

DESIGN



DER KLASSIKER

Schöner arbeiten

Büromöbel sorgt selten für Begeisterungstürme – zumindest nicht von ästhetischer Warte aus. Denn oft unterliegt es in erster Linie ergonomischen Maximen. Dass gute Form und Funktion auch in Arbeitsräumen durchaus in Übereinstimmung zu bringen wären, beweist ein Blick auf die Möbelserie, die Jean Prouvé in den vierziger Jahren für diverse grosse Industrieunternehmen und Universitäten

entwickelte. Zwar ist dies bereits siebzig Jahre her, doch an Aktualität haben die Entwürfe des französischen Architekten keineswegs eingebüsst. Im Gegenteil, sind doch schlichte Formen, der ökonomische Einsatz wertiger Materialien wie Massivholz, Leder und Stahl sowie eine Optik, die ins Industriezeitalter entführt, heute gefragter denn je. So musste sich der Möbelhersteller Vitra, der einige Stücke der Serie in

Zusammenarbeit mit Prouvés Tochter Catherine und dem Modeunternehmen G-Star Raw (Farben/Details) in limitierter Edition auflegt, weniger mit einer zeitgemässen Ästhetik auseinandersetzen. Vielmehr galt seine Aufmerksamkeit den technischen Anforderungen des Büroalltags. Schliesslich möchte man bei aller Schönheit nicht auf die Funktionalität verzichten. *David Streiff Corti*
● www.vitra.com

Die «Prouvé Raw Office Edition» von Vitra und G-Star ist ab Frühling 2015 erhältlich; Preise auf Anfrage.



MEIN DING

Löffel aus Trin-Mulin für Suppe aus Tokio

Mit dem Entwurf von Besteck lässt sich nur selten der ganz grosse Ruhm einheimen. Ehrenhaft ist es bereits, wenn sich die Gabeln und Kaffeelöffel eines Gestalters lange auf dem Markt halten können oder sich gar derart verbreiten, dass man das Gefühl hat, es habe gar nie ein Leben ohne sie gegeben. Etwas anders liegt der Fall bei Carlo Clopath. Der junge Designer aus dem bündnerischen Trin-Mulin hat eine Serie von Küchenutensilien, darunter Messer, Löffel und Schöpfkellen aus Ahornholz, entworfen, die ihm dieses Jahr einen eidgenössischen Preis für Design eingebracht hat. Das Bundesamt für Kultur hebt ebenso Clopaths Sinn für die Geschichte seiner Heimat wie seinen Umgang mit traditionellen Handwerkstechniken wie dem japanischen «Urushi», einer Behandlung des Holzes mit einem natürlichen Schutzlack, hervor. Darüber hinaus ist sein Besteck aber auch einfach von einer rätselhaften Schönheit, die sich aus Gegensätzen speist – die fragile Anmutung kontrastiert mit dem robusten Material, die Formen wirken vertraut, ihre Umsetzung dennoch fremd. Von der Bündner Firma Okro in Serie produziert, ist Clopaths Besteck jedenfalls bereit für Gersten- wie auch Miso-Suppe. Und für den ganz grossen Ruhm. *(das.)*

● Die Küchenserie «Pureser» gibt es im Online-Shop von Okro; ab 118 Franken (für einen Schöpflöffel); www.okro.com

FÜNF TIPPS FÜRS LEBEN

Mia Kepenek

Mia Kepenek, wo hängt man einen Spiegel auf?

1. An offensichtlichen Orten wie im Badezimmer: Der Spiegel ist nicht grundlos ein Symbol für Eitelkeit.
2. Mit der richtigen Placierung offenbart er einen spiegelverkehrten Blick auf die Welt.
3. Raumhoch und randlos kreierte er einen nicht betretbaren Raum.
4. Hinter eine Leuchte gehängt, wird er zum Bestandteil der Raumbeleuchtung.
5. Schief auf den Boden gestellt, macht er aus jedem Einfamilienhaus ein Bauwerk von Frank O. Gehry!

● www.frei-kepenek.com



Die Innenarchitektin Mia Kepenek.