eine Neuheit. Sie wurde äußerst komplex und individuell von Sapper gestaltet. Es war für den deutschen Entwerfer eine Herausforderung, die Form dieses Objekts in Metall zu gestalten, um das Konzept letztendlich *Alessi* anzubieten⁷³. Der konzeptionelle Ursprung der *Bandung* liegt bei einer barocken, holländischen Teekanne⁷⁴, mit der dem Designer von einem Bekannten Tee serviert wurde⁷⁵. Wieder einmal entstand also eine Idee des Künstlers aus einer eigenen Alltagssituation heraus. Dieses Mal basierte seine neue Kreation auf einem bereits bestehenden Konzept, das er für seine eigenen Zwecke zu einem neuen, außergewöhnlichen Produkt modifizierte.

⁷³ Appiani (2007), S.28.

⁷⁴ ebd., S.26.

⁷⁵ Diese Informationen ließ Richard Sapper der Verfasserin durch seine Tochter Carola in einer E-Mail vom 18.10.2014 ausrichten, die ‚barocke‘, holländische Kippkanne konnte jedoch nicht näher bestimmt werden. Bekannt ist lediglich die Anmeldung des Patents der *Dundonald*-Kanne in England und Amerika im Jahr 1901, die allerdings in ihrer Ausführung durchaus Ähnlichkeit mit der typischen ‚Delfter Ware‘ des 17.Jahrhunderts hat, siehe auch Ukers (1935), S.472.

3.2 Die kleine Teemaschine mit inneren und äußeren Werten

Der innere Mechanismus der *Bandung* vollzieht sich erst über die Veränderung der Stellposition der Kanne. Dies bedeutet, dass die ‚automatische‘ Funktion des Behältnisses – wie sie ihr Autor nannte – demnach erst durch die Handlung des Kippens um neunzig Grad ausgelöst wird, die das Herausheben der Teeblätter aus dem Wasser mit einer einzigen, unkomplizierten Aktion mit nur einer Hand gewährleistet, bevor die Blätter den Geschmack des Getränks verderben könnten.

Um das Gefäß zu kippen, fasst der Benutzer das Objekt idealerweise an dem oberen Teil des Griffes an. Dass der obere Bereich des Griffes weit ausladend gestaltet wurde, unterstreicht das funktionelle Design, das mit diesem Detail dafür sorgt, dass die wichtige Aktion des Kippens gut durchführbar ist.

Nach dem Beenden des Ziehvorganges des Tees wird die *Bandung* in der aufrechten Position wieder zu einer normalen Teekanne mit üblicher Gießfunktion. Es können bei Bedarf mit der *Bandung* auch mehrere Aufgüsse vorgenommen werden, wie es beispielsweise in China unter Verwendung bestimmter Teesorten bei der chinesischen Teezeremonie *Gong Fu Cha* traditionell praktiziert wird⁷⁶.

Die Wichtigkeit der Objektform der *Bandung*, die in engem Zusammenhang mit der Funktion steht, wurde bereits beschrieben. Eine Form um ihrer selbst willen interessierte Richard Sapper nicht. Er positionierte sich deutlich gegen diese Art von oberflächlichem Design: „*Per me la forma è la conseguenza di una vita interiore che deve avere l’oggetto.*“⁷⁷ Sappers *Statement* verwies die Äußerlichkeiten eines Gegenstandes auf den zweiten Rang. Die Formgebung ist lediglich das Resultat von etwas anderem. Dieses ‚Andere‘, diesen wichtigen Initiator definierte der Designer als das ‚innere Leben des Objektes‘.

⁷⁶ Umfangreiche Ausführungen zur Zeremonie *Gong Fu Cha* siehe Kuhn (2011), S.32, S.37 und S.96 ff.

⁷⁷ Appiani (2007), S.23. Übersetzung d.V.: „Für mich ist die Form die Konsequenz eines inneren Lebens, welches das Objekt haben sollte.“

Ohne dieses innere Leben wäre ein Objekt nutz- und sinnlos. Erst seine Funktion und sein Gebrauchswert für den Menschen haucht ihm Leben ein. Sie sind aus dem Leben entstanden und für das Leben gemacht, um an dem Alltag des Menschen aktiv teilzunehmen, Dienste zu leisten und Tätigkeiten zu erleichtern. Das Objekt wird dabei nicht nur durch seine Funktionstüchtigkeit belebt, das heißt durch die Möglichkeit einer Inanspruchnahme dieser Funktion, sondern ein wichtiger Faktor ist der Benutzer selbst, der den Gegenstand ‚zum Leben erweckt‘, in sein Leben und seinen Alltag integriert und durch die Handlungen des Gebrauchs zu einem Teil seines Lebens werden lässt.

Neben der funktionellen Besonderheit bietet die *Bandung* aufgrund der komplexen Formgebung eine hohe Variabilität der Ansichten bei Veränderung ihrer Position. Dieser Gesichtspunkt scheint für Richard Sapper von großem Interesse gewesen zu sein, denn bei seinen Entwürfen ging es im wesentlichen auch immer um den Körper im Raum. Es ging um alle drei Dimensionen, in die sich ein Volumen ausdehnen kann, insbesondere der Aspekt der Tiefe fand Beachtung. Demnach sollten Designobjekte nicht wie eine zweidimensionale Fassade wirken. Der Designer verglich diese Art von Gestaltung mit einem Gemälde⁷⁸. Richard Sapper war es wichtig, dass seine *Bandung* in beiden Gebrauchspositionen eine unterschiedliche Erscheinung bietet und die Form dabei immer interessant bleibt. Übrigens gefiel dem Designer zuletzt die liegende Position der Kanne besser. Allerdings hatte er sie ja derart konzipiert, dass man sie in dieser Position leider nur eineinhalb Minuten sehen könne, bemerkte der Gestalter scherzhaft⁷⁹.

Richard Sapper verriet außerdem, dass ihn eine Form in Bewegung schon immer mehr interessiert habe als eine starre Form⁸⁰. Er vermutete, dass diese Vorliebe möglicherweise auf seine Anstellung in der Automobilindustrie zu Beginn seiner

⁷⁸ Appiani (2007), S.16.

⁷⁹ ebd., S.28. Die eineinhalb Minuten beziehen sich auf die Ziehzeit, die für bestimmte chinesische Tees vorgesehen ist.

⁸⁰ ebd., S.14. Original: „*Sono sempre stato interessato alla forma in movimento più che alla forma fissa.*“

Karriere zurückzuführen war⁸¹. Die geometrischen Volumina in ihrer Bewegung, mit ihren verschiedenen, variablen Ansichten, ihre optische Veränderung und Entwicklung während der Bewegung standen thematisch im Fokus.

Der Designer nannte dazu zwei Beispiele für eine Form in Bewegung, zum einen ein fahrendes Automobil und zum anderen ein Pferd, das an einer Person vorbeischiebt oder vorbeiläuft: „*Anche un cavallo che ci passa davanti è una forma in movimento che si vede da tanti angoli diversi e cambia la sua forma mentre passa: diventa una specie di film mentre noi lo guardiamo.*“⁸² Da das Auto und die Edelstahlkanne eine feste, unveränderliche Form besitzen, sind sie besser vergleichbar. Doch hinter beiden Beispielen steckt derselbe Grundgedanke: durch eine ungleichförmige, komplexe Gestaltung, das bedeutet, durch eine unterschiedliche Ausformung des Werkstücks zu seinen verschiedenen Seiten hin und dazu durch seine Positionsveränderung durch den Benutzer, kann das Objekt viele variable Ansichten für seinen Betrachter bieten. Es bleibt interessant, vielleicht sogar überraschend in seiner optischen Erscheinung, und wirkt lebendig.

Es kristallisiert sich letztendlich heraus, dass die Positionierung des plastischen Körpers in seinem Ambiente und ebenso sein Bezug zu dem Betrachter, vor allem auch dessen veränderliche Wahrnehmung des Objektes in der Aktion, zu den konzeptionellen Schwerpunkten von Richard Sappers kreativer Arbeit zählten.

⁸¹ Appiani (2007), S.10f. – Ab 1956 war Sapper für zwei Jahre in der Entwurfsabteilung von Mercedes Benz beschäftigt.

⁸² ebd., S.15. Übersetzung d.V.: „Auch ein Pferd, das an uns vorbeiläuft, ist eine Form in Bewegung, die man von vielen verschiedenen Blickwinkeln aus betrachten kann, und es ändert seine Form, während es vorbeiläuft: es wird zu einer Art Film, während wir es betrachten.“

3.3 Die Vorgängerin adliger Herkunft aus dem Land der Teetrinker: die *Dundonald-* oder *SYP-*Teekanne

So sehr die Ausführung in Edelstahl ein Novum darstellt, völlig neu ist die Idee einer Kippkanne nicht gewesen. Bekannt ist vor allem die *Dundonald*-Teekanne. 1901 wurde diese spezielle Kippkanne von dem schottischen Adligen Douglas Cochrane, dem *Earl of Dundonald*, in England und Amerika zum Patent angemeldet⁸³.

Produziert wurde sie bald darauf von dem englischen Unternehmen *Wedgwood and Sons*, die sie in Keramik herstellten⁸⁴. *James Dixon & Sons* in Sheffield fertigte die Kippkanne in Silber an. 1907 wurde diese besondere Teekanne in Amerika als *Ceylon Teapot* in Verbindung mit der Werbekampagne für Ceylon-Tee präsentiert⁸⁵.

Der *Earl of Dundonald* nannte seine Teekanne selbstbewusst ‚*simple yet perfect*‘, daher wurde dieses Produkt auch als *SYP-Teapot* (Abb.51 & 52) bekannt⁸⁶. Tatsächlich ist das Prinzip dieser Kanne relativ einfach. Die Kippkanne besitzt zwei Kammern, die voneinander durch ein Sieb getrennt sind. Zunächst platziert man die Teekanne in der liegenden Position. Das Gefäß steht dabei auf dem hinteren Teil seines Griffes und zwei kleinen Füßen, mit denen der hintere Bereich der Kanne eigens zu diesem Zweck versehen wurde. Der Henkel wird bei dem Konzept der *SYP*-Kanne also ganz ähnlich als Standfläche miteinbezogen wie später bei Richard Sappers *Bandung*.

In der genannten Positionierung wird der lose Tee in die Kammer an der Öffnung eingefüllt. Als nächstes wird das Wasser hinzugefügt, das sich sogleich in beiden Kammern verteilt. Die Ziehzeit des Tees beginnt. Ist diese beendet, kann die Teekanne mit einer einfachen Handbewegung um neunzig Grad gekippt werden, um das fertige Getränk zu separieren. Auch diese Vorgänge sind identisch mit der Zubereitung des Tees durch die *Bandung*.

⁸³ Ukers (1935), S.441.

⁸⁴ Clark (1989), S.57.

⁸⁵ Ukers (1935), S.441.

⁸⁶ Clark (1989), S.56.

Kippkannen, bei denen die beiden Kammern nicht vollständig voneinander getrennt sind, werden dabei zunächst ‚halb‘ aufgestellt. Das bedeutet, es gibt bei diesen Kannen – wie auch bei dem gezeigten *SYP-Teapot* – zudem noch die Möglichkeit, das Gefäß in einer Zwischenposition zu platzieren (Abb.52). In dieser ‚diagonalen‘ Position kann die Flüssigkeit zunächst langsam aus der Teekammer abfließen. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Teeblätter über den Siebrand hinaus in das fertige Getränk gespült werden. Sie bleiben in dem Kompartiment an der Öffnung zurück. Die Gefahr eines zu starken oder zu bitteren Tees mit einem Zuviel an Gerbsäure wird damit vermieden. Zuletzt wird die *SYP*-Kanne in ihre aufrechte Position gestellt, und der fertige Tee kann in die Tassen gefüllt werden.

Dieses effektive Konzept konnte sich dennoch nicht dauerhaft auf dem Markt behaupten. 1921 wurde die Produktion der *SYP*-Teekanne eingestellt⁸⁷. Das funktionelle Zubereitungssystem wurde jedoch wiederentdeckt, denn nicht nur Richard Sapper setzte es bei seiner *Bandung* unter Verwendung von Edelstahl ein, sondern auch heute noch werden Teekannen, die auf dem Prinzip der *SYP*-Kippkanne beruhen, auf dem Markt angeboten⁸⁸.

⁸⁷ Clark (1989), S.56.

⁸⁸ Zum einen gibt es Metall-Kippkannen, die in Messing gegossen sind. Diese sind teils mit einer äußeren Nickelschicht versehen, im Innenbereich sind sie immer verzinkt. Zum anderen werden diese Kannen in Porzellan angefertigt. Die *Ronnefeldt*-Kanne (benannt nach dem Frankfurter Teehaus) wurde lange Zeit von der Firma *Rosenthal* produziert, ähnlich wird sie auch aktuell noch angeboten.

3.4 Der chinesische Gaiwan: zurückhaltendes Teeschälchen mit langer Tradition

In Zusammenhang mit der Zubereitung chinesischen Tees wies Richard Sapper auf die Bedeutung der Ziehzeit der Teeblätter hin. Bei einigen Teesorten muss diese unbedingt eingehalten werden, da das Getränk sonst ungenießbar wird. So gibt es bestimmten chinesischen Tee, der nur genau eineinhalb Minuten ziehen darf⁸⁹.

Regelrecht ‚betrunken‘ von Tee kann man aufgrund einer sehr hohen Dosis Koffein werden. Besonders Tee, der nur eine kurze Dauer gezogen hat, entfaltet in großen Mengen getrunken eine solche Wirkung im menschlichen Körper. In der chinesischen Sprache gibt es für diesen Zustand von ‚Trunkenheit‘ sogar den speziellen Begriff *Chá zui*.⁹⁰

Lässt man den Tee ziehen, löst sich zunächst das nahezu gesamte, in ihm enthaltene Koffein im Wasser. Die Wirkung dieses Stoffes in einer hohen Dosis ist bekannt. Sie reicht von hoher Konzentrations- und Leistungsfähigkeit bis hin zur Unruhe und Überdrehtheit. Lässt man das Getränk länger ziehen, kommen noch weitere Stoffe hinzu, die sich aus dem Tee lösen: die Gerbstoffe. Sie sind in der Lage, das Koffein zu binden und dadurch dessen Aufnahme im Körper zu verlangsamen oder zu hemmen, und letztlich können sie den Tee geschmacklich verderben.

⁸⁹ Eine in irgendeiner Form giftige Wirkung des Tees nach einer längeren Ziehzeit, wie von Sapper berichtet, ist der Sinologin Dagmar Yu-Dembksi nicht bekannt. Es gäbe allerdings spezielle Teesorten, die nach einer Ziehzeit von mehr als eineinhalb Minuten deutlich mehr als nur anregend seien. Chinesische Schriftsteller tranken vor langer Zeit einen solchen Tee, um beispielsweise Gedichte zu schreiben. Nach einer bestimmten Ziehzeit können solche Tees berauschen. Frau Yu-Dembksi vermutet, dass es sich dabei um spezielle Sorten hochwertigen, weißen Tees handelt (*Bái Chá*), die sehr kostspielig sind. Diese Informationen erhielt die Verfasserin in einem Telefonat am 16. Juli 2014.

⁹⁰ Kuhn (2011), S.66 f. und Jialin (2012), S.118. Erstere siehe auch zu der im folgenden beschriebenen Wirkung des Koffeins. Koffein besitzt dieselbe chemische Strukturformel wie Teein, ein Begriff, der heute kaum mehr benutzt wird.

Im Laufe der Jahrhunderte verwendete man zur Zubereitung des Tees verschiedene Verarbeitungszustände der Pflanze. Nachdem man in China zuvor lange Zeit Teepulver verwendete, überbrühte man seit der *Ming*-Dynastie (1368-1644) dagegen ganze Teeblätter. Für diese neue Zubereitungsweise wurde auch neuartiges Teegeschirr notwendig. Die einfache Teeschale wurde durch einen passenden Deckel und eine Untertasse ergänzt.

Auf diese Weise entstand der *Gaiwan*, durch dessen Deckel die Teeblätter nach der Ziehzeit von dem fertigen Getränk separiert werden konnten (Abb.53 & 54). Der Deckel wird dafür leicht schräg auf die Schale aufgesetzt, so dass die Flüssigkeit entweder durch einen schmalen Spalt in Tassen umgefüllt oder direkt aus dem *Gaiwan* getrunken werden kann, die Teeblätter dabei aber in jedem Fall in der Schale zurückbleiben.

Dabei umfasst man den *Gaiwan* auf der gegenüberliegenden Seite des Deckelspalts, Daumen und Mittelfinger werden gespreizt und jeweils an den Schalenrand gelegt und der Zeigefinger schließlich hält den Deckel fest. Dieser darf nicht verrutschen, und muss daher mit leichtem Druck in seiner Position fixiert werden⁹¹. In dieser Weise findet der *Gaiwan*, der meist aus Porzellan gefertigt wird, auch noch heutzutage etwa in der Teezeremonie Verwendung. Man muss etwas geübt sein, um dieses Gefäß handhaben zu können. Die Anwendung der *Bandung* braucht letztlich keine Übung.

Das Prinzip des Zurückhaltens der Teeblätter nach einer bestimmten Ziehzeit gleicht dem Prinzip der *Bandung*. Es ist die ursprüngliche, traditionelle und jahrhundertealte Lösung des ‚Problems‘, Tee angemessen unter Verwendung von ganzen Blättern zuzubereiten. Dabei ist die optische Wirkung der Materialien – einerseits des Porzellans und andererseits des Edelstahls – sehr unterschiedlich. Das edle, weiße Porzellan in feiner Schalenform steht vergleichend dem eher kühlen, technischen, in geometrisch-skulpturaler Form gestalteten Stahl gegenüber, der die Kanne zu einem zweckgerechten und rationalen Gerät werden lässt.

⁹¹ Ausführliche Informationen zu dem *Gaiwan* siehe Heiss/ Heiss (2007), S.304 f.

Die *Bandung* wurde letztendlich nicht für zeremonielle Handlungen konzipiert, sondern sie ist eine funktionelle ‚Teemaschine‘, die für den alltäglichen, einfach durchzuführenden Gebrauch geeignet ist.

3.5 Der Griff der *Bandung*: ein echter Kunstgriff

Der mit Rohrgeflecht versehene Griff der *Bandung* ist auffallend groß und lädt dazu ein, die Kanne zu greifen und sie in die Hand zu nehmen (Abb. 55 – 60). Es scheint, dass Richard Sapper oftmals einen seiner gestalterischen Schwerpunkte auf den Griff der Objekte legte. Auch bei den beiden Designklassikern für *Alessi*, der *Caffettiera 9090* und dem Wasserkessel *Bollitore 9091*, ist dies beispielsweise der Fall gewesen.

Allein schon durch die Größe der Griffe, aber auch durch die in Bezug auf den übrigen Objektkörper unterschiedliche Materialwahl, liegt eine Betonung auf diesem Detail. Zum einen ist die Größe funktionell begründet, um ein sicheres Greifen zu gewährleisten, zum anderen setzt der Gestalter den Griff möglicherweise auch als ‚Initiator‘ bezüglich der Verwendung des Objekts ein. Durch die benutzerorientierte Formgebung, welche die Anwendung erleichtert, bietet der große Griff gleichsam eine visuelle Anleitung und Anregung zur Benutzung und könnte somit als Gebrauchsmotivation fungieren.

Der Griff der *Bandung* verläuft über zwei Flächen der Kanne, der oberen Deckfläche und der Rückseite, und beginnt an dem Scharnier, an dem auch der Deckel angebracht ist. Zunächst verlängert der Griff die aufsteigende Diagonale, die schon der Kannendeckel beschreibt, dann knickt er sanft gerundet ab und verläuft parallel zu der Standfläche der Kanne, bevor er sich, weit ausladend, diesmal um neunzig Grad windet und parallel zur Rückseite des Objekts weiterläuft, an der er schließlich im unteren Bereich befestigt ist. Der Griff führt demnach die Winkel des Kannenkörpers linear

weiter. Er zeichnet die Geometrie nach und hebt sie optisch hervor. Dieses wichtige Detail nimmt Bezug auf die Abmessungen des Korpus, wobei besonders die hintere Reichweite für die Funktion der *Bandung* entscheidend ist. Diese steht in direktem Bezug zu der Länge der Kannenbasis, das bedeutet konkret, dass sie mit ihr genau übereinstimmt. Daraus ergibt sich wiederum die Reichweite des Griffes nach oben, die mit der hinteren identisch ist.

Die *Bandung* ist schlussendlich ein komplexes Werkstück, bei dem die Geometrie im Mittelpunkt steht und mit der Funktion eng verwoben ist. Die geometrischen Abmessungen dieses Gefäßes sind voneinander abhängig und ergänzen sich, sowohl optisch wie auch funktionell.

Der Griff der *Bandung* ist tatsächlich ein besonderer ‚Kunstgriff‘ Richard Sappers. Er erfüllt gleich mehrere Funktionen. Erstens kann er aufgrund seiner Dimensionen die übliche Funktion eines Griffes gut erfüllen, zweitens bietet er die für die Funktion der Kanne wesentliche, partielle Standfläche in horizontaler Positionierung und drittens ist die Rohrummantelung nicht nur im Kontrast zu dem Stahl visuell interessant, sondern sorgt auch für den funktionellen Aspekt der Isolierung.

Der Edelstahlgriff wurde dabei in einer besonderen Weise verkleidet. Er ist umflochten, das heißt mit Rohrgeflecht ummantelt worden. Die Technik, die darauf verwandt wurde, ist eine spezielle und handwerklich- traditionelle.

Der Kannengriff wurde noch per Hand von einem italienischen Fischer geflochten, der am Aortasee lebte. Richard Sapper war es wichtig, dass der Griff manuell hergestellt wurde und nicht maschinell. Der Fischer verstarb, und da es keine Nachfolge gab, entschied sich Sapper zusammen mit dem Unternehmen *Alessi*, die Produktion einzustellen.

Richard Sapper gab damit ein gutes, zweckgerechtes und effektives Konzept auf, doch scheinbar empfand er den in traditioneller Weise manuell angefertigten Griff als unverzichtbaren Bestandteil seines Konzeptes. Das wird auch dadurch deutlich, dass man offenbar einige Zeit in die Entwürfe und Modelle für den karamellfarbenen und

feingearbeiteten Henkelgriff investierte. Bis zur endgültigen Lösung wurden zahlreiche andere Griff- und Flechtvarianten vorgeschlagen (Abb. 61 & 62).

Durch den Materialkontrast aus kühlem, technischen Stahl und wärmer wirkendem Rohrgeflecht kann sich der Griff visuell neben dem auffallend gestalteten Korpus der Kanne behaupten. Neben der funktionellen Bereicherung des Konzepts mit dem Naturmaterial nutzte Richard Sapper ebenso die Möglichkeit, im Griffbereich der Kanne durch die Struktur des Rohrgeflechts für einen zusätzlichen taktilen Reiz zu sorgen.

3.6 Exkurs zu den asiatischen Ursprüngen des Tees

Durch das Rohrgeflecht scheint der Griff der *Bandung* auch eine Anspielung auf traditionelle, chinesische Teekannen zu sein, die mit einem solchen umflochtenen Griff oder Henkel versehen wurden. Die *Bandung* verweist somit gleich zweifach auf die chinesische Teekultur: zum einen durch die traditionelle Zubereitung unter Verwendung ganzer Teeblätter, zum anderen durch das Gestaltungselement des geflochtenen Henkels, das an ursprünglich dafür verwendete Teegefäße erinnert.

Richard Sapper selbst wies im Zusammenhang mit seiner *Bandung* auf die Teezubereitung in China hin, der traditionelle Bezug schien demnach beabsichtigt zu sein⁹².

China ist das Ursprungsland des Teeanbaus und Tee Genusses. Allerdings ist nicht ganz genau bekannt, wann der Tee in China entdeckt wurde. Wissenschaftlich gesicherte Quellen gibt es dazu nicht.

Zumindest gibt es zahlreiche Anekdoten, von denen eine besagt, dass der chinesische Kaiser *Shen Nong Shi* bereits um 2600 v. Chr. durch einen Zufall auf den Tee

⁹² Appiani (2007), S.26.

aufmerksam wurde. Während einer Rast wehte der Wind mehrere Teeblätter in einen Topf mit kochendem Wasser, die dieses in kurzer Zeit jadegrün färbten. Als der Kaiser schließlich von der Flüssigkeit probierte, schmeckte ihm der Tee so gut, dass er fortan zu seinem Lieblingsgetränk wurde⁹³.

Nach dieser anekdotischen Schilderung würde die Entdeckung des Tees mit der Anwendung ganzer Teeblätter verknüpft sein. Ob Richard Sapper von dieser Legende wusste, welche die Verwendung von ganzen Blättern als ursprünglichste Form der Teeherstellung auszeichnet, bleibt unbeantwortet. Diese spezielle Art der Teezubereitung war aber scheinbar für den Gestalter immerhin so interessant, dass die Funktion der *Bandung* und, dieser nachfolgend, die Form der Kanne vollständig darauf ausgerichtet sind. Daher wird beschrieben, auf welche Weise sich die verschiedenen Arten der Teezubereitung in Ostasien entwickelt haben und – damit zusammenhängend – die unterschiedlichen Typen der Teegefäße als traditionelle Vorläufer der *Bandung*.

Erste historische Belege für eine Kenntnis des Tees in China gibt es aus der Zeit der *Zhou*-Dynastie (1030 - 221 v. Chr.). Auch *Laotse* soll sich zu den besonderen Eigenschaften dieses Getränkes geäußert haben. Allerdings gibt es umfangreichere Ausführungen zur Historie des Tees erst seit der *Tang*-Dynastie (618 - 906), so dass sich zu dieser Zeit vermutlich erst eine beachtenswerte Teekultur entwickelt hatte⁹⁴.

In diesem Zeitraum entstand auch die erste Monografie über den Tee: im Jahr 780 schrieb der chinesische Philosoph und Teemeister *Lu Yu* (733 - 804) ‚Das klassische Buch vom Tee‘, im Original *Cha Ching*. Dieses einflussreiche Werk enthält zehn Kapitel, die sich mit der Historie und dem Ursprung des Tees, sowie den Zubereitungsmethoden und Trinkgebräuchen beschäftigt⁹⁵.

⁹³ Kuhn (2011), S.43 und Rohrsen (2013), S.7. Umfangreiche Ausführungen zu den Legenden und historischen Fakten der Entwicklung des Tees in China s. außerdem Krieger (2009), S.62ff.

⁹⁴ Kuhn (2011), S.45 ff und Krieger (2009), S.68 ff.

⁹⁵ Kuhn (2011), S.48.

Unter der Anleitung *Lu Yus* wurden in der *Tang*-Dynastie auch erst spezielle Utensilien eingeführt, die ausschließlich für die Zubereitung, das Servieren und das Trinken des Tees bestimmt waren und die – wie der Tee selbst – ebenfalls eine große, teils sogar sakrale Wertschätzung erfuhren. Davor existierten noch keine besonderen Gegenstände, um sich diesem Getränk zu widmen⁹⁶.

Flechtwerk und gespaltener oder gesplitteter Bambus fanden allerdings bereits seit sehr langer Zeit ihre Einbindung in die ostasiatische Teekultur. Holz und Bambus werden eng mit der Natur assoziiert und unterstreichen die intensive Naturverbundenheit dieser Kultur⁹⁷. Die Anfänge von deren Verwendung reichen zurück bis in die *Han*-Dynastie (206 v.Chr. - 220 n.Chr.), seitdem wurden diese Materialien stetig bei der Herstellung von Teeutensilien miteinbezogen⁹⁸. In der *Tang*-Dynastie trank man beispielsweise den Pulverttee gern aus Holzschalen⁹⁹.

Die verschiedenen, bedeutenden Zubereitungsmethoden des Tees, das Kochen, Aufschlagen und Brühen, spiegeln sich in den Betitelungen einiger chinesischer Dynastien wider. So heißt die *Tang*-Dynastie auch ‚Schule des gesalzenen Pulverttees‘, die *Song*-Dynastie (960 - 1279) nennt man die ‚Schule der geschäumten Jade‘ und die *Ming*-Dynastie (1368 - 1644) trägt auch den Namen ‚Schule des duftenden Blattes‘¹⁰⁰.

Die ersten chinesischen Teekannen wurden am Ende der *Song*-Dynastie angefertigt. Zu jener Zeit begann man auszuprobieren, den Tee aus ganzen Blättern zuzubereiten. Ursprünglich waren diese Teekannen aus unglasiertem Ton. Bezüglich ihrer Form haben sie sich aus Wasserkrügen und hohen Weinkrügen mit Henkeln entwickelt¹⁰¹. Besondere Wertschätzung erfahren bis zum heutigen Tage die hochwertigen *Yixing*-Teekannen, benannt nach der gleichnamigen chinesischen Stadt in der Provinz

⁹⁶ Heiss/ Heiss (2007), S.10 und Krieger (2009), S.69.

⁹⁷ Jialin (2012), S.142.

⁹⁸ Heiss/ Heiss (2007), S.296.

⁹⁹ Kuhn (2011), S.48.

¹⁰⁰ ebd., S.46.

¹⁰¹ Heiss/ Heiss (2007), S.300.

*Jiangsu*¹⁰². Zu Zeiten der *Ming*-Dynastie wurde mit den oftmals mit Kalligraphie und anderem Dekor versehenen Kannen aus Ton international Handel betrieben. Es wurden jedoch auch aus anderen Materialien wertvolle Teekannen hergestellt. Dazu fanden recht kostspielige Rohstoffe aus der Natur wie beispielsweise Jade oder Kristall ihre Verwendung, aber auch aus Bambus wurden Gefäße angefertigt¹⁰³.

In der *Song*-Dynastie war Tee noch immer wertvoll, und so wurde er in kleinen Mengen genossen. Entsprechend klein konzipierte man daher auch die Teekannen. Der Unterschied zu den Wein- und Wasserkrügen war in erster Linie, dass die Kannen mit einem Deckel ausgestattet wurden. Man bemerkte, dass der aus Teeblättern zubereitete Tee besser schmeckte, wenn kein Dampf aus der Kanne entweichen konnte, und somit gewissermaßen auch das Aroma durch einen Deckel in dem Teegefäß zurückgehalten wurde¹⁰⁴.

Die Erfindung des bogenförmigen, großen Henkels, der an den Seiten der Kanne befestigt ist, wird dem chinesischen Dichter, Maler und Kalligrafen *Su Shi* (1037 - 1101) zugeschrieben, der diese besondere Form des Griffes bereits zu Zeiten der *Song*-Dynastie erfunden haben soll¹⁰⁵. In dieser Epoche wurde die chinesische Teekultur immer weiter veredelt und erreichte ihre Blüte, eine Entwicklung, die fortan beispielweise in Teehäusern und speziellen Teewettbewerben ihren Ausdruck fand¹⁰⁶.

Der Henkelgriff ist demnach ein ursprünglich chinesisches Motiv. Da Japan den Tee unter dem Einfluss Chinas – hauptsächlich durch buddhistische Mönche – im 9. Jahrhundert kennenlernte, das bedeutet zu einem Zeitpunkt, als der Pulvertee in China favorisiert wurde, gab es in Japan zunächst keine Teekannen, sondern es wurden Teeschalen benutzt.

¹⁰² Kuhn (2011), S.71 ff. Siehe auch für nähere Informationen zur Bedeutung der Teekanne innerhalb der chinesischen Teezeremonie.

¹⁰³ Krieger (2009), S.98.

¹⁰⁴ Heiss/Heiss (2007), S.300.

¹⁰⁵ Jialin (2012), S.142 und 170.

¹⁰⁶ Kuhn (2011), S.48 f. und Krieger (2009), S.73. Ausführliche Informationen zur *Song*-Dynastie s. Heiss/ Heiss (2007), S.298-301.

Später gelangten die Teekannen auch nach Japan. Die traditionelle Zubereitung des gemahlten Tees behielt in Japan jedoch immer einen sehr hohen Stellenwert, wie dies bis heute in der klar gegliederten und ritualisierten japanischen Teezeremonie (*chado* oder *chanoyu*) unter Verwendung von *Matcha*-Tee ersichtlich ist¹⁰⁷.

Im 17.Jahrhundert gewann allerdings eine neue, einfachere Art des Tee Genusses immer mehr an Bedeutung. Mit der *Sencha*-Teezeremonie knüpften japanische Künstler und Intellektuelle an die Zubereitungsweise der chinesischen *Ming*-Dynastie unter Verwendung ganzer Teeblätter an, die in deutlich geringerem Maße als restriktiv und geziert empfunden wurde. Dafür verwendete man kleine Teekannen mit großzügig geschwungenen, an den Seiten befestigten Henkeln, die formal den *Yixing*-Kannen nachempfunden waren, allerdings aus Porzellan hergestellt wurden.

Visuell prägnant sind zudem die Teekannen, die seit dem 19.Jahrhundert für die *Sencha*-Zeremonien vorgesehen waren: gemeint sind kleine Teekannen aus Ton, die mit einem einzelnen, leicht greifbaren, nahezu horizontal an der Seite befestigten Griff versehen sind. Eine solche spezielle, japanische Teekanne nennt man *kyusu*¹⁰⁸. Diese Gefäße sind bis heute populär und inzwischen meist mit einem Edstahlsieb oder bei hochwertigeren Exemplaren mit einem Sieb aus Ton im Ausgussbereich versehen, das auch feinste Teilchen der Teeblätter in der Kanne zurückhält¹⁰⁹.

Richard Sapper verwies mit dem Detail des Rohrgeflechts auf die jahrhundertealte Teetradition Chinas und auf die entsprechenden Gefäße, entwickelte aber gleichzeitig mit seiner *Bandung* eine zeitgenössische Ausprägung – funktionell angelehnt an die *SYP*-Kanne – in technisch-kühlem Stahl der Neunziger Jahre.

¹⁰⁷ Kuhn (2011), S.34f.

¹⁰⁸ Vgl. auch Abb.74, Theodor Bogler, Teekanne mit seitlichem Röhrengriff, 1923.

¹⁰⁹ Heiss/ Heiss (2007), S.318ff.

3.7 Fernöstliche Impulse für die Industrie

Schon lange, bevor Richard Sapper das ursprünglich ostasiatische Gestaltungselement des mit Rohrgeflecht versehenen Griffs in die Konzeption seiner *Bandung* miteinfließen ließ, liefert die Historie der kunstgewerblichen Objekte anderer Länder immer wieder Beispiele für dessen Verwendung.

Wiederholt schien es in bestimmten Epochen reizvoll zu sein, ein Naturmaterial wie Bambus oder Rohr in die Gestaltung von Dekorations- oder Gebrauchsgegenständen einzubeziehen und diese natürlichen Ressourcen mit anderen (Natur-)Materialien von teilweise völlig unterschiedlicher struktureller, taktiler oder farblicher Ausrichtung kontrastreich zu kombinieren, wie beispielsweise mit Ton, Porzellan oder (Edel-)Metall. Die stilgebende Inspiration dazu lieferte das traditionelle, ostasiatische Kunsthandwerk. Doch es gibt auch einen bedeutenden, historischen Hintergrund, der diese Entwicklung entscheidend beeinflusste und vorantrieb.

Ein wichtiger Zeitabschnitt in Bezug auf die Rezeption asiatischer Kunst beginnt in Europa vor allem ab der Mitte des 19. Jahrhunderts, jedoch auch bereits das ausgehende 17. und 18. Jahrhundert spielt in diesem Zusammenhang in den europäischen Ländern eine bedeutsame Rolle.

Nach über zwei Jahrhunderten der Abgrenzung und Isolierung öffnete sich Japan im Jahre 1853 der übrigen Welt¹¹⁰. Dieses Ereignis markierte den Beginn einer enormen Begeisterung für dieses damals in Europa so exotisch und geheimnisvoll erscheinende Land, das es nun zu erkunden galt. Zeitgleich verspürten die Menschen in den europäischen Ländern, vor allem diejenigen der gebildeten Schichten, durch die sich rasant entwickelnde Industrialisierung eine deutliche Angst vor dem Verlust ursprünglicher, menschlicher Werte und der kulturellen ‚Seele‘¹¹¹. Die Kunst und Kultur Japans schien damals eine willkommene Möglichkeit zu sein, dieses Unbehagen

¹¹⁰ Genauer gesagt wurde die Öffnung Japans durch die Handelsmächte Amerika und Europa forciert, s. Däubler-Hauschke/ Brunner (2009), S.43.

¹¹¹ Delank (1996), S.30.

zu vergessen, sich von dem Trubel des industriellen Fortschritts zurückzuziehen und durch das Sich-Umgeben mit fremdländischen, exotischen und vor allem naturbezogenen Gegenständen einer fernen Kultur – und ebenso durch das Kreieren solcher Objekte – in eine andere, ursprünglichere Welt abzutauchen.

Doch die Faszination für das geheimnisvoll Asiatische setzt „nicht erst mit der modernen kunstgewerblichen Bewegung seit 1870 ein, sondern wurzelt im späten 17. und 18.Jh. Das Sammeln japanischen Kunsthandwerks war ein Teilaspekt der Chinamode der europäischen Aristokratie, die mit der Französischen Revolution von 1789 verschwand.“¹¹² Das Rokoko widmete sich mit Begeisterung der *Chinoiserie*. Es entwickelte eine Passion für kostbares chinesisches Porzellan, Lacke und Textilien. Ostasiatische Motive fungierten auch als Vorbilder für eigene exotisch wirkende, bisweilen bizarre Kreationen, insbesondere für feine Porzellanobjekte, Ornamentstiche, Stoffentwürfe und Mobiliar¹¹³.

An diese erste Periode der Begeisterung für ostasiatische Kunst und Kultur knüpft eine zweite an, die als *Japonisme* ab der Mitte des 19.Jahrhunderts von Paris aus nach Deutschland ausstrahlt. Ganz besonders ab etwa 1885 bis in das folgende Jahrhundert hinein werden japanische Objekte in großer Zahl – nicht nur Porzellan, sondern ebenfalls andere, typische Dekorationsgegenstände wie Fächer und Lampions – nach Deutschland importiert. Zu der damaligen Zeit hatte man in Deutschland zudem ein reges Interesse an dem englischen Kunstgewerbe und wiederum dessen Japan-Rezeption, die besonders durch die Londoner Weltausstellung 1862 angeregt wurde¹¹⁴.

¹¹² Delank (1996), S.58.

¹¹³ Zum Rokoko und der *Chinoiserie* und andere ‚exotische‘ Stile, s. Snodin/ Styles (2001), S.192-196, außerdem S.209-211.

¹¹⁴ Delank (1996), S.61f.

3.8 Der Industriedesigner Christopher Dresser: Impulsgeber und Protagonist der europäischen Japan-Rezeption

Der Engländer Christopher Dresser (1834-1904) gilt als Pionier des Industriedesigns¹¹⁵, der bereits seit den 1860er Jahren in seinem Londoner Büro gezielt Produkte für die industrielle Serienanfertigung entwarf. Durch seine außergewöhnlichen Entwürfe war der innovative Gestalter seiner Zeit oftmals weit voraus und legte dabei eine beeindruckende Vielseitigkeit zutage. Mit Erfolg betätigte sich der englische Künstler als Theoretiker, Schriftsteller und Dozent, ebenso als Botaniker und auch als vorausschauender Kunstsammler und Geschäftsmann. Nicht nur europaweit waren seine Werke bekannt, sondern ebenso in Japan und Amerika, wozu auch einflussreiche, kunsttheoretische Schriften zählten¹¹⁶.

Die Verwendung des pflanzlichen Naturmaterials Rohrgeflecht innerhalb seiner eigenen Entwürfe verrät seine Vorliebe für ostasiatische Gefäße, die er insbesondere für ihre schlichte Zweckmäßigkeit und Materialgerechtigkeit schätzte. Sein Fokus auf die Funktionalität der Objekte war zukunftsweisend.

Eine besondere Bedeutung hinsichtlich der Gießgefäße kam der Analyse der optimalen Positionierung des Henkels zu, der für eine bequeme und leichte Handhabung sorgen sollte. Seine schematischen Zeichnungen illustrieren die dazu angeratene Schwerpunktberechnung nach physikalischen und mathematischen Gesetzmäßigkeiten, die er in seiner kunsttheoretischen Schrift *Principles of decorative design* von 1873 veröffentlichte (Abb. 64, 66, 67). Die Ergebnisse dieser Untersuchungen, ebenso wie

¹¹⁵ Ausführungen dazu siehe Joppien (1981), Aufsatz *Christopher Dresser – ein viktorianischer Designer zwischen Historismus und Moderne*, S. 27-43. Außerdem in diesem Katalog die deutsche Übersetzung des bedeutenden, das Werk Christopher Dressers ‚wiederentdeckenden‘ Aufsatzes Nikolaus Pevsners *Christopher Dresser – Industriedesigner*, S.20-26; im Original: Pevsner, Nikolaus: *Christopher Dresser - Industrial Designer*, Architectural Review, 1937, S.183-186.

¹¹⁶ Wichtige Werke: Christopher Dresser, *The Art of Decorative Design*, London 1862; ders., *Principles of Decorative Design*, London 1873; ders., *Japan, its Architecture, Art and Art-Manufactures*, London 1882.

beispielsweise diejenigen zur Gefäßstabilität (Abb.68), setzte er konsequent in seinen Entwürfen um.

Dabei war vor allem der deutsche Architekt und Kunsttheoretiker Gottfried Semper (1803-1879) für Dressers künstlerische Entwicklung von Bedeutung, der seinen Sinn für die Funktionalität und Systematisierung von Gebrauchsgegenständen schärfte. Semper stand in London durch seine Verbindung zum *South Kensington Circle* um Henry Cole im Zentrum der Reformbewegung um das Kunstgewerbe, die sich im Anschluss an die Londoner Weltausstellung 1851 entfacht hatte¹¹⁷.

Er vermittelte Dresser, damals noch Student an der *School of Design*, seine Theorien bereits in den Vorlesungen zwischen 1852 und 1855, die später in sein Werk *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik* einfließen¹¹⁸. In der 1860 bis 1863 erschienenen zweibändigen Schrift veröffentlichte Semper wegweisende, formanalytische Überlegungen zur Wechselbeziehung zwischen Gebrauch und Gestalt eines Objekts, die er auf klassische, griechische Gefäße anwandte. Schon bei Semper sind ausführliche Beschreibungen zur Funktionalität des Henkels, bezüglich Handlichkeit, angemessener Solidität, korrekter Befestigungsart und Position nachzulesen, ebenfalls unter Zuhilfenahme der Schwerpunktberechnung des Gefäßes (Abb.65). Dresser kam schließlich das Verdienst zu, diese wegweisenden Theorien im kunstgewerblichen Bereich zielstrebig in die Praxis umgesetzt zu haben. Er setzte sich dabei intensiv für die unmittelbare Zusammenarbeit zwischen Kunst und Industrie ein.

Christopher Dresser trieb den künstlerischen Austausch zwischen den westlichen Ländern und Japan wesentlich voran. Er war einer der ersten Künstler, der sich fundiert mit diesem, damals für viele fremdartig und exotisch anmutenden Land beschäftigte¹¹⁹ und dessen besondere Ästhetik mit Eifer in seiner Heimat bekanntmachte. Die Japan-Begeisterung wurde bald zu einer zentralen Antriebskraft in den Bemühungen des

¹¹⁷ Nerdinger/ Oechslin (2003), S.262 ff.

¹¹⁸ Gottfried Semper: *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik. Ein Handbuch für Techniker, Künstler und Kunstfreunde*, 2 Bde., Frankfurt am Main 1860, München 1863.

¹¹⁹ Whiteway (2001), S.80.

englischen Gestalters um eine künstlerische Reform. 1874 hielt Christopher Dresser einen Vortrag für die *Royal Society of Arts* in London über das Thema ‚*Eastern Art and its Influence on European Manufactures and Taste*‘, bei dem er in Japan gefertigte Gefäße als ideales Vorbild für das englische Kunsthandwerk präsentierte und anpries. Er hob dabei besonders die in den Objekten realisierte Kombination von funktionellen Eigenschaften und maßvoller Verzierung hervor¹²⁰.

Untermauern konnte Dresser seine reformatorischen Bestrebungen durch eine mehrmonatige Reise nach Japan in den Jahren 1876/77, dessen Erinnerungen und Erfahrungen er festhielt und 1882 in seinem Buch ‚*Japan, its Architecture, Art, and Art-Manufactures*‘ veröffentlichte, das weitgehend Beachtung und Anerkennung fand¹²¹. Mit diesem zweiteiligen Werk beabsichtigte Dresser, die Beschäftigung mit Japans Kunst und Kultur anzuregen und dadurch zu einer qualitativen Verbesserung des englischen Kunsthandwerks beizutragen¹²².

Trotz aller Kreativität vertrat Christopher Dresser eine wissenschaftliche Einstellung gegenüber dem Design, die er auch Zeit seines Lebens betonte. Er hatte einen rationalen und keinesfalls rein intuitiven Ansatz. Diese Haltung trug dazu bei, die intellektuelle Wertigkeit des gestalterischen Berufes deutlich zu machen und zu unterstützen. Umfassendes und vielfältiges Wissen war für Dresser Voraussetzung für die erfolgreiche und anerkannte Arbeit als Designer:

„ (...) *our art is associated with the scientific professions – a knowledge of natural sciences, of botany, zoology, natural philosophy, and chemistry can be very fully utilised in our art – and that we should, therefore, act as professional men and as artists of the highest rank, for thereby only can we hope to place our calling in that position of esteem in which it should be held, and must be held, by the people at large, if we are to administer to their pleasure as we ought.*“¹²³

¹²⁰ Delank (1996), S.63.

¹²¹ Ausführliche Informationen zu Dressers Japanreise siehe außerdem Lyons (2005), S.33 ff.

¹²² Dresser (1882), S.461.

¹²³ Dresser (1873), S.164.

Mit seinem – auch viktorianisch eingefärbten – Leitspruch *„Knowledge is power“* bekräftigte Dresser seine Ansicht, dass nur aufgrund umfangreicher, breitgefächelter Kenntnisse auf dem Gebiet verschiedener Wissenschaften sich die Möglichkeit, die Fähigkeit und geradezu die Berechtigung dazu ergibt, den Menschen zweckgerechte, ‚ehrliche‘ und schöne Produkte nahezubringen und diese für sie verantwortungsbewusst zu gestalten.

„*Truth, Beauty, and Power (...) true art-principles are so perfectly manifested by these three words, (...)*“¹²⁴. Diese gewichtige Maxime schrieb der Künstler sogar an seine Studiotür, damit jeder, der eintreten wollte, las und lernte, welches seiner Auffassung nach die wichtigsten Aspekte gestalterischer Tätigkeit waren¹²⁵.

Das erstgenannte, essentielle Prinzip ist die Wahrheit oder Ehrlichkeit des Kunstwerkes. Dresser war entschieden gegen Oberflächlichkeit und übermäßigen Prunk, gegen Vortäuschen und Verschleierung, gegen jegliche Unwahrheit und Verlogenheit in der künstlerischen Ausdrucksweise.

Besonderen Wert legte der Gestalter dabei auf materialgerechtes Design. Materialimitationen, bei denen Materialien durch andere, völlig unpassende und ungeeignete ersetzt wurden, hielt er für abwegig. Als eine solche Absurdität nannte er beispielsweise einen Wasserkrug aus Ton, der Korbgeflecht imitierte¹²⁶.

Das zweite Prinzip der Schönheit beinhaltete für Dresser den ehrlichen, künstlerischen Ausdruck, für ihn wirkte sie anmutig, fein und zart und keinesfalls in irgendeiner Weise gewöhnlich und derb.

Zwei weitere Aspekte hob Dresser außerdem im Zusammenhang mit der Schönheit hervor. Erstens sollte an schönen Kompositionen weder in irgendeiner Form ein Mangel zu spüren sein, noch sollten sie etwas Überflüssiges aufweisen. Es sollte demnach nicht möglich sein, ein Element zu entfernen und dadurch die Arbeit ebenso vollständig oder sogar noch verbessert vorzufinden. Zweitens sprach der Gestalter den Aspekt der

¹²⁴ Dresser (1873), S.15.

¹²⁵ ebd.

¹²⁶ ebd., S.16.

Zeitlosigkeit an. Schöne Kunstwerke hätten immer Gültigkeit, man würde ihrer nicht überdrüssig werden, ganz im Gegenteil würde sich deren Anerkennung mit der Zeit noch steigern, vergleichbar der Wertschätzung eines alten Freundes¹²⁷.

Das dritte Kunst-Prinzip der Kraft besagte, dass jedes Kunstwerk Stärke ausdrücken müsse, da – so der Autor – sie simpel das Gegenteil von (unerfreulicher) Schwäche darstelle und der Mensch von jeher ganz instinktiv jede Form von Kraft gefalle und nahezu bewundere, insbesondere die Energie der Natur und ihres Wachstums.

Dresser setzte die für ihn drei wichtigsten Gestaltungsprinzipien abschließend nochmals prägnant in Bezug zueinander: „(...) *let truth. then, be uttered with power, and in the form of beauty*“¹²⁸.

1847 begann Christopher Dresser an der Londoner *Government School of Design* zu studieren und sich schon bald darauf auf botanische Studien zu spezialisieren. 1854 schloss er sein Studium erfolgreich ab und war dort anschließend von 1855 bis 1868 als Dozent tätig. Im Jahr 1859 erhielt er zudem einen Ehrendokortitel der Universität Jena. Der Gestalter Dresser war mit den Arbeiten zeitgenössischer, englischer Designer oftmals nicht einverstanden, daher wollte er neue Richtlinien für das Design und insbesondere für die Gestaltung von Ornament erschaffen, die sich nicht an den althergebrachten, historischen Quellen orientieren sollten. Er vertrat die Ansicht, dass man die viktorianisch-naturalistischen Formen überdenken müsse, um Neues zu erschaffen. Sie sollten, seiner Meinung nach, in eine angemessen zeitgemäße Ornamentik modifiziert werden, die sowohl auf die aktualisierte, wissenschaftlich fundierte Darstellung der Natur einging, als auch eine weiterführende Abstraktion und Stilisierung derselben beinhaltete. Dresser kreierte eine ganz eigene „*artistic botany*“¹²⁹, die er seinen Studenten lehrte.

Er war zudem der Überzeugung, dass die Wertigkeit des Ornaments herabzustufen und der Form des gestalteten Objekts unterzuordnen sei. Das Ornament sollte dabei

¹²⁷ Dresser (1873), S.16f.

¹²⁸ ebd., S.17.

¹²⁹ Snodin/ Styles (2001), S.346.

angemessen reduziert und lediglich gezielt und maßvoll eingesetzt werden. Die klare Form und die scharfen Konturen, die häufig an Dressers Objekten zu finden waren, sollten seiner Meinung nach im Vordergrund stehen und für sich selbst sprechen¹³⁰, ohne durch überfrachtetes Dekor ‚mundtot‘ gemacht zu werden.

Die Ablehnung gegenüber der Industrie und das Misstrauen gegenüber maschineller Herstellung, wie sie beispielsweise bei der traditionell handwerklichen *Arts and Crafts*-Bewegung zu beobachten waren¹³¹, vertrat Christopher Dresser nicht. Der Gestalter entwarf vielmehr fortschrittsorientierte Objekte für die industrielle Produktion. Dafür gab er seine Lehrtätigkeit Ende der Sechziger Jahre des 19. Jahrhunderts auf und befasste sich fortan ganz intensiv mit der Entwurfstätigkeit für Industrieunternehmen¹³².

Dabei trat der soziale Aspekt seines Schaffens zutage: er bezeichnete sich selbst als „art-workman“¹³³ und vertrat die Ansicht, dass jedermann, gleichgültig welcher gesellschaftlicher Schicht er angehöre, das Recht auf künstlerische Tätigkeit und das Wahrnehmen seiner Kreativität habe. Der Gestalter und der Hersteller sollten innerhalb der neuen industriellen Produktionsabläufe ein gleiches Maß an Anerkennung für ihre Leistungen und eine entsprechende Mitsprache erhalten.

Dresser bekräftigte seine Meinung durch die Neuheit, dass er seinen Namen, teils auch das *Faksimile* seiner Signatur neben dem Hersteller in seine Produkte prägen ließ¹³⁴. Der lebendig geschwungene Schriftzug von Dressers Unterschrift suggerierte eine persönliche Note. Der Entwerfer brachte damit zum Ausdruck, dass er für die Gestaltung jedes einzelnen Objekts vollends einsteht und wirkte selbstsicher, sich seines Könnens und der persönlichen Leistung bewusst.

In den japanischen, kunstgewerblichen Objekten fand Christopher Dresser in vielerlei Hinsicht sein gestalterisches Ideal, das er möglichst weitreichend bekannt machen und

¹³⁰ Halén (1990), S.10.

¹³¹ Zum *Arts & Crafts-Movement*, s. Ormiston/ Wells (2013), S.102 ff.

¹³² Bröhan (1990), S.131.

¹³³ Halén (1990), S.10.

¹³⁴ Whiteway (2001), S.28 und 32.

fördern wollte. Auf der *Londoner International Exhibition* 1862 wurde erstmals japanische Keramik in großem Umfang gezeigt, die einen nachhaltigen Eindruck machen konnte¹³⁵. Besonders beeindruckt schien Dresser von einigen japanischen Kesseln gewesen zu sein, die auf der Weltausstellung 1873 in Wien präsentiert wurden. Sie wiesen auffällige und ungewöhnliche Formen auf, beispielsweise waren unter den präsentierten Objekten polyedrische oder quadratische Ausformungen. Neben ihrer außergewöhnlichen Formgebung interessierte den Designer ebenso die ansprechende Materialvielfalt. Zudem gefielen ihm besonders die Offenlegung und bewusste Zurschaustellung der Konstruktionselemente, wie etwa Nieten oder Nähte¹³⁶. Dresser entwarf beispielsweise in den 1880er Jahren für den Londoner Metallwaren-Hersteller *Benham and Froud* einige prägnant geometrische Wasserkessel aus Kupfer und Messing, die diese gestalterischen Vorzüge vereinen¹³⁷.

Allerdings beachtete der englische Reformier nicht nur die Formen der Produkte, sondern er ließ vorrangig der Funktionalität der Objekte eine besondere Bedeutung zukommen und zwar in einem, für die damalige Zeit ungewöhnlich hohem Maße – und handelte damit zukunftsweisend.

Christopher Dresser war der Meinung, dass die gestalteten Objekte unbedingt zweckmäßig und sogar derart hergestellt werden sollten, dass sie alle ihre Aufgaben und Anforderungen bestmöglich erfüllen können: „ (...) *for the first aim of the designer of any article must be to render the object which he produces useful. I may go further, and say that an article must be made not only useful, but as perfectly suited to the purpose for which it is intended as it can be.*“¹³⁸ Als erstes Prinzip der Gestaltung jeglicher Produkte stand für Dresser demnach die maximale Zweckmäßigkeit, erst dann sollte auch die Schönheit des Designs Berücksichtigung finden: „*It matters not how beautiful the object is intended to be, it must first be formed as though it were a mere work of*

¹³⁵ Halén (1990), S.118.

¹³⁶ ebd., S.146.

¹³⁷ Abbildungen dieser Objekte für *Benham and Froud*, siehe bspw. Whiteway (2001), S.148.

¹³⁸ Dresser (1873), S.17.

*utility, and after it has been carefully created with this end in view it may then be rendered as beautiful as you please.*¹³⁹

Dresser war der Überzeugung, dass nur nützliche Dinge auf Dauer Bestand hätten. Unzweckmäßige Gegenstände würden letztlich beiseite gelegt und durch andere ersetzt werden, die im Gebrauch angenehmer und zufriedenstellender wären.¹⁴⁰

Inspiration gewann Dresser nicht nur durch die erwähnten, 1873 auf der Wiener Ausstellung gezeigten, japanischen Gefäße, sondern diese konnte er vor allem aus seiner Japanreise 1876/77 schöpfen, auf der er in den über drei Monaten seines Aufenthalts die japanischen Manufakturen und deren Erzeugnisse intensiv studieren konnte. Diese Anregungen flossen in die Gestaltung seiner Metallobjekte ein, die sich durch spezielle Charakteristika auszeichneten. Im Besonderen sind dies die einfache, klare und geometrische Formgebung, zudem die geraden Beine seiner Objekte und dazu die typisch eckigen Griffe. Das Gefäß im Ganzen wurde oftmals ohne oder lediglich mit sehr maßvollem, reduziertem Dekor versehen.

Alles in allem strahlen die Metallobjekte Dressers eine erfrischende Klarheit, Eindeutigkeit und Einfachheit aus. Dies sind Objekteigenschaften, die – neben der primären Funktionalität – zum Vorbild für die folgenden Designgenerationen der Wiener Werkstätte oder des Bauhauses geworden sind, zu der Zeit ihrer Entstehung aber geradezu revolutionär waren.

Christopher Dresser besaß privat eine beachtliche Sammlung an kunstgewerblichen Objekten, nicht nur aus Japan, sondern aus vielen Ländern außerhalb Europas und ebenso Kunstgegenstände aus der Frühantike. Der Designer hat sich von diesen Gefäßen vielfältig inspirieren lassen. Allerdings sind einige seiner Objekte auch ganz eigene Kreationen, für die er sich zwar von dem fremdländischen Repertoire hat künstlerisch anregen lassen, aber von denen er sich letztlich doch hat loslösen können.

Die formal oftmals besonders originellen Metallobjekte Dressers stellen eine gedankliche Verarbeitung und gestalterische Modifizierung der japanischen Vorbilder

¹³⁹ Dresser (1873), S.17.

¹⁴⁰ Vgl. ebd., S.17 und 19.

dar. Sie haben quasi eine Übersetzung in seine Vorstellungswelt erfahren und sind durch Dressers innovative Gestaltungsprinzipien gefiltert worden.

Mehrere angesehene, metallverarbeitende Firmen Englands realisierten die teilweise überraschend neuartigen Entwürfe des englischen Reformers, insbesondere die Unternehmen *Hukin & Heath* (Birmingham/ London), *Elkington's* (London) und *James Dixon & Sons* (Sheffield)¹⁴¹.

Die Ergebnisse dieser fruchtbaren Zusammenarbeit waren in den meisten Fällen formal sehr einprägsam und fast schon kühn. Manches Mal waren sie wohl für den damaligen potentiellen Käufer – und vielleicht auch für den zweifelnden Hersteller – zu wagemutig, denn nicht wenige Entwürfe entstanden letzten Endes nur auf dem Papier, als Unikat oder wurden allenfalls in sehr kleiner Stückzahl hergestellt. Zur industriellen Serienproduktion gelangten sie nicht.

Offensichtlich war dies bei einigen Stücken mit sehr außergewöhnlicher Gestaltung der Fall, die für *James Dixon & Sons* um 1879 angefertigt und in deren Entwurfs- und Rechnungsbuch desselben Jahres dokumentiert wurden¹⁴². Diese Objekte wurden nur in geringer Stückzahl hergestellt, sowohl in reinem Silber, als auch in versilbertem Metall.

Die Metallentwürfe nahmen eine prominente Stelle in Christopher Dressers Gesamtwerk ein. Sie unterstrichen seine am japanischen Kunsthandwerk geschulten Prinzipien der Schlichtheit und Klarheit. Doch an diesen Objekten zeigte sich ebenso die Originalität und der Wille, eigene, innovative Kreationen zu schaffen.

Diese Gefäße bestanden aus streng geometrischen Körpern, wie etwa die ringförmige Kanne, die wie eine Scheibe eines Zylinders wirkte und die zudem mit einer auffälligen, rüsselartigen Tülle und einem visuell deutlich abgesetzten geraden Holzgriff an langen Stegen ausgestattet war, oder das rautenförmige Pendant, diesmal vertikal aufgestellt mit ähnlichem Griff und zipfelartigem, pyramidenförmigen Knauf als Bekrönung (als *Alessi-Re-Edition*, Abb. 63).

¹⁴¹ Whiteway (2001), S.48 und 80.

¹⁴² Lyons (2005), S.184.

In Zusammenhang und im Vergleich mit Richard Sappers *Bandung* sind besonders zwei Kannen aus Dressers Sortiment für *Dixon* von Bedeutung. Dies ist zum einen die rechteckige Teekanne und zum anderen die sogenannte ‚dreieckige‘ Teekanne.

Die rechteckige Teekanne wurde für *James Dixon & Sons* aus versilbertem Metall hergestellt und ist vermutlich ein Einzelstück (Abb.69). Die Entstehung des Entwurfs wurde um 1879 datiert¹⁴³.

Diese Teekanne hat einen Korpus in einer ganz klaren, geometrischen Form. Sie wirkt wie eine *Hommage* an die geometrische Figur des Rechtecks. Bei dem vollkommen rechteckigen Körper gibt es keine Abweichungen, alle Kanten und Konturen verlaufen parallel zueinander. Auch der Knauf ist würfelförmig. Der Ornamentgestalter Dresser zeigt sich auch bei den Konzepten seiner Metallgegenstände als Detailliebhaber. Dressers Kanne ist vollständig durchgestaltet, daher hat sie trotz der kühlen, sachlichen Form, doch eine angenehm harmonische, stimmige Wirkung.

Ein besonderes Detail stellt der Griff dar. Es war charakteristisch für Dresser, dass er bevorzugt Griffe in seine Konzepte involvierte, die typisch für japanische Gefäße waren und die ihn auch in diesem Fall zu dem Griff an seiner Kanne angeregt hatten, der von dem traditionellen, ganz geraden Bambusgriff¹⁴⁴ inspiriert ist. An Dressers rechteckiger Kanne wird der gerade Holzstab, angelehnt an das japanische Vorbild, von zwei Metallschlaufen an langen Stegen vollständig umschlossen, wobei der obere Steg allerdings an der Oberseite des Gefäßes angebracht ist und rechtwinklig abbiegt. Dies ist eine einfache, jedoch sehr funktionelle, rechtwinklige Konstruktion, die trotz des

¹⁴³ Das Exemplar dieser Teekanne im *British Museum* in London besitzt eine Höhe von 18,5 Zentimetern, sowie eine Breite von 23,3 Zentimetern, s. Abb.69.

¹⁴⁴ Bereits in der *Chinoiserie* des 18.Jahrhunderts wurde Bambus bevorzugt dekorativ verwendet. Er ist ein Symbol aus der chinesischen Mythologie, das ebenso die Japaner schätzen. Die symbolische Bedeutung des Bambus ist umfassend: durch sein rasches Wachstum gilt er als kraftvoll, ausdauernd, steht für ein langes Leben und wird insgesamt dem männlichen *Yang*-Element zugeordnet. Bekannt ist die Darstellung eines sich im Gewitter im Bambuswald befindenden Tigers, der trotz seiner eigentlichen Stärke in dieser Situation sehr schwach wirkt, wobei der Bambus die Unbesiegbarkeit der Natur symbolisiert, s. Wichmann (1980), S. 84 f. Inwiefern Dresser diese Symbolik bekannt war bzw. er daran erinnern wollte, muss offen bleiben. Zur Verwendung von Bambus in Japan zur Zeit seines Besuches s. Dresser (1882), S.454 f.

nicht gebogenen Griffes durch den großzügigen Abstand zwischen Kantholz und Gefäßwand genügend Platz zum bequemen Greifen lässt.

Ein besonderer, gestalterischer Aspekt ist, dass der Designer die Form des Griffes jeweils der Form der Kanne anpasste, für die er bestimmt war. Dresser stimmte den Griff mit dem rechteckigen Korpus ab, und daher besteht der Griff aus einem vierkantigen Stab aus Ebenholz. An runden Kannen kann dies ebenfalls beobachtet werden, bei denen der Künstler für diese entsprechend Rundhölzer auswählte. Auch die konisch zulaufende Tülle ist stimmig und deshalb ebenfalls vierkantig.

Die Materialökonomie war ein wichtiger Aspekt innerhalb Christopher Dressers Schaffen, daher ist die vorgestellte, rechteckige Teekanne für *James Dixon & Sons* wie viele seiner Produkte nicht aus purem Silber, sondern in erster Linie elektrolytisch versilbert angeboten worden (*Electroplated Nickel Silver*).

Die Objekte waren allerdings auf Anfrage teils auch in reinem Silber bestellbar¹⁴⁵. Der Designer riet dazu, die teuren Materialien Gold und Silber sparsam für Gebrauchsgegenstände einzusetzen. Nicht nur, dass die kostspieligen Objekte sonst für viele Menschen unerschwinglich gewesen wären, sondern sie hätten zudem auch noch ein nicht unerhebliches Gewicht, das den alltäglichen Gebrauch unangenehm hätte werden lassen.

Statt die Stücke aus dickwandigem Edelmetall zu gestalten, solle man sie aus einer dünnen Materialsicht konzipieren und die nötige Stabilität der Geräte durch konstruktive Mittel erreichen, empfahl Dresser (Abb.68). Gut eignen würde sich dazu beispielsweise ein sich nach innen oder außen krümmender Gefäßrand. Dresser favorisierte allerdings zwei bandartig ringsum verlaufende kleine Auswölbungen nahe des Randes, denn diese würden besonders den oberen Bereich des Objektes vor Deformation schützen, erklärte der Gestalter¹⁴⁶.

Charakteristisch für Dressers Metallgegenstände sind in der Regel auch die Beine der Behältnisse. Oftmals sind diese gerade ausgebildet, wurden allerdings in vielen Fällen

¹⁴⁵ Lyons (2005), S.182 und Joppien (1981), S.34.

¹⁴⁶ Dresser (1873), S.135f.

diagonal an den Gefäßkörper angesetzt. Meist waren drei oder vier Beine für das jeweilige Objekt vorgesehen, teils sogar mit figurativen „*crow's feet*“¹⁴⁷ und offenbar einer Portion Humor.

Besonders lang sind vor allem die Beine der Kannen, deren Körper im unteren Bereich mit einer Spitze abschließen. Die rechteckige Metallkanne besitzt daher keine dieser filigranen, langen Beine und keine ‚Füßchen‘. Sie ist auffällig blockhaft. Offenbar wollte der Gestalter in diesem Fall nicht von dem Konzept einer rein geometrischen, rechteckigen Kanne und somit einer klaren Form abweichen. Lediglich kleine, relativ kurze Stümpfe, die wie aus der Metallfläche ausgeschnitten erscheinen, sind als Beine vorgesehen, unauffällig und die visuelle Wirkung des Quaders kaum beeinflussend.

Die dreieckige Teekanne entwarf Christopher Dresser ebenfalls um 1879 für *James Dixon & Sons*. Dieses Objekt wurde 1991 im Zuge der klassischen Re-Editionen von dem Unternehmen *Alessi* in einer limitierten Stückzahl produziert (Abb.63, links oben). Es sind von ihr 99 Exemplare aus Sterling-Silber angefertigt worden und zusätzlich drei Autorenstücke aus verschiedenen Metallen¹⁴⁸. Das Original war von Dresser vermutlich in erster Linie in versilbertem Metall und auf Nachfrage auch in reinem Silber geplant.

Die dreieckige Teekanne ist ein komplexes und produktionstechnisch herausforderndes Werkstück. Die Seiten der Kanne bestehen nicht aus zwei simplen Dreiecken, sondern sie besitzen zusätzliche Schrägflächen. An diesen Schrägen sind die vier dünnen, diagonal angesetzten Beine des Gefäßes angebracht. Die Seiten der Kanne sind vorn zu einer kurzen, spitzen Tülle verlängert. Dabei ist die Tülle nicht konstruktiv abgesetzt, sondern vielmehr eine direkte Weiterführung der Seiten, als würde sie bereits an der Bodenfläche der Kanne beginnen. Dieses interessante Detail trägt zur Homogenität des Gestaltungskonzeptes bei, denn dadurch erhält der Ausguss einen dreieckigen Durchmesser, passend zur Gestaltung der ganzen Kanne.

¹⁴⁷ Halén (1990), S.158.

¹⁴⁸ Zur Entstehung unter anderem dieser Re-Edition von *Alessi s. Officina Alessi* (2011), S.153ff. Die Dimensionen der Metallobjekte wurden in Dressers Skizzenbuch nicht angegeben, daher wurde beispielsweise die dreieckige Teekanne in folgenden Maßen rekonstruiert: 21,8 cm x 6,5 cm, Höhe 16,4 cm und Fassungsvermögen 37 cl.

Das Objekt ist vollständig durchgeplant und kalkuliert. Das Thema ‚Dreieck‘ wird ebenfalls in dem Knauf der Kanne widergespiegelt. Er bildet eine kleine Pyramide auf einem zierlichen, eingeschwungenen Sockel. Das Scharnier des flachen Deckels befindet sich genau in der Mitte der Kannenoberfläche. Die vordere Hälfte ist für den Deckel vorgesehen, der Knauf befindet sich im vorderen Bereich in der Mitte des Deckels.

In der hinteren Hälfte der Kannenoberseite wurde der Griff befestigt. Dieser verläuft – wie bei Sappers *Bandung* – rechtwinklig über zwei Seiten der Kanne und ist dort jeweils mit einem Silbersteg befestigt, der den angewinkelten Ebenholzgriff umfasst. An der Hinterseite scheint das Objekt gerade ‚abgeschnitten‘, so dass eine Fläche entsteht, auf der einer der fixierenden Stege für den Griff gut befestigt werden konnte.

Alle ‚Ecken‘ des Dreiecks sind demnach unterschiedlich gestaltet, so dass die Bezeichnung ‚dreieckige‘ Teekanne allenfalls summarisch ist. Wie komplex diese Kanne ist, kann man sehr gut erfahren, wenn man sie einmal skizziert, dann treten die vielfältigen Bezüge der Gestaltungselemente erst deutlich zutage, und es wird klar, wie kalkuliert dieses Produkt ist.

Damit die echte Spitze an der Unterseite der Kanne realisiert werden konnte, musste der Korpus freischwebend sein. Daher hatte Christopher Dresser eine für ihn typische Lösung gewählt und die Kanne auf vier filigrane, schräge, in alle vier Himmelsrichtungen weisende Beine gestellt.

Der Akzent liegt bei diesem Objekt deutlich auf dem relativ dicken, konstruktiv und materiell abgesetzten Holzgriff, die Tülle dagegen ist nahezu unscheinbar, kurz und fast so dünn wie die filigranen Beine. Der Griff gewährleistet eine gute Handhabe, wodurch ein maßvolles und kontrolliertes Gießen ermöglicht wird.

Eine angemessene Größe eines Griffes scheint zu dem damaligen Zeitpunkt, das heißt etwa in den Siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts, nicht selbstverständlich gewesen zu sein, denn Dresser kritisierte beispielsweise die nahezu nutzlosen, winzigen Griffe an Zuckerschalen, an denen kaum zwei Finger Platz finden würden, so dass man gezwungen sei, mit weiteren Fingern in die Schale hineinzugreifen, wolle man das

Gefäß bewegen. „If a handle is to exist at all, it should be so formed as to be useful, and afford a means of moving the object with ease and comfort“, forderte daher der Designer¹⁴⁹.

Man kann nur ahnen, wie begeistert er gewesen sein muss, als er die funktionellen, schlichten Griffe der japanischen Gefäße sah, und es erstaunt daher nicht, dass er diese hervorragenden Exempel in seine Entwürfe aufnahm. Die großzügigen Konzeptionen der Griffe seiner Teekannen für *Dixon & Sons* wirken tatsächlich wie eine absichtliche, visuelle Demonstration seiner Forderung.

Auch die klare, prägnante Geometrie seiner Metallkannen wählte der Reformier Dresser sicher nicht zufällig aus, denn er war sich der Wirkung bestimmter Formen durchaus bewusst. Der Designer besprach die Wirkung spezieller Ornamentformen auf den Betrachter, wobei er seine Ausführungen allerdings ebenfalls auf andere Bereiche der Angewandten Kunst ausweitete, so auch auf die Metallobjekte:

*“Sharp or angular forms, where combined in ornament, act upon the senses much as racy and pointed sayings do. Thus “cut” or angular glass, spinose metal-work, as the pointed foliage of some wrought-iron gates, and other works in which there is a prevalence of angles and points so act upon the mind as to stimulate it, and thus produce an effect opposite to repose; while “breadth” of form and “largeness” of treatment induce tranquillity and meditation.”*¹⁵⁰

Die eckigen und spitzen Formen vieler Metallgeräte Dressers drücken diese Energie und Stärke aus und können möglicherweise auch als Anreiz zur mentalen Aktivität wirken. Insbesondere die dreieckige Teekanne mit ihren ‚stachelartigen‘ Beinen vermittelt diesen energiegeladenen Eindruck. Der Künstler war sich dieses Effekts demnach bewusst, und so könnte hinter den eckigen Formgebungen – außer der funktionellen Stärke und dem Willen zur innovativen, ‚schönen‘ Formfindung – auch die Absicht Dressers vermutet werden, eine geistige Aktivität zu initiieren, wie beispielsweise

¹⁴⁹ Dresser (1873), S.138.

¹⁵⁰ ebd., S.14.

Interesse und Neugierde, gemäß dem wissenschaftlichen Prinzip von Ursache und Wirkung.

Der Effekt einer mentalen Stimulation – ähnlich wie er auch durch eine geistreiche, spitze Bemerkung ausgelöst werden kann – ist ebenso bei einigen, klar geometrisch geformten Metallgeräten Richard Sappers möglich, insbesondere bei seiner Teekanne *Bandung*, aber beispielsweise auch bei der kegelförmigen Küchenreibe *Todo*¹⁵¹.

Bei dem Vergleich zwischen Christopher Dressers und Richard Sappers Metalldesign können weitere Gemeinsamkeiten entdeckt werden. Beide Objektgruppen zeichnen sich aus durch eine Vorliebe für klare Konturen und geometrische Formen, an denen kein oder lediglich sehr maßvolles Ornament zu beobachten ist. Die Objekte der Gestalter sind eindeutig zweckgerichtet und materialgerecht. Das zweckmäßige, funktionelle Design basiert jeweils auf einem vollkommen durchdachten, rationalen Konzept. Dabei kommt die Sympathie für besondere, funktionelle Details zum Tragen, wie beispielsweise großzügige Griffe. Originelle und innovative Formgebungen der Produkte herrschen vor. Dieses hohe Maß an eigenständiger Gestaltung bewirkte, dass sich die beiden Designer, jeweils auf ihre ganz eigene Weise, nicht in eine bestimmte, kategorische Schublade stecken ließen, auch aufgrund ihrer Vielseitigkeit.

Zweifellos waren beide Industriedesigner, die sich an ein großes Publikum wandten: Dresser, der als erster Industriedesigner überhaupt gilt und Sapper als einer der großen Nachfolger. Das Involvieren in die Produktionsabläufe und die Mitsprache des Designers an den Herstellungsprozessen, und ebenso das deutliche Interesse und das fundierte Wissen, in Bezug auf die technische, maschinelle Anfertigung der Produkte, stellten für beide Entwerfer sehr wichtige Aspekte dar.

Letztendlich wird Dressers Maxime ‚*Truth, Beauty, and Power*‘ ebenso durch Richard Sappers Metallobjekte – insbesondere durch seine *Bandung* – manifestiert, die nicht nur

¹⁵¹ Zu Sappers Küchenreibe *Todo* siehe Kapitel 4.

sehr funktionell, sondern klar und ‚ehrlich‘ in der Konstruktion sind, außerdem materialgerecht konzipiert wurden, dazu weder Überflüssiges beinhalten, noch einen Mangel, zudem haltbare, zeitlose Klassiker darstellen und ein hohes Maß an Stärke und Selbstbewusstsein präsentieren.

Christopher Dresser und Richard Sapper waren dabei nicht die einzigen Entwerfer, die in ihren Objekten diese Gestaltungscharakteristika vereinten. Diese Eigenschaften lassen sich beispielsweise auch vielen Produkten der Metallwerkstatt des Bauhauses oder der Wiener Werkstätte zuschreiben. Jedoch folgten diese Künstler und Vereinigungen Christopher Dresser nach, verarbeiteten, modifizierten und interpretierten seine Vorgaben und Konzepte im eigenen aktuellen Zeitkontext. Angelehnt an die jeweiligen herstellerischen Möglichkeiten hatten sie einige Jahre oder sogar Jahrzehnte später eine bessere Ausgangslage. Christopher Dresser war letztendlich der Wegbereiter, der Pionier und Initiator, dessen umfangreiches Schaffen bis heute nachwirkt.

Als Liebhaber und Förderer asiatischer Kunst involvierte auch Christopher Dresser das besonders für die Länder Ostasiens traditionelle Naturmaterial Rohrgeflecht in die Entwürfe einiger seiner Objekte.

Ein bekanntes Beispiel, von dem noch mehrere Exemplare erhalten sind, ist ein mehrteiliges Teeservice, das Dresser für das Birminghamer Unternehmen *Hukin & Heath* entwarf (Abb. 70). Es wird angenommen, dass diese Firma die erste im Bereich der Metallindustrie war, für die der englische Designer eine größere Anzahl an Produkten kreierte¹⁵². Im Frühjahr 1878 wurden die ersten, aus dieser Zusammenarbeit entstandenen Metallobjekte einer Käuferschaft präsentiert¹⁵³, also kurz nach Dressers Japanreise, und so verwundern auch die asiatisch-inspirierten Griffe und Henkel des Teesortiments nicht.

¹⁵² Joppien (1981), S.33.

¹⁵³ Lyons (2005), S.181 und 194.

Dieses 1879 zum Patent angemeldete spezielle Reisesortiment wurde dementsprechend oftmals in einem Lederkoffer angeboten. Die Griffe von dem Teekessel und dem Teekännchen sind mit Rohr umflochten. Zu dem relativ umfangreichen Service gehören außerdem jeweils zwei Tassen und Untertassen aus Porzellan, Löffel, ein Milchkännchen und eine Zuckerdose, beide innenseitig vergoldet und in die Teekanne platzsparend hineinstellbar und vollständig versenkbar, weiterhin eine zylindrische Teedose, ein flakonartiges Fläschchen, eine Zange und ein zu dem Kessel passendes, faltbares Gestell samt Paraffinbrenner. Vermutlich sind allerdings nur der Teekessel und die Kanne von Dresser selbst gestaltet worden¹⁵⁴. Die Objekte sind aus sogenanntem *Electroplate*, das heißt aus elektrolytisch versilbertem Metall hergestellt worden. Der Entwurf wurde aber auch in reinem Silber realisiert.

Das nur knapp über sieben Zentimeter hohe Teekännchen besitzt einen bauchigen Korpus mit einem engen Halsring, auf dem ein mittig gewölbter Deckel aufgesetzt ist. Ungewöhnlich ist, dass dieser Deckel mit einem kleinen Ring statt eines üblichen Knaufes ausgestattet wurde. Andere Exemplare dieses Teekännchens verfügen allerdings über einen scheibenförmigen Knauf. Möglicherweise stand die Idee dahinter, dass durch den Ring des Deckels die Kanne letztlich noch etwas platzsparender werden würde.

Die Tülle des Kännchens ist eher unspektakulär und puristisch gestaltet, wie üblich verläuft sie konisch und mit geradem Abschluss. Der ohrenförmige Griff schließt in etwa mit der Deckelhöhe waagrecht ab, wobei er nicht an dem Gefäßkörper direkt, sondern an einem über den Kannenrand hinausreichenden Metallplättchen arretiert ist.

Insgesamt sind die Formen dieses Teeservices nicht sehr originell, der Schwerpunkt des Konzeptes für dieses Sortiment liegt vermutlich eher auf der platzsparenden Kombinierbarkeit der einzelnen Gefäße und somit auf der Funktionalität.

Letztendlich gab es zu der Entstehungszeit der genannten Objekte eine Vielzahl von Gestaltern, die das pflanzliche Material Rohrgeflecht in ihre Entwürfe einbezogen.

¹⁵⁴ Lyons (2005), S.202.

Diese Art von asiatischem Anklang war offenbar *en vogue* und somit allein keine Innovation. In Bezug auf Richard Sappers Teekanne *Bandung* ist die Neuerung, dass der Designer insofern eine gestalterische Nische entdeckt hatte, als er das fast hundert Jahre alte Konzept der Kippkanne in eine aktuelle Edelstahl-Variante – inklusive dem aus dem *Fin de siècle* importiertem bzw. traditionell chinesischem Detail – umsetzte, die im Ergebnis außer der Kippfunktion mit der englischen Patentkanne nichts mehr gemeinsam hat.

Vermutlich waren Sapper zumindest einige Objekte des wichtigen, ersten Industriedesigners Christopher Dresser bekannt. Durch *Alessis* Re-Editionen mehrerer Metallobjekte Dressers 1991, zu denen auch die dreieckige Metallkanne gehörte, waren diese Werke zudem in dem Zeitraum intensiv im Gespräch, in dem Sapper die Entwurfsarbeit für seine *Bandung* ausführte, die er von vornherein mit der Absicht entwickelte, sie gezielt *Alessi* anzubieten.

Eine Inspiration ist demnach möglich, es gibt Ähnlichkeiten wie Abweichungen. Neben den klaren Konturen und den glatten, dekorlosen Oberflächen ähneln sich die Kannen vor allem durch den angewinkelten, an zwei Seiten des Gefäßes befestigten Griff. Dieser ist zweckgerichtet groß, und damit (gemäß Semper) bequem zu greifen, wobei Dressers Exemplare die Vorliebe für traditionell-ostasiatische Bambusgriffe verraten. Trotz des funktionellen Unterschieds haben die Metallobjekte Dressers vor allem die ausgeprägte Grundidee des stereometrischen Körpers mit der *Bandung* gemeinsam, die Sappers grundsätzlicher Herangehensweise an einen Entwurf entsprach.

3.9 Die Geometrie im Vormarsch: Josef Hoffmann und die Wiener Werkstätte

Die Faszination für japanische Formensprache und Ästhetik hielt weiter ungebrochen an, und die Flamme sprang in der Folge auf die künstlerischen Vereinigungen und Stile, wie *Art Nouveau* („Jugendstil“ in Deutschland und Österreich), die Wiener Secession, die Wiener Werkstätte, den Deutschen Werkbund und das Bauhaus über, welche die verschiedenen Eigenschaften der japanischen Kunst in unterschiedlichen, ihnen jeweils eigenen Facetten künstlerisch verarbeiteten und neu interpretierten.

Josef Hoffmann (1870-1956) war ein Protagonist der lebhaften Wiener Kunstszene um 1900 und schuf insbesondere vor dem ersten Weltkrieg wegweisende, stilbildende Werke, die bis heute zu den ‚Klassikern‘ zählen und an zeitloser Mustergültigkeit und Prägnanz nichts eingebüßt haben.

Als Architekturstudent der ‚Akademie der bildenden Künste‘ in Wien war Hoffmann zunächst ab 1894 Schüler, später nach dem Studium Mitarbeiter von Otto Wagner (1841-1918), der sich von dem überfrachtet stilpluralistischen Historismus abwandte und seine neuen Ideen engagiert seinen Schülern näherbrachte.

Eine Abkehr von der sinn- und zwecklosen „Stilduselei“¹⁵⁵ war auch Gegenstand angeregter Diskussionen im ‚Siebener-Club‘, den Hoffmann 1895 unter anderem mit Joseph Maria Olbrich (1867-1908) und Koloman Moser (1868-1918) gründete. Man tauschte sich über neuartige Impulse in der Kunstwelt aus und entwickelte avantgardistische Konzepte. Bald darauf entstand die ‚Wiener Secession‘, die 1897 als ‚Vereinigung bildender Künstler Österreichs‘ von Gustav Klimt, Josef Hoffmann, Josef Maria Olbrich, Koloman Moser, Carl Moll und Josef Engelhardt gegründet wurde.

¹⁵⁵ Sarnitz (2007), S.15, Zitat aus dem Aufsatz *Architektonisches von der Insel Capri* Josef Hoffmanns, 1897 in der Zeitschrift *Der Architekt* publiziert.

Die elegant und virtuos geschwungenen Linien und organischen Formen der frühen Secession fanden sehr schnell Anklang und waren erfolgreich, entsprachen sie doch weitgehend dem damals vorherrschenden Jugendstil. Doch schon bald wurde der Ruf nach einer einfacheren, rationalen, vor allem zweckgerichteten und materialgerechten Gestaltung immer lauter.

War man bereits mit dem ahistorischen Jugendstil dem stilpluralistisch-kopierenden Historismus entschlossen entgegengetreten, schienen einige der eifrigen Kopisten nun auch den beliebten Secessionsstil als weitere Auswahlvariante in ihrem Stilkatalog aufzunehmen. Nach dem anfänglich ‚kurvilinearen‘ Stil wandte man sich in der Secession daher zunehmend einem geometrisch-konstruktiven Stil zu, eben auch, um eine klare Abgrenzung zu den Trittbrettfahrern geltend zu machen, die den zum Trend gewordenen, kurvilinearen Secessionsstil ohne konstruktive, zweckgerichtete Gedanken einsetzten und damit Wert und Ansehen der secessionistischen Kunst schmälerten.

Josef Hoffmann radikalisierte seine stilistische Ausdrucksweise immer mehr, hin zu klaren, geometrischen Grundformen tendierend, insbesondere zum Quadrat und Würfel, Rechteck und Quader und zur Raute, und propagierte eine Abkehr von der ‚falschen Curve‘¹⁵⁶. Die weichen, fließenden Kurven wichen den selbstbewussten, eckigen Quadraten – beispielsweise in Form von dem einprägsamen, schwarz-weißen Schachbrettmuster – , die ein klares *Statement* Hoffmanns vermittelten.

Aus einem im Historismus zusammengewürfelten Stilgemenge entstand letztendlich Anfang des 20. Jahrhunderts die puristische, zweckgerichtete, konstruktiv-gewürfelte Kunst Josef Hoffmanns.

Ein Katalysator für diese Entwicklung war sicher auch die VIII. Ausstellung der Secession, die im November des Jahres 1900 stattfand. Hoffmann, der 1899 zum Professor an der Wiener Kunstgewerbeschule ernannt worden war und ein Jahr darauf erfolgreich den Ausstellungsbereich der Schule auf der Pariser Weltausstellung gestaltet hatte, trug auch hier durch seine Mitgestaltung zu einer beeindruckenden,

¹⁵⁶ Vgl. Husslein-Arco (2011), S.155 ff.

handwerklichen Präsentation bei, die unter anderem mit Werken von Henry van de Velde (1863-1957), Charles Robert Ashbee (1863-1942) und Charles Rennie Mackintosh (1868-1928) und seiner Frau Margaret bereichert wurden.

Die Eindrücke dieser wichtigen Secessionsausstellung hatten spürbaren Einfluss auf die künstlerischen Arbeiten Hoffmanns, wobei ihn besonders die quadratischen Formen und langen Vertikalen der Gestaltung Mackintoshs nachhaltig beeindruckten¹⁵⁷. Das hohe Ausmaß, mit dem er das Quadrat in seinen Entwürfen involvierte, führte sogar soweit, dass ihn einige Verständnislose mit ‚Quadrat-Hoffmann‘ titulierten¹⁵⁸.

Aus diesem rationalen, puristischen Geist heraus gründete Josef Hoffmann zusammen mit seinem secessionistischen Weggefährten Koloman Moser und dem Industriellen und Mäzen Fritz Wärndorfer 1903 die ‚Wiener Werkstätte‘, die sich als Vorbilder die britische *Arts-and-Crafts*-Bewegung, angeführt von William Morris (1834-1896) und Ashbees *Guild of Handicraft* auf die Fahnen schrieb.

William Morris und seine Mitstreiter traten ein für die Wiedererweckung des traditionellen, mittelalterlichen, das heißt vorindustriellen Kunsthandwerks, insbesondere unter Berücksichtigung der wiederbelebten Wertschätzung der ‚ehrlichen‘ Arbeit des Handwerkers, wobei die soziale Komponente einen (zunehmend) wichtigen Teil von Morris‘ Engagement darstellte.

Er war nicht nur Maler, Designer und Typograph, sondern seinerzeit ebenso ein bekannter Poet, allerdings beeindruckte wohl insbesondere sein außergewöhnliches, gestalterisches Talent für Musterentwürfe von Textilien und Tapeten. Seine Reform sollte vorangetrieben werden durch eine hochwertige Gestaltung unter strikter Einhaltung der Aspekte von Schlichtheit, Nützlichkeit, Angemessenheit und Schönheit.

Mit der Gründung des Unternehmens *Morris, Marshall, Faulkner & Co.* im Jahre 1861 (*The Firm*), aus dem 1874 *Morris & Co.* wurde, schaffte William Morris eine Plattform für wertvolle Handarbeit und entsprechende Anfertigung ‚schöner‘ Gegenstände wie beispielsweise Möbelstücke, Tapeten, Textilien, Metall- und

¹⁵⁷ Sarnitz (2007), S.15 f.

¹⁵⁸ ebd., S.16 und Husslein-Arco (2011), S.152.

Glasarbeiten und teils auch ganze Einrichtungen. Man sollte sich auf den hohen Wert des Kunsthandwerks zurückbesinnen, allerdings war Morris nicht grundsätzlich gegen jede Art von Mechanisierung im Herstellungsprozess seiner Entwürfe. Er fühlte sich vielmehr angewidert von billigen und geschmacklosen Massenprodukten der Industrie, die zudem den herstellenden Arbeiter künstlerisch (und nicht nur künstlerisch) verarmen ließen.

Insbesondere die Materialgerechtigkeit seiner Objekte lag Morris am Herzen. Er mahnte, dass man immer im Fokus behalten sollte, mit welchem Material man gerade arbeitete und es stets nur für den einen Zweck verwenden sollte, für den es am geeignetsten schien¹⁵⁹. Dieses Prinzip der ‚guten Materialbehandlung‘ war auch für Josef Hoffmanns Wiener Werkstätte essentiell.

Wenn man weiß, dass für *Morris & Co.* – neben William Morris selbst – beispielsweise auch solche großen Talente wie Edward Burne-Jones (1833-1898) und Dante Gabriel Rossetti (1828-1882) in Handarbeit angefertigt haben, wird klar, warum diese qualitätvollen Stücke ihren (hohen) Preis hatten, und entsprechend erklärt sich dies bei den Produkten der hervorragenden Entwerfer (und Handwerker) der Wiener Werkstätte. Der Sozialist Morris ärgerte sich sehr über die Konsequenz der reichen Klientel.

Die Wiener Werkstätte wurde zu dem Zweck gegründet, künstlerisch anspruchsvolles Handwerk von hoher Qualität herzustellen, unter Verwendung von zweckgerechten, adäquaten, allerdings auch teils sehr erlesenen und kostspieligen Materialien, so dass diese Luxusartikel letztendlich vornehmlich ebenfalls nur für einen kleinen, elitären und wohlhabenden Kundenkreis erschwinglich waren¹⁶⁰.

Im Mai 1903 wurde mit einer Silber- und Metallwerkstatt der Betrieb der Wiener Werkstätte aufgenommen, und diese Handwerksgattung sollte auch stets von besonderer Bedeutung innerhalb ihres Kunstschaffens bleiben¹⁶¹. Ende desselben Jahres zog man in großzügigere, helle Räumlichkeiten, die neben den Werkstattbereichen für

¹⁵⁹ Ormiston/ Wells (2013), S.8.

¹⁶⁰ Brandstätter (2003), S.10.

¹⁶¹ Fahr-Becker (2008), S.153.

Metallarbeiten, für die Silber- und Goldschmiedekunst, für die Lederverarbeitung, für die Tischlerei, die Lackiererei und die Buchbinderei, auch genügend Platz für das Architekturbüro, Zeichenateliers und Ausstellungen bot. Über dreihundert handwerklich Beschäftigte waren immerhin zeitweilig für die Wiener Werkstätte tätig¹⁶².

Die beachtliche Wertschätzung des reformierten Kunsthandwerks fand innerhalb des Zusammenschlusses von Architektur, Plastik, Malerei, quasi aller anderen Kunstgattungen mit dem Handwerk im Sinne eines umfassenden Gesamtkunstwerkes statt¹⁶³. Das bestimmende Konzept des Gesamtkunstwerkes sah man insbesondere im früh entstandenen *Sanatorium Purkersdorf* (1904), im *Palais Stoclet* in Brüssel (1905-1911) und im Kabarett *Die Fledermaus* in Wien (1907) verwirklicht¹⁶⁴.

Ganz in diesem Geiste sollte der Künstler der Wiener Werkstätte seine Tätigkeit auch nicht nur auf eine Gattung limitieren, sondern sein gestalterisches Können umfangreich einsetzen. Josef Hoffmann schuf beispielsweise über tausend Werke aus ganz unterschiedlichen, kunsthandwerklichen Bereichen, darunter auch Kleidung, Schmuckstücke und Katalogumschläge¹⁶⁵.

Bereits 1904 wiesen die Arbeiten Josef Hoffmanns und Koloman Mosers ein beachtliches Ausmaß an einfacher, geometrisch-abstrakter Gestaltung auf, und die Künstler schienen sich zunehmend auf die klaren, elementaren Formen zu konzentrieren¹⁶⁶.

In diese Zeit fiel Hoffmanns Entwurf eines kostbaren, silbernen Teeservices in originell-geometrischer Form und mit rechteckigen Griffen (Abb.71). Das streng wirkende, gehämmerte, vierteilige Silberservice, bestehend aus einer ‚Teemaschine‘ (Kanne plus Samowar), einer Teekanne, einem Milchkännchen und einer Zuckerdose, entstand im Jahre 1903. Das stilisierte Monogramm ‚AB‘ ist auf den Seiten der Kannen und der Dose angebracht.

¹⁶² Sarnitz (2007), S.39.

¹⁶³ Brandstätter (2003), S.7.

¹⁶⁴ Sarnitz (2007), S.47 ff., S.55 ff. und S.66 f.

¹⁶⁵ ebd., S.42.

¹⁶⁶ Noever (1992), S.75.

Die Gefäßkörper haben eine recht ungewöhnliche und innovative Form. Die vorderen und hinteren Bereiche bestehen aus gekurvten Gefäßwänden, die zu ihrer Mitte hin ausgeprägter ausschwingen. Die beiden Gefäßseiten, darunter die ‚Schauseite‘ mit dem Monogramm, bestehen aus Quadraten, die nahezu wie vorgeblendet wirken. Dadurch kommt die geometrische Grundform des Quadrates gut zur Geltung, wird hervorgehoben und betont. Dies wird durch den Lichteinfall begünstigt, denn der Schatten fängt sich in den eingeschwungenen Bereichen der Vorder- und Hinterseite und akzentuiert das Licht auf der Fläche des Quadrats, die durch die mittelalterlich gehämmerte Struktur zusätzlich interessante Lichtreflexe preisgibt und das erhabene Monogramm deutlich präsentiert.

Die gerade verlaufenden, etwa auf Höhe der Gefäßkörper der beiden großen Kannen waagrecht abgeschnittenen Tüllen sind eher unauffällig gestaltet, jedoch durch passende Silberplättchen verschließbar, um die Wärme des Getränks zu halten. Die Tülle des Milchkännchens allerdings ist als schnaupenähnlicher Ausguss geformt und ähnelt gestalterisch damit eher Sappers *Bandung*.

Die quadratischen Deckel der beiden Teekannen werden über ein Scharnier bewegt. Die tropfenförmigen Knaufe sind aus Ebenholz gefertigt und sind an ihrer Basis von vier eingefassten, ovalen, hellroten Korallensteinen umringt. Mit diesen sind ebenso die Verstrebenungen des Samowars geschmückt.

Die rechteckigen Griffe der beiden großen Kannen sind außergewöhnlich kantig. Keine der Ecken ist abgemildert und gerundet, auch der kleine Griff des Milchkännchens nicht. Die Griffe sind bei der Teemaschine und der Teekanne derart gestaltet, dass sie zu etwa einem Drittel ihrer Höhe über den Gefäßkörper hinausreichen. Dieser funktionelle Aspekt macht sie leicht greifbar, aber durch ihre Kantigkeit wohl eher nicht angenehm in der Hand. Der Griff der Teekanne ist ohne Schutz belassen und lediglich durch zwei Schmuckringe dekoriert. Derjenige der Teemaschine ist im Kontaktbereich mit Ebenholz verkleidet, das einen interessanten Kontrast zu dem hellen Silber bietet.

Bemerkenswert im Zusammenhang mit der vorliegenden Arbeit ist der Aspekt, dass die Griffe ursprünglich mit einer Verkleidung aus Rohrgeflecht versehen werden sollten.

Dies ist auf Entwurfszeichnungen zu erkennen, die Josef Hoffmann auf kariertem (!) Papier architektonisch-konstruktiv aufbaute¹⁶⁷.

Hier zeigt sich die Vorliebe Hoffmanns für japanische Ästhetik, die – wäre der ursprüngliche Entwurf verwirklicht worden – japanische Gestaltung und Material mit streng geometrischer Formensprache kombiniert hätte, ähnlich wie dies auch Sappers *Bandung* in ungewöhnlichem Kontrast vereint. Warum Hoffmanns Entwurf mit der Griffummantelung aus Rohr letztendlich nicht realisiert wurde, die ja zudem ein anderes Monogramm aufweist, ist nicht bekannt.

Möglicherweise wurde auch für die Griffe Ebenholz gewählt, da dieses Material bereits für die Knaufe der Kannen und der Dose vorgesehen war, und dem Ästheten Hoffmann letztendlich, zusammen mit den hellroten Korallensteinen, doch zu viele verschiedenartige Werkstoffe in einem einzigen Konzept vereint gewesen wären, beziehungsweise die Struktur des Rohrgeflechts mit der gehämmerten Oberfläche konkurriert und letztere in ihrem Effekt abgemildert hätte, aber dies kann nur eine Vermutung bleiben.

¹⁶⁷ Husslein-Arco (2011), S.162. Abbildungen von Josef Hoffmanns Entwurfszeichnungen für das Teeservice bzw. für den Samovar siehe auch Noever (1992), S.102 bzw. S.103.

3.10 Ikone des Industriedesigns: Peter Behrens und sein Wasserkessel für die AEG

Ein Markstein in der Entwicklung des Industriedesigns ist unzweifelhaft die 1907 beginnende Zusammenarbeit des deutschen Designers, Architekten und Malers Peter Behrens (1868-1940) mit der *AEG*, der ‚Allgemeinen Elektrizitätsgesellschaft‘, einem bedeutenden Unternehmen der Elektroindustrie. Manche sehen im Jahr 1907 sogar die „Geburtsstunde des Industrial Design“¹⁶⁸.

In jedem Fall ist es das Gründungsjahr des Deutschen Werkbundes, zu dessen Gründungsmitgliedern und wichtigsten Vertretern auch Peter Behrens gehörte. Das Ziel dieser Vereinigung war „die Veredelung der gewerblichen Arbeit im Zusammenwirken von Kunst, Industrie und Handwerk durch Erziehung, Propaganda und geschlossene Stellungnahme zu einschlägigen Fragen“¹⁶⁹. Zu den Gründungsmitgliedern des Deutschen Werkbundes zählten unter anderem, neben Behrens, Josef Hoffmann, Richard Riemerschmid, Josef Maria Olbrich, Bruno Paul, Fritz Schumacher, Wilhelm Kreis, Theodor Fischer und Paul Schultze-Naumburg¹⁷⁰.

Das neue, repräsentative Stilvokabular für die damals sehr erfolgreiche Industrienation Deutschland sollte geprägt sein von Zweckmäßigkeit, Materialgerechtigkeit, Schlichtheit, Nüchternheit, Klarheit, Dekorlosigkeit, Hervorhebung des ‚Echten‘ (keine Formverschleierung), Typenbildung und hohem Qualitätsniveau. Die Intention der Werkbundmitglieder war, die künstlerische Gestaltung mit industrieller Serienproduktion erfolgreich zu verknüpfen und zusammen zu funktioneller, technischer und ästhetischer Qualität zu führen. Peter Behrens verkörpert mit seinen Produkten den Werkbund-Gedanken in besonderer Weise.

In Behrens' Architekturbüro in Neubabelsberg arbeiteten auch einige Architekten, die später besondere Bedeutung erlangen sollten, wie etwa Walter Gropius (1883 – 1969),

¹⁶⁸ Branzi (2007), S.126.

¹⁶⁹ Droste (2013), S.12.

¹⁷⁰ ebd.

der bei ihm von 1908 bis 1910 beschäftigt war, außerdem Ludwig Mies van der Rohe (1886 – 1969) und Le Corbusier (1887 – 1965)¹⁷¹.

In der bis 1914 währenden, umfangreichen Kooperation als künstlerischer Berater der *AEG* prägte Behrens das neue Image der Firma, indem er von Grund auf sämtliche Bereiche neu und einheitlich gestaltete, angefangen bei den Plakaten und Briefbögen mit neuem Firmenlogo über die eigentlichen Serienprodukte des Unternehmens wie beispielsweise diverse Haushaltsgeräte, Beleuchtung und Uhren bis hin zu den Firmengebäuden. Das sogenannte *Corporate Design* ist auf Peter Behrens zurückzuführen, welcher der *AEG* ein unverwechselbares und einprägsames neues Gesicht verlieh.

Zu den besonders bekannten Produkten der Umgestaltung für die *AEG* gehört Peter Behrens' elektrischer Wasserkessel (1909). Von diesem Haushaltsgerät wurden sehr viele Varianten angeboten. Behrens kreierte verschiedene Formen des Kessels, den polygonalen (Abb.72), bei dem er von der geometrischen Figur des Achtecks ausging, den birnenförmigen und den flachovalen. Das Material dieser Objekte war poliertes, vernickeltes oder verkupfertes Messing. Als Oberflächenbehandlung standen die glatte, die „flockig“ gehämmerte und die „streifenartig“ gehämmerte (geflamnte) zur Auswahl, und auch drei unterschiedliche Größen waren erhältlich. In der Summe wurden demnach theoretisch 81 Varianten angeboten, allerdings konnten nur 33 realisierte Versionen belegt werden¹⁷². Die birnenförmige Variante wurde dabei beispielsweise auch ohne elektrische Heizvorrichtung mit einem *Réchaud* angeboten.

Der polygonale Wasserkessel besitzt über dem Sockel mit Stecker und Heizpatrone und darauffolgender Kehlung eine achteckige Wandung. Das einzige Dekor an dem glatten Messingkörper bildet eine feine Perlenleiste, danach wird der oktogonale Korpus durch einen Pyramidenstumpf weitergeführt, der konisch auf einen, mit einem dunklen

¹⁷¹ Sievers (2008), S.31.

¹⁷² Fischer, Martina: *Vom Ornament ohne Form zur Form ohne Ornament? Peter Behrens und Industriedesign*, S.220 ff., in: Föhl/ Pese (2013), S.212-239.

Holzknäuf besetzten Deckel zuläuft. Die geschwungene, rüsselähnliche Tülle verschlankt sich deutlich bis zu ihrem Ausguss.

Ebenso markant wie der polygonale Gefäßkörper ist auch der große, rundeckige, mit Rohrgeflecht versehene und sich mittig leicht verdickende Griff, der über zwei Scharniere befestigt ist. Diese Scharniere sind – obwohl auffällig gestaltet – nicht funktionell, das heißt nicht beweglich¹⁷³. Der Übergang der Materialien, die Verbindungspunkte zwischen Korpus und Griff werden trotzdem technisch betont und möglicherweise damit ein gemeinsames, markantes Detail aller Kessel als ein Zeichen der Serienzugehörigkeit kreiert.

Der Kessel, der sogar mit karolingischer Baukunst verglichen wurde¹⁷⁴, kann als ambivalentes Produkt sowohl (durch die technische Ausstattung) fortschrittlich, als auch traditionell wirken: „Man ahnt nur, dass es zwischen dieser Formvariante und dem kulturellen Klima der Zeit oder den Erwartungen der Gebraucher Übereinstimmungen gegeben haben muss. Der Achteckbau mit seinen geraden Kanten, der schornsteinähnlichen Tülle, dem friesartigen Schmuckband und der ‚Laterne‘ auf der Dachkuppel ist kein Fanal des Aufbruchs in das technische Zeitalter, sondern gibt sich hausbacken feierlich.“¹⁷⁵ Bei dem achteckigen Wasserkessel könnte man den Eindruck bekommen, als hätte der Gestalter „tief in die Kiste eines kaum verheimlichten Traditionalismus gegriffen“¹⁷⁶. Dieser Kessel sei „wohl eher eine Art Retro-Design“ und keines „der neuen Objekte in jener Knappheit der Form, für die Behrens heute berühmt ist“¹⁷⁷. Dieses Modell stößt offenbar nicht nur auf Begeisterung, und es ist tatsächlich nicht leicht zu fassen.

Ist dieses ‚architektonische‘ Design möglicherweise auch eine Reminiszenz an die traditionellen, japanischen Kessel mit ihren polyedrischen Formen, die zuvor bereits Christopher Dresser auf der Wiener Weltausstellung 1873 beeindruckten? Belegt ist

¹⁷³ Selle (2007), S.40.

¹⁷⁴ Buddensieg/ Rogge (1990), S.50.

¹⁷⁵ Selle (2007), S.41.

¹⁷⁶ ebd., S.39.

¹⁷⁷ ebd., S.38.

dies nicht, doch beispielsweise auch Justus Brinckmann (1843-1915), der mit Behrens bekannt war, kaufte auf dieser Weltausstellung kunstgewerbliche Objekte aus Japan für das Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe, dessen Direktor er ab 1877 war, und begann somit mit dem Aufbau einer bedeutenden, wegweisenden Sammlung. Aus diesem Grunde erwarb Brinckmann ebenfalls in Paris einige Stücke von Siegfried Bing (bzw. Samuel Bing, 1838-1905), einem engagierten Sammler asiatischer Kunst. Behrens' Japanbegeisterung könnte demnach möglicherweise auf seinen Kontakt zu Justus Brinckmann zurückzuführen sein. Aber Peter Behrens reiste 1900 auch selbst nach Paris und wird dort, vielleicht ebenfalls bei dem Hamburger Siegfried Bing, japanisches Kunstgewerbe in großem Umfang kennengelernt haben¹⁷⁸.

An sich ist die achteckige Formgebung von Behrens' *AEG*-Kessel, wenn man sich einmal in den Entwurfsvorgang hineindenkt, gar nicht so ungewöhnlich. Der runde Sockel war offenbar für alle Kessel vorgegeben, und mit der geraden Wandung des Flachovals und der kugelähnlichen der Tropfenform waren zwei dazu passende Gefäßvarianten gefunden. Eine weitere Möglichkeit war eine ‚Mischung‘ der beiden, von Behrens so geliebten Elementarformen Quadrat und Kreis zum Achteck, das letztendlich ebenfalls sehr gut mit dem runden Sockel kompatibel war.

Neben der traditionell geprägten, geometrischen Form vermittelt der serienproduzierte Kessel durch den prägnanten, rundeckigen – vermutlich nicht nur aufgrund des funktionellen Aspekts mit Rohr umflochtenen – Bügelgriff auch einen handwerklichen Anklang und dazu den um die Jahrhundertwende beliebten asiatischen Eindruck. In Kombination mit der eckig-geometrischen Form des Metallkörpers bietet der Tragegriff einen interessanten Kontrast, insgesamt nicht unähnlich dem Eindruck der *Bandung* Richard Sappers, obwohl letztlich einem völlig andersartigen, funktionellen Anspruch geschuldet.

¹⁷⁸ Dogunke, Swantje: *Peter Behrens und Henry van de Velde. Ein Vergleich ihrer Keramik*, S.187, in: Föhl/ Pese (2013), S.180-211.

3.11 Die experimentelle Geometrie des frühen Weimarer Bauhauses

Nicht nur Josef Hoffmann mit der Wiener Werkstätte und Peter Behrens gehörten dem Deutschen Werkbund an, waren sogar dessen Mitbegründer, sondern – neben einer beachtlichen Auswahl namhafter Gestalter – war ebenso der Belgier Henry van de Velde (1863–1957) ein frühes und einflussreiches Mitglied. Von ihm aus fällt es nicht schwer, einen (schwungvollen) Bogen zu schlagen zu Walter Gropius (1883–1969), der nicht nur Behrens-Schüler, sondern ab 1912 selbst Werkbundmitglied war¹⁷⁹, und zu seinem Weimarer Bauhaus, insbesondere zu der Dornburger Töpferei und der Metallwerkstatt.

Henry van de Velde gilt vor allem als ein sehr bedeutender und richtungsweisender Vertreter des *Art Nouveau*. Der Künstler, der zunächst in Antwerpen Malerei studierte und sich der sezessionistischen Künstlervereinigung *Les Vingt* anschloss, begann sich – angeregt durch die Reformbestrebungen John Ruskins und William Morris' – in den frühen Neunziger Jahren des 19. Jahrhunderts mit der kunstgewerblichen Gestaltung zu befassen.

Für Siegfried Bing, dem berühmten Pariser Kunsthändler mit einer Leidenschaft für japanische Objekte, entwarf van de Velde die Ausstattung mehrerer Räume in dessen Galerie *Maison L'Art Nouveau*¹⁸⁰. Hier vertiefte sich vermutlich van de Veldes Begeisterung für die ostasiatische Ästhetik, vor allem für die ausdrucksstarke Linie der japanischen Farbholzschnitte. Dieser Aspekt der Kenntnis und Passion für japanische Kunst und Ästhetik ist von Bedeutung, da man annehmen kann, dass er sich später merklich auf seine Lehrtätigkeit an der Weimarer Kunstgewerbeschule ausgewirkt hat, bei der er diese Sympathie an seine Schüler weitergegeben haben könnte.

1902 wurde van de Velde, mittels Fürsprache von Henry Graf Kessler und Elisabeth Förster-Nietzsche, von dem Großherzog Wilhelm Ernst nach Weimar eingeladen und

¹⁷⁹ Droste (2013), S.14.

¹⁸⁰ Föhl/ Pese (2013), S.187.

von ihm mit der Aufgabe der künstlerischen Beratung des Großherzogtums Sachsen-Weimar betraut. Der belgische Gestalter richtete daraufhin ein ‚Kunstgewerbliches Seminar‘ ein, das durch seine beratende Funktion den örtlichen Kleinunternehmen eine zeitgemäße und vor allem wettbewerbsfähige Produktgestaltung vermitteln sollte. Doch bereits 1904 wurde mit dem Neubau der Weimarer Kunsthochschule begonnen, der in zwei Phasen bis 1911 realisiert wurde. Van de Velde entwarf nicht nur die Baupläne für dieses Projekt, sondern ebenso für die Kunstgewerbeschule, dessen Gebäude zwischen 1905 und 1906 gegenüber der Kunsthochschule entstand¹⁸¹.

1907 nahm van de Velde die Direktorenstelle an der Großherzoglich Sächsischen Kunstgewerbeschule an. Den Fokus setzte er dabei auf eine praxisorientierte, handwerkliche Ausbildung in verschiedenen Werkstätten, die nach und nach eingerichtet wurden. Dazu zählten Arbeitsstätten für Keramik und Emaille, Metall, Goldschmiedekunst, sowie eine Weberei und eine Buchbinderei. In der Keramikwerkstatt ließ er seine Inspiration durch die japanische Töpferkunst in den Unterricht miteinfließen, was bedeutete, dass eine schlichte und klare Formgebung der Gefäße gefördert wurde. Auch die brillanten Glasuren und die Wertschätzung des Materials der japanischen Vorbilder wurden berücksichtigt¹⁸².

Von besonderer Bedeutung waren zwei Schüler van de Veldes, die später eine wichtige Rolle in den Werkstätten des Weimarer Bauhauses spielten. Zum einen ist dies Otto Lindig (1895 – 1966), der von 1913 bis 1915 an der Kunstgewerbeschule in Weimar studierte und der ab 1919 Student der Dornburger Töpferei des Bauhauses war, in den Jahren 1924/25 sogar dessen Leiter. Zum anderen ist es der Silberschmid Christian Dell (1893 – 1974), der von 1912 bis 1913 an der Kunstgewerbeschule gelernt hatte und ab 1922 rund drei Jahre ein bedeutender Werkmeister der Metallwerkstatt des Bauhauses war¹⁸³.

¹⁸¹ Fiedler/ Feierabend (2013), S.602.

¹⁸² ebd., S.450.

¹⁸³ Polster/ Fischer (2009), S.283.

Da für den Belgier van de Velde die feindselige, nationalistische Stimmung um ihn herum immer stärker spürbar wurde, sah er sich gezwungen, sein Amt als Direktor der Kunstgewerbeschule im Jahre 1914, noch vor Beginn des Ersten Weltkrieges niederzulegen. Für den vakanten Posten empfahl er Walter Gropius, Hermann Obrist und August Endell. Die Schule van de Veldes wurde letztlich 1915 geschlossen¹⁸⁴, und die Entscheidung um Gropius als einen möglichen Leiter einer Weimarer Kunsthochschule blieb während des Ersten Weltkrieges in der Schwebe.

Nach langen Verhandlungen wurde Walter Gropius schließlich im April 1919 zum Direktor des ‚Staatlichen Bauhauses in Weimar‘ ernannt, das die ehemalige großherzogliche Hochschule für bildende Kunst und die ehemalige großherzogliche Kunstgewerbeschule unter dem von Gropius gewählten Titel vereinigte¹⁸⁵. Die Räumlichkeiten der einstigen Hochschule für bildende Kunst nutzte das Bauhaus für den Verwaltungsbereich und die Ateliers, in der früheren Kunstgewerbeschule richtete man die Werkstätten ein¹⁸⁶.

Das Bauhaus-Manifest des Gründungsjahres war ein einziges Ausrufezeichen, das mit reformatorischem Antrieb alle Künstler und Handwerker dazu aufforderte, an dem „Bau der Zukunft“¹⁸⁷ mitzuwirken. Alle Künste sollten in einem gewichtigen Gesamtprojekt vereinigt werden, wobei die Lehre am frühen Bauhaus den Akzent eindeutig auf die schöpferische, intuitive Praxis setzte und auch der gemeinschaftliche, soziale Aspekt in der ersten, nach dem Weltkrieg eröffneten, neu konzipierten Kunsthochschule einen hohen Stellenwert einnahm.

Nach und nach wurden verschiedene Bauhaus-Werkstätten eingerichtet und in Betrieb genommen, wie etwa eine Kupfer- und Silberschmiede, aus der später die Metallwerkstatt wurde, eine Werkstatt für Holz- und Steinbildhauerei, eine für Dekorations- bzw. Wandmalerei und eine Tischlerei.

¹⁸⁴ Droste (2013), S.16.

¹⁸⁵ ebd., S.17.

¹⁸⁶ Fiedler/ Feierabend (2013), S.602.

¹⁸⁷ Abbildung des Bauhaus-Manifestes und des Programms, s. Droste (2013), S.18 f.

Besonderen Hindernissen sah sich Gropius bei der Einrichtung einer Keramikwerkstatt gegenüber. 1920 schließlich konnte der Töpfermeister Max Krehan für eine Zusammenarbeit mit dem Bauhaus gewonnen werden: er stellte seine Werkstatt zur Verfügung, die sich allerdings außerhalb Weimars, in dem etwa dreißig Kilometer entfernten Dornburg befand. Trotzdem schien die separate Werkstatt eine gute Lösung zu sein, die den anfänglich fünf Studenten eine naturbezogene, gemeinschaftliche Lernmöglichkeit bot.

Gemäß dem Lehrplan des Bauhauses gab es auch hier einen Werkmeister und einen Formmeister: während Max Krehan die handwerkliche Basis des Töpfers vermittelte und mit den Studenten die ‚Wirtschaftsbrände‘ ausführte, die für die finanzielle Absicherung sorgten, wurde der Bildhauer Gerhard Marcks (1889–1981) als Formmeister gewonnen, der mit Gropius bereits auf der Kölner Werkbund-Ausstellung 1914 zusammengearbeitet hatte. Marcks hatte bereits einige Erfahrungen mit dem Werkstoff Keramik gemacht und setzte den Schwerpunkt seines Unterrichts auf den experimentellen Umgang mit diesem Material, unterrichtete aber auch dessen historische Entwicklung. Als Walter Gropius 1922 infolge des neuen Bauhaus-Mottos ‚Kunst und Technik – eine neue Einheit‘ die Produktion von den intuitiven, skulpturalen Einzelstücken wegbringen und zu Modellen für die industrielle Serienanfertigung hinlenken wollte, stellten sich sowohl Marcks wie auch Krehan gegen diese Forderung.

Doch schon zu Beginn des Jahres 1923 kontaktierten die ebenso begabten wie ehrgeizigen Studenten Theodor Bogler (1897–1968) und Otto Lindig einige industrielle Unternehmen und erreichten eine Zusammenarbeit mit der Bauhaus-Töpferei¹⁸⁸.

Ein nächster, konsequenter Schritt war das Vorhaben der Leitung, alle Lehrwerkstätten des Bauhauses um gesonderte Produktivwerkstätten zu ergänzen. Für die Dornburger Keramikwerkstatt Max Krehans bedeutete dies die Übernahme durch das Bauhaus im Mai 1923 als ‚Produktivwerkstatt‘, die Werkstatt im Marstall, die von dem Formmeister

¹⁸⁸ Polster/ Fischer (2009), S.32.

Marcks geführt wurde, sollte separat für den Lehrbetrieb zur Verfügung stehen¹⁸⁹. Im Februar 1924 wurden schließlich die beiden Dornburger Keramikwerkstätten nochmals konkreter in Bezug auf ihre jeweiligen Aufgaben und Ziele gegliedert: die Krehansche Töpferei sollte weiterhin für die Vermittlung von grundlegenden, handwerklichen Aspekten sorgen und produzierte meist traditionelle, gut verkäufliche Gefäße, während die Aufsicht der Marstall-Werkstatt zwar weiterhin von dem Formmeister Marcks durchgeführt wurde, nun aber Otto Lindig deren technischer Leiter war und Theodor Bogler die kaufmännische Leitung ausübte¹⁹⁰.

Diese beiden aufstrebenden und engagierten Talente trieben die Entwicklung der Bauhaus-Töpferei mit viel Geschick ganz wesentlich in Richtung Industrieproduktion voran. Bogler organisierte die wichtige Bauhaus-Ausstellung im Sommer des Jahres 1923 mit¹⁹¹, auf der Keramikobjekte in großer Zahl vertreten waren, und darüber hinaus trugen er und Lindig zwei bedeutende, variable Gefäßtypen dazu bei.

Es handelt sich hierbei zum einen um eine ‚balusterähnliche‘ Kanne Otto Lindigs und zum anderen um die Kombinationsteekanne Theodor Boglers (Abb.73, 74, 75). Beide Objekte waren so konzipiert, dass ihre jeweilige Basis durch eine unterschiedliche Montage von Griff-, Henkel- und Ausgussversionen in eine Vielzahl von Gefäßvarianten zusammengesetzt werden konnten¹⁹². Durch eine minimale Anzahl von Elementen konnte dadurch eine maximale Anzahl von nützlichen Gefäßen mit geringem Aufwand und wenig Kosten erreicht werden: eine Paradekonzept für die Industrieproduktion.

Unter Gerhard Marcks hatten sich die Studenten bereits mit der intuitiven Kombination einzelner Gefäßelemente – wie Korpus, Hals, Fuß, Ausguss und Griff – beschäftigt und sich ausprobiert, so dass im frühen Lehrunterricht teilweise auch weniger funktionelle Objekte entstanden. Doch das Verständnis und das Einfühlungsvermögen für die

¹⁸⁹ Droste (2013), S.68.

¹⁹⁰ Fiedler/ Feierabend (2013), S.447.

¹⁹¹ Weber (1989), S.60.

¹⁹² Fiedler/ Feierabend (2013), S.445.

kombinatorischen Möglichkeiten und für Proportionen wurden auf diese Weise eingehend geschult¹⁹³. Davon profitierten die ab 1923 für die industrielle Produktion angefertigten Gefäße Boglers und Lindigs.

Ein erforderlicher, zielgerichteter Aspekt war auch, dass sich die beiden Studenten in den Keramikbetrieben über industrielle Fertigungsmethoden informierten. Im Fokus stand dabei das Gießverfahren mittels Gipsform, das Theodor Bogler bei einem mehrwöchigen Besuch in dem Werk Velten der Steingutfabriken Velten-Vordamm bei Berlin kennenlernte¹⁹⁴.

Doch obwohl die Bauhaustöpferei nicht nur durch die Ausstellung 1923 an Aufmerksamkeit und Anerkennung gewann, sondern ebenso erfolgreich auf der Leipziger und der Frankfurter Messe vertreten war und sich auch auf der Werkbundausstellung 1924 in Stuttgart präsentierte, boten die industriellen Unternehmen nicht die Kooperation an, die man sich erhofft hatte¹⁹⁵. Daher stand die Keramikwerkstätte vor dem massiven Problem, die gestiegene Nachfrage zu bewältigen und wurde quasi im Vorankommen gebremst.

Ein bekanntes, mit der Gießtechnik produziertes Objekt des Jahres 1923 ist die Kombinationsteekanne Theodor Boglers. Die Tatsache, dass der Künstler anfänglich nur mit Hilfe der Steinbildhauerei die für die Kanne benötigten Formen gießen konnte, sagt einiges über die damalige Situation der Keramikwerkstatt aus. Erst nach einer Weile wurde dort eine eigene, eher behelfsmäßige Gießerei eingerichtet¹⁹⁶.

Boglers Kombinationskanne besteht aus sechs einzelnen Elementen: dem Gefäßkörper, dem Eingusstrichter, dem Deckel, dem Henkel, dazu den Ösen und schließlich der Tülle. Die Bestandteile der Kanne sind auf das Wesentliche reduziert und führen dadurch zu einer formalen Essenz der Kannenform. Das Ergebnis stellt sich in einer Konzentration auf stereometrische Elementarformen dar, die in einer Vielzahl von Kombinationen – der Name verrät es – zusammengesetzt werden können. Der

¹⁹³ Fiedler/ Feierabend (2013), S.442.

¹⁹⁴ Weber (1989), S.60 und 63.

¹⁹⁵ Droste (2013), S.70.

¹⁹⁶ Fiedler/ Feierabend (2013), S.445 und 449.

Gefäßkörper wurde zunächst gegossen, die Tülle und der Henkel wurden erst anschließend hinzugefügt¹⁹⁷.

Die Basisform der Kanne, der Konus und das flache Kugelsegment, konnten zweifach genutzt werden, sowohl mit der Schalenform zuunterst, so dass sich ein flacher, oberer Abschluss des Gefäßes ergab, oder aber ‚kopfüber‘, sich einer üblichen Kannenform annähernd. Der Eingsustrichter konnte bei der Variante mit ebener, oberer Abschlussfläche entweder im Zentrum oder, etwas ungewöhnlicher, exzentrisch platziert werden. Der Bügelhenkel wurde längs oder quer montiert, oder auf der Rückseite des Gefäßes wurde ein kleiner Griff angefügt. Der Henkel wurde aus Bronze oder aus Neusilber angefertigt und von der Metallwerkstatt des Bauhauses beigesteuert¹⁹⁸.

Ein bemerkenswerter Aspekt ist hierbei, dass der Bügelhenkel mit Sonnenrohr umwickelt wurde. Deutlich ist hier eine bewusste Anspielung auf traditionelle, ostasiatische Teekannen zu bemerken. Eine weitere Variante von Theodor Boglers Teekanne, die statt des Henkels mit einem Röhrengriff versehen ist, unterstreicht diese gezielte Assoziation (Abb.74). Sie ähnelt in hohem Maße der schlichten und funktionellen *kyusu*, einer kleinen, in Ostasien weitverbreiteten Teekanne, die ebenfalls mit einem röhrenförmigen, seitlich angebrachten Griff versehen ist und auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Es hat sich offenbar sogar ein Exemplar einer solchen, typisch asiatischen Kanne in der Sammlung keramischer Objekte des Bauhauses befunden. Sie könnte möglicherweise ein konkretes Vorbild für die Dornburger Studenten gewesen sein¹⁹⁹.

Die Variante der Teekanne Boglers mit dem auffälligen Röhrengriff ist in einer größeren Anzahl angefertigt worden²⁰⁰. Im Vergleich zu dem üblichen japanischen

¹⁹⁷ Droste (2013), S.70.

¹⁹⁸ Weber (1989), S.62.

¹⁹⁹ Delank (1996), S.194 f.

²⁰⁰ Weber (1989), S.62.

Original hat der Griff der Kanne allerdings einen ungewöhnlich großen Durchmesser und läuft stark konisch zu, als ob selbst bei der Gestaltung des Griffs die Hinwendung zu reinen geometrischen Formen, in diesem Fall zu der Figur des Kegels, zur Zielsetzung gehörte. Doch ebenso der funktionelle Aspekt wird von Bedeutung gewesen sein, denn durch seinen großen Umfang erhitzt sich der hohle Griff nur schwer. Zudem sorgt der fast lotrecht eingesetzte Tütengriff für ein sicheres Ausgießen des Tees, wobei der Deckel mit dem Daumen fixiert werden kann²⁰¹.

Ansonsten sind die verschiedenen Variationen der Teekanne Boglers eher in kleinerer Zahl angefertigt worden, vor allem solche Stücke wie beispielsweise diejenigen mit dem kleinen Henkel an der Rückseite (Abb.75), die sich vermutlich auch ungünstiger in der Benutzung verhalten haben. Es ist jedoch wahrscheinlich, dass die Kanne mit dem längs gerichteten, umflochtenen Henkel größeren Anklang gefunden hat. Diese Variante, von der sich auch heute noch etliche Exemplare erhalten haben, war weniger gewöhnungsbedürftig, denn sie verkörpert mit deutlicher Annäherung die althergebrachte Form einer ostasiatischen Kanne mit großzügigem Henkel²⁰².

Theodor Bogler bot diesen weiten, rohrumflochtenen Henkel in zwei Varianten an: zum einen mit einer sehr traditionellen Basis des Griffes aus Rohr, das an seinen Enden umgebogen und mit einem Ring fixiert wurde und zum anderen als Metallgriff, der mit Sonnenrohr umwickelt wurde (Abb.73).

Die Kannenvariation mit dem umflochtenen Metallgriff weist durch dieses Detail eine interessante Übereinstimmung mit Richard Sappers *Bandung* auf. Ein direkter Vergleich der beiden formal (weil funktional) in hohem Maße unterschiedlichen Objekte macht jedoch wenig Sinn. Und doch gibt es zwischen den ebenso materiell divergierenden Gefäßen einige Gemeinsamkeiten.

Die formale Gestaltung der *Bandung* Sappers und der Kombinationskanne Boglers (und deren Varianten) basiert auf der jeweiligen Funktion, welche die beiden Gefäße erfüllen müssen, wobei die Funktion der *Bandung* deutlich spezieller und formell

²⁰¹ Fiedler/ Feierabend (2013), S.451.

²⁰² Weber (1989), S.62.

fordernder ist. Bei Theodor Bogler war dies erst eine Entwicklung in den Startlöchern, weg von den experimentellen, nahezu skulpturalen Gefäßen der Dornburger Anfangszeit. Bei der rund siebzig Jahre später konzipierten *Bandung*, sowie ausnahmslos bei allen Objekten ihres Autors, war die Form stets zweckgebunden.

Beide Kannen wurden eindeutig für die industrielle Serienproduktion konzipiert. Auch wenn die Kombinationskanne letztendlich nicht von der Industrie übernommen wurde und es bei der Anfertigung von kleinen Serien in der Dornburger Töpferei blieb²⁰³, ist doch der Gedanke, der hinter dem jeweiligen Konzept steht, die ab 1922 von Walter Gropius propagierte neue Bauhaus-Maxime ‚Kunst und Technik – eine neue Einheit‘, die eigentliche Schnittmenge beider Entwürfe.

Eine entscheidende Kongruenz zwischen beiden Gefäßen ist der hohe Stellenwert der Geometrie bei den formalen Überlegungen. Die puristische Formgebung der Objekte basiert auf geometrischen Grundformen. Die Gefäße bleiben frei von Dekor und Verzierungen, sind auf zweckmäßige Gestaltungselemente reduziert und ideal für die industrielle Produktion geeignet.

Die Kombinationsteekanne sollte jedoch – basierend auf Walter Gropius’ ‚Baukastenprinzip‘²⁰⁴ – aus ihrer begrenzten Anzahl von Einzelteilen durch eine Vielzahl von Kombinationen eine Zusammensetzung von möglichst vielen zweckmäßigen Objekten ermöglichen. Für die *Bandung* aber musste die eine, das heißt die zweckmäßigste, kompakt-geometrische Form im Hinblick auf ihre Kippfunktion entwickelt werden. Diese beiden gestalterischen Zielsetzungen sind demnach grundlegend verschieden, sogar konträr.

Einen Eindruck von ostasiatischer Ästhetik vermitteln beide Objekte durch die Verwendung des bereits erwähnten, mit Rohr umflochtenen Henkels beziehungsweise Griffes. Wie hat dieses traditionelle, asiatische Element seinen Weg an das Weimarer Bauhaus gefunden? Es wurde bereits der Weg nachgezeichnet, den die chinesische und

²⁰³ Weber (1989), S.62.

²⁰⁴ Delank (1996), S.194.

später die japanische Kunst und das Kunstgewerbe ab dem 17. Jahrhundert nach Europa genommen hat. Die Begeisterung für diese, damals exotische Kunst und Kultur brach nicht mit dem Jugendstil ab, sondern sie wurde, wie bereits dargelegt, beispielsweise durch van de Velde an seiner Kunstgewerbeschule in Weimar an seine Schüler weitergegeben, zu denen auch Otto Lindig gehörte.

In der Dornburger Abgeschiedenheit entwickelte sich zwischen den beiden Studenten Otto Lindig und Theodor Bogler bald eine Freundschaft²⁰⁵, die sich auch in gegenseitigen stilistischen Anleihen bei ihren Töpferarbeiten bemerkbar machte. Beide Gestalter legten im Juli 1922 ihre Gesellenprüfung ab²⁰⁶. So liegt der Schluss nahe, dass Bogler die Rezeption typischer japanischer Kannenformen und ihrer charakteristischen Details möglicherweise durch den van de Velde-Schüler Otto Lindig kennengelernt hat²⁰⁷.

Eine andere, wichtige Quelle der Vermittlung japanischer Ästhetik war der Schweizer Künstler und Kunstpädagoge Johannes Itten (1888 – 1967), der durch seinen prägenden Unterricht am Bauhaus zu einem ebenso einflussreichen wie allerdings auch umstrittenen Lehrmeister wurde.

In seinen ungewöhnlichen, halbjährigen Vorkurs, der ab Oktober 1920 obligatorisch wurde²⁰⁸, ließ er seine Erfahrungen und sein Wissen über die Ästhetik und die philosophischen Gedanken des fernen Ostens einfließen, mit denen er sich bereits intensiv vor seiner Berufung an das Bauhaus beschäftigt hatte²⁰⁹. Johannes Itten war eine facettenreiche Persönlichkeit und verband in sich „die drei Elemente einer avantgardistischen Formgesinnung, eines universal-pädagogischen Impulses und eines unbedingten Glaubens an ein mystizistisches Desiderat aus Theosophie und Spiritismus“²¹⁰. Vor allem letzteres führte zunehmend zu Schwierigkeiten.

²⁰⁵ Polster/ Fischer (2009), S.96.

²⁰⁶ Weber (1989), S.60.

²⁰⁷ Polster/ Fischer (2009), S.96.

²⁰⁸ Droste (2013), S.34.

²⁰⁹ Fiedler/ Feierabend (2013), S.451.

²¹⁰ ebd., S.237.

Neben den formalen Gesichtspunkten der ostasiatischen Malerei, fühlte sich Itten – schon während seines Aufenthalts in Wien – auch auf der geistigen Ebene sehr von dem Buddhismus und insbesondere dem Taoismus angesprochen²¹¹. Dazu kommt die Lektüre zahlreicher theosophischer und esoterischer Publikationen und später seine Anhängerschaft der persischen *Mazdaznan*-Lehre, die er nicht nur spirituell, sondern ‚ganzheitlich‘ (mit selbstentworfener Tracht und geschorenem Kopf) im Bauhaus vertrat und propagierte. Seine ‚mystisch-spirituelle Ausrichtung‘²¹² und vor allem auch seine Ablehnung gegenüber industrieller Auftragsarbeit führte 1923 zu Ittens Kündigung.

Bevor Itten seinen Unterricht am Bauhaus im Oktober 1919 begann²¹³, wurde er bereits in Bern pädagogisch ausgebildet, lernte kurzzeitig an der *École des Beaux-Arts* in Genf, doch wirklich bedeutsam war schließlich sein Aufenthalt in Stuttgart ab 1913, wo er an der Akademie Meisterschüler Adolf Hölzels (1853-1934) wurde, der ihn insbesondere durch seine Kontrastlehre beeinflusste, beispielsweise bei der Entwicklung der Farbenlehre am Bauhaus.

1916 stellte Itten seine Werke in der wegweisenden, expressionistischen Berliner Galerie Herwarth Waldens ‚Der Sturm‘²¹⁴ aus, ein Dreh- und Angelpunkt der damaligen avantgardistischen Kunstszene. Hier lernte er auch bereits den späteren Bauhaus-Lehrer und Formmeister der Weberei Georg Muche (1895–1987) kennen, der zu dem damaligen Zeitpunkt als Lehrkraft der Kunstschule arbeitete, die der Sturm-Galerie angeschlossen war²¹⁵. Ittens Gründung einer privaten Kunstschule noch in demselben Jahr in Wien war ebenfalls ein bedeutender Aspekt in seiner Vita, denn es folgten ihm viele seiner Schüler und Anhänger nach Weimar an das Bauhaus. Zu den ‚Wienern‘ zählten beispielsweise Gyula Pap und Naum Slutzky, die beide in der Metall- bzw.

²¹¹ Delank (1996), S.152.

²¹² Düchting (2013), S.68.

²¹³ Droste (2013), S.25.

²¹⁴ 1912 wurde in der gerade eröffneten Sturm-Galerie beispielsweise die erste Ausstellung des ‚Blauen Reiters‘ präsentiert, s. Düchting (2013), S.45.

²¹⁵ Polster/ Fischer (2009), S.24.

Goldschmiedewerkstatt des Bauhauses tätig waren. In Wien lernte Itten auch Walter Gropius kennen²¹⁶.

In seiner Weimarer Anfangszeit unterrichtete Itten nicht nur den richtungsweisenden Vorkurs, sondern er leitete auch eine Vielzahl von Bauhaus-Werkstätten, doch ab 1921 bis Oktober 1922 war er nur noch für die Metallwerkstatt und für die Wand- und Glasmalerei verantwortlich²¹⁷. Durch seine Vorlehre behielt er jedoch sicher einigen Einfluss auf die Studenten.

Ittens Lehransatz des Vorkurses bestand im wesentlichen aus zwei konträren Komponenten, die zusammenwirken und sich schöpferisch ergänzen sollten. „Intuition und Methode“²¹⁸ beschreibt diese beiden gegensätzlichen Aspekte, die zu Beginn der Lehrstunden zunächst als lockere Körper- und Atemübungen verwirklicht wurden, um danach ein harmonisches Gestalten von individuellen Arbeiten, beispielsweise von Rhythmusstudien, zu bewirken. Die Bewegungsaufgaben sollten Verspannungen und Energieblockaden lösen und den Kopf frei machen für ein anschließendes bestmögliches Ausschöpfen des kreativen Potenzials eines jeden Einzelnen.

Auf dieser Basis beruhend wurden in dem Unterricht Gestaltungsgrundlagen erlebnisnah vermittelt. Natur- und Materiestudien, Unterricht in Kontrast-, Form- und Farblehre, die Bildanalysen alter Meister und Aktzeichnen standen im Fokus des Vorkurses²¹⁹. Eine intensive Materialkenntnis wurde durch Collagen ganz verschiedener Materialien (inklusive ‚wertlosem‘ Abfall) gefördert, beispielsweise unter Berücksichtigung der Aspekte Kontrast und Komposition. Das anschließende zeichnerische Extrahieren der wesentlichen Eigenschaften der Arbeitsstoffe sollte „das innere Erleben der Objektcharaktere“²²⁰ begünstigen.

Auch bei den Bildanalysen sollte das Wesentliche herausgefiltert werden: die hauptsächlichen Linien, Kurven und geometrischen Figuren der Komposition, Hell-Dunkel-Kontraste, Bewegung und Rhythmus. Ein entscheidendes, pädagogisches Ziel

²¹⁶ Polster/ Fischer (2009), S.289.

²¹⁷ Droste (2013), S.36.

²¹⁸ ebd., S.25.

²¹⁹ Droste (2013), S.25 ff.

²²⁰ Fiedler/ Feierabend (2013), S.365.

Ittens war letztlich, „im Menschen das Gefühl für das Wesen der Dinge zu entwickeln“²²¹.

Für seine Analyse wählte Itten nicht selten ostasiatische Tuschemalerei aus, was seine persönliche Wertschätzung und seine Auseinandersetzung mit diesen Stücken offenbarte. Aber auch die ausgiebigen Materialstudien und die intensive Beschäftigung mit den ästhetischen Eigenschaften der Werkstoffe wies auf die Arbeitsweise des traditionellen, japanischen Handwerkers hin, für den eine hohe Wertschätzung und feinsinnige Betonung der typischen Aspekte seines Arbeitsmaterials essentiell ist²²².

Auch Theodor Bogler besuchte den Vorkurs Ittens, als er im Oktober 1919 an das Bauhaus kam²²³, und so könnte er – nicht nur durch seinen Freund und Kommilitonen Otto Lindig, sondern ebenfalls auf direktem Wege – einen vertieften Einblick in die japanische Kunst erfahren haben. Obwohl Itten in der Regel japanische Tuschemalerei vorstellte und analysierte, und keine kunstgewerblichen Gefäße, so konnte doch vermutlich vor allem durch die Materialstudien, eine erhöhte Sensibilität für die spezielle asiatische Ästhetik und das Wesen der japanischen Kunst an Bogler weitergegeben werden.

²²¹ Auf dieses Zitat aus einem Tagebucheintrag Ittens vom März 1919 weist schon Delank (1996), S.152, hin. Itten bezieht sich hier auf den elften Spruch des *Tao-te-King* Laotsees, dessen Schriften er eingehend studierte und bewunderte.

²²² Fiedler/ Feierabend (2013), S.451.

²²³ Polster/ Fischer (2009), S.280 und Delank (1996), S.194.

3.11.1 Mustergültige Geometrie aus der Talentschmiede des Bauhauses

1924 entstand das Tee-Extraktkännchen von Marianne Brandt (1893-1983), vermutlich einer der bekanntesten Entwürfe der Metallwerkstatt am Weimarer Bauhaus (Abb.76). Das hier vorgestellte Exemplar wurde aus Messing angefertigt, hat einen versilberten Innenbereich und eine Höhe von siebeneinhalb Zentimetern²²⁴. Die Essenz dieses besonderen Objekts basiert auf geometrischen Grundformen und Grundkörpern. Die flache Halbkugel schließt plan mit einer kreisförmigen Metallscheibe ab. Auf dieser Kannenoberfläche befindet sich der ebenfalls kreisrunde Einguss mit ebenem Deckel und zylindrischem Holzknopf.

Der Einguss ist auffällig exzentrisch platziert, nahe bei dem, an das Kugelsegment genieteten Ebenholzgriff. Als schwarzer, scheibenförmiger Halbmond bietet dieser einen interessanten Kontrast zu dem Metallkorpus und variiert das Thema der Halbkugel. Der Kreuzfuß besteht aus vier segelförmigen Segmenten, die im rechten Winkel zueinander ausgerichtet sind und in dessen Mitte die Halbkugel eingebettet ist. Die schlanke, konische Ausgusstülle ist relativ kurz und besitzt eine zarte Lippe. Im Inneren der Kanne befindet sich ein eingelassenes, tiefes Teesieb aus Silber²²⁵.

Die einzelnen Elemente des Teekännchens sind auf „additiv-konstruktive“²²⁶ Weise zusammengefügt worden. Die Metalloberflächen sind glatt poliert, die Bearbeitungsspuren damit nicht mehr sichtbar. Die Kanne wirkt maschinell produziert, obwohl sie komplett handwerklich angefertigt wurde²²⁷. Dieser Eindruck von industrieller Herstellung war beabsichtigt, das Kännchen sollte konzeptionell ein Prototyp für die industrielle Serienanfertigung sein. Doch eine Kooperation mit einem Industrieunternehmen kam nicht zustande, so dass die Gefäße in kleinerer Anzahl aufwendig handwerklich hergestellt werden mussten.

²²⁴ Droste (2013), S.77.

²²⁵ Winkler (2007), S.268.

²²⁶ Polster/ Fischer (2009), S.114.

²²⁷ Droste (2013), S.78.

Durch die glatte, einheitliche Materialoberfläche wird die Konzentration auf die klaren, geometrischen Formen und Konturen gelenkt, und der deutliche Kontrast zwischen Metall und Holz wird wirkungsvoll betont.

Derzeit sind acht, noch existierende Exemplare bekannt, die sich oftmals im Material und in den Details unterscheiden, sowie in ihrer Größe leicht variieren. Die Extrakt-Kännchen sind – neben Messing – auch aus Sterlingsilber, Bronze und Tombak²²⁸ angefertigt worden. Es wurden beispielsweise scheibenförmige oder zylinderförmige Knaufe verwendet oder auch Ebenholzgriffe, die mit oder ohne einer Mulde zum besseren Greifen versehen wurden. Alle Objekte haben dabei eine ähnliche Höhe, die etwa zwischen sieben und gut acht Zentimetern liegt²²⁹.

Es wurde vermutet, dass Marianne Brandt mit ihrem Tee-Extraktkännchen ‚Japanisches‘ nachspüren wollte²³⁰. Woran könnte dies festgemacht werden?

Ein direktes japanisches Vorbild ist nicht bekannt. Es gibt allerdings eine Variante der bekannten Kombinationsteekanne Theodor Boglers aus dem Jahr 1923, die Brandts Kännchen im Aufbau auffallend ähnelt (Abb.75).

Der flache, obere Abschluss des Gefäßes, der exzentrische Deckeinsatz, die ebenso kurze, konische Tülle und der rückwärtige, halbkreisförmige Griff sind bei beiden Objekten gleichartig, wobei es sich bei dem Griff an Boglers Kanne eher um einen üblichen, relativ unspektakulären Henkel handelt, Brandt aber mit ihrer Griffvariante eines hölzernen Halbmondes einen neuartigen Blickfang kreiert.

Könnte die ‚japanisch gemeinte‘ Kombinationsteekanne eine Inspirationsquelle für Marianne Brandt gewesen sein? Interessant ist insbesondere der Aspekt des ebenen Gefäßabschlusses, denn man kann vermuten, dass sie nicht (nur) in dieser Art von Bogler gestaltet wurde, weil dies besonders japanisch wäre (tatsächlich sind japanische Teekannen nicht charakteristisch in dieser Weise gestaltet), sondern weil Bogler eine

²²⁸ Delank (1996), S.196. Tombak ist eine Messinglegierung mit einem hohen Kupferanteil.

²²⁹ Polster/ Fischer (2009), S.114.

²³⁰ Delank (1996), S.196 ff., belegt Brandts allgemeines Interesse an dem Land und der Kunst Japans und vermutet, dass auch einige Kannen Christopher Dressers als Anregung für ihr eigenes Konzept gedient haben könnten.

ganz besondere funktionelle Absicht hatte, nämlich die Möglichkeit zu schaffen, den Kannenkörper für eine andere Variante auch ‚auf den Kopf stellen‘ zu können. Falls dieser gestalterische Impuls von Boglers Kanne ausgegangen sein sollte, war er weder besonders japanisch, noch für Brandts Kanne notwendig.

Ein wichtigerer Gesichtspunkt bei den beiden Entwürfen war vermutlich – und insbesondere für Brandt – der Einsatz von klaren, geometrischen Formen, im Einklang mit der gestalterischen Richtlinie des damaligen Bauhauses, die sich an der Elementargeometrie orientierte. Dementsprechend realisierte Marianne Brandt durch die vollkommen ebene Kannenoberfläche noch eine weitere geometrische Grundfigur: den Kreis, der (wie auch die Halbkugel) zu den bevorzugten Elementen der Metallstudentin wurde²³¹.

Als Marianne Brandt im Sommersemester 1924 ihre Arbeit in der Metallwerkstatt aufnahm, war bereits der Itten-Nachfolger László Moholy-Nagy (1895-1946) der Leiter dieser Werkstatt. Den Grundstock für die hohe Gewichtung der elementaren Geometrie legte aber bereits Johannes Itten, zum einen in seiner Vorlehre, zum anderen durch die Leitung der Metallwerkstatt bis zum Ende des Jahres 1922, wodurch er direkten Einfluss auf die Ausführung der dortigen Arbeiten nehmen konnte.

Die anfänglich unter Itten angefertigten Metallobjekte zeigten eine experimentelle, intuitive Gestaltung, die hauptsächlich Gefäße hervorbrachte, die auf den geometrischen Grundkörpern Kugel, Würfel, Kegel, Pyramide und Zylinder basierten, wobei eine spezielle Vorliebe für die Kugel und ihre Varianten zu beobachten war.

Unter dem Einfluss des Schweizer Künstlers sind viele einfache Gefäße entstanden, meistens simple Schalen, Dosen, Kannen, Vasen, auch Kerzenständer und Samoware. Die Oberflächen der Werkstücke wurden oftmals gehämmert, punziert oder graviert und veranschaulichten somit Themen des Vorkurses wie etwa Textur, Struktur und Rhythmus. Zudem wurde mit dieser Bearbeitung die handwerkliche, traditionelle

²³¹ Godau/ Polster (2000), S.140.

Anfertigung der Stücke betont, die meist aus Buntmetall (Kupfer, Messing, Bronze) bestanden²³².

Nachdem Itten im März 1923 das Bauhaus verlassen hatte, übernahm der ungarische Maler und Fotograf Moholy-Nagy die Grundlehre und prägte die ihm übertragene Werkstatt entscheidend. Er baute sie bis 1928 unter dem Aspekt der industriellen Formgebung quasi neu auf. Dies tat er ganz im Sinne des Direktors Walter Gropius, der bereits ab 1922 eine Abkehr vom Handwerk und eine zunehmende Ausrichtung der Werkstattarbeit an den Anforderungen der industriellen Produktion unter dem Motto ‚Kunst und Technik – eine neue Einheit‘ forderte.

Seit dem Ausscheiden Ittens aus seinem Amt wurden die Oberflächen der Metallobjekte zunehmend glänzend poliert und vernickelt, und neue Materialien wie Alpaca und Chrom wurden eingesetzt, was insgesamt dazu führte, dass die Werkstücke den Anschein von Industrieprodukten hatten. Doch „die Glätte und Perfektion maschinell erzeugter Produkte wird hier mit aufwendiger Handarbeit erkaufte“²³³, die sich entsprechend im Kaufpreis niederschlug.

Der abstrakte Grundkonsens der Bauhaus-Gestaltung blieb jedoch bis etwa 1927/28 bestehen²³⁴, möglicherweise auch infolge der *De Stijl*-Vorträge und ebenso aufgrund des einflussreichen Unterrichts der beiden Formmeister Wassily Kandinsky und Paul Klee. Auch Marianne Brandt nahm an deren Lehrstunden teil.

Als Werkstattmeister der Metallwerkstatt konnte 1922 Christian Dell (1893-1974) gewonnen werden. Nach einer Silberschmied-Lehre studierte er 1912 bis 1913 an der von Henry van de Velde geführten Großherzoglichen Sächsischen Kunstgewerbeschule in Weimar²³⁵. Dort lernte er vermutlich auch die Werkstatt des Hofjuweliers Theodor Müller kennen, der mit van de Velde und auch später mit dem Bauhaus

²³² Weber (1992), S.12.

²³³ ebd., S.23.

²³⁴ Droste (2013), S.79.

²³⁵ Polster/ Fischer (2009), S.283.

zusammenarbeitete²³⁶. Die große Inspiration des Japankenners Henry van de Velde wirkt noch lange in den Werkstücken Dells nach, „in ihren fließend bewegten Konturen und organischen Formübergängen“ offenbaren sich „unverkennbare Reflexe von van de Veldes Formensprache“²³⁷.

Hat Christian Dell aufgrund seiner Kenntnis japanischer Kunst Marianne Brandt bei ihrem Entwurf für das Tee-Extraktkännchen beraten können? Oben angedeutete, geschwungene Jugendstil-Linien und weiche Konturen sind bei Brandts Kännchen eher nicht erkennbar. Zudem hat sie selbst von 1911 bis 1915 ein Studium der Malerei und Plastik an der Großherzoglichen Sächsischen Hochschule für Bildenden Kunst absolviert, die ebenfalls von Henry van de Velde geführt wurde²³⁸. Hat sie sich möglicherweise in diesem Zusammenhang selbst einiges Wissen über die japanische Kunst und Ästhetik aneignen können?

Der Werkmeister Christian Dell hat seine Studenten offenbar inspirieren können, besonders mit Wilhelm Wagenfeld (1900 – 1990), der im Wintersemester 1923 an das Bauhaus kam und zusammen mit Marianne Brandt, Hans Przyrembel und Wolfgang Tümpel studierte²³⁹, scheint es einen intensiven Austausch und einen Konsens gegeben zu haben.

Christian Dell selbst entwarf etwa 1920/21 eine sechseckige, konische Fett-Mager-Sauciere mit zwei gegenüberliegenden Ausgüssen²⁴⁰. Allerdings ist die Sauciere Dells nicht so bekannt wie die Variante seines Schülers Wagenfeld aus dem Jahr 1924 (Abb.77), die wie das Vorgängermodell aus Neusilber und Ebenholz angefertigt wurde und die Wagenfeld konsequent in reinen geometrischen Formen umsetzte.

Die Sauciere Wagenfelds wurde von dem Künstler in mehreren Versionen ausgeführt. Das Gesellenstück von 1924 hat noch nicht die charakteristische, am Boden des Gefäßes ansetzende Schnabeltülle. Die gezeigte Variante aus demselben Jahr weist sie

²³⁶ Weber (1992), S.56.

²³⁷ ebd., S.57.

²³⁸ Delank (1996), S.195.

²³⁹ Polster/ Fischer (2009), S.302.

²⁴⁰ Weber (1992), S.57.

jedoch auf, ebenso wie eine Version von 1928, die vor allem die Form des Knaufes variiert, der jetzt – wie auch die seitlichen Griffe – aus *Trolit* angefertigt wurde²⁴¹.

Die beiden Ausgüsse sowie die seitlichen Ebenholzgriffe des Exemplars aus dem Jahr 1924 sind exakt lotrecht zueinander ausgerichtet und weisen in die vier Himmelsrichtungen. Die Verwendung des Ebenholzes ist vor allem funktionell begründet: bei heißem Inhalt erwärmen sich die Holzgriffe nicht so schnell wie der Metallkorpus.

Die zwei gegenüberliegenden Ausgüsse der zylinderförmigen Fett-Mager-Sauciere Wagenfelds dienen ebenfalls der Funktionalität. Sie beginnen auf verschiedenen Höhen der Gefäßwand. Eine interessante Übereinstimmung im Detail gibt es dabei mit Richard Sappers *Bandung* bezüglich der auffälligen, ‚dreieckigen‘ Schnabeltülle, die ungewöhnlich tief, das heißt bereits am Gefäßboden ansetzt. Die Ähnlichkeit ist nicht nur formal bemerkenswert, sondern auch vom funktionellen Gedanken her, denn auch bei der Sauciere ist es zum Erhalt der mageren Sauce wichtig, möglichst bodennah abgießen zu können. Der separierte Tee der *Bandung* kann ebenfalls am günstigsten durch eine maximal tiefe Tülle erreicht werden.

Die Sauciere Wagenfelds könnte so möglicherweise einen Lösungsansatz und eine Inspirationsquelle für das Detail der Schnabeltülle geliefert haben, zumal zu der Entstehungszeit der *Bandung* um 1992 einige Re-Editionen des Bauhauses bei *Alessi* im Gespräch waren und produziert wurden. Nachdem bereits 1985 in der Reihe der *Archivi* Marianne Brandts Kaffee- und Teeservice von 1924, ihre Aschenschale mit exzentrischer, runder Öffnung und Zigarettenablage desselben Jahres und ihre zylindrische Aschenschale mit Deckel (um 1926) neu aufgelegt wurden, folgten 1995 Bauhaus-Re-Editionen des Tee-Ei-Sets von Otto Rittweger und Josef Knau (1924), des Teedosierers von Hans Przyrembel (1926), sowie des Zucker- und Sahneservices von Marianne Brandt und Helmut Schulze (1926)²⁴².

²⁴¹ Weitere Abbildungen der Sauciere Wagenfelds s. Winkler (2007), S.280 ff.

²⁴² Alessi (2003), S.133.

Die Funktionalität war ein zunehmend entscheidender Aspekt der Bauhaus-Produkte, die in der Metallwerkstatt unter Moholy-Nagy (und später) entstanden sind. Die Form war zweckgebunden und gebrauchtorientiert, eine „geglückte Synthese von Form und Funktion“²⁴³ wurde angestrebt.

Die Formel *Form follows function* wurde beispielhaft durch die Objekte des Bauhauses umgesetzt: „Reduktion der Form, Ablehnung von Verzierungen, Gebrauch moderner Materialien, Bejahung industrieller Fertigungsmethoden, Synthese von Zweckform und Schönheit, Forderung nach untrennbarer Einheit von Form und Funktion, Primat der Zweckmäßigkeit“²⁴⁴ galten damals für die Bauhäusler, wie sie ebenfalls seit jeher für die Objekte Richard Sappers zutreffen, dementsprechend auch auf seine Teekanne *Bandung*.

Letztendlich bilden die letztgenannten Gestaltungsaspekte vermutlich die wichtigere und essentielle Schnittmenge, insbesondere in Bezug auf den Teekannen-Entwurf Marianne Brandts, und weniger der ostasiatische Anschein.

3.12 Die Titelwahl: Vervollständigung des Konzepts

Richard Sapper gab seiner Teekanne die Bezeichnung *Bandung* und verwies damit auf Indonesien. Da dieses Objekt vergleichsweise originell gestaltet wurde und nicht auf den ersten Blick seine Funktion preisgibt, ist seine Bezeichnung ein zweckmäßiger Hinweis.

Sappers Teekanne *Bandung* ist ein spezielles Teegefäß mit einer Kippfunktion für die Verwendung von ganzen Teeblättern, das möglicherweise mit seiner besonderen ‚Automatik‘ eher Teekenner anspricht. Wer gern Tee trinkt und sich mit dessen Herstellung und Herkunft befasst hat, wird den Titel *Bandung* wahrscheinlich mit der Teeproduktion auf Indonesien in Verbindung bringen können.

²⁴³ Weber (1992), S.7.

²⁴⁴ Polster/ Elsner (2002), S.374.

Eine der Inseln Indonesiens ist *Java*, die noch vor *Sumatra* die wichtigste in Bezug auf die Teeproduktion darstellt. Nach einigen, weniger erfolgreichen Versuchen am Ende des 17. Jahrhunderts kam der Teeanbau auf *Java* ab 1878 zur Blüte. Die Teefelder befinden sich vor allem im Westen der Insel, in den bergigen Gebieten nahe der Städte *Bandung* und *Bogor*²⁴⁵.

Während Richard Sapper die ersten Produkte, die er für *Alessi* schuf, lediglich mit Nummern betitelt hatte, ging er später dazu über, seine Objekte mit Bezeichnungen zu versehen, die beispielsweise Orte wie eine Stadt oder eine Insel benennen. Solche Namen können Assoziationen in der betrachtenden Person wecken.

Der Produkttitel kann demnach ein Auslöser für einen bestimmten Eindruck oder eine bestimmte gedankliche Verknüpfung sein, den der Gegenstand vermitteln soll. Der Titel fungiert als Zugang zu der Welt des Objekts, der bei jedem Betrachter vermutlich unterschiedliche Bilder vor dem inneren Auge erscheinen lässt.

Der Begriff ‚*Bandung*‘ baut dabei eine Brücke zu der Herkunft des Tees, zu dem Getränk selbst und somit zu der Verwendung der Kanne. Über seinen Titel kann ein Objekt mit seinem Betrachter oder Benutzer in gewisser Weise kommunizieren.

Die Bezeichnungen der für *Alessi* zuletzt entstandenen Objekte wählte Richard Sapper somit derart aus, dass diese die Funktion und Verwendung der Produkte unterstreichen. Die Objektnamen komplettieren letztendlich das jeweilige Konzept.

²⁴⁵ Heiss/ Heiss (2007), S.231 f.

3.13 Zusammenfassung

Richard Sappers 1992 entworfene Teekanne *Bandung* zeichnet sich durch eine besondere ‚automatische‘ Kippfunktion aus. Sie kann in zwei Positionen platziert werden: in der horizontalen Lage werden die Teeblätter in einen, im oberen Innenbereich der Kanne befindlichen Behälter gefüllt, Wasser hinzugegeben, und nach einer angemessenen Dauer wird das Gefäß schließlich gekippt und aufrecht positioniert, wobei die Teeblätter aus dem fertigen Getränk gehoben werden.

Die *Bandung* geht damit auf die ursprüngliche chinesische Art des Teekochens ein, bei der ganze Blätter verwendet werden und überdies eine besondere Ziehdauer des Tees eingehalten werden muss.

Um diese spezielle Kippfunktion erfüllen zu können, hat Richard Sapper die Kanne formal bis ins Detail auf ihre Aufgabe abgestimmt. Dies führte zu einer komplexen, geometrischen Formgebung, die verschiedene, interessante Ansichten bietet und die Plastizität des facettenreichen Entwurfs betont.

Richard Sapper forderte, dass jedes Designobjekt derart gestaltet werden sollte, dass es ein ‚inneres Leben‘ („*vita interiore*“) besitzt. Mit dem ‚Innenleben‘ der Teekanne ist aber wohl nicht nur das Innenbehältnis gemeint, sondern möglicherweise das ganze Konzept der Funktionalität sowie der Nutzwert des Objektes, die es beide mit Leben füllen, zumal die Idee zu einem Entwurf bei Sapper meist durch eine konkrete Alltagssituation des Gestalters zustande kam, für die er ein verbessertes Produkt entwickeln wollte. Es sind demnach Objekte, die aus dem Leben heraus entstanden sind und für das Leben und den Gebrauch gemacht sind, um an dem Leben der Menschen teilzunehmen.

Der Objekttitle *Bandung* weist auf die indonesische Insel *Java* und ihre Stadt *Bandung* hin, die bekannt ist für ihren traditionellen Teeanbau, deren Anfänge bis in das 17. Jahrhundert zurückreichen. Der Name der Teekanne fungiert letztlich als

Eingangstor in die Welt des Objekts. Er baut eine mentale Brücke zu der Herkunft des Tees und somit auch zu der Verwendung und der Funktion der Kanne. Der Produkttitel vervollständigt das Konzept.

Zum Patent angemeldet wurde die erste Kippkanne 1901 von dem schottischen Earl of Dundonald. Die mit einem Zweikammer-System ausgestattete *Dundonald*- oder *SYP*-Kanne wurde vorwiegend in Keramik angefertigt, ihre Produktion aber bereits 1921 eingestellt. Heute wird sie wieder als *Ronnefeldt*-Kanne vertrieben.

In dem chinesischen *Gaiwan*, dem ursprünglichen traditionellen Teeschälchen, werden die Teeblätter nach der Ziehzeit durch dessen Deckel in dem Gefäß zurückgehalten. Dieser wird dabei schräg aufgesetzt, mit dem Finger fixiert, und durch den Spalt kann der Tee getrunken werden.

Der mit Rohr umwickelte Griff der *Bandung* scheint eine Anspielung auf traditionelle, chinesische Teekannen zu sein. Die Anfänge der Verwendung von Flechtwerk und gesplittetem Bambus und ihre Einbindung in die Teekultur reicht zurück bis in die *Han*-Dynastie (206 v.Chr.–220 n.Chr.). Die ersten chinesischen Teekannen wurden am Ende der *Song*-Dynastie (960–1279) angefertigt. Zu jener Zeit begann man auszuprobieren, den Tee aus ganzen Blättern zuzubereiten. In der *Ming*-Dynastie (1368–1644), der sogenannten ‚Schule des duftenden Blattes‘, wurde diese Zubereitungsmethode verfeinert. Die Erfindung des bogenförmigen, großen Henkels der Teekannen wird dem chinesischen Poeten, Maler und Kalligraphen *Su Shi* (1037–1101) zugeschrieben, der diese besondere Form des Griffes bereits in der *Song*-Dynastie erfunden haben soll.

Der mit Rohr umwickelte Griff oder Henkel ist ein besonderes Gestaltungselement, das primär die Funktion des Hitzeschutzes erfüllt. Doch das Naturmaterial hat noch eine weitere Aufgabe: es sorgt ebenso für einen interessanten Kontrast zu dem kühlen Stahl, einerseits visuell, andererseits aber auch taktil, denn gerade im Griffbereich wird die Struktur spürbar. In China hat es – und insbesondere der Bambus – noch einen zusätzlichen weitbekannten, symbolischen Wert, den man außerhalb Ostasiens aber nicht ohne weiteres als beabsichtigt voraussetzen kann.

Außerdem sorgt das Rohrgeflecht für einen handwerklichen Eindruck, selbst bei blankpolierten Industrieprodukten, und handwerkliche Anfertigung ist in vielen Köpfen schlussendlich immer noch mit Hochwertigkeit und einem Einzelstückcharakter verknüpft.

Diese spezielle, handwerkliche ‚Einfärbung‘ und ästhetische Wirkung schien für Richard Sapper vermutlich von Bedeutung gewesen zu sein. Vorschnell in der Schublade des ausschließlichen Funktionalismus abgelegt, kann man der *Bandung* mit der Bewertung der ‚Nur-Nützlichkeit‘²⁴⁶ nicht gerecht werden. Sonst hätte auch das für den Griff eingesetzte Material kein besonderes zu sein brauchen, solange es letztlich den Zweck des Hitzeschutzes erfüllt hätte. In den Neunziger Jahren, das heißt zur Entstehungszeit der *Bandung*, gab es eine Vielzahl von Möglichkeiten, das Metall zu isolieren. Beispielsweise hätte sich von vornherein die spezielle Sorte von dunklem, oxidierten Edelstahl angeboten, die Sapper bereits 1979 für seine *Caffettiera 9090* für *Alessi* und auch wieder bei den Produkten der Serie *Cintura di Orione* verwendet hatte²⁴⁷. Jedoch entschied sich der Designer offenbar bewusst für das traditionelle Handwerk eines italienischen Korbmachers.

Bereits im ausgehenden 17. Jahrhundert bis gegen Ende des 18. Jahrhunderts widmete man sich in aristokratischen Kreisen Europas mit Begeisterung der ‚Chinamode‘: vor allem chinesisches Porzellan, Lacke und Textilien, aber auch japanisches Kunsthandwerk wurden passioniert gesammelt.

Eine zweite Phase der Rezeption ostasiatischer Kunst begann in Europa ab Mitte des 19. Jahrhunderts (mit der Öffnung Japans 1853 zusammenhängend), die als *Japonisme* von Paris aus auch nach Deutschland ausstrahlte. Auch die Japan-Rezeption durch das englische Kunstgewerbe wurde mit Interesse in Deutschland beobachtet, angeregt durch die Londoner Weltausstellung 1862.

²⁴⁶ Weber (1992), S.59, zitiert aus einem Aufsatz der Zeitschrift ‚Die Schaulade‘ aus dem Jahr 1926 über Christian Dell.

²⁴⁷ Appiani (2007), S.44 f.

Die Begeisterung für japanische Kunst und Ästhetik hielt auch in den folgenden Jahrzehnten an, beispielsweise durch den Japankenner Christopher Dresser, der als der erste Industriedesigner gilt, den Jugendstil samt der Wiener Werkstätte, und auch nach der Zäsur des Ersten Weltkrieges haben Eigenschaften ostasiatischer Kunst wie Zweckmäßigkeit, Schlichtheit und Materialgerechtigkeit in der kunstgewerblichen Gestaltung weiterhin Eingang gefunden. Immer deutlicher wurde auch die Vorliebe für einfaches, geometrisches, dekorloses und funktionelles Design.

Im Vergleich mit Richard Sappers *Bandung* wird ein direkter Lösungsansatz für eine Funktion-Form-Kombination einer Kippkanne aus den besprochenen Objektentwürfen nicht ersichtlich. Da die Form bei den Objekten Sappers ohnehin, und in dem speziellen Fall der *Bandung* in besonders hohem Maße von der Funktion abhängig ist, und sich nur eine einzige, zu Anfang des 20. Jahrhunderts entstandene Keramik-Kippkanne zum Vergleich anbot, ist dies nicht weiter verwunderlich. Und doch ist das Design Richard Sappers nicht ohne Bezüge zu einigen, in der Vergangenheit entstandenen, wegweisenden Designobjekten. Entsprechende Parallelen wurden aufgezeigt.

Diese Gemeinsamkeiten sind vornehmlich in formalen Ähnlichkeiten und Anlehnungen, in der Materialwahl oder auch in der Konzeptausrichtung vorhanden, wobei (im Hinblick auf die vorliegende Arbeit) zwei Aspekte besondere Beachtung fanden: einmal der Fokus auf die Geometrie innerhalb des Gefäßentwurfs, und zum anderen, in größerem oder geringerem Maße vorhanden, die in das Konzept eingeflossene Ostasien-Rezeption. Die *Bandung* reiht sich ein in eine lange Kette, oder besser, in ein vielfältig miteinander verknüpftes Netz von Designklassikern, aus deren Vielzahl eine signifikante Auswahl getroffen wurde.

Die Schnittmenge der *Bandung* mit den besprochenen Designbeispielen fällt ganz unterschiedlich aus:

- teils ist es die Betonung auf den geometrischen Formen (Dressers *Dixon*-Kannen, um 1880; Hoffmanns Silber-Teeservice, 1903; Behrens' *AEG*-Kessel,

1909; Boglers Kombinationskanne, 1923, Brandts Tee-Extraktkännchen, 1924, Dells Fett-Mager-Sauciere, 1924),

- teils ist es ein charakteristisches Detail, wie der mit Rohrgeflecht versehene Griff (Dressers Teeservice für *Hukin & Heath*, 1878; Hoffmanns Silberteekanne von 1903 im Entwurf (!); Behrens' Variationen des *AEG*-Kessels, Boglers Kombinationskanne mit rohrumwickeltem Metallbügel) oder die Schnabeltülle (Dells Fett-Mager-Sauciere, 1924),
- teils ist es das Material oder zumindest der Materialcharakter, der durch (Edel)Metall verkörpert wird (zahlreiche Objekte Dressers, die innerhalb seines Schaffens eine herausragende Position einnehmen; viele Klassiker der Wiener Werkstätte, meist in Silber; Behrens' Versionen des *AEG*-Kessels, Brandts und Dells Metallgefäße),
- teils ist es die Konzeptausrichtung auf die industrielle Produktion (Objekte der beiden Industriedesigner Dresser und Behrens; tendenziell Produkte der Bauhaus-Metallwerkstatt nach 1922),
- und teils ist es das Konzept der Kippkanne, das letztlich nur noch von der *SYP*-Kanne präsentiert wird.

Es sind niemals alle relevanten Aspekte vereint. Es scheint vielmehr, als ob Richard Sapper sich von einzelnen Gesichtspunkten der genannten Objekte hat inspirieren lassen – so sie ihm bekannt waren – diese aber letztlich neu zusammenstellte und für einen innovativen Entwurf einsetzte.

Was ist also das Besondere und Innovative der *Bandung*, das sie als eigenständigen Entwurf auszeichnet? Die hauptsächliche Leistung Sappers war die zeitgemäße, das heißt auf dem aktuellen Stand der technischen, maschinellen Produktionsmöglichkeiten beruhende, und gleichzeitig zeitlose Umsetzung und Neuinterpretation eines traditionellen Konzepts, ausgeführt in dem Material Edelstahl sowie in seinem charakteristisch funktionellen, dekorlosen und klar geometrischen Design. Dabei hatte er möglicherweise Werke von den Anfängen des Industriedesigns, beginnend bei Christopher Dresser, über Klassiker der Wiener Werkstätte und des Werkbundes bis hin

zum Bauhaus – bewusst oder unbewusst – reflektiert und ebenso seine Wertschätzung für die traditionell-handwerkliche Komponente des Konzeptes zum Ausdruck gebracht.

Richard Sappers Teekanne *Bandung* ist ein Paradebeispiel eines Industrieprodukts des späten 20. Jahrhunderts: die glatte, polierte Oberfläche, die qualitätvolle Verarbeitung, die klare, geometrische Formgebung, das hochgradig funktionelle Konzept, die Materialgerechtigkeit und das Zusammenspiel von Zweckform und Schönheit sind Aspekte, die sie mustergültig vertritt, und insofern wäre sie ebenso ‚bauhauskonform‘ (gemäß dessen favorisierten Gestaltungsrichtlinien nach 1922).

Der mit Rohrgeflecht versehene Griff sorgt für das besondere, handwerkliche Plus, das zur Lebendigkeit des Konzepts beiträgt und zusammen mit dem Edelstahlkorpus wie eine Kontraststudie aus dem Bauhaus-Vorkurs Johannes Ittens wirkt aufgrund der Gegensatzpaare spitz-stumpf, kantig-kurvig, starr-biegsam, glatt-strukturiert sowie kühl-warm.

Der rohrumwickelte Griff gibt einen Hinweis auf traditionelle, ostasiatische Teegefäße und somit auch auf die Funktion der *Bandung*. Er stellt ein traditionelles Element innerhalb eines innovativen Entwurfs dar. Jedoch vor allem auch eine Bejahung und Einbeziehung kunsthandwerklicher Arbeit innerhalb eines industrieorientierten Konzepts, die ein weiteres Kontrastpaar bewirken: eine gelungene Synthese zwischen Industrie und Handwerk.

4. Die Küchenreibe *Todo* (2004)

4.1 Effektives Design

Mit ihren sechsundvierzig Zentimetern Höhe ist die *Todo* ein ungewöhnliches Exemplar ihres Genres (Abb. 78). Richard Sapper entwarf die große Reibe aus Edelstahl für Käse, sowie zum Verfeinern mit Muskatnuss und Zitronenschale.

Da der kegelförmige Korpus der *Todo* nur eine Bodenfläche von zehn Zentimetern Durchmesser besitzt, kommt die Höhe zusätzlich zur Geltung, und das Objekt wirkt sehr schlank. Dabei wählte Richard Sapper diese effektvolle Form nicht nur um ihrer selbst willen, eine solche Gestaltungsweise lehnte er ab²⁴⁸. In erster Linie ging es dem Designer immer um die Funktionalität eines Produktes. Die Höhe des Objektes ist demnach der Erfüllung ihrer Funktion geschuldet, das heißt, durch diese Formgebung ist der Benutzer in der Lage, mit einem einzigen Strich entlang der gesamten Länge der Reibefläche – und dies bedeutet etwa zwei Drittel der Objekthöhe – möglichst viel geriebenen Käse zu erhalten. Der Aufwand wird verringert. Die bequeme und erleichterte Anwendung des Gerätes im Alltag steht im Vordergrund, und letztlich wird auch Zeit gespart.

Die Küchenreibe *Todo* besteht aus zwei unterschiedlichen Materialien, die gegensätzlicher in ihren Eigenschaften kaum sein könnten. Dies ist aber letztlich auf die jeweilig zugewiesene Funktion zurückzuführen. Unter dem Holzgriff befindet sich der Edelstahlkorpus, der wiederum mit zwei verschiedenen, funktionellen Zonen ausgestattet ist, das bedeutet, mit zwei sowohl in Größe als auch Struktur differierenden Reibeflächen.

²⁴⁸ Appiani (2007), S.23.

Der Griff am oberen Ende des Objektes (Abb.83), der etwa ein Viertel von dessen Höhe ausmacht, ist aus Kirschbaumholz²⁴⁹ gefertigt. Das rötliche Goldbraun des Edellaubholzes mag ein vorrangiges Kriterium für die Wahl dieses Materials gewesen sein, doch es lässt sich auch unkompliziert verarbeiten, obwohl es zu den Harthölzern zählt und damit eine dauerhafte Qualität gewährleistet. Der Griff der *Todo* ist durch eine Lackierung vor Feuchtigkeit geschützt, und zudem kommt dadurch die feine Textur gut zur Geltung. Zusätzlich ist der Holzgriff mit einer Aussparung und einer Bohrung versehen, die ermöglichen, dass die Reibe nach dem Gebrauch platzsparend aufgehängt werden kann.

4.2 Funktionelles Füllhorn – *Form follows function*

Ein geeignetes und übliches Material für die Reibefläche ist Edelstahl, dementsprechend entschied man sich auch bei der *Todo* für diesen Werkstoff. Bemerkenswert ist hierbei, dass Richard Sapper durch eine innovative Idee die sonst übliche, bei älteren Exemplaren meist flache, zweidimensionale Reibefläche in ein dreidimensionales, voluminöses und standfähiges Objekt verwandelt hat: die Fläche wurde quasi zu einem Kegel(stumpf) aufgerollt.

Sappers gestalterische Lösung blieb auf das Notwendigste und Essentielle fokussiert, das heißt auf das zentrale und funktionelle Element der Reibefläche. Dazu nutzte der Designer die Möglichkeiten der Vorgaben bestmöglich aus, indem er eine weitere Dimension hinzufügte, ein Vorgang mit offenbar konzeptioneller Wichtigkeit: „*Tutto quello che io faccio tiene conto delle tre dimensioni*“, erklärte der Gestalter²⁵⁰.

²⁴⁹ Zu den Eigenschaften des Kirschbaumholzes, siehe Wittchen/ Josten/ Reiche (2006), S.73.

²⁵⁰ Appiani (2007), S.17. Übersetzung der Verfasserin: „Alles, was ich mache, berücksichtigt die drei Dimensionen.“

Die Reibefläche der *Todo* wurde dafür zu einem Kegel geschwungen, der den abgeriebenen Käse in seinem Inneren kanalisiert und gezielt auf die Speise aufbringt.

Richard Sapper, der damit betraut war, bei den gemeinsamen Mahlzeiten für die ganze Familie den Käse zu reiben, fand – wie es häufig der Fall war – in einer Alltagssituation die Inspiration für seine innovative *Todo*. Das war es möglicherweise auch, was Sappers Objekte so funktionell machte: da sie aus dem alltäglichen Leben und aus der eigenen Erfahrung heraus geboren wurden, sind sie dementsprechend auch bis in die Einzelheiten darauf abgestimmt, so dass jedem Aspekt des Gebrauchs mit bestimmten Details der Ausgestaltung, der Handhabung, der Funktionalität und der Form des Produkts entsprochen wird.

So macht es in funktioneller Hinsicht auch Sinn, dass sich die Reibefläche der *Todo* nicht ringsherum um den gesamten Edelstahlkörper erstreckt, sondern nur auf der einen Seite des Objektes vorhanden ist, die idealerweise benutzt werden sollte. Das ist diejenige, die den etwas größeren Neigungswinkel des Kegels aufweist. Dieser Bereich kann von der Handhabung her am besten für das Reiben benutzt werden, und somit ist auch nur diese Zone großflächig mit Klingen ausgestattet.

Allerdings bleibt bei der *Todo* nicht die ganze übrige Edelstahlfläche ungenutzt: Sapper hat noch eine weitere, viel kleinere Reibefläche neben der obengenannten platziert. Die kleine Reibefläche nimmt kaum ein Drittel der Höhe und der Breite der anderen ein und ist mit deutlich feineren Klingen ausgestattet, beispielsweise für das Würzen mit Muskatnuss.

Durch diese besondere Idee wies Richard Sapper einem Teilbereich des ansonsten scheinbar ungenutzten Edelstahls eine spezielle, zusätzliche Funktion zu und erhöhte somit die Funktionalität und den Nutzwert der *Todo*. Ungenutzt ist jedoch die übriggebliebene, geschlossene Zone entlang des Edelstahlkorpus nicht, denn sie ist letztendlich notwendig, um den geriebenen Käse innerhalb der Reibe gezielt nach außen zu leiten.

Einer Käseibe als einfachem Gebrauchsgegenstand eine solche Aufmerksamkeit zu widmen und ihrer Gestaltung ein besonderes Konzept zugrunde zu legen, ist eher eine Seltenheit. Richard Sapper schilderte die Geburtsstunde und den Auslöser eines solchen Entwurfes: „*Il processo del mio pensiero in genere parte da un problema, parte da una cosa che io sento che non c'è. Sono sempre interessato a fare qualcosa di nuovo, ad accrescere i nostri utensili della vita. Sono interessato a progettare cose nuove che abbiano la loro utilità o abbiano senso.*“²⁵¹

Die ungewöhnliche Größe der *Todo* spiegelt sich in der Bezeichnung des Objektes wider: riesengroße Käseibe oder entsprechend *grattugia gigantesca* wird sie genannt, dabei hat sie ein erstaunlich geringes Gewicht von etwa dreihundertfünfzig Gramm und ist daher leicht zu handhaben. Die *Todo* verkörpert letztlich eine kreative Symbiose zwischen hohem Nutzwert und visuellem Effekt, bezüglich der Wichtigkeit für das Gesamtkonzept genau in dieser Reihenfolge, gemäß der klassischen Gestaltungsmaxime *Form follows function*²⁵².

²⁵¹ Appiani (2007), S.22. Übersetzung der Verfasserin: „Mein gedanklicher Prozess beginnt im allgemeinen mit einem Problem, das von einem Objekt ausgeht, das es meinem Gefühl nach noch nicht gibt. Ich bin immer daran interessiert, etwas Neues zu erschaffen, um unsere Alltagsgegenstände zu bereichern. Mein Interesse gilt den Projekten neuer Gegenstände, die nützlich sind und Sinn machen.“

²⁵² siehe Anm.53.

4.3 Reduktion auf das Wesentliche - Gestaltung auf den Punkt gebracht: das Bauhaus und die Hochschule für Gestaltung Ulm

Formal legte Richard Sapper den Fokus auf klare, geometrische Formen, die der Funktion dienten. Die Elementargeometrie lieferte die Grundmodule (Abb.79 – 82), die vor allem zweckmäßig und mit ästhetischem Anspruch für die Objektentwürfe eingesetzt wurden. Die große Reihe *Todo* war dabei einer seiner elementargeometrischen Entwürfe, der die geometrische Grundfigur des Kegels verkörperte. Der Kegel war beispielsweise auch ein beliebtes, stereometrisches Element, das im Rahmen des internen Konsens über die bevorzugte, gestalterische Verwendung von geometrischen Grundformen am Bauhaus eingesetzt wurde.

Richard Sapper hatte Anfang der Fünfziger Jahre zunächst überlegt, an der Ulmer Hochschule für Gestaltung (1953-1968) zu studieren und sprach aus diesem Grunde 1953 mit dem ehemaligen Bauhaus-Studenten Max Bill (1908-1994)²⁵³, für den die HfG Ulm „die wirkliche Fortsetzung des Bauhauses“²⁵⁴ bedeutete. Bill war Mitbegründer und Architekt der Ulmer Hochschule und bis 1956 deren Rektor und Leiter der Abteilungen Produktdesign und Architektur²⁵⁵.

Anfänglich sollte die Grundlehre der HfG Ulm, so wie sie zunächst von Bill eingeführt wurde, eine Fortführung des ursprünglichen Bauhaus-Vorkurses darstellen. Besonderen Wert legte Bill dabei auf das ästhetische Training, etwa das ‚Training und Experiment auf dem Gebiet der visuellen Wahrnehmungsphänomene‘ wie Gestalt, Raum und Farbe²⁵⁶. Fächer der Grundlehre waren – neben der Werkstattarbeit – beispielsweise die ‚Visuelle Methodologie‘, deren Lehrinhalt die ‚Erkenntnisse aus der Forschung in

²⁵³ Brandes (1993), S.40.

²⁵⁴ Schwarz (2008), S.79.

²⁵⁵ Nach Streitigkeiten im Institut blieb Bill zunächst weiterhin Lehrkraft und außerordentliches Mitglied des neuen Rektoratskollegiums, bis er im März 1957 die Hochschule endgültig verließ. Müller (2014), S.17 f.

²⁵⁶ Buchsteiner/ Letze (2005), S.40.

Bezug auf den zwei- und dreidimensionalen Raum' waren, außerdem verschiedene Darstellungsmöglichkeiten wie technisches Zeichnen, Freihandzeichnen oder Schriftgestaltung, aber auch Soziologie und Kulturgeschichte des 20. Jahrhunderts. Die ‚Ulmer‘ „sollten in intellektueller und pragmatischer Hinsicht mit den Gesetzen der Mathematik, Physik, Geometrie und Mechanik vertraut gemacht werden: Von den elementaren festen Körpern wie Kugel, Kegel und Würfel über die Verbindung dieser Körper bis zu komplexen plastischen Strukturen.“²⁵⁷

Die Ausbildung an der HfG Ulm basierte auf einer gleichgewichteten, engen Verbindung zwischen theoretischer Lehre und praktischem Unterricht, und auch der „Einbezug des Sozialen und Menschlichen“²⁵⁸ war insbesondere ein Anliegen Max Bills. Er war letztlich Rektor und Lehrkraft an einer Hochschule für Gestaltung, die hauptsächlich „als Vertreterin des Funktionalismus und eines systematischen, technikorientierten Zugangs zum Design“²⁵⁹ bekannt wurde, doch auch Seminare über Philosophie, Anthropologie und Psychologie standen auf dem Lehrplan, auf die er großen Wert legte. Schließlich gab Bill sein Amt auf, „als wissenschaftliche Methoden das künstlerische Experiment verdrängten“²⁶⁰.

Einige Zeit zuvor in den Jahren 1944/45 hatte Max Bill einen Lehrauftrag für Formlehre an der Kunstgewerbeschule Zürich angenommen, die zu dem damaligen Zeitpunkt von dem ehemaligen Bauhaus-Meister Johannes Itten geleitet wurde²⁶¹. Doch Bills Lehrideen und Überzeugungen stimmten letztendlich nicht mit denjenigen Ittens überein, so dass sich letzterer schließlich gegen die Fortführung des Kurses aussprach und Bill die Kunstgewerbeschule verließ. Dennoch gab Itten 1955 an der HfG Ulm einen Gastkursus²⁶².

²⁵⁷ Müller (2014), S.94.

²⁵⁸ Schwarz (2008), S.104.

²⁵⁹ Fiell/ Fiell (2006), S.98.

²⁶⁰ Fiedler/ Feierabend (2013), S.75.

²⁶¹ Weber (1992), S.315.

²⁶² Schwarz (2008), S.86 f. und Müller (2014), S.65. Auch Josef Albers und Walter Peterhans gaben in den Fünfziger Jahren Grundlehre-Seminare an der HfG Ulm, s. Droste (2013), S.242 und 250. Ludwig Mies van der Rohe wirkte dort ebenfalls zeitweilig als Gastprofessor, s. Fiell/ Fiell (2006), S.98.

Max Bill war, wie gesagt, selbst ehemaliger Bauhaus-Student. Zum Sommersemester 1927 traf er in Dessau ein und blieb bis Ende 1928²⁶³. In seinem ersten Semester nahm er an dem Vorkurs von Josef Albers und László Moholy-Nagy teil, danach arbeitete er zeitweilig in der Metallwerkstatt, die damals von Moholy-Nagy geleitet wurde und in der zu diesem Zeitpunkt auch Marianne Brandt tätig war²⁶⁴. Doch bald nahm er nicht mehr an dem dortigen Kurs teil, da er lieber der Malerei nachging²⁶⁵. Der Student Bill „begeisterte sich für die Bühnenexperimente Oskar Schlemmers, machte sich mit dem methodischen Umgang mit Materialien im Vorkurs von Josef Albers vertraut, erlebte eine erste Initiation in das ‚bildnerische Denken‘ bei Paul Klee und hatte Gelegenheit, sich mit dem geduldigen und für junge Menschen stets offenen Kandinsky über seine eigenen ersten künstlerischen Versuche zu unterhalten.“²⁶⁶ Motiviert besuchte er die freien Malklassen von Wassily Kandinsky und Paul Klee, die erst seit kurzer Zeit angeboten wurden.

Später war es unter anderem auch das Verdienst Max Bills, Wassily Kandinskys wegweisende Schrift ‚Über das Geistige in der Kunst‘ 1952 (Erstauflage 1911/12, geschrieben bereits 1910) wieder zugänglich gemacht zu haben, zu der er die Einführung verfasste²⁶⁷. Bill meinte, er habe als Bauhaus-Student am meisten bei Kandinsky gemacht, allerdings übte auch der Besuch der freien Malklasse seines Landsmannes Klee nach eigenen Angaben einen großen Einfluss auf seine eigene Malerei aus. Bills Werke aus den Jahren 1927/28 „sind erkennbar in Kleescher Manier gefertigt“²⁶⁸, nicht nur der Malstil, sondern auch die Themen zeigen Ähnlichkeiten²⁶⁹.

²⁶³ Schwarz (2008), S.35 f.

²⁶⁴ ebd., S.73 f. Möglicherweise entschied sich Bill für eine Teilnahme an dem Kurs der Metallwerkstatt, weil er zuvor bereits an der Kunstgewerbeschule Zürich eine Ausbildung als Silberschmied begonnen hatte.

²⁶⁵ ebd., S.31.

²⁶⁶ ebd., S.17.

²⁶⁷ Gemeint ist hier die vierte, deutsche Auflage 1952, vierzig Jahre nach dem Erstdruck, autorisiert von Nina Kandinsky. Zur aktuellen Ausgabe, s. Literaturverzeichnis.

²⁶⁸ Schwarz (2008), S.76.

²⁶⁹ ebd., S.32 f.

Bill selbst sagte einmal, Klee sei für ihn „eine der wesentlichsten Erscheinungen, insbesondere auch in der Theorie“²⁷⁰.

Als Richard Sapper Max Bill im Jahr 1953 kontaktierte, befand sich die HfG Ulm zunächst noch in provisorischen Räumlichkeiten, in denen ein eingeschränktes Lehrangebot stattfand. Später erhielt Sapper von Max Bill eine Einladung zur offiziellen Eröffnung am 2. Oktober 1955 auf dem Ulmer Kuhberg, die Sapper auch wahrnahm, doch er hatte sich in der Zwischenzeit bereits dazu entschieden, in München Betriebswirtschaft zu studieren. Mit Abschluss dieses Studiums im Jahr darauf hatte er nochmals die Wahl, sich an der Ulmer Hochschule einzuschreiben. Jedoch bekam er zu diesem Zeitpunkt das Angebot einer Anstellung in der Designabteilung bei *Daimler-Benz*, das er annahm, denn letztlich zog er es vor, praktisch zu lernen, anstatt noch weiter zu studieren²⁷¹. Das Interesse Sappers an der HfG Ulm – für die Walter Gropius sogar den Namen ‚Bauhaus Ulm‘ vorschlug²⁷² – und an deren Lehrinhalten, Zielen und Tendenzen, die an denjenigen des Bauhauses anknüpften, bestand aber vermutlich weiterhin.

Vor diesem Hintergrund soll dargelegt werden, wie es an dem Weimarer Bauhaus eigentlich zu dem „gemeinsamen ABC“²⁷³ von elementaren Formen und Farben kam, das bis heute eng an die Charakterisierung der Bauhaus-Produkte geknüpft ist und das auch in der Grundlehre der HfG Ulm seine Fortsetzung fand. Diese Elementargeometrie war letztlich auch eine wichtige Grundlage für Richard Sappers Schaffen.

Wie kam es dazu, dass die elementare Geometrie²⁷⁴ innerhalb der Bauhaus-Gestaltung einen solchen Stellenwert einnehmen konnte? Durch wessen Vermittlung und Lehre, durch welche Einflüsse?

²⁷⁰ Schwarz (2008), S.33. Zitiert aus dem autobiographischen Text Bills ‚Vom Bauhaus bis Ulm‘, a.a.O., S.36.

²⁷¹ Diese Informationen erhielt die Verfasserin von Carola Sapper in einer E-Mail vom 16.05.2016.

²⁷² Fiedler/Feierabend (2013), S.75.

²⁷³ Droste (2013), S.79.

²⁷⁴ Die Idee einer Kunst mit dem Fokus auf der Geometrie bzw. die Verwendung von geometrischen Mustern und Formen reicht sehr weit in die Vergangenheit zurück und kann in

4.4 Der geometrische Konsens und das ‚Geistige‘: die Bauhaus-Formmeister Itten, Klee, Kandinsky und das *De Stijl*- Intermezzo

Eine Schlüsselfigur war der Schweizer Künstler und Kunstpädagoge Johannes Itten (1888-1967), der bereits in den ersten Weimarer Jahren mit der Formlehre seines bedeutenden Bauhaus-Vorkurses die Weichen stellte für einen Kanon, der auf den geometrischen Grundformen Quadrat, Dreieck und Kreis basierte. Itten sorgte dafür, dass auf dieser formalen Basis zeitweilig ein Großteil der Bauhaus-Gestaltung fußte, schon allein durch den großen Einfluss der Vorlehre auf die Werkstätten, die ab Herbst 1920 erst nach Absolvieren des Kurses besucht werden durften.

In Johannes Ittens Unterricht nahm das plastische Gestalten einen hohen Stellenwert ein. Einfache Körper wie Kugel, Würfel, Pyramide, Zylinder und Kegel wurden in verschieden umfangreichen Kompositionen und Gebilden miteinander kombiniert. Dabei sollten die unterschiedlichen Charaktere und Wirkungen der räumlichen Körper beachtet werden, sowie deren gegenseitige Durchdringung und Rhythmisierung²⁷⁵.

Durch seinen Vorkurs beeinflusste Itten ebenso die meisten Werkstattarbeiten der frühen Weimarer Jahre, die sich oftmals durch eine puristisch-klare, geometrische Formgebung auszeichneten. Diese Arbeiten waren allerdings noch nicht als Modelle für

diesem Zusammenhang nicht ausführlich erläutert werden. Die Anregungen dazu waren vielfältig. Oftmals kam die Inspiration bereits aus der Antike, beispielsweise von dem ‚Geometrischen Stil‘ der griechischen Kunst oder den römischen Tempeln (z.B. bei Peter Behrens), aber andererseits zum Beispiel auch von den schlichten, weißen Gebäuden Capris mit ihren klaren Formen, die Josef Hoffmann inspirierten. Stephanie Auer und Alexander Klee haben in ihrem Aufsatz ‚Von der inneren Notwendigkeit der Konstruktion‘ (in: Husslein-Arco/Weidinger 2011, S.152-169) versucht, die ersten Anwendungen von geometrischen Elementen in der Kunst nachzuzeichnen, inklusive zahlreicher Literaturhinweise. Beachtenswert hierbei: Walter Crane, *Linie und Form*, Leipzig 1901 (engl. Ausgabe 1900) und sein ‚Stammbaum typischer Musterformen, Einheiten und Systeme‘. - Im besonderen Fall von Johannes Itten weiß man, dass er (neben den besonderen Lehrmethoden seines Stuttgarter Akademieprofessors Adolf Hölzel) über seinen Genfer Lehrer an der *École des Beaux-Arts* Eugène Gillard auch „die an die Traditionen des französischen Klassizismus anknüpfende geometrisch-rationale Gestaltungslehre“ von Eugène Grasset (*Methodes de Composition Ornamentale*) kannte, s. Fiedler/Feierabend (2013), S.366.

²⁷⁵ Wick (1988), S.113.

die industrielle Fertigung konzipiert, sondern sie waren als Einzelstücke entstanden, individuell und teils expressiv, und somit eher im Sinne der anfänglichen Zielsetzung des Bauhauses, Kunst und Handwerk zu vereinen²⁷⁶.

Ein weiterer Protagonist der abstrakten Lehre war der russische Konstruktivist Wassily Kandinsky (1866-1944). Er wurde 1922 an das Bauhaus berufen und war dort bis 1925 als Formmeister der Wandmalerei tätig. Ab 1927 leitete er, wie Paul Klee, eine freie Malklasse. Schon von Beginn an bis 1933 gab er seinen bedeutenden Unterricht in Form- und Farblehre, in dessen Zusammenhang auch seine kunsttheoretische Publikation ‚Punkt und Linie zu Fläche‘ (1926) entstand.

Kandinskys Kurse für Form- und Farblehre hatten großen Einfluss auf die Studenten. Die systematische Untersuchung der Beziehungen zwischen Formen und Farben trieb er 1923 mit einem Fragebogen voran, der an die Studentenschaft verteilt wurde. Die ‚Bauhäusler‘ sollten die geometrischen Grundformen Kreis, Quadrat und Dreieck den drei Primärfarben subjektiv zuordnen und diese Zuteilung möglichst begründen. Die meisten der Studenten ‚fühlten‘ einen blauen Kreis, ein gelbes Dreieck und ein rotes Quadrat. Allerdings soll diese intuitive Zuordnung schon vor der Befragung am Bauhaus existiert haben²⁷⁷.

Johannes Itten schrieb bereits am 20. Oktober 1916 in sein Tagebuch: „Quadrat: Ruhe, Tod, schwarz, dunkel, Rot – Dreieck: Heftigkeit, Leben, weiß, hell, Gelb – Kreis: Gleichmaß unendlich, ruhig, immer blau.“²⁷⁸ Möglicherweise war ihm zu dem Zeitpunkt aber der Inhalt von Kandinskys vielbeachteter Publikation ‚Über das Geistige in der Kunst‘ (1911) bekannt, und er nahm dementsprechend Bezug darauf. In dieser Abhandlung hatte Kandinsky bereits die Beziehungen zwischen geometrischen Formen und bestimmten Farben besprochen und entsprechende Form-Farb-Paare vorgeschlagen. Diese paarweisen Kombinationen fanden so viel Zustimmung und Beachtung, dass sie bis zum heutigen Tage als charakteristisches Gestaltungsprinzip des Bauhauses gelten.

²⁷⁶ Wick (1988), S.119 ff.

²⁷⁷ Droste (2013), S.88.

²⁷⁸ Fiedler/ Feierabend (2013), S.366, Zitat ursprünglich in: Rotzler, Willy (Hrsg.): Werke und Schriften, Zürich 1972, S.51.

Interessant war auch die Tatsache, dass jedem der drei geometrischen Elementarformen ein Charakter eingeräumt wurde: das Quadrat wurde mit der Eigenschaft ‚ruhig‘ belegt, das Dreieck war ‚diagonal‘, der Kreis dagegen galt als ‚fließend‘ und ‚central‘²⁷⁹. Die synästhetischen Zusammenhänge zwischen den Grundformen und den Primärfarben Rot, Gelb und Blau, mit denen sich bereits die symbolistischen Künstler auseinandergesetzt hatten, wurden letztlich von den Formmeistern am Bauhaus intensiv diskutiert, allen voran von Itten und Kandinsky²⁸⁰.

Ein bedeutender Aspekt, der die Tendenzen zur Abstraktion am Bauhaus vorantrieb, war der *De-Stijl*-Kursus, den Theo van Doesburg 1922 in Weimar anbot²⁸¹. Van Doesburg hatte zusammen mit Piet Mondrian im Oktober 1917 die niederländische Kunstzeitschrift *De Stijl* gegründet, in deren Kreis sich eine Vielzahl avantgardistischer Künstler und Intellektuelle versammelte, um gemeinsam progressive, rein abstrakte Kunst und Design publik zu machen und eine Verknüpfung von Kunst und Gesellschaft zu bewirken.

Das Schaffen dieser Gruppe zeichnete sich durch eine kompromisslose Geometrisierung der Formen und – in Bezug auf die Malerei – zudem durch einen radikalen Verzicht auf gegenständliche und erzählerische Komponenten aus. Eine neuartige Reinheit der Ästhetik wurde verfochten, „die in den von Subjektivität gereinigten strengen Formprinzipien eine Antwort auf die Rationalität der industriellen Welt sieht“²⁸². Auch am Bauhaus erhoffte man sich von einer solchen reinen Elementarästhetik, dass diese den gewünschten Anschluss an die moderne Gesellschaft bringen würde, da sie scheinbar in Einklang war mit den Prinzipien der zeitgenössischen, maschinellen Herstellungsprozesse und diese begünstigte²⁸³.

²⁷⁹ Droste (2013), S.28.

²⁸⁰ Polster/ Fischer (2009), S.80.

²⁸¹ Droste (2013), S.54 ff.

²⁸² Selle (2007), S.138.

²⁸³ Branzi (2007), S.132 f.

Die Vorkurse unter der Leitung von László Moholy-Nagy und Josef Albers ab 1923 wurden dementsprechend wesentlich technik- und industrieorientierter, gemäß dem Motto ‚Kunst und Technik – eine neue Einheit‘. Man besuchte gemeinsam Industrieunternehmen und Handwerksbetriebe und legte in gestalterischer Hinsicht den Schwerpunkt auf die Konstruktion dreidimensionaler „Volumen- und Raumstudien“ sowie „Gleichgewichtsübungen“ aus Materialien wie Glas, Holz, Metall und Draht²⁸⁴. Dies geschah im Hinblick auf die Aneignung von Fähigkeiten, welche die Studierenden in die Lage versetzen sollten, letztendlich Modelle für die industrielle Herstellung realisieren zu können.

Die Konzentration auf die Grundformen und die Grundfarben war aber nicht nur für die Künstler von *De Stijl*, sowie für Itten und Kandinsky, sondern ebenso für den Lehrunterricht Paul Klees ein wichtiger Aspekt²⁸⁵.

Paul Klee begann seine Lehrtätigkeit am Bauhaus im Frühjahr 1921, bis 1922 leitete er als Formmeister die Buchbinderei und bis 1925 die Werkstatt für Glasmalerei, ab 1927 freie Malklassen. Seine einflussreiche ‚Bildnerische Formlehre‘ unterrichtete er von 1921 bis 1931²⁸⁶.

Als Paul Klee an das Bauhaus berufen wurde, gehörte er bereits zu einer geschätzten Auswahl von Expressionisten, die – wie beispielsweise auch Lyonel Feininger und Georg Muche – in der Berliner ‚Sturm‘-Galerie Herwarth Waldens gezeigt wurden. 1911 kam es zu einem Zusammentreffen mit den Künstlern des ‚Blauen Reiters‘, unter anderem mit Kandinsky, Franz Marc und August Macke, die ihm neue, wichtige Impulse für sein künstlerisches Schaffen gaben. Klee nahm an den Ausstellungen des ‚Blauen Reiters‘ teil, zu dessen erster Präsentation am 18. Dezember 1911 auch die wegweisende Programmschrift ‚Über das Geistige in der Kunst‘ Kandinskys publiziert wurde²⁸⁷, und ebenso beteiligte sich Klee am Ersten Deutschen Herbstsalon²⁸⁸. Aus der erneuten Begegnung mit Wassily Kandinsky am Bauhaus entwickelte sich eine

²⁸⁴ Droste (2013), S.60 und 140.

²⁸⁵ ebd., S.28.

²⁸⁶ Polster/ Fischer (2009), S.291.

²⁸⁷ Düchting (2013), S.37.

²⁸⁸ Fiedler/ Feierabend (2013), S.244.

dauerhafte Freundschaft, die über die gemeinsame Meisterzeit in Weimar und Dessau hinausging.

Paul Klees ‚Bildnerische Formsprache‘ formulierte eine ‚Elementarsprache‘²⁸⁹ der Gestaltung, die sich ‚aus den Strukturprinzipien oder den Funktionsgesetzen der Natur ergab‘²⁹⁰. Sein eigenes künstlerisches Werk geriet deutlich unter den Einfluss der Unterrichtsvorbereitung und der Theoriebildung. Viele seiner Bilder dieser Zeit demonstrierten und untermauerten die in den Lehrstunden erklärten bildnerischen Prinzipien und zeigten nun oftmals ‚geometrische Strukturen, Raumformen, Farbkonstellationen und Symbole‘²⁹¹.

Die Quadratbilder etwa verwendete Klee einerseits für Farbabstufungen, andererseits erklärte er damit aber auch vielfältige, formale Aspekte, wie ‚Bewegung, Rhythmus, Balance, Spiegelung, Drehung, Schiebung, Maß und Proportion‘²⁹². Besondere Bedeutung erlangten dabei in seinem Unterricht ‚wahrnehmungspsychologische Reflexionen über die Bewegung im Bild oder Versuche einer bildnerischen Übersetzung musikalischer Strukturen‘²⁹³, ein Aspekt, der einen engen, persönlichen Bezug zu dem Violinisten Klee herstellte.

Paul Klee und Wassily Kandinsky gehörten zu den innovativen Künstlerpersönlichkeiten, die am Bauhaus eine hohe Wertschätzung genossen²⁹⁴. Die Reduktion des bildnerischen Schaffens auf elementare Geometrie war sicher zu einem beachtlichen Teil dem Bestreben der Formmeister geschuldet, die als Wegbereiter der modernen Kunst (die ihres Erachtens eine Phase der geistigen Erneuerung durchlebte) die Abstraktion überzeugend vertraten. Die Lehrstunden der Formmeister Klee und Kandinsky nahmen deutlichen Einfluss auf die Produkte der Bauhaus-Studenten²⁹⁵.

²⁸⁹ Wick (1988), S.190.

²⁹⁰ Fiedler/ Feierabend (2013), S.248.

²⁹¹ ebd., S.249.

²⁹² Wick (1988), S.241 ff.

²⁹³ Fiedler/ Feierabend (2013), S.248.

²⁹⁴ Polster/ Fischer (2009), S.290.

²⁹⁵ ebd., S.36.

Nach und nach setzte sich die Geometrie und die funktionelle Gestaltung gegenüber den experimentellen und expressiven Tendenzen durch (insbesondere nach dem Weggang Ittens), daher befand sich das Bauhaus „zwischen 1923 und 1925 im Sog einer universellen Sprache der Geometrie, hervorgerufen durch den stärker werdenden Einfluss der Suprematisten und Konstruktivisten“²⁹⁶.

Paul Klee hatte sowohl für Max Bill wie auch für Richard Sapper eine besondere Bedeutung. Es ist wenig bekannt, dass auch Sapper sich mit den theoretischen Schriften des Bauhaus-Formmeisters befasste.

Kurz nachdem sich Sapper in Italien niedergelassen hatte, realisierte der Designer ein eigeninitiiertes Projekt, das ihm offenbar am Herzen lag: zusammen mit dem Verleger Mario Spagnol (1930-1999) sorgte Richard Sapper für die italienische Übersetzung von Paul Klees ‚Das Bildnerische Denken‘. 1959 gaben sie diese unter dem Titel *Teoria della forma e della formazione* in Mailand heraus²⁹⁷.

Richard Sapper mochte Paul Klee sehr²⁹⁸, doch warum könnten die Kunsttheorien des Bauhausmeisters für ihn von Bedeutung gewesen sein, so dass er sich mit ihnen befasste? Welche gestalterischen Aspekte beinhaltet ‚Das Bildnerische Denken‘ Paul Klees, die Sapper möglicherweise bei seinen eigenen Entwürfen und Projekten inspiriert haben könnten?

Eine mögliche Inspiration Richard Sappers wäre denkbar in Bezug auf die Bewusstmachung der großen Vielfalt an Möglichkeiten, mit denen die Geometrie (übertragen auf das Produktdesign) gestalterisch eingesetzt werden konnte. Weitere wichtige Aspekte könnten in diesem Zusammenhang die genaue Beobachtung und

²⁹⁶ Düchting (2013), S.69.

²⁹⁷ Höger (1997), S.15. Grundlage der Übersetzung war: Jürg Spiller (Hrsg.): Paul Klee. Das bildnerische Denken, Bd. 1, Erstauflage 1956. Dieses ursprünglich in vier Bänden geplante Werk ist nach Erscheinen des genannten ersten Bandes und eines zweiten mit dem Titel ‚Unendliche Naturgeschichte‘ nach dem Tod Spillers eingestellt worden (s. Wick 1988, S.247). Die beiden Bände stellen eine Kompilation von Manuskripten und Notizen aus Klees Unterricht dar, die allerdings aufgrund der „unhistorischen und subjektiven Sichtweise“ des Herausgebers auch kritisiert wurde, s. Düchting (2008), S.112.

²⁹⁸ Dies bestätigte Carola Sapper der Verfasserin in einer E-Mail vom 16.05.2016.

Analyse der geometrischen Körper im Raum (Neigung, Drehung, Spiegelung etc.) gewesen sein und insbesondere die geometrischen Körper in ihrer Bewegung und auch in ihrer Wirkung. Zudem könnte ebenso die Reduzierung und Abstraktion komplexer Strukturen zu einfachen, geometrischen Elementarformen für Richard Sapper von Interesse gewesen sein.

Wie sehr die Bauhaus-Lehre für Richard Sapper auch eine Orientierung für die eigenen Entwürfe war, wie viel Wert er ihr schlussendlich beigemessen hat, kann nur vermutet werden. Dass allerdings die Geometrie für sein Schaffen essentiell war, ebenso wie die vorrangige Funktionalität seiner Objekte, sowie ein hohes Maß an Kreativität und ‚Andersdenken‘, das heißt ein Denken in neuen, innovativen Wegen, ist offensichtlich. Dabei wurde die reine Geometrie von dem Designer nicht unreflektiert eingesetzt, sondern auf die Funktion des Produktes abgestimmt. Es standen viele Überlegungen hinter dem Konzept, mit dem die Geometrie zugunsten der Funktion teils modifiziert wurde.

Dementsprechend konzipierte Sapper den Kegel der *Todo* nicht vollkommen aufrecht, sondern er ist zu einer Seite geneigt, so dass er wirkt wie ein Lichtkegel eines Scheinwerferlichts. Die Betonung liegt auf der Diagonalen, die Bewegung und Dynamik vermittelt. Allerdings besitzt die *Todo* nur eine leichte Neigung, dadurch wird die Standfestigkeit des hohen, schlanken Objekts gewährleistet.

Zudem ist der Raumkörper der großen Reibe auch kein vollständiger Kegel, der bis zu der Spitze durchgeführt wurde, sondern er ist ein Kegelstumpf, wenn es auch nur eine geringe Abweichung gibt. Die Funktion dominiert letztlich über die Form, denn die Abwandlung wurde offenbar aufgrund der Einbohrung in den abschließenden Holzkonus gewählt, wodurch eine Aufhängemöglichkeit der Reibe geschaffen wird. Es könnte möglicherweise auch noch ein sekundäres, formales Argument dafür geben, denn durch den stumpfen Abschnitt wiederholt das Holzstück die angefügte große Metalltülle optisch in kleinerem Maßstab und trägt dazu bei, den gesamten Entwurf visuell stimmig und harmonisch zu machen. Richard Sapper verwendete demnach eine

variierte, funktionsadäquate Geometrie, die für eine einfachere, bequeme Benutzung, also eine bessere Funktionalität sorgte.

Die Funktion der *Todo* ist deutlich erkennbar. Dementsprechend fällt ihre klare, geometrische Formgebung aus. Wilhelm Wagenfeld (1900-1990), Student und Etatgeselle der Bauhaus-Metallwerkstatt, beschrieb 1924 das enge, voneinander abhängige Zusammenspiel dieser Aspekte folgendermaßen: „Immer müssen Form und Funktion eine eindeutige Gestaltung erlangen, in der eines das andere ergibt. Die Reduzierung der Form auf ihre einfachsten Elemente – Kugel, Zylinder, Konus, Kegel – war eine notwendige Parallele.“²⁹⁹

Tatsächlich ist die eindeutigste Form für die Reibe(funktion) der Kegel, denn die Bewegung dazu ist am bequemsten und leichtesten diagonal vom Körper weg auszuführen. Der Kegel stellt demnach eine Verkörperung der Bewegung bzw. der Funktion dar und besitzt damit eine gestalterische Konsequenz.

Alte Metallreiben, die um 1600 in den Haushalten üblich wurden, in gutsituierten Kreisen teils aus Messing angefertigt, mit einem Bügelgriff versehen oder in einen hölzernen Rahmen eingefasst, besaßen zwar bereits teils eine gebogene Reibefläche³⁰⁰, doch durch die kegelförmige *Todo* ist die Gestaltungsaufgabe erst zu einer konsequenten, funktionellen Lösung weitergeführt worden, und stellt durch die rigorose Reduktion auf die funktionell notwendigen Elemente schlussendlich das Wesentliche und das Wesenhafte einer Reibe dar.

²⁹⁹ *Junge Menschen*, Sonderheft Bauhaus Weimar, Jg.5, H.8, 1924, S.187, zitiert nach: Weber (1992), S.23.

³⁰⁰ Benker (1987), S.59.

5. Die Pfeffer- und Salzmühle *Tonga* (2012)

5.1 Die kleine, elektrische Mahlmaschine mit Durchblick

Angefangen 1979 bei dem Designklassiker *Caffettiera 9090* kreierte Richard Sapper eine Vielzahl weiterer Designobjekte für das italienische Unternehmen *Alessi*. Das letzte dieser Reihe war die Pfeffermühle *Tonga*, die ebenso für Salz und andere Gewürze verwendet werden kann (Abb.84 – 87).

Die Mühle gehört zu den zahlreichen elektrischen Objekten des technikinteressierten Designers. Sie stellt mit ihren geringen Ausmaßen von dreiundzwanzig Zentimetern Höhe und einem Gehäusedurchmesser von sechseinhalb Zentimetern das kleinste seiner Küchengeräte dar. Betrieben wird sie mit Batterien, die in das Gehäuse eingelegt werden. Selbst mit den Batterien ist die *Tonga* leicht und damit gut zu handhaben: knapp vierhundert Gramm bringt sie auf die Waage.

Richard Sapper hatte die Idee zu seiner *Tonga* bereits mehrere Jahre vor der Realisierung des Projekts. Die Entwicklung der kleinen Mühle dauerte letztlich fünf Jahre, denn es gab technische Schwierigkeiten. Es war problematisch, die passenden Funktionselemente, das heißt den richtigen Motor und das adäquate Mahlwerk zu finden, die kombinierbar waren und gut zusammenarbeiteten. Diese Komponenten sollten außerdem in den Korpus des Geräts passen, so wie ihn sich der Gestalter bezüglich Form und Umriss vorstellte. Man entschied sich, das Mahlwerk aus Keramik in Dänemark produzieren zu lassen, dieses hat allerdings relativ große Abmessungen.

Es wurde auch in Erwägung gezogen, das Gehäuse der *Tonga* aus Edelstahl herzustellen, doch die Herstellung wäre kostenintensiv gewesen, daher wurde das

Projekt in thermoplastischem Harz mit einem mittigen, durchsichtigen Gewürzbehältnis aus Acrylglas realisiert³⁰¹.

Die kleine ‚Mahlmaschine‘ wird mit schwarzem und mit weißem Gehäuse produziert. Wie üblich wählte der deutsche Designer eine zurückhaltende Farbgebung. Die schwarze und die weiße Variante überzeugen durch ihre elegant-klassische Nichtfarbigkeit. Lediglich der Druckknopf ist in hellem, gräulichen Blau gestaltet.

Das Schwarz und das Weiß haben möglicherweise Symbolcharakter, denn sie könnten dem Benutzer das zu dem Gehäuse farblich passende Gewürz vorschlagen und somit die Verwendung erleichtern: die schwarze Mühle für den Pfeffer, die weiße für das Salz.

5.2 Geometrische Neigung

Die Formgebung der *Tonga* ist eher zurückhaltend (Abb. 86 & 87). Der Kegelstumpf läuft sanft konisch zu und besitzt eine leichte Achsneigung. Ein weiteres Mal zeigte sich mit diesem Entwurf Richard Sappers Vorliebe für geometrische Volumina.

Bei der Mühle handelt es sich um ein nahezu kegelförmiges Objekt, das schräg ‚angeschnitten‘ wurde, so dass seine Stand- und seine Oberfläche ebenfalls eine geometrische Figur ergeben: sie bilden jeweils ein Oval. Die Geometrie als formale Grundlage des Konzeptes war auch bei diesem Objekt Sappers ein wesentlicher Gestaltungsaspekt.

Vor dem Hintergrund der Maxime *form follows function* ergibt sich die Frage, ob die *Tonga* tatsächlich eine Achsneigung in der Vertikalen haben musste. Für ihre technische

³⁰¹ Acrylglas (chemisch: *Polymethylmethacrylat*, kurz *PMMA*) ist ein Thermoplast, das unter dem Markennamen ‚Plexiglas‘ ab 1933 hergestellt wurde. Dieser glasklare und lichtechte Kunststoff zählt zu den am häufigsten eingesetzten der Werkstoffgruppe, auch beispielsweise für Verglasungen am Flugzeug und verschiedene Linsen. Siehe Seidel/ Hahn (2010), S.301, sowie Fiell/ Fiell (2006), S.141 f.

Funktion ist die Seitneigung ohne Bedeutung, denn die *Tonga* ist ein elektrisches Küchengerät, dessen Mahlfunktion nicht von der Formgebung des Objektes abhängt.

Warum also neigt sich der Kegelstumpf der *Tonga* zu einer Seite? Die Begründung könnte auf ergonomischen Aspekten basieren. Die seitliche Neigung scheint die Benutzung der Mühle zu begünstigen. Zwar ist die *Tonga* ein elektrisches Küchengerät, doch für den Gebrauch ist es auch bei diesem Objekt notwendig, dass der Benutzer aktiv wird, sie in die Hand nimmt und mit entsprechenden Bewegungen das Gewürz verteilt. Damit diese Aktion bequem ausgeführt werden kann, ist eine gebrauchsfreundliche Gestaltung dieses Objektes günstig.

Bei allen Geräten, die man in die Hand nimmt, spielt der Griff eine entscheidende Rolle für die gute Handhabung, daher stellt die Konzeption dieses Details für den Designer oftmals eine Herausforderung dar. Wenn sich das Objekt nicht gut und sicher greifen und halten lässt, um es zu benutzen, wird das Interesse an der Verwendung vermutlich nachlassen. Ein solches Design wäre nicht erfolgreich, denn ein Gebrauchsgegenstand hat im alltäglichen Gebrauch seine Funktion und Bestimmung.

Die Mühle *Tonga* wurde von Sapper jedoch nicht mit einem Griff oder einem vergleichbaren Gestaltungselement ausgestattet. Dies führt zu der Frage, wie man sie in diesem Fall am besten greifen und halten kann. Möglich ist ein Umfassen des Objektes. Aicher/ Kuhn erläutern zu dem Umfassungsgriff folgendes:

„Der Umfassungsgriff kann mit zwei, drei oder vier Fingern oder mit der ganzen Hand ausgeführt werden. Beteiligt sind jeweils (definitionsgemäß) alle Fingerglieder. (...) Bei der Hand-Umfassung (...) ist die Hand – im Gegensatz zur Handzufassung – über den gegenübergestellten Daumen vollständig geschlossen.

Charakteristisch für die Hand-Umfassung ist die Beteiligung der Innenhand. Alle Fingerglieder werden gleichmäßig belastet, alle Fingergelenke (und das Handgelenk) optimal ausgelenkt.

Die Hand-Umfassung ist die ursprünglichste, der Anatomie der menschlichen Hand am besten entsprechende Greifart.“³⁰²

Instinktiv umfasst der Benutzer den kegelförmigen Korpus der *Tonga* auf diese, für die Hand natürliche Weise.

Zudem scheint es, als ob sich die Mühle durch ihre Seitneigung quasi der nach ihr greifenden Hand schon ‚entgegen neigt‘, die Annäherung und die Bewegung der Hand möglicherweise sogar in gewisser Weise lenkt. In diesem Fall gibt der Gegenstand selbst der Bewegung eine Richtung vor oder begünstigt sie zumindest. Nimmt man die Mühle in der beschriebenen Position auf, erhält man freie Sicht auf den Bereich, in dem sich das Gewürz verteilt (in entgegengesetzter Position ist der Blick auf diesen Bereich durch den Arm eher eingeschränkt).

Ein Vorteil ist außerdem, dass die Mühle *Tonga* mit nur einer einzigen Hand betätigt werden kann, im Unterschied zu vielen anderen Mühlen, die mit einer Kurbel zu bedienen sind.

Dagegen gibt es ebenso Objekte, die bezüglich ihrer Handhabung mehrdeutig sind. Man weiß nicht sofort, wie sie am besten zu greifen sind und in welcher Weise es von ihrem Gestalter gedacht war, sie von ihrem Standort aufzunehmen. Eine solche Problematik kann beispielsweise bei einem zylindrischen Gegenstand entstehen, der keinen Griff besitzt. Der Benutzer ist bei einem gestalteten Objekt, das in die Hand genommen werden soll, üblicherweise eine Art von Hinweis gewohnt, wie dies zu tun ist.

Ein gutes Exempel für einen solchen zylindrischen Gegenstand ist die Karaffe *JN01* und ebenso das dazu passende Milchkännchen *JN04* des Tee- und Kaffeeservices von dem französischen Architekten und Designer Jean Nouvel, dessen Konzept für *Alessi* im Jahre 2003 entstand (Abb. 88, 89, 90).

Die schlichte, schlankzylindrische Edelstahlkaraffe besitzt lediglich eine Ausgusstülle, sonst jedoch keine weiteren zusätzlich angefügten Accessoires. In der oberen Hälfte des Objektes befindet sich jedoch eine Mulde, die einen Fingerabdruck suggeriert. Dieses

³⁰² Aicher/ Kuhn (1995), S.21.

Detail löst die Problematik der Handhabung und kann Unsicherheiten beseitigen. Es zeigt dem Nutzer, wo sein Daumen platziert werden kann. Das Objekt selbst – beziehungsweise der Gestalter durch sein Objekt – kommuniziert mit dem Benutzer und vermittelt durch die Einmündung einen Verwendungsvorschlag, im Grunde sogar eine Gebrauchsanweisung.

Zu diesem Konzept gehört noch eine weitere Überlegung, die notwendig war: die Gefäße wurden doppelwandig gestaltet, denn durch den direkten Handkontakt hätte es bei einer einwandigen Version möglicherweise durch die Hitze des Getränkes zu Verletzungen kommen können.

Der seitlich geneigte Kegelstumpf der *Tonga* vermittelt noch einen weiteren möglichen Aspekt des Gestaltungskonzeptes. Dieses geometrische Volumen strahlt Dynamik aus. Die Geometrie des Objektes kündigt dessen technisches, energiegeladenes Innenleben an. Es kommuniziert ohne Worte mit dem Betrachter und kreierte den Eindruck von Bewegung.

Möglicherweise gehört auch die *Tonga* zu den Objekten Sappers, die ihren Sinn auf die eine oder andere Weise durch ihre Form ausdrücken. Der Designer selbst sagte dazu in einem Interview:

„La Bandung, la 9090 e la Cobán sono esempi di oggetti con una forma che in qualche modo traduce il suo senso in una cosa. Io non voglio dire cosa esprime quell’oggetto: può esprimere qualcosa, ma io non ho lo scopo di raccontare con la forma dei miei oggetti una storia che si può dire in parole. In qualche modo gli oggetti dovrebbero parlare da soli con chi li guarda, li ha o li usa.“³⁰³

³⁰³ Appiani (2007), S.24. Übersetzung der Verfasserin: „Die *Bandung*, die *9090* und die *Cobán* sind Beispiele von Objekten mit einer Form, die auf eine gewisse Weise ihren Sinn auf eine Sache übertragen. Ich möchte nicht sagen, was genau dieses Objekt ausdrückt: es ist in der Lage, etwas auszudrücken, aber ich habe nicht das Ziel, mit der Form meiner Objekte eine Geschichte zu erzählen, die sich in Worten sagen lässt. In gewisser Weise sollen die Objekte selbst mit denjenigen sprechen, die sie betrachten, sie besitzen oder sie benutzen.“

‚Der Form einen Sinn geben‘, eine der grundlegenden Gestaltungsmaximen Sappers³⁰⁴, wird also möglicherweise mit diesem Objekt nicht nur durch die ergonomische Qualität der Formgebung realisiert, sondern sie könnte zudem zur Versinnbildlichung der ihr innewohnenden Dynamik beitragen, mit anderen Worten als ‚geformte Bewegung‘.

Durch die Neigung der *Tonga* wird zudem eine stärkere Identität kreiert, die dazu führt, dass die Mühle in höherem Maße wahrgenommen wird. Die Designobjekte Sappers besitzen häufig eine starke Präsenz, welche die Aufmerksamkeit explizit auf diese lenkt. Auch die Seitneigung trägt dazu bei, die Evidenz zu erhöhen, ebenso wie vormals bei der großen Küchenreibe *Todo* (Abb.91).

5.3 Funktionelles Zusammenspiel

Der Korpus der *Tonga* lässt sich in zwei hauptsächliche Objektbereiche unterteilen: während sich im oberen Teil der Elektromotor und die Batterien befinden, also der Antrieb der Mühle, werden im unteren Teil die eigentliche Funktion und die Bestimmung sichtbar. Hier sind das Mahlwerk und der transparente Gewürzbehälter untergebracht.

Der Gewürzbehälter kann durch die Öffnung des Bajonettverschlusses gefüllt werden. Dazu wird der obere Bereich der Mühle geringfügig nach links gedreht und abgehoben. Jetzt zeigt sich auf der Unterseite des oberen Teils ein Deckel mit Drehverschluss, hinter dem sich der Batteriekomplex befindet.

Kaum sichtbar ist ein zwar winziges, jedoch funktionell bedeutsames Detail: gemeint sind zwei kleine Markierungen an dem Objekt. Jeweils ein roter Punkt an dem oberen Teil der Mühle sowie an dem transparenten Behälter zeigen durch ihr genaues Übereinander, dass die Mühle korrekt und vollständig zusammengefügt wurde.

³⁰⁴ Brandes (1993), S.75 ff.

Das reduzierte, auf das Wesentliche konzentrierte Design Richard Sappers wurde auch bei diesem Detail deutlich, denn die kleinen roten Punkte reichen einerseits vollkommen aus, um ihre Funktion als Hinweisgeber für den sicheren Verschluss zu erfüllen, andererseits sind sie aber so zurückhaltend gestaltet, dass sie optisch die klare, geometrische Objektform des Kegelstumpfes nicht beeinträchtigen. Diese Gestaltungsweise entsprach ganz der Maxime ‚*Less is more*‘³⁰⁵, für die vor allem der Architekt und von 1930 bis 1933 dritte Bauhaus-Direktor Ludwig Mies van der Rohe (1886-1969) bekannt wurde, den Richard Sapper bewunderte und dessen Architektur er liebte, wie beispielsweise das *Seagram Building* in New York oder einige Gebäude in Chicago³⁰⁶.

Das Herzstück der *Tonga* bildet das Mahlwerk mit seinen Keramikmahlscheiben, die rotierend in gleichmäßiger Geschwindigkeit arbeiten. Um eine Erhitzung zu vermeiden und somit die Qualität des Gewürzes zu erhalten, ist eine langsame Rotation der Mahlscheiben notwendig. Daher ist zwischen dem Motor und der Drehwelle der Mahlscheiben ein spezielles Untersetzungsgetriebe installiert, das eine sanfte Rotationsbewegung während des Mahlvorganges gewährleistet.

Der Vorteil des Materials Keramik ist, dass es für alle Gewürze tauglich ist. Ein Mahlwerk aus Edelstahl wäre zwar auch für Pfeffer geeignet, nicht aber für Salz. Kommt das Edelstahlmahlwerk beim Salzmahlen mit Wasserdampf in Kontakt, beispielsweise beim Würzen während des Kochvorganges über dem Topf, beginnt es nach einer Weile zu korrodieren.

Die *Tonga* offeriert auch die Möglichkeit, die Mahlqualität auszuwählen. Es ist möglich, ihren Mahlgrad auf die Gewürzkörnung abzustimmen. Zu diesem Zweck gibt es unterhalb des Mahlwerks eine Verstellerschraube, mit der man den Mahlgrad regulieren kann.

³⁰⁵ Bekannt wurde diese Parole vor allem unter Künstlern des frühen 20. Jahrhunderts, mit der sie ihre Vorliebe beispielsweise für klare, schmucklose Architektur und Design und für die zweckmäßige Reduktion auf das Wesentliche zum Ausdruck brachten.

³⁰⁶ Diese Informationen verriet Carola Sapper der Autorin in einer E-Mail vom 16.05.2016.

Ein entscheidendes Detail der Mühle ist der ovale Einschaltknopf. Dadurch, dass er sich in mittlerer Position befindet, exakt auf halber Höhe des Objektes, und auch durch seine zwar dezente, aber kontrastierende graublau Farbgebung, macht er auf seine zentrale, funktionelle Bedeutung aufmerksam. Bei Umfassen der Mühle kann der Druckknopf mit einem Finger betätigt werden. Die ovale Form des Knopfes ist genau richtig, um den Daumen dort zu platzieren.

Richard Sapper legte offenbar gerade auf diese Farbnuance großen Wert, denn sogar noch nachdem bereits die ersten Mühlen produziert worden waren, entschied sich der Designer, die Farbe des Anschaltknopfes von weiß auf hellblau zu ändern. Möglicherweise hatte er die Absicht, die Form des ovals Knopfes, die ein genaues Einpassen des Daumens ermöglicht, mehr zur Geltung kommen zu lassen, allerdings eher auf dezente Weise. Der weiße Einschaltknopf hätte sich von dem gleichfarbigen Gehäuse nicht abgehoben und wäre unauffällig geblieben, bei der schwarzen Variante wäre der Kontrast stark und vermutlich zu plakativ ausgefallen. Die Farbe Hellblau dagegen stellt letztendlich eine geeignete Lösung dar: sie ist gut sichtbar, aber dezent im weißen Gehäuse und auch nicht zu kontrastreich innerhalb der schwarzen Mühle.

Auch wenn Farbe und Farbigkeit innerhalb der Gestaltungskonzepte des Münchner Designers keine große Gewichtung zu haben schienen, kam der Farbe Rot doch eine Bedeutung zu. Ein leuchtendes Karminrot war möglicherweise ein farblicher Favorit Sappers. Es wurde zwar sehr sparsam von dem Künstler eingesetzt, jedoch hatte es meist eine Signalwirkung. Das Rot stand oftmals im Mittelpunkt und markierte einen entscheidenden Bereich des Objektes. Mehrfach wies diese Farbe auf eine spezielle Funktion hin und machte den Benutzer auf einen wichtigen Aspekt des Konzeptes aufmerksam.

Die Farbe Rot zog sich tatsächlich wie ein roter Faden durch das Oeuvre Richard Sappers. Schon bei seiner *Tizio* hatte er sich für rote Kunststoffisolatoren entschieden, genau das gleiche Rot setzte der Designer später für den Anschaltknopf seiner Espressomaschine *Cobán* für *Alessi* ein. Bei *IBM*, deren gesamte Produktphilosophie er umgestaltete, setzte Sapper durch, dass in dem neuen, von ihm kreierten Firmenlogo ein Punkt von identischer roter Farbe in dem Anfangsbuchstaben des Schriftzuges

involviert wurde. Bei seiner *Tonga* schließlich fungieren rote Punkte als Kontrollmarkierungen für die korrekte Position des Bajonettverschlusses.

Es wäre denkbar, dass sich Sapper in seiner Entscheidung eines sparsamen Einsatzes von Farbe, durch eine bestimmte unangenehme Erfahrung in seinem Berufsleben noch bestätigt fühlte. Folgende Ereignisse waren ihm gut in Erinnerung geblieben³⁰⁷.

Zusammen mit dem Architekten und Designer Marco Zanuso (1916-2001) entwarf er in den Sechziger Jahren Nähmaschinen für die Firma *Necchi*. Sapper empfand es jedoch als langweilig, dass alle Geräte in olivgrün hergestellt werden sollten, zumal in einer ohnehin ‚grauen Fabrik‘, so dass er anregte, eine Serie mit gelben Nähmaschinen zu produzieren. Etwa ein oder zwei Jahre später erhielten die beiden Designer von demselben Unternehmen erneut einen Auftrag zur Konzeption einer Nähmaschine. Sapper begab sich daher selbst in die Fabrik. Er wollte verstehen, wie eine solche Maschine arbeitet und wie die konkrete Arbeitssituation und der Arbeitsplatz dort gestaltet waren. Nachdem er jedoch zwei Stunden vor seiner selbstentworfenen Nähmaschine saß, begann ihm das Gelb des Gehäuses auf den Magen zu schlagen. Den folgenden Tag war ihm die leuchtende Farbe so unangenehm, dass er sie nicht einmal mehr sehen mochte.

Sapper lernte daraus, dass Gegenstände, die man jeden Arbeitstag für mehrere Stunden vor sich hat, also zwangsläufig ansehen muss, keine grelle, aufdringliche Farbgebung haben dürfen, da man sie sich sonst sehr schnell ‚übersehen‘ kann. Möglicherweise könnte diese Erfahrung über die Farbwirkung und den Effekt auf die menschliche Psyche dazu beigetragen haben, dass der Designer die Farbigkeit fortan etwas sparsamer und gezielter eingesetzt hatte. In dem Fall der Nähmaschinen wurde als Konsequenz deren Produktion von ihm wieder geändert, was bedeutete, dass er wieder die vormalige olivgrüne Farbe für die Maschinen wählte.

³⁰⁷ Capella (1998), S.69.

5.4 Mit einem blauen Auge davongekommen - der Witz im Detail

In Bezug auf Sappers *Tonga* und deren Farbgebung gibt es einen weiteren interessanten Aspekt: die Interpretationsidee des Druckknopfes als Auge. Auf diesen Einfall legte der Designer besonderen Wert. Darauf basierte das Konzept der hellblauen ‚Augenfarbe‘, die ausdrücklich der Wunsch des Gestalters war, so dass – wie bereits erwähnt – sogar noch einmal die Produktion der Mühle abgeändert werden musste.

Dass Richard Sapper solch ein eher verspieltes Detail ausgerechnet in einem Konzept für die ‚Traumfabrik‘ *Alessi* verwirklichen wollte und diese Idee schließlich auch auf Anklang stieß, ist nicht ungewöhnlich. Der Designer blieb zwar seiner ihm eigenen Art zu gestalten treu, doch – wie üblicherweise jeder andere Gestalter – bedachte auch er, für welches Unternehmen er ein Objekt kreierte. Die *Tonga* stellt ein gutes Beispiel für die kreative Freiheit dar, die Sapper in die Projekte für *Alessi* einfließen lassen konnte.

Wie weit aber kann und darf man bei der Interpretation der *Tonga* gehen, deren Autor bei aller gestalterischen Vielseitigkeit doch eher für seine klare und effiziente Funktionalität stand? In der Seitenansicht könnte das transparente Behältnis der Mühle zusammen mit dem Einschaltknopf möglicherweise ein Gesicht suggerieren (Abb. 84, 86, 87). In diesem Fall wäre der Knopf das Auge von hellblauer Farbe und der durchsichtige Behälter der Mund, der den Pfeffer oder ein anderes Gewürz zermahlt. Da nur die untere Begrenzung des durchsichtigen Bereichs parallel zum Boden verläuft, die obere Begrenzung aber aufsteigend, meint man in der seitlichen Perspektive, einen lachenden, sich öffnenden Mund zu erkennen.

Man scheint der *Tonga* die Freude geradezu anzusehen, die dem Designer vermutlich der formale Entwurf des Objektes gemacht hatte, so ernsthaft und akribisch auch die Suche nach einer Lösung für die funktionellen Komponenten gewesen sein mag. Dieses figurative Objekt Sappers passte letztlich gut zu der Produktpalette *Alessis* mit ihrer Vielzahl an humorvollen und mit dem Betrachter ‚kommunizierenden‘ Küchenutensilien.

Richard Sapper verwendete auf kleinere Objekte die gleiche Ernsthaftigkeit wie auf größere Projekte. Sein Hauptaugenmerk lag dabei auf der Problemlösung und oftmals auf einzelnen, funktionellen Details. Dies war für ihn die eigentliche Aufgabe eines Designers, der durch seinen gestalterischen Entwurf für eine verbesserte Lebensqualität der Menschen sorgen kann.

Dazu gehörte ebenso die Diskretion als ein wichtiger Aspekt seiner Gestaltungskonzepte für Küchengeräte. Das Mahlgeräusch der elektronischen Mühle *Tonga* ist durch ein leises Summen eher unaufdringlich. Ein weiteres Beispiel ist sein bekannter Wasserkessel *Bollitore 9091* für *Alessi*, dessen Flöte – ganz im Unterschied zu den üblichen Kesseln – einen warmen, angenehmen Zweiklang ertönen lässt (Abb. 92 & 93). Sapper war der Meinung, dass ein Designer dazu in der Lage sein müsse, Alltagsgegenstände zu kreieren, die nicht stören, sondern sich in das Ambiente und in das Leben der Menschen einfügen³⁰⁸.

Die *Tonga* beinhaltet viele Gestaltungsaspekte, die für Richard Sapper charakteristisch waren, beispielsweise die Geometrie, das Interesse am funktionellen Detail und eine akribische, präzise Lösung einer (technischen) Gestaltungsaufgabe.

Allerdings ist die *Tonga* ebenso der beste Beweis dafür, dass funktionell nicht unbedingt streng und übermäßig ernst bedeuten muss, sondern Funktionalität mit einem Augenzwinkern und einer verspielten Note präsentiert werden kann.

Mit der *Tonga* schloss sich letztendlich ein Kreis, denn sie ist eine kleine ‚Gewürzmaschine‘ Richard Sappers, wie dies damals schon sein Erstlingswerk für *Alessi* war: der Espressokocher *Caffettiera 9090* (Abb.27), die kleine ‚Dampfmaschine‘ von 1979.

³⁰⁸ Capella (1998), S.69.

6. ...und der Kuss der Muse

Als Richard Sapper über die Ideenfindung künstlerischer Arbeit sprach³⁰⁹, verriet er, dass er bereits seinen Studenten immer gesagt habe, dass es letztendlich von dem ‚Kuss der Muse‘ abhängt, ob man eine Idee habe³¹⁰. Richard Sapper, dem es im Laufe seiner Karriere immer wichtig war, einer regen Lehrtätigkeit nachzugehen, unterrichtete an einer Vielzahl von internationalen Universitäten und Akademien, unter anderem an der *Yale University* in New Haven im US-amerikanischen Connecticut, an der Hochschule für Angewandte Kunst in Wien, an dem *Royal College of Art* in London, an der *Domus Akademie* in Mailand und an der Kunstakademie in Stuttgart.

„Mythologisch gesehen küsst in diesem Augenblick, im Moment der Erkenntnis die Muse – genauer gesagt eine der neun Musen, die wir aus der Mythologie kennen. (...) In der griechischen Kultur wurde das Erleben der Erkenntnis mit der Vorstellung verbunden, von einer traumhaft schönen Frau geküsst zu werden“, beschreiben es Schuh/Werder³¹¹.

Immer wieder wurden die inspirierenden Musen in der Bildenden Kunst als anmutige Frauengestalten dargestellt, so auch in der Malerei. Als Richard Sapper am Ende der Neunziger Jahre einmal gefragt wurde, welcher sein Lieblingsmaler sei, fand er es nahezu unmöglich, darauf zu antworten, da es seiner Meinung nach einfach zu viele gab. Doch trotzdem nannte er daraufhin zwei Künstler, an erster Stelle den französischen Maler Paul Cézanne (1839-1906)³¹².

Aufgrund dieser Vorliebe Sappers wäre es denkbar, dass er das Gemälde ‚Der Kuss der Muse‘ (*Le baiser de la muse*) von Cézanne kannte, das dieser zwischen 1859 und

³⁰⁹ Die DVD zu dem Buch Appiani (2007) beinhaltet diese Filmszene mit dem Künstler.

³¹⁰ Appiani (2007), S.21: „*Ho sempre detto ai miei studenti che avere un’idea dipende dal bacio della Musa.*“

³¹¹ Schuh/Werder (2015), S.44.

³¹² Capella (1998), S.74.

1860 schuf. Möglicherweise mochte Sapper die Darstellung eines träumenden Dichters, dem eine hell erstrahlende, engelsgleiche Frauengestalt auf die Stirn küsst³¹³. Dennoch muss es ebenfalls eine Vermutung bleiben, ob er es vielleicht sogar das ein oder andere Mal vor Augen hatte, wenn er über den Musenkuss sprach.

In der griechischen Mythologie wurden zunächst nur drei Musen genannt: *Mneme* („Gedächtnis“), *Melete* („Konzentration“) und *Aoide* („Gesang“)³¹⁴. Die Neunzahl der Musen wurde von dem griechischen Dichter Hesiod (um 700 v. Chr.) in seiner *Theogonie* festgelegt und ist bis zum heutigen Tag üblich. Hesiod bestimmte ebenfalls die bis heute gebräuchlichen Namen der Musen³¹⁵.

Doch erst im späten Hellenismus soll sich eine klare Zuordnung der neun Musen zu ihren jeweiligen Künsten herauskristallisiert haben. Demnach gab es folgende Zuständigkeiten: „Klio für die epische Dichtung, Urania für die Astronomie, Kalliope für Elegie und heroischen Gesang, Melpomene für die Tragödie, Thalia für die Komödie, Euterpe für das Flötenspiel, Erato für Hymnen, Liebeslieder und Tanz, Terpsichore für Chorgesang, Polyhymnia für Tanz und Pantomime.“³¹⁶

Hesiod beschrieb die neun Musen als die Töchter des Zeus und der Mnemosyne, die am Fuß des Olympos geboren wurden. Die *Theogonie* begann Hesiod mit einem Lob der Musen, denn er war davon überzeugt, dass erst sie ihm die Fähigkeit zur Dichtkunst verliehen, um über die Götter schreiben zu können³¹⁷.

Auch in den Werken des griechischen Dichters Homer (um 700 v. Chr.) findet man Lobpreisungen und Anrufungen an die Musen, so auch am Beginn seiner bedeutenden Epen *Odyssee* und *Ilias*³¹⁸.

³¹³ Eine Abbildung des Gemäldes Paul Cézannes in: Huber (2000), S.206.

³¹⁴ Dommermuth-Gudrich (2016), S.177.

³¹⁵ Ausführliche Informationen zu Neunzahl und Namen der Musen s. Söffner (2008), S.441, Lücke/Lücke (1999), S. 555 f., Moormann/Uitterhoeve (1995), S.461 f.

³¹⁶ Dommermuth-Gudrich (2016), S.180.

³¹⁷ ebd., S.181.

³¹⁸ ebd.

Man glaubte von den Musen, dass sie „die höchsten intellektuellen und künstlerischen Fähigkeiten verleihen können“ und dass ihre Unterstützung und ihre Gunst „das kreative Gelingen“ garantieren würden³¹⁹.

Was bedeutet demnach der ‚Kuss der Muse‘? „Mythologisch gesehen verhilft der symbolische Kuss dem Schöpferischen im Menschen zum Durchbruch. Ein kreativer Prozess kommt in Gang“, erklären es Schuh/Werder³²⁰.

Kreativität hat vielfältige Voraussetzungen. Huber nennt folgende Dispositionen: grundlegend sei das ‚Talent‘ oder die ‚Begabung‘, weiterhin notwendig seien die ‚Phantasie‘, die ‚Originalität‘, die ‚Intuition‘ sowie die ‚Erfindungsgabe‘ oder ‚Invention‘. Doch mit diesen Eigenschaften müssten auch Resultate erzielt werden, daher sei auch die ‚Produktivität‘ ein Merkmal der Kreativität. Wenn diese „ein allgemein-menschliches Maß zu übersteigen scheint, wird ihr auch ein Anstoß ‚von außen‘ zugebilligt: die ‚Inspiration‘. Bei den Inspirationsquellen kann es sich (...) um transzendente Entitäten wie Götter oder Musen handeln (...)“, erläutert Huber³²¹.

Eine besondere Eigenschaft Richard Sappers war seine große Vielseitigkeit. Standen auf der einen Seite diejenigen Produkte, die er mit Leichtigkeit und Humor gestaltete, wie insbesondere die Haushaltsobjekte für *Alessi*, so befanden sich auf der anderen Seite als gewichtiger Gegenpol die Vielzahl an sachlich-rationalen, rein technischen Geräten, die durch diesen Kontrast die Besonderheit der *Alessi*-Produkte innerhalb seines Gesamtwerkes verdeutlichten.

Alle Entwürfe aber begannen mit der entscheidenden Idee, die – nach Sappers Überzeugung – methodologisch nicht erreichbar war und die er durch den ‚Kuss der Muse‘ empfing.

³¹⁹ Dommermuth-Gudrich (2016), S.181.

³²⁰ Schuh/Werder (2015), S.15.

³²¹ Huber (2000), S.205.

Demnach setzte Richard Sapper seine Werke in Bezug zu der Tradition der Muse als klassischer Inspirationsquelle schlechthin. Da es keine weiteren Aussagen von dem Künstler selbst dazu gab, können mögliche Begründungen, warum er dies tat, nur auf der Ebene von Vermutungen entwickelt werden.

Erstens wäre es jedoch denkbar, dass er dadurch eine Aufwertung seiner künstlerischen Tätigkeit beabsichtigte, gerade hinsichtlich der Ende der Sechziger Jahre aufkommenden Kritik am Guten Design als künstlerisch uninspirierten *Mainstream* und unfreier ‚Handlanger der Industrie‘, eine Kritik, die in Italien viele experimentell-kreativ tätige Gruppen des *Anti-* und des *Radical-Design* entstehen ließ³²².

Ein zweiter, möglicher Grund wäre die Absicht, sich durch die musische Inspiration unabhängig von jeglichen bestehenden Design-Bewegungen und Stilen darzustellen und damit seine gestalterische Eigenständigkeit zu betonen.

Diese war durchaus vorhanden und sogar eine hervortretende Eigenschaft der Objekte Richard Sappers, doch auch in seine Entwürfe flossen kunsttheoretische und praktische Leistungen seiner Vorgänger ein. Claudia Schuh und Heidi Werder bemerkten: „Zudem ist niemand ein unbeschriebenes Blatt. Immer greift man zurück auf den persönlichen Fundus an Beobachtungen, Lebenserfahrung und angeeignetem Wissen.“³²³

Drittens bringt die Metapher des ‚Musenkusses‘ den Fokus auf die wertvolle Idee, der im Falle des Produktdesigners eine besondere gesellschaftliche Bedeutung zukommt. Die Gestaltung von Alltagsgegenständen impliziert letztlich auch eine Verantwortung gegenüber der Umwelt und den in ihr lebenden Menschen, dessen sich Sapper zeitlebens bewusst war. Er regte dazu an, aktiv und vor allem überlegt an der Gestaltung der zukünftigen Welt mitzuwirken und schritt letztlich selbst voran, was beispielsweise seine Konzepte für neuartige Verkehrsmittel oder die Büromöbelsysteme für verbesserte Arbeitsbedingungen belegten.

³²² Ausführliche Informationen zum *Radical Design* s. Branzi (2008), S.208 ff. und Fiell/ Fiell (2006), S.155 f.

³²³ Schuh/ Werder (2015), S.28.

Die Produkte Richard Sappers waren innovativ und richtungsweisend. Der Spezialist für technisch komplexes Design, der viele Jahre als Chefberater für das Industriedesign bei *IBM* und später bei *Lenovo* arbeitete, kreierte beispielsweise 1992 den allerersten ‚*Think Pad*‘ Laptop und ebenso die zahlreichen Folgemodelle, die allesamt mit einer Vielzahl von Auszeichnungen bedacht wurden, zuletzt 2014 mit dem ‚Die Gute Industrieform IF Award‘ für das ‚*Think Pad XI Carbon Ultrabook*‘.

Größtenteils waren seine Entwürfe dabei von Rationalität bestimmt, denn letztlich waren sie Prototypen für die serielle Industrieproduktion.

Doch bei aller Rationalität versuchte der Designer nicht, das Unerklärliche der Ideenfindung zu erklären und eine Begründung zu finden „für das, was nicht willentlich hervorgebracht werden kann und jenseits der Kontrolle des Künstlers liegt“³²⁴. Denn: „Den Vorgang der Inspiration analysieren oder messen zu wollen ist so vergeblich wie der Versuch, einen mystischen Zustand zu beschreiben, denn genau das ist Inspiration“, meint Prose³²⁵. Dass Künstler verschiedener Epochen sich bereits seit der Antike auf die Musen als Inspirationsquelle beziehen, ist nichts Ungewöhnliches, dass sich der ‚kühle Denker‘ Richard Sapper aber ebenfalls dazu bekannte, mag zunächst verwundern.

Man kann sich allerdings nur schwer vorstellen, dass Sapper damit so etwas meinte wie etwa den „unendlichen Funken“³²⁶, von dem sich noch Paul Klee inspiriert fühlte. Möglicherweise war es eher die Akzeptanz, dass künstlerisches Schaffen nicht vollständig erlernbar (oder dementsprechend lehrbar) sei, und dies war ja keine neue Erkenntnis. Man findet diese Aussage etwa in Walter Gropius‘ Bauhaus-Programm aus dem Jahre 1919. Dort heißt es: „Kunst entsteht oberhalb aller Methoden, sie ist an sich nicht lehrbar, wohl aber das Handwerk.“³²⁷ Oder in dem Bauhaus-Manifest desselben Jahres: „Gnade des Himmels läßt in seltenen Lichtmomenten, die jenseits seines Willens stehen, unbewußt Kunst aus dem Werk seiner Hand erblühen, die Grundlage

³²⁴ Prose (2004), S.11.

³²⁵ ebd., S.392.

³²⁶ Paul Klee: *Tagebücher 1898-1918*, (Neuaufgabe) Köln 1979, S.187 (636).

³²⁷ Abbildungen des Bauhaus-Programms und des Manifestes aus dem Jahre 1919 in: Droste (2013), S.18 f., Zitat S.19.

des Werkmäßigen aber ist unerlässlich für jeden Künstler.“³²⁸ Hier wurden die inspirierenden Musen zwar nicht explizit genannt, doch auch in diesem Fall fußte die Kunst auf die ‚Gnade des Himmels‘, demnach auf göttlicher Hilfe.

Und ebenso für den viktorianischen Künstler Christopher Dresser war offenbar doch nicht alles am Kunstschaffen erlernbar oder vernunftgemäß begründbar. Er formulierte es 1873: *“I cannot show the student any royal road to the attainment of art-knowledge. There is something in a true art-work which is too subtle for expression by words, there is a ‘quality’ about an art-work, or the expression of an amount of ‘feeling’, which cannot be described, yet which is so obvious as to be at once apparent to the trained eye.”*³²⁹ Letztlich schien also das gelungene, ‚wahre‘ Kunstwerk doch nicht zu hundert Prozent wissenschaftlich erklärbar, analysierbar und in Regelwerk festlegbar zu sein, sondern es blieb eine subtile Qualität, die nicht durch Worte vermittelbar schien und am Ende doch den Unterschied ausmachte zugunsten eines Kunstwerkes mit einer besonderen Ausstrahlung.

Diese spezielle Aura der Objekte ist möglicherweise in der besonderen Idee ihres Autors begründet, die einerseits in einem Entwurf rational ausgearbeitet wird, andererseits aber gewissermaßen ‚von außen gegeben‘ wird. Diese Eingebung, die nicht kontrolliert oder erzwungen werden kann, gehörte nach der Meinung Richard Sappers zu dem künstlerischen Schaffensprozess dazu. Sie blieb der unbestimmbare, nicht beeinflussbare Teil der kreativen Arbeit, den der Gestalter einräumte.

Richard Sapper riet allerdings zu einem anregenden Umfeld mit interessierten Menschen, um gute Voraussetzungen für gute Ideen zu schaffen und die Muse ‚einzuladen‘. Leidenschaft, Interesse, Engagement und auch Kontroversen, die fruchtbar diskutiert würden, seien notwendig für eine zufriedenstellende gestalterische Arbeit, Langeweile dagegen würde die Muse ganz sicher nicht lieben³³⁰, meinte der

³²⁸ Droste (2013), S.18.

³²⁹ Dresser (1873), S.160.

³³⁰ Appiani (2007), S.21.

Gestalter. Gute Ideen sind das A und O für erfolgreiche Produkte. Ohne eine gute Idee sei das Beginnen eines Projektes sinnlos und führe zu nichts³³¹, schloss der Designer.

Möglicherweise hatte sich der ehemalige Philosophie-Student Richard Sapper³³² den ‚geistigen‘ Aspekt der Gestaltung bewahrt, die er nie als rein wissenschaftlich betrachtet haben soll, sondern vielmehr als „kreativen Akt“³³³, hervorgerufen durch eine Idee, die methodologisch nicht erreichbar sei³³⁴. Sapper hatte eine Antipathie gegenüber dem reinen ‚Kopf-Menschen‘, der nur noch akzeptiert, was in Zahlen oder Buchstaben ausgedrückt werden kann³³⁵. Die Muse, „Ursprung aller Begeisterung, Inspiration aller Kunst, des Gedankens, der Philosophie“³³⁶ war zu einer motivierenden Begleiterin seiner künstlerischen Arbeit geworden.

„Gesegnet ist, wen die Musen lieben“, erklärte der Dichter Hesiod in seiner *Theogonie*³³⁷. Ob letztendlich der Glaube an die (mythologischen) Musen vorhanden ist oder dieser für veraltet gehalten wird: eine gute Idee zumindest ist nie obsolet. Sie geschieht eher selten, ist kostbar und ist nicht erlernbar.

³³¹ Appiani (2007), S.21.

³³² Sapper studierte in München in den Jahren 1952 bis 1956 Philosophie, Anatomie und Maschinenbau. Seinen Studienabschluss machte er in dem Fach Betriebswirtschaft mit einer Diplomarbeit über wirtschaftliche Rahmenbedingungen industrieller Formgestaltung, s. Höger (1997), S.11.

³³³ Lueg (1993), S.28.

³³⁴ Appiani (2007), S.21.

³³⁵ Lueg (1993), S.30. Dieses Zitat und auch das vorherige aus demselben Katalog stammen von Prof. K. Lehmann, einem ehemaligen Kollegen Sappers an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart.

³³⁶ Elisabeth von Thadden: *Wen die Muse küsst*. Verfügbar unter: <http://www.zeit.de/2015/20/musen-frauen-inspiration-geschichte-dichter> (Stand 2015-07-12).

³³⁷ Hesiod: *Theogonie. Vom Ursprung der Götter*, griech./deut., übers. und hrsg. von O. Schönberger, Stuttgart 2008, S.11.

7. FAZIT

In der vorliegenden Abhandlung wurden die Konzeptionen einiger Designobjekte Richard Sappers untersucht, die er ab 1979 für das italienische Unternehmen *Alessi* entwarf und die bisher in der Literatur wenig oder gar keine Beachtung fanden.

Die Schrift beginnt mit einem Kapitel über das Kochsortiment *La Cintura di Orione*, dessen Originalserie 1986 auf den Markt kam, darauf folgt ein Abschnitt, der sich der Kippkanne *Bandung* widmet und dem sich eine Ausführung zur Küchenreibe *Todo* anreihet, bevor die Salz- und Pfeffermühle *Tonga* den Abschluss der besprochenen Objekte bildet, das letzte für *Alessi* entstandene Produkt aus dem Jahr 2012.

Die Quellenlage war schwierig. Es musste größtenteils auf firmeneigene Publikationen zurückgegriffen werden. Zudem erwiesen sich eigene Recherchen und Fotografien in dem Firmensitz *Alessis* im norditalienischen *Crusinallo* als nützlich. Darüber hinaus waren Informationen von dem Künstler selbst und seiner Tochter Carola Sapper besonders wertvoll.

Richard Sappers Produkte standen in der Tradition funktioneller, zweckmäßig reduzierter Gestaltung. Diese basierten auf den kunsttheoretischen Grundlagen des 19. Jahrhunderts, insbesondere Gottfried Sempers und Christopher Dressers, wobei letzterer durch die praktische Umsetzung das Industriedesign bis weit in das 20. Jahrhundert hinein beeinflusste. Darüber hinaus veranschaulichen Sappers Objekte für *Alessi* exemplarisch die stereometrische Grundkonzeption seiner Entwürfe, unter besonderer Berücksichtigung des Gebrauchswertes, insbesondere bezüglich Material, Haltbarkeit, sowie ergonomischer und sensueller Aspekte.

Wie bei allen Produkten Sappers stand auch bei dem Kochsortiment *La Cintura di Orione* die Funktionalität im Mittelpunkt. Das neuartige, zweischichtige Material, bestehend aus einer starken Außenschicht aus Kupfer und einer dünnen Innenschicht aus Edelstahl, ist sowohl gut wärmeleitend als auch säureunempfindlich. Durch die Beratung mehrerer Spitzenköche entstanden auch einige Kochutensilien aus

traditionellen Materialien wie Gusseisen, oder ganz spezielle Objekte wie der ellipsenförmige Fischtopf mit einer Längsachse von sechzig Zentimetern, der eindeutig für den professionellen Gebrauch ausgelegt war. Das Sortiment wird entsprechend unter der hochpreisigen Marke *Officina Alessi* angeboten, dem 1983 initiierten Luxussegment der Firma, das eigens, von namhaften Designern entwickelten Projekten und den Produkten in limitierter Stückzahl vorbehalten ist.

Spezielle Aufmerksamkeit hatte Richard Sapper den Details gewidmet. Die Griffe und Stiele sind unter besonderer Beachtung der Haltbarkeit und Sicherheit konzipiert worden. Die Topfgriffe sind in ihrer ganzen Breite durch einen Quersteg mit dem Behältnis verbunden und durch zwei große Schrauben fixiert. Diese, auch visuell betonte Stabilität entscheidet über die Gebrauchsfähigkeit des Gefäßes, und wirkt wie ein Anti-Entwurf hinsichtlich des strittigen Konzepts der *planned obsolescence*, das Sapper ablehnte³³⁸.

Die Oberflächenbeschaffenheit der Topfgriffe erinnert an die erfolgreiche Espressokanne *Caffettiera 9090*, die Sapper nur kurze Zeit vor dem Kochsortiment für *Alessi* entwarf. Man entschied sich offensichtlich, das aufwendige, eigens für sie entwickelte Verfahren der Oberflächenveredelung nochmals zu nutzen und setzte möglicherweise auch auf den Wiedererkennungswert, um an den großen Erfolg des Espressokochers anzuknüpfen.

Wenn man bedenkt, dass beispielsweise der Fischtopf auch aufgrund der großen Materialmenge ein sehr kostspieliges Objekt ist, wird verständlich, dass die beiden zusätzlichen Sortimente aus Aluminiumguss beziehungsweise einer dreischichtigen Stahl-Aluminium-Kombination, die zudem noch beide in der Objektanzahl stark reduziert wurden, sicher auch ein Versuch war, die Produkte einer breiteren Käuferschicht zugänglich zu machen. Die günstigeren, ebenfalls funktionellen Serien sind eine gute Alternative, vor allem für den privaten Gebrauch.

³³⁸ Informationen zum Konzept der *planned obsolescence*, s. Fiell/ Fiell (2006), S.138 f.

Dies trifft ebenfalls zu auf das Edelstahl-Sortiment *Pots & Pans* von Jasper Morrison, das 2006 in dem günstigen Segment *A di Alessi* auf den Markt kam. Die Wertschätzung des Einfachen und Ursprünglichen und die Suche nach dem Wesentlichen ziehen sich wie ein roter Faden durch Morrisons Werk. Doch zu der reduzierten Schlichtheit gesellt sich das originelle Konzept des Deckelgriffes, das funktionell begründet ist, jedoch in diesem Fall nicht die einfachste Lösung darstellt. Das ‚Supernormale‘ – wie der Gestalter es nennt – wird vielmehr durch ein besonderes Detail bereichert, das sich dennoch harmonisch in die Gesamtkonzeption einfügt. Sein Designverständnis entwickelte Morrison in den Achtziger Jahren vor allem als Gegenpol zur provokanten Memphis-Bewegung³³⁹, die – aus seiner Sicht – die physische Erscheinung der Dinge völlig überbewertete. Entsprechend kritisierte er stets ein Design, das geschaffen wurde, um Aufsehen zu erregen.

Stefano Giovannonis Entwurf für Kochgeschirr zeigt eine völlig andere Herangehensweise. Seine Serie *Mami* für *Alessi* zeigt runde, weiche Formen. Sie scheinen beispielsweise im Gegensatz zu stehen zu der Strenge und dem funktionellen Potenzial der Werkzeuge Sappers und versuchen durch Vitalität und humorvolle Übertreibung, den Betrachter für sich zu gewinnen. Seit 1988 arbeitet Giovannoni für *Alessi* und setzt seitdem erfolgreich auf einen hohen Kommunikationsgrad seiner Entwürfe, ganz auf einer Linie mit der Firmenphilosophie, die seit den Achtziger Jahren den Blick zunehmend auf die vielfältigen, insbesondere emotionalen Bezüge zwischen Ding und Mensch richtet.

Mit diesen drei unterschiedlichen Konzeptionen kann sich *Alessi* demnach an drei verschiedene Adressaten richten: zunächst Richard Sappers hochpreisiges Sortiment, das in erster Linie für den professionellen Einsatz entworfen wurde, mit Schwerpunkt auf dem hohen Gebrauchswert, dann Morrisons günstige, essentielle Kochutensilien für die alltägliche Verwendung, nützlich und diskret, und schließlich Giovannonis Serie, die ebenfalls für den privaten Gebrauch konzipiert ist, allerdings eher für den Benutzer, der einen kommunikativ-ästhetischen Wert bevorzugt.

³³⁹ Ausführliche Informationen zu *Memphis Milano*, s. Radice (1988).

Die Teekanne *Bandung* ist ein prägnantes Beispiel dafür, wie Sapper die räumliche Geometrie innovativ einsetzte, um ihre spezielle Kippfunktion zu ermöglichen. ‚*Form follows function*‘ *par excellence*. Eine funktionelle Schlüsselrolle wies er dem Griff zu, da dieser einen maßgeblichen Anteil an der Realisierung der Kippfunktion hat, die ohne ihn keinesfalls möglich wäre.

Dies ist neuartig gegenüber dem ursprünglichen Konzept aus Keramik und zudem konsequent hinsichtlich der Reduzierung auf das Wesentliche, denn sind bei der *Dundonald*-Kanne und ihrer aktuellen Variante noch Füße bzw. ein Querbalken als zusätzliche Stützelemente erforderlich, werden diese bei der *Bandung* überflüssig.

Darüber hinaus ermöglicht der große Griff ein variables Anfassen der Kanne und durch das Rohrgeflecht eine gewisse Isolation. Doch neben der reinen Zweckmäßigkeit scheint er auch eine ästhetische Funktion zu haben: das Naturmaterial sorgt für einen interessanten Kontrast zu dem kühlen Stahl, einerseits visuell, andererseits taktil, denn gerade im Griffbereich wird die Struktur spürbar.

Dieses besondere Detail spielt zudem auf ostasiatische Teekannen an, zumal die Zubereitung von ganzen Teeblättern chinesischen Ursprungs ist, die auch heute noch in dem *Gaiwan*, dem traditionellen Teeschälchen, von dem fertigen Getränk separiert werden.

Der Pionier des Industriedesigns Christopher Dresser fertigte schon um 1860 Produktentwürfe an, die er gezielt auf die industrielle Herstellung in Serie ausrichtete. Der englische Gestalter stellte die Funktionalität in den Mittelpunkt seiner Konzepte und handelte damit zukunftsweisend. Für seine künstlerische Entwicklung war vor allem Gottfried Semper von Bedeutung, der in seinem Werk *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik* richtungsweisende, formanalytische Überlegungen zur Wechselbeziehung zwischen Gebrauch und Gestalt eines Objekts anstellte. Dresser setzte diese Theorien zur Funktionalität im kunstgewerblichen Bereich zielstrebig in die Praxis um, unter Befürwortung der direkten Zusammenarbeit zwischen Kunst und Industrie.

Zu *Alessis* Re-Editionen einiger Metallobjekte Christopher Dressers von 1991 gehörte die dreieckige Metallkanne, die der englische Designer für *James Dixon & Sons* im Jahr

1879 entwarf. Dressers Objekte waren demnach zu Beginn der Neunziger Jahre intensiv bei *Alessi* im Gespräch, dies bedeutet in dem Zeitraum, in dem Richard Sapper die Entwurfsarbeit für seine Teekanne *Bandung* ausführte, die er von vornherein mit der Absicht entwickelte, sie gezielt *Alessi* anzubieten.

Eine Inspiration ist demnach möglich, Ähnlichkeiten wie Abweichungen sind gleichermaßen vorhanden. Gemeinsam haben die beiden Teegefäße einige formale Eigenschaften, vor allem die ausgeprägte Grundidee des stereometrischen Körpers, zudem die klaren Konturen und glatten, dekorlosen Oberflächen, sowie die Größe und Anbringung des Griffs. Dem entgegen steht in erster Linie der grundlegende funktionelle Unterschied der Kippkanne Richard Sappers. Weitere formale Übereinstimmungen und Ähnlichkeiten zwischen der *Bandung* und einigen Designobjekten von bekannten Mitgliedern des Werkbundes sind erläutert worden.

Die Leistung Richard Sappers spiegelte sich letztlich in der singulären Umsetzung und Neuinterpretation eines traditionellen Konzeptes in einen innovativen Entwurf aus dem Material Edelstahl in seinem typisch funktionellen, präzise geometrischen Stil.

Ein geometrisches Volumen bildete ebenfalls die Basis der Küchenreibe *Todo*. Für die höhere Funktionalität modifizierte Sapper den Kegel durch Streckung und Neigung. Gleichzeitig wurde die strenge Geometrie durch die diagonale, dynamisch wirkende Kontur aufgelockert. Das Resultat war eine außergewöhnliche Lösung für den Produkttypus ‚Reibe‘: die übliche flache Reibefläche wurde in ein dreidimensionales, standfähiges Objekt verwandelt, quasi zu einem Kegel aufgerollt. Letztlich entspricht die einfach-essentielle Form der einfachen Funktion.

Dieser Fokus auf die zweckmäßig reduzierte, geometrische und vor allem funktionsabhängige Form, ebenso wie die Konzeption für die industrielle Serienherstellung, erinnert an die Grundsätze der Bauhausproduktion, wie sie unter dem Motto ‚Kunst und Technik – eine neue Einheit‘ von Walter Gropius ab 1922 formuliert wurden. Diese waren im Einklang mit den gestalterischen Richtlinien des damaligen Bauhauses, die sich an der Elementargeometrie orientierten, vermittelt durch die Formmeister Itten, Kandinsky und Klee.

Auch mit einigen Produkten aus der Metallwerkstatt des Bauhauses befasste man sich in den Achtziger und Neunziger Jahren bei *Alessi* umfassend. Mehrere dieser Objekte wurden in kleinen Serien der *Officina Alessi* neu aufgelegt. Nachdem 1985 in der Reihe der *Archivi* Marianne Brandts Kaffee- und Teeservice und zwei ihrer Aschenschalen produziert wurden, folgten 1995 weitere Re-Editionen des Bauhauses. Diese wegweisenden Design-Objekte waren Richard Sapper vermutlich schon vorher bekannt, konkrete Ähnlichkeiten bezüglich einzelnen Details zwischen Objekten Sappers und Metallgefäßen der Klassischen Moderne wurden aufgezeigt, wie beispielsweise die funktionelle, ‚keilförmige‘ Schnabeltülle der *Bandung* und der Fett-Mager-Sauciere Wagenfelds.

Die funktionelle, geometrische Gestaltung des Bauhauses zeigt grundsätzliche Übereinstimmungen mit dem Design Sappers, inwiefern das Bauhaus als Inspiration maßgeblich war, ist nicht geklärt. Nachgewiesen ist dagegen Sappers Interesse an einem Studium an der Hochschule für Gestaltung Ulm. Gemäß den, von dieser propagierten Richtlinien der ‚Guten Form‘ waren die in den Sechziger Jahren gemeinsam mit Marco Zanuso entwickelten, wegweisenden Objekte des *Bel Design*³⁴⁰ gestaltet, die zudem Sappers experimentelles Arbeiten mit innovativen Materialien und neuen Technologien förderten.

Manches Mal wurde Richard Sapper voreilig in die rein rationale Schublade gelegt und ihm der Stempel eines kategorischen, strengen Designers aufgedrückt. Doch seine folgende Aussage stand der einseitigen Einschätzung des Gestalters entgegen: „Wenn man etwas entwirft, denkt man nicht in Worten, sondern in dreidimensionalen Vorstellungen, in bunten sich bewegenden Bildern, die man berühren und deren Oberflächen man fühlen kann. Möglicherweise haben sie einen Klang oder sind heiß und verbrennen einen und schon kommt das Material ins Spiel.“³⁴¹ Richard Sapper betonte in Bezug auf den künstlerischen Gestaltungsprozess demnach nicht nur die Bedeutung von Farbe und Bewegung, sondern darüber hinaus auch diejenige von

³⁴⁰ Nähere Informationen zum italienischen *Bel Design*, s. Branzi (2008), S. 188 ff.

³⁴¹ Lueg (1993), S.39.

Temperatur und Klang und schilderte den Entwurfsvorgang lebendig und multisensorisch.

Der Aspekt der Bewegung hatte oftmals eine besondere Bedeutung innerhalb der Objektkonzeptionen Richard Sappers – und somit ebenso die Einbeziehung des Menschen in das Konzept. Sei es das Streichen über die Reibe als Handbewegung, nachgezeichnet in der Kegeldiagonalen der *Todo*, die Bewegung der rotierenden Mahlscheiben, anschaulich gemacht in dem schrägen Gerätekörper der *Tonga*, dessen Neigung auch zum bequemen Greifen beiträgt, die Rührbewegung mit dem Schneebesen in dem kegelstumpfen Stieltopf der *Cintura di Orione* oder die Kippbewegung der *Bandung*, die in der Konstruktion der Kanne bestmöglich angelegt ist. Alles dreht sich um die Funktion der Objekte, die durch Bewegung realisiert wird.

Eine entscheidende Eigenschaft des gestalterischen Gesamtwerkes Richard Sappers war die Einzigartigkeit seiner Designlösungen. Es entstanden dabei Produkte, die sich meist deutlich von den Vorgängern der gleichen Objektgattung unterschieden. Die Entwürfe Sappers waren nicht nur formal originell, sondern sie vereinten in neuartiger Weise all die Eigenschaften, die für den jeweiligen Gegenstand bei seinem Gebrauch erforderlich waren, daher waren die Produkte Sappers vor allem funktionell innovativ. Alle Stücke haben ihre „Eigenständigkeit“, wie Dieter Rams einmal bemerkte³⁴².

Oftmals gab Richard Sapper mit seinen außergewöhnlichen, eigenständigen Designlösungen innerhalb einer Produktparte eine völlig neue Richtung vor. Anders als Jasper Morrison suchte er nicht vorrangig nach der Essenz eines Objektes, sondern entwickelte es als etwas Neuartiges, für das es bisher noch keine überzeugende Lösung gab. Sapper wies dabei der Idee eine hohe Bedeutung zu, die er als seltenes Geschenk der Muse begriff, mit der möglichen Absicht, nicht nur der Aufwertung seines eigenen Schaffens, sondern ebenso der verantwortungsvollen Arbeit eines Produktdesigners insgesamt.

³⁴² Lueg (1993), S.36.

Ab Ende der Siebziger Jahre setzte Richard Sapper sein zukunftsorientiertes, technisches Wissen und seine Innovationsfreude für das italienische Unternehmen *Alessi* ein, betrat mit ihm produktionstechnisches Neuland und entwickelte ungewöhnliche wie erfolgreiche kleine Küchenmaschinen und Werkzeuge, die eine Wirkung von Stärke und funktionellem Potenzial begünstigten, und zudem dem Wunsch des Unternehmens, ähnlich dem Bauhaus als experimentelles Laboratorium zu gelten, nicht nur entsprachen, sondern deutlich mitprägten.

Das 1990 eröffnete *Centro Studi Alessi* sollte die Analysen zu dem kommunikativen und emotionalen Produktwert intensivieren und experimentierte zunehmend mit Kunststoff, durch den sich – im Vergleich zu Stahl – Objekte mit einem höheren expressiven Potenzial umsetzen ließen. Diese zunehmenden Recherchen *Alessis*, mit dem Protagonisten Stefano Giovannoni, ließ Richard Sapper ebenfalls in seine Arbeit einfließen. Neben allen erdenklichen Formen und Farben setzte Giovannoni ebenso spezielle Eigenschaften des Materials ein, wie beispielsweise farbige Transparenz, und auch Sapper nutzte die Klarsichtigkeit und eine taktil spezielle, angeraute Oberflächenqualität für den Druckknopf der *Tonga*.

Während die stereometrische Form des Kegelstumpfs, dessen ergonomisch günstige Neigung, sowie die dezente Farbgebung der typischen Gestaltungsweise Sappers entsprachen, war die figurative Gestaltung ungewöhnlich und zeigte den gezielten Entwurf für *Alessi*, in dessen Produktpalette er sich eingliederte, wenn auch nur zu einem gewissen Grad, denn das ‚Gesicht‘ seiner Mühle ist in den kompakt-geometrischen Objektkörper integriert, nicht dekorativ hinzugefügt, sondern funktionell notwendig. Letztlich gelang es ihm, seine Vorstellungen und Arbeitsweise als Designer mit dem Firmenimage als ‚Traumfabrik‘ in Einklang zu bringen – bis hin zu dem Konzept der *Tonga* als Abschluss einer langjährigen, fruchtbaren Zusammenarbeit zwischen dem italienischen Designunternehmen und dem deutschen Gestalter.

8. ABBILDUNGSTEIL



Abbildung 1: Richard Sapper, Das Topf- und Pfannenset *La Cintura di Orione* (1986)



Abbildung 2: Richard Sapper, Kasserolle mit zwei Griffen (1986)



Abbildung 3: Richard Sapper, flache Kasserolle mit zwei Griffen und Deckel (1986)

Abbildung 4: Richard Sapper, flache Kasserolle mit zwei Griffen (1986)





Abbildung 5: Richard Sapper, langstielige Kasserolle mit Deckel (1986)

Abbildung 6: *Cassiolette* (1986)





Abbildung 7: Richard Sapper, konische Kasserolle oder *Sauteuse* mit Schneebesen



Abbildung 8: Richard Sapper, großer Fischtopf mit Rost und Deckel (1986)



Abbildung 9: Richard Sapper, Flambierpfanne mit Réchaud (1986), im Alessi-Showroom in Crusinallo



Abbildung 10: Richard Sapper, Flambierpfanne (1986)



Abbildung 11: Richard Sapper, *Réchaud* (1986)



Abbildung 12: Richard Sapper, *Topf mit Deckel* (1986)



Abbildung 13: Richard Sapper, bauchiges Sieb aus Edelstahl (1986)



Abbildung 14: Richard Sapper, Einsatz zum Dünsten, mit und ohne Halter (1986)



Abbildung 15: Richard Sapper, Spitzsieb (1986)



Abbildung 16: Richard Sapper, Lyoner Bratpfanne aus Aluminium (2006)



Abbildung 17: Richard Sapper, Lyoner Bratpfanne und kleine Eier- und Omelettpfanne aus Eisen (1986)



Abbildung 18: Richard Sapper, ovale *Cocotte* aus Gusseisen und Edelstahl-Topf (1986) im *Alessi-Showroom* im italienischen *Crusinallo*



Abbildung 19: Richard Sapper, ovale *Cocotte* mit Deckel (1986)



Abbildung 20: Richard Sapper, Topf- und Pfannensortiment *La Cintura di Orione* aus Aluminium (2006)



Abbildung 21: R. Sapper, *La Cintura di Orione* aus Edelstahl und Aluminium, dreischichtig (2003/ 2009)



Abbildung 22: Richard Sapper, halbierter Topf der Serie *La Cintura di Orione* in Triply

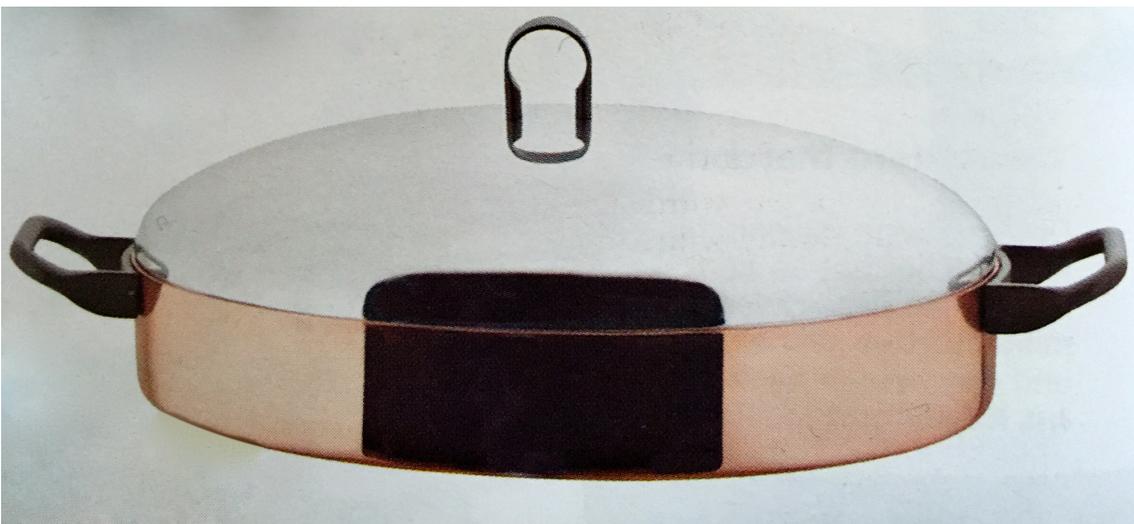


Abbildung 23: Richard Sapper, ovale Kasserolle aus Kupfer mit Edelstahl-Deckel (2003)



Abbildung 24: R. Sapper, Messerblock (2008)



Abbildung 25: R. Sapper, Messerblock (2009)



Abbildung 26: R. Sapper, Messerset (2008)



Abbildung 27: Richard Sapper, Espressokocher *Caffettiera 9090* (1979)



Abbildung 28: R. Sapper, *Caffettiers 9090* (Detail)



Abbildung 29: R. Sapper, beschichtetes Holzmodell der *Sauteuse*, um 1980



Abbildung 30: R. Sapper, Stielkasserolle, Aluminium



Abbildung 31: J. Morrison, *Tin Family* (1998)



Abbildung 32: Jasper Morrison, *Korkenzieher Sokrates* (1998)

Abbildung 33: J. Morrison, *Op La* (1998)



Abbildung 34: J. Morrison, *Pépé le Moko* (1998)





Abbildung 35: Jasper Morrison, Salatschüssel *Sim Saladim* (1998)



Abbildung 36: Jasper Morrison, Salatbesteck zur Salatschüssel *Sim Saladim* (1998)

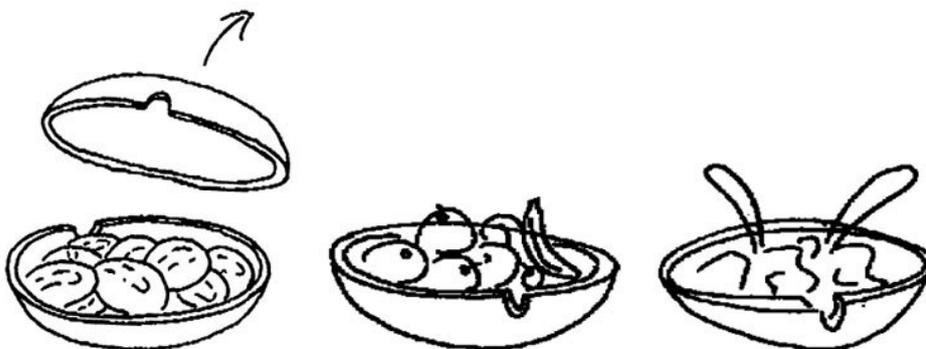


Abbildung 37: Zeichnungen zur Funktion und Verwendung der Salatschüssel *Sim Saladim*



Abbildung 38: Jasper Morrison, Besteckset *KnifeForkSpoon* (2004)

Abbildung 40: J.Morrison, *KnifeForkSpoon*, Salatbesteck



Abbildung 39: Jasper Morrison, Löffel (Detail) aus der Serie *KnifeForkSpoon* (2004)



Abbildung 41: Jasper Morrison, *Glass Family* (2008)



Abbildung 42: J.Morrison, Porzellanschälchen, Serie *PlateBowlCup* (2008)



Abbildung 43: J.Morrison, Porzellanteller, Serie *PlateBowlCup* (2008)



Abbildung 44: J. Morrison, Porzellantassen der Serie *PlateBowlCup* (2008)



Abbildung 45: Jasper Morrison, Kochsortiment *Pots&Pans* (2006)

Abbildung 46: J.Morrison, *Pots&Pans*, Kasserolle mit zwei Griffen und Deckel mit passendem Griebelöffel





Abbildung 47: Stefano Giovannoni, Kochsortiment *Mami* (1999)

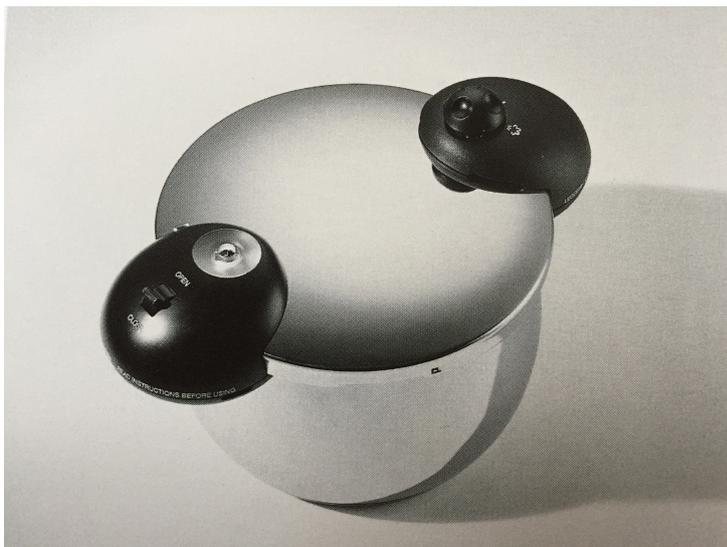


Abbildung 48: S. Giovannoni, Serie *Mami*, Schnellkochtopf (2003)



Abbildung 49: Richard Sapper, Teekanne *Bandung*, hochglanzpolierter Edelstahl, aufrechte Position (1992)



Abbildung 50: Richard Sapper, Teekanne *Bandung*, matter Edelstahl, aufrechte und liegende Position (1992)



Abbildung 51: *Simple yet perfect (SYP) teapot*, ca. 1900, Porzellan, Wedgwood

Abbildung 52: *Simple yet perfect (SYP) teapot*, ca. 1900, Porzellan, hergestellt von Wedgwood, mit separiertem Deckel und sichtbarem Teesieb





Abbildung 53: *Gaiwan* aus elfenbeinfarbenem, glänzendem Porzellan, Gefäßgesamtvolumen 130 ml

Abbildung 54: *Gaiwan* (wie Abb. 53) mit seitlich arrangiertem Deckel, Durchmesser Oberkante 8,6 cm, Höhe ohne Deckel und Untertasse ca. 5,2 cm





Abbildung 55: *Bandung*, Holzmodell in Seitenansicht

Abbildung 56: *Bandung*, Holzmodell, diagonal rückseitig





Abbildung 57: *Bandung*, Edelstahl-Modell, Seitenansicht

Abbildung 58: *Bandung*, Edelstahl-Modell, diagonal rückseitig





Abbildung 59: *Bandung*, Kupfermodell, Seitenansicht, Griffbereich mit Kordel umwickelt

Abbildung 60: *Bandung*, Kupfermodell, diagonal rückseitig, Griffbereich mit Kordel umwickelt





Abbildung 61: Griffe für die *Bandung*, Varianten des Flechtwerks

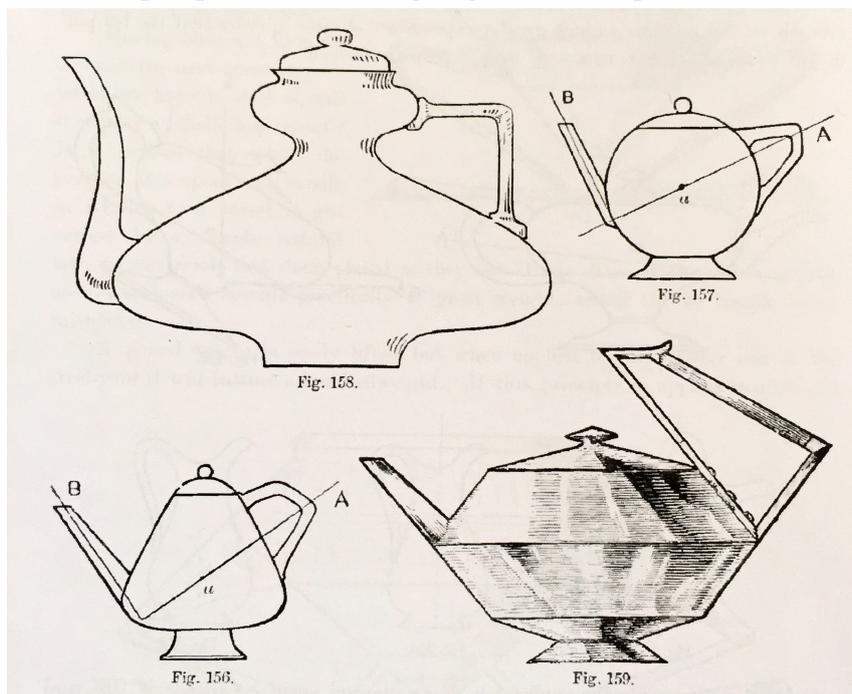
Abbildung 62: Griffe der *Bandung*, verschiedene Materialien für das Flechtwerk





Abbildung 63: Alessi- Re-Editionen (1991) einiger Objekte C. Dressers für *Dixon & Sons*

Abbildung 64: Christopher Dresser, Zeichnung zur Schwerpunkt-Berechnung einiger Gefäße aus *Principles of decorative design*, 1873, S.141



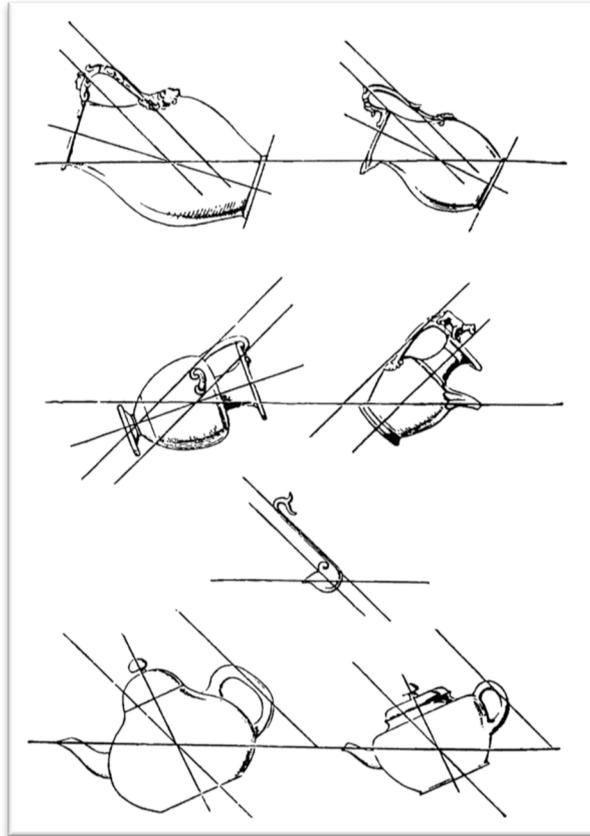
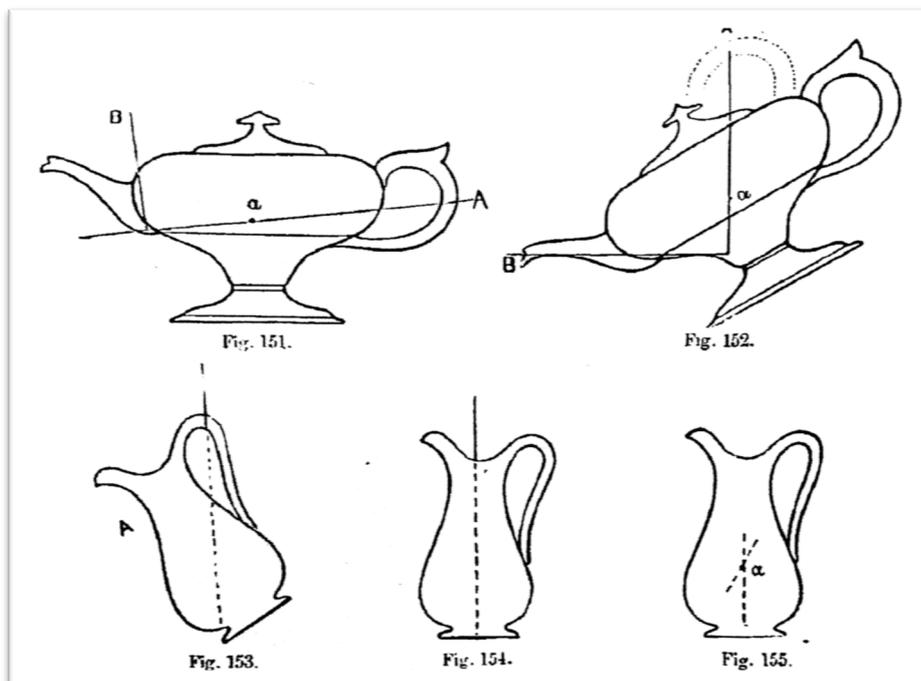


Abbildung 65: Gottfried Semper, Zeichnung zur Schwerpunkt-Berechnung einiger Gefäße, aus *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik*, 1860-63, Bd.2, S.112

Abbildung 66: Christopher Dresser, Zeichnung zur Schwerpunkt-Berechnung einiger Gefäße, aus *Principles of decorative design*, 1873, S.140



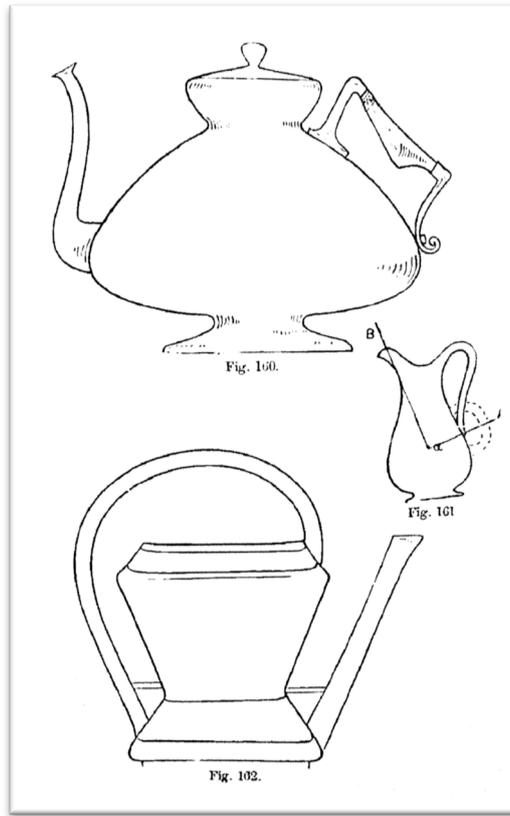


Abbildung 67: Christopher Dresser, Zeichnung zur Henkelposition und Funktionalität zweier Gefäße aus *Principles of decorative design*, 1873, S.142

Abbildung 68: Christopher Dresser, Zeichnung zur Gefäßstabilität, aus *Principles of decorative design*, 1873, S.135

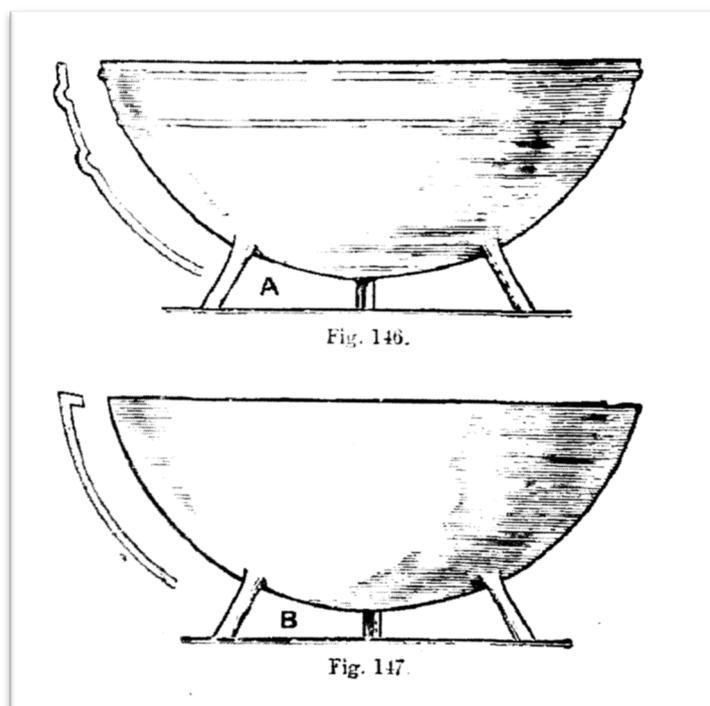




Abbildung 69: Christopher Dresser, *Electroplated teapot* für *Dixon and Sons*, 1879

Abbildung 70: Christopher Dresser, *Teeservice* für *Hukin & Heath*, 1879





Abbildung 71: Josef Hoffmann, Teeservice, 1903; Manufaktur: Wiener Werkstätte; Ausführung: Konrad Koch, Wien, 1903; Silber, Holz, Ebenholz, Koralle, Leder; getrieben, gehämmt



Abbildung 72: Peter Behrens, Elektrischer Tee- und Wasserkessel, AEG/ Bing-Werke, nach 1909; Metall (u.a. Messing vernickelt), Holz, Rohrgeflecht



Abbildung 73: Theodor Bogler, Teekanne L6/ Kombinationsteekanne, Bügel aus Metall mit Rohr umflochten und längsgehenden Bügelösen bzw. mit Bügel aus Sonnenrohr und querstehenden Bügelösen, 1923, Technik: gegossen, montiert



Abbildung 74: Theodor Bogler, Teekanne mit seitlichem Tütengriff oder Röhrengriff, 1923, Steinzeug, gegossen, hellgraue Glasur

Abbildung 75: Theodor Bogler, Teekanne L1/ Kombinationsteekanne mit exzentrischer Eingussöffnung und rückseitigem Henkel, 1923





Abbildung 76: Marianne Brandt, Tee-Extraktkännchen, 1924

Abbildung 77: Wilhelm Wagenfeld, Fett-Mager-Sauciere mit Untersatz, Neusilber und Ebenholz, 1924





Abbildung 78: Richard Sapper, Käsereiber *Todo*, Edelstahl und Kirschbaumholz, 2004

Abbildung 79: R. Sapper, Käsereiber *Todo*, Modelle für Tülle und Griffbereich





Abbildung 80: R. Sapper, Modelle aus Papier für die Käseibe *Todo*

Abbildung 81: R. Sapper, diverse Modelle für die *Todo* aus Metall und Pappe





Abbildung 82: R. Sapper, zwei Metall-Modelle für die *Todo* mit unterschiedlichem Holz und verschiedenen Klingen

Abbildung 83: R. Sapper, diverse Modelle aus Holz für den Griffbereich der *Todo*





Abbildung 84: R. Sapper, Pfeffer- und Salzmühle *Tonga*, 2012, im *Alessi-Showroom* in *Crusinallo/ Italien*

Abbildung 85: R. Sapper, *Tonga*, 2012, Sicht auf die Keramikmahlscheiben im unteren Bereich der Mühle





Abbildung 86: R. Sapper, Salz- oder Pfeffermühle *Tonga*, 2012

Abbildung 87: R. Sapper, Pfeffer- oder Salzmühle *Tonga*, 2012





Abbildung 88: Jean Nouvel, Tee- und Kaffeeservice, doppelwandig, 2003

Abbildung 89: Jean Nouvel, Karaffe JN01, Edelstahl, Deckel aus PMMA, 2003 und Abbildung 90: Jean Nouvel, Milchkännchen JN04, Edelstahl, 2003

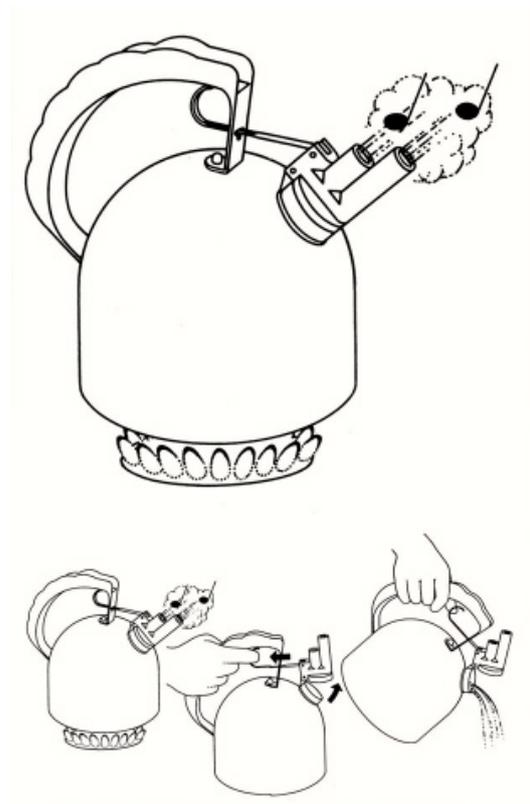




Abbildung 91: Richard Sapper, die Küchenreibe *Todo* (2004) und die Pfeffer- und Salzmühle *Tonga* (2012) im Vergleich und mit Fokus auf die gemeinsame Seitneigung



Abbildung 92: Richard Sapper, Wasserkessel *Bollitore 9091*, 1983 und Abbildung 93: Richard Sapper, Wasserkessel *Bollitore 9091*, 1983, schematische Zeichnung der Funktion und insbesondere des Klangs der Kesselflöte (Töne *e* und *h*)



9. LITERATURVERZEICHNIS

A. QUELLENSCHRIFTEN

- Dresser, Christopher: *Principles of Decorative Design*, London 1873.
- Dresser, Christopher: *Japan its Architecture, Art and Art-Manufactures*, London 1882.
- Hesiod: *Theogonie*. Vom Ursprung der Götter, griech./ deut., übersetzt und herausgegeben von Otto Schönberger, Stuttgart 2008.
- Kandinsky, Wassily: *Über das Geistige in der Kunst. Insbesondere in der Malerei*, Erstauflage München 1912; 4.Auflage der 2004 revidierten Neuauflage, Einführung von Max Bill, Vorwort und Kommentar von Jelena Hahl-Fontane, Bern 2013.
- Kandinsky, Wassily: *Punkt und Linie zu Fläche. Beitrag zur Analyse der malerischen Elemente*, Bauhausbücher 9, Schriftleitung Walter Gropius und László Moholy-Nagy, München 1926; 7.Auflage der Neuauflage 1955, mit einer Einführung von Max Bill, Bern-Bümpliz 1973.
- Klee, Paul: *Pädagogisches Skizzenbuch*, Bauhausbücher 2, hrsg. von Walter Gropius und László Moholy-Nagy, München 1925; Nachdruck, 2.Auflage, hrsg. von Hans M. Winkler, Mainz 1968.
- Klee, Paul: *Tagebücher: 1898 – 1918*, hrsg. und eingeleitet von Felix Klee, Erstauflage 1957, Neuauflage, Köln 1979.
- Klee, Paul: *Teoria della forma e della formazione*; 1. [trad.] *Das bildnerische Denken*. Lezioni, noti, saggi raccolti ed editi da Jurg Spiller. Prefazione di G.C. Argan. Edizione italiana a cura di Mario Spagnol e Richard Sapper, Milano 1959.
- Semper, Gottfried: *Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten, oder Praktische Ästhetik. Ein Handbuch für Techniker, Künstler und Kunstfreunde*, 2 Bde., Frankfurt am Main 1860/ München 1863.

B. MONOGRAPHIEN

- Aicher, Otl/ Kuhn, Robert: *Greifen und Griffe*, 2.Auflage, Köln 1995.
- Albus, Volker/ Kras, Reyer/ Woodham, Jonathan M. (Hrsg.): *Icons of Design. The 20th Century*, München/ Berlin/ London/ New York 2004 (1.Aufl. 2000).
- Alessi, Alberto/ Gozzi, Alberto: *La Cintura di Orione. Storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina*, Mailand 1987.
- Alessi, Alberto: *Die Traumfabrik. Alessi seit 1921*, 5. aktualisierte Aufl., Mailand 2003.
- Alessi, Alberto (Hrsg.): *Super & Popular. Les petits chefs-d'oeuvre du design/ Die kleinen Meisterwerke des Designs*, frz./ dt., Crusinallo 2014.
- Antonelli, Paola: *Design. Die Sammlung des Museums of Modern Art*, München/ Berlin/ London/ New York 2003.
- Aussenda, Raffaella (Hrsg.): *Storia del disegno industriale 1919-1990. Il dominio del design*, Bd.3, Mailand 1991.
- Barmeyer, Eike: *Die Musen. Ein Beitrag zur Inspirationstheorie*, München 1968.
- Benker, Gertrud: *In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst*, München 1987.
- Boyer, Charles Arthur/ Zanco, Federica: *Jasper Morrison*, Paris 1999.
- Brandes, Uta: *Richard Sapper. Werkzeuge für das Leben*, hrsg. von der Raymond Loewy Stiftung zur Förderung von zeitgemäßem Industriedesign, Göttingen 1993.
- Brandstätter, Christian: *Design der Wiener Werkstätte 1903-1932. Architektur, Möbel, Gebrauchsgraphik, Postkarten, Plakate, Buchkunst, Glas, Keramik, Metall, Mode, Stoffe, Accessoires, Schmuck*, Wien 2003.
- Branzi, Andrea (Hrsg.): *Was ist Design?* (Titel der ital. Originalausgabe: *Capire il Design*, Florenz 2007), Klagenfurt 2008.
- Buddensieg, Tilmann/ Rogge, Henning: *Industriekultur. Peter Behrens und die AEG 1907-1914*, Berlin 1979 (3.Aufl. 1990).

- Byars, Mel: *Design in steel*, London 2003.
- Clark, Garth: *Die verrückte Teekanne* (Titel der engl. Originalausgabe: *The eccentric teapot*, New York 1989), ins Deutsche übertragen von Rena Passenthien, München 1989.
- Collins, Michael: *Alessi*, ins Deutsche übersetzt von Irene Spreitzer, (engl. Originalausgabe London 1999), Niedernhausen 1999.
- Conran, Terence: *The kitchen book*, London 1982.
- Delank, Claudia: *Das imaginäre Japan in der Kunst. „Japanbilder“ vom Jugendstil bis zum Bauhaus*, München 1996.
- Dolz, Renate: *Porzellan. Von den Anfängen der Porzellankunst bis zum 20. Jahrhundert*, 19. Aufl., 3. Aufl. dieser völlig überarb. und erw. Aufl., München 1996.
- Dommermuth-Gudrich, Gerold: *50 Klassiker Mythen. Die großen Mythen der griechischen Antike*, unter Mitarb. v. Ulrike Braun, Köln 2016.
- Droste, Magdalena/ Bauhaus-Archiv Museum für Gestaltung (Hrsg.): *bauhaus 1919-1933*, Köln 2013.
- Düchting, Hajo: *Paul Klee. Malerei und Musik*, München/ London/ New York 2001.
- Düchting, Hajo: *Paul Klee*, München/ Berlin/ London/ New York 2008.
- Düchting, Hajo: *Wassily Kandinsky 1866-1944. Revolution der Malerei*, Köln 2013.
- Fahr-Becker, Gabriele: *Wiener Werkstätte 1903-1932*. Hrsg. von Angelika Taschen, Köln 2008.
- Feser, Sabine: *Die Anfänge der Maniera moderna. Giorgio Vasaris Viten, Proemio, Leonardo, Giorgione, Correggio*, hrsg. vom Kunstgeschichtlichen Institut der J.W.Goethe Universität, Frankfurt am Main, Hildesheim, Zürich, New York 2001.
- Fiedler, Jeannine/ Feierabend, Peter (Hrsg.): *Bauhaus*, Potsdam 2013.
- Gabra-Liddell, Meret (Hrsg.): *Alessi. The Design Factory*, London 1994.

- Gronert, Siegfried: *Die espressokanne von Richard Sapper*, Frankfurt am Main 1997.
- Halén, Widar: *Christopher Dresser*, Oxford 1990.
- Heiss, Mary Lou/ Heiss, Robert J.: *The Story of Tea. A Cultural History and Drinking Guide*, Berkeley/ California 2007.
- Höger, Hans: *Die Tizio-Leuchte von Richard Sapper*, Frankfurt am Main 1997.
- Jialin, Luo: *The China Tea Book*, San Rafael/ California 2012.
- Karcher, Eva/ von Perfall, Manuela: *Italienisches Design von den Anfängen bis zur Gegenwart. Innenarchitektur, Möbel, Objekte, Industriedesign*, München 2000.
- Kippenberger, Susanne: *Am Tisch. Die kulinarische Bohème oder Die Entdeckung der Lebenslust*, Berlin 2009.
- Krekel-Aalberse, Annelies: *Silber, Zilver, Silver. 1880-1940, Art Nouveau, Art Déco*, Stuttgart 2001.
- Krieger, Martin: *Tee. Eine Kulturgeschichte*, Köln/ Weimar/ Wien 2009.
- Kuhn Shimu, Sandy Taikyu: *Mit Buddha Tee trinken. Eine Einführung in die chinesische Teezeremonie*, Darmstadt 2011.
- Lambourne, Lionel: *Japonisme. Cultural Crossings between Japan and the West*, London 2005.
- Lefteri, Chris: *Metall. Material – Herstellung – Produkte*, (engl. Originalausgabe 2004), Ludwigsburg 2004.
- Lupton, Ellen und J.Abbott Miller (Hrsg.): *Dreieck, Quadrat und Kreis. Bauhaus und Design-Theorie heute*, aus dem Amerikan. von Thomas Hoffmann, Basel/ Boston/ Berlin 1994.
- Lyons, Harry: *Christopher Dresser. The People's Designer 1834-1904*, Woodbridge/ Suffolk 2005.
- Marschall, Luitgard: *Aluminium – Metall der Moderne*, München 2008.
- Morrison, Jasper: *Everything but the walls*, Baden/ Schweiz 2002.
- Müller, Jens (Hrsg.)/ Spitz, René: *HfG Ulm. Kurze Geschichte der Hochschule für Gestaltung*, Düsseldorf 2014.

- Nerdinger, Winfried/ Oechslin, Werner (Hrsg.): *Gottfried Semper 1803 – 1879. Architektur und Wissenschaft*, Zürich/ München/ Berlin u.a. 2003.
- Noever, Peter (Hrsg.): *Josef Hoffmann Designs*, Wien/ München 1992.
- Ormiston, Rosalind/ Wells, Nicholas Michael: *William Morris. Artist – Craftsman – Pioneer*, London 2013.
- Pagliardini, Vando: *Richard Sapper. I protagonisti del design*, Mailand 2011.
- Polinoro, Laura: *L'officina Alessi. Alberto Alessi e Alessandro Mendini: dieci anni di progetti 1980-1990*, Crusinallo 1989.
- Polster, Bernd/ Fischer, Volker: *bauhaus design. Die Produkte der Neuen Sachlichkeit*, Köln 2009.
- Prose, Francine: *Das Leben der Musen. Von Lou Andreas-Salomé bis Yoko Ono*, aus dem Engl. von Brigitte Jakobeit und Susanne Höbel, München/ Wien 2004.
- Radice, Barbara: *Memphis. Gesicht und Geschichte eines neuen Stils*, München 1988.
- Rohrsen, Peter: *Der Tee. Anbau, Sorten, Geschichte*, München 2013.
- Sambonet, Roberto: *Richard Sapper. 40 progetti di design*, Mailand 1988.
- Sarnitz, August: *Josef Hoffmann 1870- 1956. Im Universum der Schönheit*, Köln 2007.
- Scarzella, Patrizia: *Steel & style. The story of Alessi household ware*, Mailand 1987.
- Schuh, Claudia/ Werder, Heidi: *Die Muse küsst – und dann? Lust und Last im kreativen Prozess*, Freiburg 2015.
- Schummer, Constanze: *Das andere Buch über italienisches Design*, Rastatt 1994.
- Seidel, Wolfgang W./ Hahn, Frank: *Werkstofftechnik. Werkstoffe – Eigenschaften – Prüfung – Anwendung*, München 2010.
- Selle, Gert: *Design-Geschichte in Deutschland. Produktkultur als Entwurf und Erfahrung*, 2.Aufl., Köln 1990.
- Selle, Gert: *Design im Alltag: vom Thonetstuhl zum Mikrochip*, Frankfurt am Main 2007.

- Selle, Gert: *Geschichte des Design in Deutschland*. Aktualisierte und erweiterte Neuauflage, Frankfurt am Main 2007.
- Sembach, Klaus-Jürgen: *Jugendstil. Die Utopie der Versöhnung*, Köln 2014.
- Sievers, Christine/ Schröder, Nikolaus: *50 Klassiker des 20. Jahrhunderts. Die Gestaltung der Moderne*, überarbeitete 3. Aufl., Hildesheim 2008.
- Snodin, Michael/ Styles, John: *Design & the Decorative Arts. Britain 1500-1900*, London 2001.
- Steppich, Christoph J.: *Numine afflatur. Die Inspiration des Dichters im Denken der Renaissance*, Wiesbaden 2002.
- Sparke, Penny: *Italienisches Design. Von 1870 bis heute*, ins Deutsche übersetzt von Beate Gorman, (engl. Originalausgabe London 1988, unter dem Titel *Italian Design*), Braunschweig 1989.
- Sparke, Penny: *Design im 20. Jahrhundert. Die Eroberung des Alltags durch die Kunst*, Stuttgart 1999.
- Sparke, Penny: *An introduction to design and culture: 1900 to the present*, London 2004.
- Spiller, Jürg (Hrsg.): *Paul Klee. Das bildnerische Denken*, Form- und Gestaltungslehre Bd.1, bearb. von Jürg Spiller, Erstauflage 1956, 4.Auflage, Basel 1981.
- Trux, Elisabeth: *Altes Porzellan*, Köln 2005.
- Thun-Hohenstein, Christoph (Hrsg.): *Wien 1900. Design/ Kunstgewerbe 1890-1938*, MAK Wien, München 2013.
- Ukers, William Harrison: *All about tea*. 2 Bde., *Tea and Coffee Trade Journal*, New York 1935.
- Vezin, Annette und Luc: *Musen des 20. Jahrhunderts. Wer die Künstler inspirierte*, aus dem Frz. von Sabine Herting und Bernadette Ott (Titel der Originalausgabe: *Egéries dans l'ombre des createurs*, Paris 2002), deut. Erstausgabe München 2003.
- Webb, Michael: *Richard Sapper*, San Francisco 2002.
- Whiteway, Michael: *Christopher Dresser 1834-1904*, Mailand 2001.

- Wichmann, Siegfried: *Japonismus Ostasien – Europa. Begegnungen in der Kunst des 19. und 20. Jahrhunderts*, Herrsching 1980.
- Wick, Rainer: *bauhaus-Pädagogik*, 3.erweiterte und überarbeitete Auflage, Köln 1988.
- Winkler, Klaus-Jürgen (Hrsg.): *Bauhaus-Alben 2. Keramische Werkstatt, Metallwerkstatt*, Weimar 2007.
- Wiswe, Mechthild: *Hausrat aus Kupfer und Messing*, München 1979.
- Wittchen, Bernd/ Josten, Elmar/ Reiche, Thomas: *Holzfachkunde*, 4. vollständig überarb. und aktualisierte Aufl., Wiesbaden 2006.

C. KATALOGE

- *A di Alessi*, Katalog Frühjahr/ Sommer 2011, Crusinallo 2011.
- *Alessi – Catalogo Generale 2006*, mit einem Vorwort von Alberto Alessi, graphische Gestaltung *Sottsass Associati/ Costanza Melli*, Crusinallo 2006.
- *Alessi – Fall/ Winter 2005*, hrsg. von Alberto Alessi, ital./ engl./ frz./ dt., Crusinallo 2005.
- *Alessi (the 100 best of)*, Katalog 2008, frz./ dt., mit einem Vorwort von Alberto Alessi, Crusinallo 2008.
- Alessi, Alberto: *View on. Katalog Spring/ Summer 2012*, frz./ dt., Crusinallo 2012.
- Bröhan, Karl H. (Hrsg.): *Metallkunst. Kunst vom Jugendstil zur Moderne (1889-1939)*, Sammlung Karl H. Bröhan Berlin, Band IV, Berlin 1990.
- Buchsteiner, Thomas/ Letze, Otto (Hrsg.): *max bill, maler, bildhauer, architekt, designer*, anlässlich der gleichnamigen Retrospektive im Kunstmuseum Stuttgart vom 10.September 2005 bis 8.Januar 2006, Ostfildern-Ruit 2005.
- *Christopher Dresser. Ein viktorianischer Designer 1834-1904*, bearb. von Rüdiger Joppien, Katalog zur Ausstellung im Kunstgewerbemuseum der Stadt Köln, Overstolzenhaus vom 13.Feb.- 20.Apr. 1981, Köln 1981.

- Däubler-Hauschke, Claudia/ Brunner, Michael (Hrsg.): *Impressionismus und Japanmode. Edgar Degas, James McNeill Whistler*, Katalog zur Ausstellung in der Städtischen Galerie Überlingen 11.Juli bis 19.September 2009 in Kooperation mit *The Hunterian Museum and Art Gallery, University of Glasgow*, Petersberg 2009.
- Föhl, Thomas/ Pese, Claus (Hrsg.): *Peter Behrens. Vom Jugendstil zum Industriedesign*, anlässlich der Ausstellung in der Kunsthalle Erfurt vom 24.März bis 16.Juni 2013, Wiesbaden 2013.
- Grassi Museum für Angewandte Kunst Leipzig (Hrsg.): *Jugendstil bis Gegenwart*. Ständige Ausstellung, Leipzig 2012.
- Husslein-Arco, Agnes/ Weidinger, Alfred (Hrsg.): *Gustav Klimt, Josef Hoffmann. Pioniere der Moderne*, anlässlich der Ausstellung im Belvedere / Wien vom 25.Okt. 2011 – 4.März 2012, Wien und München/ London/ New York 2011.
- Kerksenbrock-Krosigk, Dedo von: *Metallkunst der Moderne*. Bestandskatalog des Bröhan-Museums, Bd.6, Berlin 2001.
- *La Cucina Alessi*, mit einem Vorwort von Alberto Alessi, Crusinallo 2005.
- Lueg, Gabriele: *Richard Sapper – Design*, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Museum für Angewandte Kunst, Köln, 15.Januar – 18.April 1993 und Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, 7.Mai – 27.Juni 1993, Köln 1993.
- *Officina Alessi/ Alessi, La Cintura di Orione. Catalogo degli utensili da cottura disegnati da Richard Sapper con la condulenza di A.Chapel, G.Marchesi, (...), A.Gozzi*, Crusinallo 2009.
- *Officina Alessi, Catalogo 2011*. Mit einem Vorwort von Alberto Alessi, Crusinallo 2011.
- *Oggetti e Progetti. Alessi: storia e futuro di una fabbrica del design italiano*. A cura di Chiara Alessi. Kat. zur Ausstellung des *Museo Alessi* und der Neuen Sammlung München vom 25.05.2010 bis 19.09.2010, ital./ dt., Mailand 2010.

- *Richard Sapper. 40 progetti di design 1958-1988, Comune di Milano, Mailand/ New York/ Paris/ Barcelona 1988.*
- Richard Sapper (Hrsg.): *The International Design Yearbook 1998*, London 1998.
- Schwarz, Dieter und Sandra Gianfreda: *Max Bill: Aspekte seines Werkes*, hrsg. vom Kunstmuseum Winterthur und Gewerbemuseum Winterthur, Katalog anlässlich der Ausstellungen 20.Januar bis 12.Mai 2008, Zürich 2008.
- *The world of Alessi – Spring/Summer 2006*, mit einem Vorwort von Alberto Alessi, graphische Gestaltung Christoph Radl, ital./ engl./ frz./ dt., Crusinallo 2006.
- Weber, Klaus (Hrsg.): *Keramik und Bauhaus. Geschichte und Wirkungen der keramischen Werkstatt des Bauhauses*, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung u.a. im Bauhaus-Archiv Berlin vom 12.Apr. – 28.Mai 1989, Berlin 1989.
- Weber, Klaus (Hrsg.): *Die Metallwerkstatt am Bauhaus*. Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Bauhaus-Archiv, Museum für Gestaltung Berlin, 9.Feb. – 20.Apr. 1992, Berlin 1992.

D. LEXIKA

- Fiell, Charlotte/ Fiell, Peter: *Design des 20.Jahrhunderts*, Köln 2001.
- Fiell, Charlotte/ Fiell, Peter: *Design Handbook. Konzepte – Materialien – Stile*, Köln 2006.
- Lücke, Hans K./ Lücke, Susanne: *Antike Mythologie. Ein Handbuch. Der Mythos und seine Überlieferung in Literatur und Bildender Kunst*, Reinbek bei Hamburg 1999.
- Moormann, Eric M./ Uitterhoeve, Wilfried: *Lexikon der antiken Gestalten. Mit ihrem Fortleben in Kunst, Dichtung und Musik*, Stuttgart 1995.

E. ZEITSCHRIFTENAUFsätze UND BEITRäge

- Capella, Juli: *Richard Sapper intervista – „Non mi piace spiegare il mio lavoro. I progetti parlano da soli“*. In: Domus 807 (1998), S.67-75.
- Cappellieri, Alba: *Breve storia della scatola nera*. In: Domus 853 (2002), S.144-151.
- Di Blasi, Johanna: *Schlechte Zeiten für Musen*. In: Kunstzeitung 225 (2015) S.3.
- Hamm, Steve: *Fifty Years at the drawing Board; At 75, design pioneer Richard Sapper continues to push his craft in new directions*. In: Business Week, Jan 21, 2008, Issue 4067, p.38.
- Huber, Peter: *Kreativität und Genie in der Literatur*. In: Heidelberger Jahrbücher, hrsg. von der Gesellschaft der Freunde Universität Heidelberg e.V., Bd. 44 (2000), Heidelberg 2000, S.205-226.
- McGuirk, Justin: *Sindrome da scatola nera*. Verfügbar unter: <http://www.domusweb.it/it/design/2013/02/18/sindrome-da-scatola-nera.html> (Stand 2015-11-05).
- Pearlman, Chee: *From Milan, steam power (new espresso and cappuccino machine designed by Richard Sapper)*. In: The New York Times, Oct 19, 2000, p.F1 (L).
- Pearman, Hugh: *Richard Sapper kettle; Design classics (features)*. In: Sunday Times (London, England), July 14, 2002, p.29.
- Pearman, Hugh: *Richard Sapper espressomaker; Design classics (features)*. In: Sunday Times (London, England), July 30, 2006, p.3.
- Picchi, Francesca: *Il computer volante*. In: Domus 845 (2002), S.112-114.
- Söffner, Jan: *Musen*. In: Maria Moog-Grünewald (Hrsg.): *Mythenrezeption. Die antike Mythologie in Literatur, Musik und Kunst von den Anfängen bis zur Gegenwart* (= Der Neue Pauly. Supplemente Bd. 5), Stuttgart/ Weimar 2008, S.441-457.

- Thadden, Elisabeth von: *Wen die Muse küsst*. Verfügbar unter: <http://www.zeit.de/2015/20/musen-frauen-inspiration-geschichte-dichter> (Stand 2015-07-12).

F. MULTIMEDIA

- Appiani, Francesca: *Richard Sapper. Museo Alessi Design interviews*. Buch und DVD, Mantua 2007.

10. ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Richard Sapper, Topf- und Pfannenset <i>La Cintura di Orione</i> (1986)....	174
Abbildung 2: R.Sapper, Die Kasserolle mit zwei Griffen (1986)	174
Abbildung 3: R.Sapper, Die flache Kasserolle mit zwei Griffen und Deckel (1986) ..	175
Abbildung 4: R.Sapper, Die flache Kasserolle mit zwei Griffen (1986)	175
Abbildung 5: R.Sapper, Die langstielige Kasserolle mit Deckel (1986).....	176
Abbildung 6: R.Sapper, Die <i>Cassolette</i> (1986)	176
Abbildung 7: R.Sapper, Die konische Kasserolle oder <i>Sauteuse</i> (1986).....	177
Abbildung 8: R.Sapper, Der große Fischtopf mit Rost (1986).....	177
Abbildung 9: R.Sapper, Flambierpfanne mit <i>Réchaud</i> (1986), <i>Alessi-Showroom</i>	178
Abbildung 10: R.Sapper, Die Flambierpfanne (1986)	178
Abbildung 11: R.Sapper, Der <i>Réchaud</i> (1986).....	179
Abbildung 12: R.Sapper, Der Topf mit Deckel (1986)	179
Abbildung 13: R.Sapper, Das bauchige Sieb aus Edelstahl (1986).....	180
Abbildung 14: R.Sapper, Der Einsatz zum Dünsten, mit und ohne Halter (1986)	180
Abbildung 15: R.Sapper, Das Spitzsieb (1986).....	181
Abbildung 16: R.Sapper, Die Lyoner Bratpfanne aus Aluminium (2006).....	181
Abbildung 17: R.Sapper, Die Lyoner Bratpfanne und die kleine Eier- und Omelettpfanne aus Eisen (1986).....	181
Abbildung 18: R.Sapper, Ovale <i>Cocotte</i> & Edelstahl-Topf (1986) <i>Alessi-Showroom</i>	182
Abbildung 19: R.Sapper, Die ovale <i>Cocotte</i> mit Deckel (1986).....	182
Abbildung 20: R.Sapper, <i>La Cintura di Orione</i> aus Aluminium (2006).....	183
Abbildung 21: R.Sapper, <i>La Cintura di Orione</i> , Edelstahl und Aluminium (2003/9) .	183
Abbildung 22: R. Sapper, halbierter Topf der Serie <i>La Cintura di Orione</i> in <i>Triply</i> ...	184
Abbildung 23: R.Sapper, Ovale Kasserolle aus Kupfer mit Edelstahl-Deckel (2003) .	184
Abbildung 24: R. Sapper, Messerblock (2008).....	185
Abbildung 25: R. Sapper, Messerblock (2009).....	185
Abbildung 26: R. Sapper, Messerset (2008).....	185

Abbildung 27: R.Sapper, Der Espressokocher <i>Caffettiera 9090</i> (1979).....	186
Abbildung 28: R. Sapper, <i>Caffettiera 9090</i> (Detail).....	186
Abbildung 29: R. Sapper, beschichtetes Holzmodell der <i>Sauteuse</i> , um 1980.....	187
Abbildung 30: R. Sapper, Stielkasserolle aus Aluminium (2006).....	187
Abbildung 31: Jasper Morrison, <i>Tin Family</i> (1998).....	188
Abbildung 32: J.Morrison, Korkenzieher <i>Sokrates</i> (1998).....	188
Abbildung 33: J.Morrison, <i>Op La</i> (1998).....	188
Abbildung 34: J.Morrison, Salz- und Pfeffermühle <i>Pépé le Moko</i> (1998).....	188
Abbildung 35: J.Morrison, Salatschüssel <i>Sim Saladim</i> (1998).....	189
Abbildung 36: J.Morrison, Salatbesteck zur Salatschüssel <i>Sim Saladim</i> (1998).....	189
Abbildung 37: Zeichnungen zur Funktion und Verwendung der <i>Sim Saladim</i>	189
Abbildung 38: J.Morrison, Besteckset <i>KnifeForkSpoon</i> (2004).....	190
Abbildung 39: J.Morrison, Löffel (Detail) der Serie <i>KnifeForkSpoon</i> (2004).....	190
Abbildung 40: J.Morrison, Salatbesteck der Serie <i>KnifeForkSpoon</i>	190
Abbildung 41: J.Morrison, <i>Glass Family</i> (2008).....	191
Abbildung 42: J.Morrison, Porzellanschälchen, Serie <i>PlateBowlCup</i> (2008).....	191
Abbildung 43: J.Morrison, Porzellanteller, Serie <i>PlateBowlCup</i> (2008).....	191
Abbildung 44: J.Morrison, Porzellantassen der Serie <i>PlateBowlCup</i> (2008).....	191
Abbildung 45: J.Morrison, Kochsortiment <i>Pots&Pans</i> (2006).....	192
Abbildung 46: J.Morrison, <i>Pots&Pans</i> , Kasserolle mit zwei Griffen und Deckel mit passendem Grießlöffel.....	192
Abbildung 47: Stefano Giovannoni, Kochsortiment <i>Mami</i> (1999).....	193
Abbildung 48: S.Giovannoni, Serie <i>Mami</i> , Schnellkochtopf (2003).....	193
Abbildung 49: Richard Sapper, Teekanne <i>Bandung</i> , hochglanzpolierter Edelstahl, aufrechte Position (1992).....	194
Abbildung 50: R.Sapper, Teekanne <i>Bandung</i> , matter Edelstahl, aufrechte und liegende Position (1992).....	194
Abbildung 51: <i>Simple yet perfect (SYP) teapot</i> , ca. 1900, Porzellan.....	195
Abbildung 52: <i>Simple yet perfect (SYP) teapot</i> , ca. 1900, Porzellan, mit separiertem Deckel und sichtbarem Teesieb.....	195
Abbildung 53: <i>Gaiwan</i> aus elfenbeinfarbenem, glänzendem Porzellan.....	196

Abbildung 54: <i>Gaiwan</i> aus elfenbeinfarbenem, glänzendem Porzellan, mit seitlich arrangiertem Deckel.....	196
Abbildung 55: <i>Bandung</i> , Holzmodell in Seitenansicht.....	197
Abbildung 56: <i>Bandung</i> , Holzmodell, diagonal rückseitig.....	197
Abbildung 57: <i>Bandung</i> , Edelstahl-Modell, Seitenansicht.....	198
Abbildung 58: <i>Bandung</i> , Edelstahl-Modell, diagonal rückseitig.....	198
Abbildung 59: <i>Bandung</i> , Kupfermodell, Seitenansicht, Griffbereich mit Kordel umwickelt.....	199
Abbildung 60: <i>Bandung</i> , Kupfermodell, diagonal rückseitig, Griffbereich mit Kordel umwickelt.....	199
Abbildung 61: Griffe für die <i>Bandung</i> , Varianten des Flechtwerks.....	200
Abbildung 62: Griffe der <i>Bandung</i> , verschiedene Materialien für das Flechtwerk.....	200
Abbildung 63: <i>Alessi</i> -Re-Editionen (1991) einiger Objekte Christopher Dressers für <i>Dixon&Sons</i>	201
Abbildung 64: Christopher Dresser, Zeichnung zur Schwerpunktberechnung einiger Gefäße aus den <i>Principles of decorative design</i> , 1873, S.141.....	201
Abbildung 65: Gottfried Semper, Zeichnung zur Schwerpunktberechnung einiger Gefäße, aus <i>Der Stil in den technischen und tektonischen Künsten oder Praktische Ästhetik</i> , 1860-1863, Bd.2, S.112.....	202
Abbildung 66: C.Dresser, Zeichnung zur Schwerpunktberechnung einiger Gefäße, aus <i>Principles of decorative design</i> , 1873, S.140.....	202
Abbildung 67: C.Dresser, Zeichnung zur Henkelposition und Funktionalität zweier Gefäße, aus <i>Principles of decorative design</i> , 1873, S.142.....	203
Abbildung 68: C.Dresser, Zeichnung zur Gefäßstabilität, aus <i>Principles of decorative design</i> , 1873, S.135.....	203
Abbildung 69: C.Dresser, <i>Electroplated teapot</i> für <i>Dixon and Sons</i> (1879).....	204
Abbildung 70: C.Dresser, Teeservice für <i>Hukin&Heath</i> (1879).....	204
Abbildung 71: Josef Hoffmann, Teeservice (1903), Manufaktur: <i>Wiener Werkstätte</i> , Silber, Ebenholz, Koralle u.a.....	205
Abbildung 72: Peter Behrens, Elektrischer Tee- und Wasserkessel, <i>AEG/ Bing-Werke</i> , nach 1909.....	206

Abbildung 73: Theodor Bogler, Teekanne L6/ Kombinationsteekanne, Bügel aus Metall mit Rohr umflochten bzw. mit Bügel aus Sonnenrohr (1923).....	207
Abbildung 74: Theodor Bogler, Teekanne mit seitlichem Tütengriff oder Röhrengriff (1923).....	208
Abbildung 75: Theodor Bogler, Teekanne L1/ Kombinationsteekanne mit exzentrischer Eingussöffnung und rückseitigem Henkel (1923).....	208
Abbildung 76: Marianne Brandt, Tee-Extraktkännchen (1924).....	209
Abbildung 77: Wilhelm Wagenfeld, Fett-Mager-Sauciere mit Untersatz, Neusilber und Ebenholz (1924).....	209
Abbildung 78: Richard Sapper, Käsereibe <i>Todo</i> , Edelstahl und Kirschbaumholz (2004).....	210
Abbildung 79: Richard Sapper, Käsereibe <i>Todo</i> , Modelle für Tülle und Griffbereich.....	210
Abbildung 80: Richard Sapper, Modelle aus Papier für die Käsereibe <i>Todo</i>	211
Abbildung 81: Richard Sapper, diverse Modelle für die <i>Todo</i> aus Metall und Pappe.....	211
Abbildung 82: Richard Sapper, zwei Metall-Modelle für die <i>Todo</i> mit unterschiedlichem Holz und verschiedenen Klingen.....	212
Abbildung 83: Richard Sapper, diverse Modelle aus Holz für den Griffbereich der <i>Todo</i>	212
Abbildung 84: Richard Sapper, Pfeffer- und Salzmühle <i>Tonga</i> (2012), im <i>Alessi-Showroom</i> in Crusinallo/Italien.....	213
Abbildung 85: Richard Sapper, <i>Tonga</i> (2012), Sicht auf die Keramikmahlscheiben im unteren Bereich der Mühle.....	213
Abbildung 86: Richard Sapper, Salz- oder Pfeffermühle <i>Tonga</i> (2012).....	214
Abbildung 87: Richard Sapper, Pfeffer- oder Salzmühle <i>Tonga</i> (2012).....	214
Abbildung 88: Jean Nouvel, Tee- und Kaffeeservice, doppelwandig (2003).....	215

Abbildung 89: Jean Nouvel, Karaffe <i>JN01</i> , Edelstahl, Deckel aus PMMA (2003).....	215
Abbildung 90: Jean Nouvel, Milchkännchen <i>JN04</i> , Edelstahl (2003).....	215
Abbildung 91: Richard Sapper, Käsereibe <i>Todo</i> (2004) und Pfeffer- und Salzmühle <i>Tonga</i> (2012) im Vergleich und mit Fokus auf die gemeinsame Seitneigung.....	216
Abbildung 92: Richard Sapper, Wasserkessel <i>Bollitore 9091</i> (1983).....	217
Abbildung 93: Richard Sapper, Wasserkessel <i>Bollitore 9091</i> (1983), schematische Zeichnung der Funktion und insbesondere des Klangs der Kesselflöte.....	217

11. BILDNACHWEIS/ BILDRECHTE

© *Alessi S.p.A.*, Omegna/ Italien 4, 6, 8, 17, 20, 21, 23, 27, 28, 30 – 48, 63, 78, 88, 89, 90, 92, 93 sowie © Archiv der Autorin 9, 18, 22, 29, 55 – 62, 79 – 85: mit freundlicher Genehmigung von Chiara Sergiacomi, München/ *Alessi* Deutschland GmbH;

© Archiv Richard Sapper (mit freundlicher Genehmigung von Carola Sapper) 1, 2, 3, 5, 7, 10 – 16, 19, 24, 25, 26, 49, 50, 86, 87, 91;

© Bröhan-Museum, Berlin/ Foto: Martin Adam 70;

© Images: Courtesy of Cooper Hewitt, Smithsonian Design Museum, New York, <https://collection.cooperhewitt.org/objects/18635431/with-image-15700/> sowie <https://collection.cooperhewitt.org/objects/18635431/with-image-15701/>

Stand der Information: 28.04.2020 51, 52;

MAK - Museum für angewandte Kunst, Wien, Foto: © MAK/ Katrin Wißkirchen 71;

© Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin, <https://nat.museum-digital.de/singleimage.php?objektnum=670599&imagenum=317950> (CC BY-NC-SA 3.0) Stand der Information: 29.03.2020 72;

© Tee Kontor Kiel 53, 54;

© The Trustees of the British Museum, https://research.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_detail/s/collection_image_gallery.aspx?partid=1&assetid=31139001&objectid=3814 (CC BY-NC-SA 4.0) Stand der Information: 07.04.2020 69;

© Vereinigung der Benediktiner zu Maria Laach e.V./ Fotos: Klassik Stiftung Weimar 73, 74, 75;

© VG Bild-Kunst, Bonn 2020 76, 77.

Die Autorin hat sich intensiv bemüht, alle Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen. Ein ganz besonderer Dank gilt den obengenannten Institutionen und Personen für die freundliche Erlaubnis der Bildnutzung für die vorliegende Dissertation.

12. ZUSAMMENFASSUNGEN (deutsch und englisch)

12.1 KURZFASSUNG DER ERGEBNISSE

In der vorliegenden Abhandlung wurden die Konzeptionen einiger Designobjekte Richard Sappers untersucht, die er ab 1979 für das italienische Unternehmen *Alessi* entwarf und die bisher in der Literatur wenig oder gar keine Beachtung fanden.

Nach dem beginnenden Kapitel über das hauptsächlich professionelle Kochsortiment *La Cintura di Orione* mit seinen fortschrittlichen, zweischichtigen und dreischichtigen Materialien, folgt ein umfangreicher Abschnitt über die ‚automatische‘ Kippkanne *Bandung*, ein Kapitel über die riesengroße, konische Reibe *Todo* und schließlich Ausführungen über die figurative Salz- und Pfeffermühle *Tonga*, das letzte für *Alessi* entstandene Produkt aus dem Jahr 2012.

Die Quellenlage war schwierig. Es musste größtenteils auf firmeneigene Publikationen zurückgegriffen werden. Zudem erwiesen sich eigene Recherchen und Fotografien im Firmensitz *Alessis* im norditalienischen *Crusinello* als nützlich. Darüber hinaus waren Informationen von dem Künstler selbst und seiner Tochter Carola Sapper besonders wertvoll.

Die Einzigartigkeit von Richard Sappers Designlösungen, die von dem Gestalter detailliert durchdacht und sehr funktionell konzipiert wurden und die dabei trotzdem oder vielleicht gerade deswegen originell realisiert wurden, war ein entscheidender Aspekt seines gestalterischen Schaffens.

Ausgangspunkt und Basis der Produktkonzeptionen Richard Sappers war immer die Funktion des jeweiligen Objektes. Es hat sich herauskristallisiert, dass die Gestaltung des Entwurfs auf der Grundlage der geometrischen Formen entstand, die als Essenz des Wesentlichen und des für die Funktion Notwendigen fungierte und sich selbst ohne (überflüssiges) Beiwerk genügte. Die Funktion wurde durch die Geometrie verkörpert

und offengelegt. Es waren keine statischen Objekte, sondern Dinge mit einem ‚inneren Leben‘, das teils auch durch dynamische Formgebung realisiert wurde. Die Diagonale war in Sappers Werk eine wichtige, charakteristische Größe.

Richard Sappers Produkte standen in der Tradition funktioneller, zweckmäßig reduzierter Gestaltung. Diese basierten auf den kunsttheoretischen Grundlagen des 19. Jahrhunderts, insbesondere Gottfried Sempers und Christopher Dressers, wobei letzterer durch die praktische Umsetzung das Industriedesign bis weit in das 20. Jahrhundert hinein beeinflusste. Darüber hinaus veranschaulichten Sappers Objekte für *Alessi* exemplarisch die stereometrische Grundkonzeption seiner Entwürfe, unter besonderer Berücksichtigung des Gebrauchswertes, insbesondere bezüglich Material, Haltbarkeit, sowie ergonomischer und sensueller Aspekte.

Spezielle Aufmerksamkeit hatte Richard Sapper den Details gewidmet. Die Griffe und Stiele sind unter besonderer Beachtung der Haltbarkeit und Sicherheit konzipiert worden, um dem Konzept der *planned obsolescence* entgegenzuwirken, das Sapper ablehnte.

Es wurde insbesondere bei der Teekanne *Bandung* gezeigt, dass es für sie eine mögliche, lange Reihe von Inspirationen und Impulsen gegeben haben könnte, die von verschiedenen ‚Designklassikern‘ ausgegangen sein könnten, die doch alle keineswegs direkte Vorläufer der Kanne Sappers darstellten.

Die Leistung Richard Sappers spiegelte sich letztlich in der singulären Umsetzung und Neuinterpretation eines traditionellen Konzeptes in Edelstahl in seinem typischen, funktionellen, präzisen und geometrischen Stil, wobei er möglicherweise Werke von den Anfängen des Industriedesigns, beginnend bei Christopher Dresser bis hin zu den Klassikern der Wiener Werkstätte, des Deutschen Werkbundes und des Bauhauses reflektierte und ebenso die traditionell-handwerkliche Komponente des Konzeptes wertschätzte.

Sapper wies dabei der Idee eine hohe Bedeutung zu, die er als seltenes Geschenk der Muse begriff, mit der möglichen Absicht, nicht nur der Aufwertung seines eigenen Schaffens, sondern ebenso der verantwortungsvollen Arbeit eines Produktdesigners insgesamt.

Ab Ende der Siebziger Jahre setzte Richard Sapper sein zukunftsorientiertes, technisches Wissen und seine Innovationsfreude für das italienische Unternehmen *Alessi* ein, betrat mit ihm produktionstechnisches Neuland und entwickelte ungewöhnliche wie erfolgreiche kleine Küchenmaschinen und Werkzeuge, die dem Wunsch des Unternehmens, ähnlich dem Bauhaus als experimentelles Laboratorium zu gelten, nicht nur entsprachen, sondern deutlich mitprägten.

12.2 SUMMARY OF THE RESULTS

This dissertation is dealing with some design objects that were conceived by Richard Sapper for the Italian design company *Alessi* since 1979 and that got little or even no attention in the literature. The beginning chapter about the mainly professional cooking set *La Cintura di Orione* with its progressive two-ply and tri-ply materials is followed by an extensive section about the ‘automatic’ teapot *Bandung*, a chapter about the gigantic, conical grater *Todo* and finally some written statements about the figurative salt and pepper mill *Tonga* that was the last product that Richard Sapper created for *Alessi* in 2012.

There wasn’t much written material and information about these projects, therefore it was necessary to use in-house publications of *Alessi*. In addition to that some own researches and photographs in *Alessi*’s Headquarters in the northern Italian *Crusinallo* were helpful. Further important information was provided by the artist himself and his daughter Carola Sapper.

A decisive aspect of Richard Sapper's work was the uniqueness of his objects that were very well thought out, functional to a high degree and despite of that or maybe just because of that realized in an original way.

At the beginning of the designing process Sapper was always focused on the function of the product. It is becoming clear that his design was mainly achieved on the basis of geometrical forms that represent the very extract of the characteristics of the object and satisfy all requirements of function without superfluous embellishments. The function was embodied and revealed by the geometry. They were no static objects but things with an 'inner life' partly realized through dynamic forms. The diagonal was an important and characteristic aspect of Richard Sapper's design.

Sapper's products stood in tradition of the functional, expedient reduced design that based on the art theoretical basics of the 19th century, especially of Gottfried Semper and Christopher Dresser. Dresser influenced the industrial design through the practical implementation until well into the 20th century. In addition, Sapper's objects for *Alessi* were illustrating exemplarily the stereometric basic concept of his designs, with special consideration of the use value concerning material, durability and ergonomic and sensual aspects.

Especially the teapot *Bandung* was a good example for providing its possible, long line of various inspirations and impulses given by several 'classics' of design, though these vessels were by no means direct precursors. The artistic achievement of Sapper is reflected in the unique transfer and fresh interpretation of a traditional concept in a design made of stainless steel with the typical, functional, precise and geometrical style of Richard Sapper. His performance possibly reflected some pieces of early industrial design, beginning with Christopher Dresser, leading to the classics of the *Wiener Werkstätte*, of the *Deutscher Werkbund* and of the *Bauhaus*, holding in high esteem also the traditional components of craftsmanship.

Richard Sapper paid a lot of attention to the details. The handles had been conceived carefully taking into account durability and safety in order to counteract the concept of planned obsolescence that was rejected by the designer.

Richard Sapper assigned great importance also to the idea that he understood as a rare gift given by the kiss of the muse, with the possible intention to increase the value not only of his own artistic creation but also of the responsible work of a product designer in general.

From the late 1970s Sapper used his future oriented, technical know-how and his joy of innovation for the Italian design company *Alessi*, entered into uncharted territory of production technology and developed unusual little kitchen machines and tools that not only were corresponding to the company's wish to be regarded as an experimental laboratory like the Bauhaus but furthermore clearly helped to shape that image.

EIGENSTÄNDIGKEITSERKLÄRUNG

Ich versichere, dass ich die vorliegende Dissertation eigenständig ohne fremde Hilfe und nur mit den angegebenen Hilfsmitteln verfasst habe.

Berlin, 20.10.2020