

Frankfurter Allgemeine
Magazin

OKTOBER 2020
DESIGN SPEZIAL



INS
LICHT

Von Leuchten und Lüstern:
Ein Heft über die kunstvolle Wirkung
von Licht und Schatten





PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION



EINE PATEK PHILIPPE GEHÖRT EINEM NIE GANZ ALLEIN.
MAN ERFREUT SICH EIN LEBEN LANG AN IHR, ABER EIGENTLICH
BEWAHRT MAN SIE SCHON FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION.



JAHRESKALENDER CHRONOGRAPH REF. 5905R
PATEK.COM

FLEXFORM

MADE IN ITALY



ASOLO
MODULARES SOFASYSTEM
Antonio Citterio Design

FLAGSHIP STORE
MÜNCHEN
Im Tal 11
Tel. +49 89 2136 0
info@boehmler.de

AGENTUR FÜR
DEUTSCHLAND
Patrick Weber
Tel. +49 7044 922910
info@italdesign.de

Auch bei anderen autorisierten Händler. Besuchen Sie www.flexform.it

MEHR LICHT

Ja, in diesem Herbst brauchen wir wirklich mehr Licht. Nicht nur, dass der lichte Tag kürzer wird und das Wetter schlechter. Auch der erste Corona-Winter, der nun kommt, drückt auf die Stimmung. Das öffentliche Leben wird mal wieder heruntergefahren, Restaurants traut man sich kaum noch zu besuchen, und in Kneipen ist so früh Sperrstunde wie einst nur in England. Das macht alles keinen Spaß mehr. Der beste Virenhemmer ist ohnehin der Rückzug ins Private. Und was sieht man zu Hause, wenn man sich mal richtig umschaut und nicht dauernd auf einen Schirm blickt? Wenig. Weil alles nicht richtig ausgeleuchtet ist. Daher war es an der Zeit, ein Magazin, dieses Magazin, dem Thema Licht zu widmen. Und siehe da: Licht ist nicht nur dafür gut, das Leben zu erleuchten und die Stimmung zu verbessern. Es geht heute sogar auch darum, mit besonderem UV-Licht Viren einzudämmen. Auch der öffentliche Raum kann zu einer wohnlichen Umgebung werden, wenn das Licht – wie künftig an der Mönckebergstraße in Hamburg – besser eingesetzt wird. Und wenn man unsere große Fotostrecke mit Frankfurterinnen und Frankfurtern in neuem Licht anschaut, dann erkennt man auch, wie effektiv überhöhend Leuchten heute eingesetzt werden können, ideal eigentlich für Zeiten der Selbsterhöhung. Damit das aber nicht zu dramatisch klingt, nicht so düster wichtig, haben wir auf der Werkstatt-Seite auch noch ein Rätsel untergebracht, bei dem ich nur mittelgut abgeschnitten habe, also schlecht. Ein noch größeres Rätsel zum Thema habe ich leider noch immer nicht lösen können, obwohl ich schon seit zwei Jahrzehnten darüber nachdenke (und die Literaturgeschichte schon seit fast zwei Jahrhunderten): Was waren eigentlich Goethes letzte Worte? Es hieß immer: „Mehr Licht.“ In der längeren Version: „Macht doch den zweiten Fensterladen auf, damit mehr Licht hereinkomme.“ Der recht todessüchtige Schriftsteller Thomas Bernhard spekulierte über eine weitere Variante: „Mehr nicht.“ Am liebsten ist mir noch die hessische Version: „Mer lisch hier so schlecht...“ Ich könnte noch lange darüber schreiben, aber da wir mit diesem Heft alles gut ausgeleuchtet haben, sage ich nur: Mehr nicht. *Alfons Kaiser*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Prof. Dr. Tilman Allert, Julia Anton, Holger Appel, Peter Badenhop, Aida Baghernejad, Thomas Edelmann, Michael Eder, Leonie Feuerbach, Timo Frisch, Jasmin Jouhar, Ben Kuhlmann, Stefan Locke, Peter-Philipp Schmitt, Florian Siebeck, Bernd Steinle, Julia Seitzner, Anna Vollmer, Anna Wender, Jennifer Wiebking

Bildredaktion:
Henner Flohr

Art-Direction:
Holger Windfuhr, Tobias Stier (Stv.)

Layout:
Verena Lindner

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressespiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 75 91-29 01.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Dr. Volker Breid

Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller, www.faz.media

Hersteller:
Andreas Gierth
Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei media-solutions@faz.de bezogen werden.

Druck:
Prinovia GmbH & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300
90471 Nürnberg

B&B ITALIA



design Mario Bellini - www.bebitalia.com

camaleonda
dieci, cento modi di vivere



THOMAS EDELMANN machte sich für dieses Heft mit dem Fotografen Daniel Pilar exklusiv vorab ein Bild von der neuen Beleuchtung der Hamburger Mönckebergstraße, die private Akteure mit der Stadt entwickelt haben (Seite 36). Die Einkaufsstraße zwischen Rathaus und Bahnhof wird in Zukunft in ein anderes Licht getaucht. In seinem zweiten Text beschreibt er die Entwicklung von Geräten, die mit ultravioletter Strahlung Luft und Oberflächen von aktiven Viren befreien sollen (Seite 42) – und damit wertvolle Hilfsmittel im Kampf gegen die Corona-Pandemie werden könnten.



FRANK RÖTH suchte zwar beim Eigenbau einer Lampe in Kindheitstagen nicht den direkten Kontakt zum Stromnetz, er fand ihn dann aber unverhofft doch. Glücklicherweise resultierte aus der prickelnden Erfahrung keine bleibende Elektrophobie bei unserem Redaktionsfotografen. So war er in der Lage, Redakteur Peter-Philipp Schmitt beim immer wiederkehrenden Auf- und Abbau der Leuchten für unsere Fotostrecke an illustren Frankfurter Schauplätzen (Seite 24) tatkräftig zu unterstützen.

FOTOS: THOMAS EDELMANN: TIBERIU WARTHEIN, EILEEN THOMAS, MARTINA PEPALU

MITARBEITER

AIDA BAGHERNEJAD ist Kultur- und Gastrojournalistin und schreibt eine Doktorarbeit zum Thema kulturelle Identität und Kulinarik. Zum Wein fand sie erst spät einen Zugang. Vor allem interessiert sie sich für Projekte jenseits klassischer Weinkultur, von Naturwein bis zu den Veränderungen des Weinbaus im Klimawandel. Für unser Heft verschlug es sie in den Süden von Brandenburg (Seite 58). Dort wächst am rekultivierten Rand eines Tagebaus die weinselige Vision einer Zukunft nach der Kohle.



TILMAN ALLERT, Professor für Soziologie und Sozialpsychologie an der Goethe-Universität Frankfurt, schaut genau hin. Seine berufliche Leidenschaft gilt der Soziologie der kleinen Dinge. Die phänomenologische Sorgfalt in der Erschließung des Sozialen hält sich an den Leitspruch des Wespenforschers Jean-Henri Fabre: „Ich glaube nicht an Gott – ich sehe ihn.“ Auch für die F.A.Z. und dieses Magazin sieht er die Welt immer wieder mit neuen Augen. Für diese Ausgabe hat er sich mit dem Verschwinden des Pelzmantels beschäftigt (Seite 62). In den Granenhaaren, so viel dürfen wir schon hier verraten, entdeckt er magische Kausalitäten.





BRUNELLO CUCINELLI
*Von hier aus möchte ich den Weg
 zu einem Universellen Humanismus fortsetzen*

FOTOS: ANDREAS PEIN, JAN ROEDER, DANIEL PILAR, SAN FRANCISCO EXAMINER



Es geht rund: Das hat der Architekt Oscar Niemeyer mit seinem letzten Entwurf gezeigt, der auf einem Industriegelände in Leipzig erstand. (Seite 46)



Zeit zu gehen: Das hat sich der Designer Nils Holger Moormann gedacht und sein Unternehmen verkauft – an zwei Neulinge der Branche. Warum, das sagt er im Interview. (Seite 52)



ZUM TITEL
 Die Lichtdesignerin Isabel Hamm aus Köln hat Daniel Pilar in ihrem Wohnzimmer fotografiert.

- 16 ANNE SOPHIE MONRAD
- 30 PETRA ROTH
- 32 PETER FISCHER
- 56 BONIFACIO BRASS
- 62 TILMAN ALLERT

RIECHEN Duftkerzen bringen Spuren unserer Sehnsuchtsorte nach Hause. *Seite 11*

SEHEN Eine Ausstellung in Halle würdigt Karl Lagerfelds fotografisches Werk. *Seite 15*

DENKEN Nyta ist mit Leuchten erfolgreich, die eine Idee innovativer sind. *Seite 50*

ERLEBEN Am Mont Ventoux sind nicht nur Radsporthler bestens aufgehoben. *Seite 54*

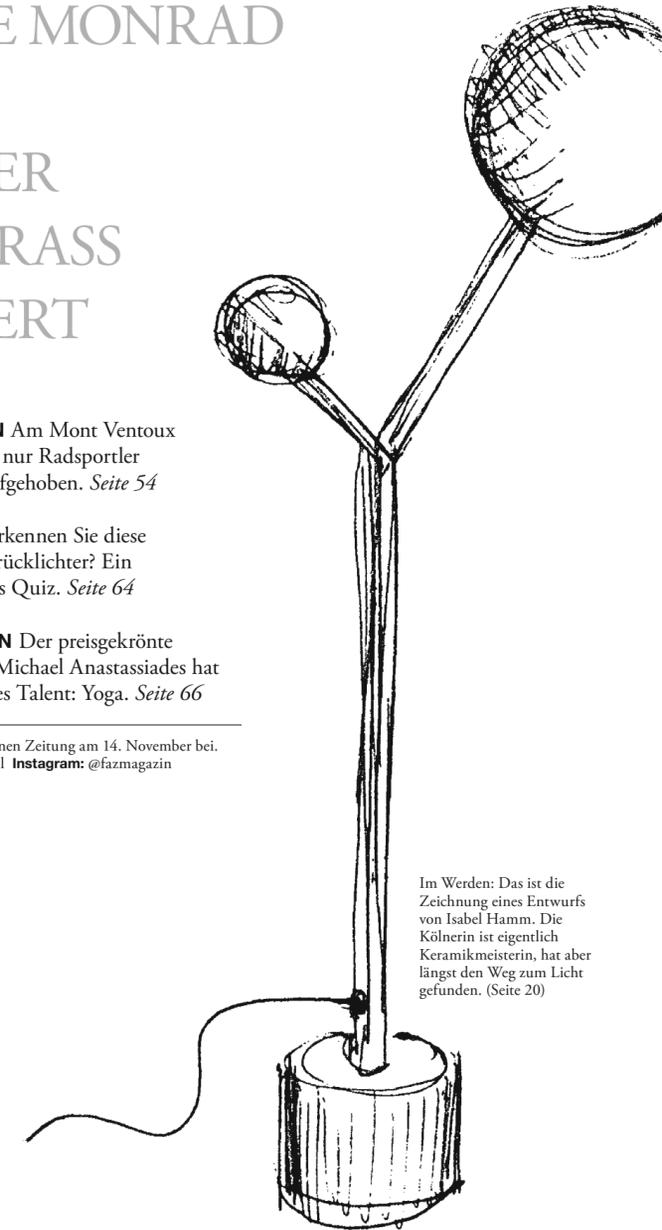
RATEN Erkennen Sie diese acht Autorücklichter? Ein erhellendes Quiz. *Seite 64*

BEWEGEN Der preisgekrönte Designer Michael Anastassiades hat ein weiteres Talent: Yoga. *Seite 66*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 14. November bei.
Im Netz: www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin



Bewegte Geschichte:
 Die Jüdin Alice Urbach verlor unter den Nationalsozialisten ihre Heimat, ihre Familie – und ihr Urheberrecht. Ein Kochbuch, das sie geschrieben hatte, wurde unter anderem Namen verkauft. Ihre Enkelin hat den geistigen (und materiellen) Diebstahl erforscht. (Seite 60)



Im Werden: Das ist die Zeichnung eines Entwurfs von Isabel Hamm. Die Kölnerin ist eigentlich Keramikermeisterin, hat aber längst den Weg zum Licht gefunden. (Seite 20)

Occhio

a new culture of light



Sofia Boutella and Mads Mikkelsen
illuminated by Mito sospeso.
Watch the movie on occhio.de

Occhio LED: Energieeffizienzklasse A+

PRÊT-À-PARLER

Riecht nach Leben

Nach ungefähr einem halben Tag war auch dieser Duft verfliegen. Man ahnt es schon, es muss um etwas furchtbar aufsehenerregend Kurzfristiges im Internet gehen. Wenn dabei überhaupt die Rede von einer Duftkerze sein kann, dann musste wohl Gwyneth Paltrow dahinterstecken. Die ehemalige Schauspielerin und heutige Schönheitsunternehmerin, die mit Hilfe der eigenen sexuellen Energie ein kleines Imperium aufgebaut hat, deren Vorgänger-Duftkerze „Smells Like My Vagina“ hieß, hatte ihre neueste Kreation auf den Namen „Smells Like My Orgasm“ getauft. Diese hielt sie während eines digitalen Auftritts in der Late-Night-Show von Jimmy Fallon in die Kamera. Von Wohnzimmer zu Wohnzimmer gewissermaßen, denn dort verbringen auch Amerikaner seit einigen Monaten sehr viel Zeit.

Insofern hätte es diese leicht vulgäre Basisnote gar nicht gebraucht, um einen Bestseller aus parfümiertem Wachs zu lancieren. Die Leute brennen für Duftkerzen, jetzt, da das Leben in den eigenen vier Wänden stattfinden muss. Wenn es pandemiebedingt zu allen möglichen schönen Erlebnissen gar nicht erst kommen kann, wenn Festivals wie Fernreisen ausfallen, wenn selbst ein Restaurantbesuch ein Risiko bedeutet, dann kann man immerhin auf die olfaktorische Erfahrung zählen.

Etwa auf Tobacco Vanille von Tom Ford (5) oder auf Limette-Basilikum-Mandarine-Birne von Jo Malone (4). Oder auf einen Kerzenduft namens Savage Garden von Rituals (1). Wilder Garten oder Popband der späten Neunziger, egal, wir nehmen jetzt jede Abwechslung. Das kann auch so schlicht wie schön der Geruch von Spanien sein, und niemand inszeniert ihn besser in leuchtenden Terrakotta-Töpfen als die Madrider Marke Loewe mit ihrer neuen Kerzen-Serie. Da wäre auch diese eine, die wunderbar nach Oregano duftet (2).

Das Timing dürfte stimmen für diese Art von Luxus. Die Kerzenhersteller können jedenfalls ausgezeichnete Ergebnisse vorlegen. Kein Wunder auch, wenn man eine Kerze wie Diptyque hat, die nach Beverly Hills (6) riecht oder eine, wie Frederic Malle, namens Country Home (3). Der Sehnsuchtsort als Duftkerze! Die kann man sich schön denken. Nicht alles ist in einem Landhaus nämlich besser. Ein Landhaus ist teuer und aufwendig in der Instandhaltung. Country Home in Flammen ist so gesehen wünschenswerter als ein Landhaus in Flammen. (jwi.)

Foto Hannah Aders



Verstehe einer die Jugend!

Das mit der Verständigung von Jung und Alt ist manchmal so eine Sache. Es ist fast schon so, als spräche man verschiedene Sprachen. Licht ins Dunkel wollen daher marketingträchtig jedes Jahr Verlage bringen, mit Jugendwörterbüchern und dem Jugendwort des Jahres. 2020 ist es der Anglizismus „lost“, mit dem sich Ahnungslosigkeit und Unsicherheit beschreiben lassen. Das Jugendwort sorgt dabei jedes Jahr für Unmut – denn Jugendsprache ist nicht universell. Was in Hamburg gängig ist, hat man im Rhein-Main-Gebiet vielleicht schon vergangenes Jahr gesagt und in der bayerischen Provinz noch nie gehört oder umgekehrt. Erwachsenen gefallen solche Wörter und Sätze oft nicht, und das ist natürlich Sinn der Sache: Mit ihrer eigenen Sprache wollen Jugendliche sich abgrenzen, dabei bedienen sie sich an der Popkultur und an anderen Sprachräumen. Einfach erlernen lässt sich Jugendsprache auch wegen der vielseitigen Bedeutung mancher Wörter nicht. Und das ist gut so, sonst wäre es ja keine Jugendsprache mehr. „Lost“, das Jugendwort dieses Jahres, war uns aber nicht genug. Wir haben uns in der Redaktion umgehört und bieten hier weitere Beispiele an:

Alman: Das Wort kommt aus dem Türkischen und bedeutet schlicht „Deutscher“. So bezeichnen Jugendliche mit Migrationshintergrund gerne die „Bio-Deutschen“. Zusätzliche Bedeutung: Ein Alman ist nicht einfach nur deutsch, sondern steht für klischeehafte deutsche Spießigkeit, über die sich die Jugend gerne lustig macht.

Boomer: Auch wenn Jugendliche von Boomern sprechen, ist nicht einfach nur die Baby-Boomer-Generation gemeint, sondern der mit ihr verbundene Generationen-Konflikt: Aussagen älterer Menschen über die globale Erwärmung etwa oder über Minderheiten, die von großen Teilen der Jugendlichen als engstirnig, veraltet und ausbremsend empfunden werden. Ursprung ist hier ein Meme, das Ende 2019 viral ging und mit „Ok Boomer“ entsprechende Aussagen etwa von Politikern – wenn auch zugegebenermaßen nicht gerade konstruktiv – kritisiert.

Lit: Das ist alles, was früher mal „cool“ oder „geil“ war – zwei Wörter, die es übrigens von der Jugend- in die Alltagsprache geschafft haben. Etabliert hat es der österreichische Rapper Money Boy, dem auch die ironisch eingesetzte Kunstsprache rund um „I bim's“ (statt ich



Alman: Den Titel bekommen nur Bio-Deutsche.

bin's) oder „1“ statt dem unbestimmten Artikel ein bzw. eine („Was ist das für 1 Life“) zugeschrieben wird. Ob er sie tatsächlich selbst erfunden hat, ist zwar unklar. Verbreitet hat Money Boy sie aber auf jeden Fall.

Whack: Oder auch manchmal einfach nur „wack“, englisch für „lächerlich“, ist das Gegenstück zu „lit“ und mit Hip-Hop-Lyrics nach Deutschland gekommen.

Maschalla: Die arabische Redewendung (etwa: „Wie Gott wird“) hat ebenfalls ein Eigenleben entwickelt. Der Ausruf wird verwendet, wenn etwas Positives passiert, um Glück zu wünschen oder wenn es etwas Schönes zu sehen gibt. Weithin bekannt geworden ist er spätestens durch einen viral gegangenen Ausschnitt aus der Kabel-Eins-Serie „Die strengsten Eltern der Welt“. „Wenn du mich siehst, nenn' mich einfach Maschalla, die Hübsche“, tönte da eine selbstbewusste Kandidatin in die Kamera.

Zusammengestellt von Julia Anton.



Sandra Hansen hat schneller als die meisten anderen Berliner Labels begriffen, dass Frankfurt über Nacht zur deutschen Modestadt wird. Sie ist gekommen, um über den Dächern der Stadt ihre Marke Lemanjá vorzustellen – und gleich auch selbst vorzuführen. Kein Wunder, dass diese Modemacherin auch Vermarktungstalent hat. Denn Hansen war vorher in der Werbung tätig. Und nachdem sie ihren Beruf hinter sich gelassen hat, hilft ihr das Marketing nun auch bei ihrer Berufung.

Foto Alfons Kaiser

So könnten sich Göttinnen kleiden

Ein Label aus Berlin schlägt die Brücke nach Frankfurt, noch bevor die erste Frankfurter Modewoche überhaupt stattgefunden hat. Dabei wird man dieses Label vermutlich nicht dort finden: Lemanjá orientiert sich nämlich nicht am typischen Saisonkalender. Diese „Throw-over-dresses“ halten sich nicht an die Zeit, denn Gründerin Sandra Hansen entwirft sie „für moderne Göttinnen“, wie sie selbstbewusst sagt. „Every Woman is a goddess!“ Und ja, für sie ist auch Gott eine Frau.

Die Seidenkleider von Lemanjá basieren auf den drei ursprünglichsten Kleiderformen, die es gibt: Kimono, Kaftan und Cape. Zu kaufen gibt es sie online, auf Nachfrage im eigenen Showroom in Berlin oder auf exklusiven Events wie in Frankfurt: Über den Dächern der Stadt soll man selbst ein Gefühl dafür bekommen, wie sich Göttlichkeit anfühlt. Sandra Hansen sorgt auch mit Maske für himmlische Stimmung, einen ganzen Abend lang.

Die Designerin kommt eigentlich aus der Werbebranche. Vor drei Jahren nahm sie sich eine Auszeit von der stressigen Arbeit. „Vielleicht war es eine Midlife-Crisis, ich weiß es nicht.“ Sie fragte sich: „Will ich das noch?“ Am Ende der Reise trug sie noch genau drei Kleider: Kimono, Kaftan und Cape. Mehr als ein Jahr lang arbeitete sie an den Schnitten. Zeitlos und nachhaltig sollten sie sein und „die Easyness des Urlaubs in Urbanität übersetzen“.

Die Namensgeberin Lemanjá ist die Mutter aller Göttinnen der Meere. Und Sandra Hansen führt an diesem Abend in Frankfurt all ihre „goddesses“ durch die Kollektion. Gefertigt werden die Kleider in einem Radius von 600 Kilometern um Berlin in ausgewählten Manufakturen. Kein Kleid gibt es öfter als zwanzigmal. „Es sind Once-in-a-lifetime-dresses“, sagt Hansen. Die Seidenstoffe werden möglichst restlos aufgebraucht und Stoffreste zu Accessoires wie Haarbändern verarbeitet. „Du kannst

als goddess nicht nur gut aussehen, du musst auch eine attitude haben“, sagt Hansen zum Thema Nachhaltigkeit.

Dann präsentiert sie eines der Kleider an der Stange, das eine stilisierte blaue Koralle zeigt. Ihr Lebensraum, das Great Barrier Reef, stirbt. Deshalb werden von jedem gekauften Kleid der Coral-Rescue-Serie 100 Euro an coral.org gespendet. Die Makroprints sind von der besten Designerin der Welt inspiriert: Mutter Natur. Neben den Korallen hängen die Rainbow Mountains aus Peru.

„Dreieinhalb Meter Seide machen etwas mit dir“, sagt Hansen, und das spüren auch die Frauen, die an diesem Abend eines der Kleider überwerfen. Den Satz „Gibt's das auch in meiner Größe?“ wird man hier nicht hören. Die Schnitte sind größenübergreifend und wandelbar. „Was wir hier sehen, ist nicht nur Mode oder ein Fashion-Konzept, sondern Female Empowerment.“ Deswegen gibt Sandra Hansen auch keine Anleitung, wie man die Kleider schnüren soll. Göttinnen sollen ihrer Intuition folgen.

Trotz des zeitlosen Designs greift sie Volants als zeitgeistiges Thema auf. Sie sollen eine Hommage sein an Grace O'Malley, die irische Piratenkönigin, „eine wahre goddess“, wie Hansen sagt, die sich heute für den Kimono der Reihe „Believe in Grace“ entschieden hat. Die „Fringe“-Kimonos erinnern an die Goldenen Zwanziger. Mit den aktuellen Ereignissen entwickelte sich diese Edition zu einer Art Traumfänger. Die Künstlerin Lena Petersen bringt die eigenen Wünsche auf die Seidenbänder – der Trägerin bleibt es überlassen, wem sie ihre Wünsche offenbart.

Sandra Hansen kann sich ihre Kleider nicht einfach auf der Stange vorstellen. Eine Fashion Week ist nichts für sie. Selbst für diesen Abend hat sie keine Models mitgebracht: „Alle Göttinnen sind Models“, ruft sie, „und die Kleider sollen euch tragen.“ Die Gäste fangen aber erst einmal damit an, die Kleider anzuziehen. *Anna Wender*



SITZSYSTEM ALEXANDER | DESIGN RODOLFO DORDONI
ENTDECKEN SIE MEHR BEI MINOTTI.COM/ALEXANDER

PRÊT-À-PARLER

FOTO EPA

Minotti B E R L I N BY HERRENDORF, LIETZENBURGER STR. 99 - T. 030 755 4204 56

Minotti M Ü N C H E N BY EGETE MEIER WOHNKULTUR, OSKAR VON MILLER RING 1 - T. 089 55 27 32 510

AUCH BEI ANDEREN AUTORISIERTE HÄNDLERN UND IN ANDEREN STÄDTEN.

PLZ 01/12/31/4/5 HANDELSAGENTUR STOLLENWERK - T. 0221 2828259 - TIM.STOLLENWERK@WEB.DE
PLZ 6/7/8/9 HANDELSAGENTUR GOESCHEN - T. 09131 4057047 - MAIL@AGENTURGOESCHEN.COM

Minotti

FREIFRAU[®]
MANUFAKTUR



Dieser Blick! Eine Museumsbesucherin in Halle bewundert Bianca Balti, die 2013 von Karl Lagerfeld fotografiert wurde.

PRÊT-À-PARLER

„Karl Lagerfeld. Fotografie. Die Retrospektive“. Kunstmuseum Moritzburg, Halle (Saale), bis zum 6. Januar 2021

Reinhold Messner blickt wie ein Kind auf die Berge

Reinhold Messner hat mehr als 50 Bücher veröffentlicht. Er hat über Berge und Wüsten geschrieben, über äußere und innere Wanderungen, über Abenteuer früherer Zeiten und seine eigenen. Ein Buch wie dieses aber hat er noch nicht vorgelegt: ein Kinderbuch. „Layla im Reich des Schneekönigs“ heißt es und weist so schon im Titel darauf hin, dass sich das Werk nahe an der Wirklichkeit bewegt: Messner hat tatsächlich eine Tochter mit diesem Namen, aus der Beziehung mit einer früheren Lebensgefährtin.

So verwundert es nicht, dass auch die Handlung keineswegs pure Fiktion ist – angefangen bei Laylas Vater, der mit braunem Haarschopf und Vollbart kaum Rätsel aufgibt, wem er nachempfunden ist. „Papa war häufig auf

Reisen und lebte oft monatelang im Reich des Schneekönigs“, setzt die Geschichte ein. „Wenn er zurückkam, erzählte er nur wenig. Das Wasser, die Luft und das Licht dort oben hatten ihn schweigen gelehrt oder alles vergessen lassen.“ Das macht Layla neugierig auf das Reich, das den Vater so stark geprägt hat – sie macht sich auf, um es mit ihm zu erkunden. Erfährt Mühen und Härten, das Leben im Zelt, die karge Natur, das Dasein der Menschen dort und den Zauber der eisigen, einsamen Landschaft. Illustriert hat ihre Reise der italienische Künstler Davide Panizza, mit Bildern, die zuweilen traumartig anmuten.

„Ich habe versucht, in einer einfachen und klaren, für Kinder leicht verständlichen Sprache über die Gefühle zu

erzählen, die mich von klein auf begleitet haben: die Begeisterung für das Hochgebirge, die Suche nach der Schönheit und die Entdeckung der Stille und der Einsamkeit“, erklärt Messner den Impuls, mit 76 Jahren das erste Kinderbuch vorzulegen. Er will Werte vermitteln, die er auf seinen eigenen Reisen zu schätzen gelernt hat, ein Bewusstsein wecken nicht nur für Aufbruch und Abenteuer, sondern auch für die Kulturen anderer Völker, für Umweltschutz, für Respekt vor der Natur. Anregungen, die wegweisend sein können, nicht nur für junge Leser. (nle.)

Reinhold Messner: „Layla im Reich des Schneekönigs“. Illustrationen von Davide Panizza. Benevento, 16 Euro.



FOTOS: BENEVENTO (6), DPA

Auf dem Weg ins Reich des Schneekönigs: Davide Panizza hat Laylas Reise in die Welt der hohen Berge illustriert – Reinhold Messner erzählt sie.

ONA FAMILY

designed by SEBASTIAN HERKNER – Handmade in Germany by FREIFRAU MANUFAKTUR GmbH & Co. KG – www.freifrau.com



Alle zerran an ihr: Anne-Sophie Monrad wird am 13. September 2010 in New York für eine Schau vorbereitet.

Foto Helmut Fricke

Erfolgshunger

Wenn ich in Deutschland war, bekam ich alle sechs bis acht Wochen einen Anruf oder eine Nachricht von der Agentur: „Wir müssen neue Polas machen.“ Oft sollte ich schon am nächsten Tag kommen. Zeit, mich darauf vorzubereiten – sei es durch mehr Sport oder weniger Essen –, hatte ich nicht. Ich musste ready sein, und es gab nichts, was ich kaschieren konnte: Polaroids werden ohne Make-up, in schwarzen, engen Klamotten oder im Bikini gemacht. Danach kommt das Maßband dran, das keine Ausreden kennt. Erfolg oder Misserfolg? Zeigte es sofort. Und zwar knallhart. Auf den Polaroids konnte ich wenigstens noch durch mein Gesicht überzeugen, beim Messen nicht. Deshalb fürchtete ich mich davor am meisten. Meine Figur, hieß es, war ja immer das Problem.

Der Ablauf war meist ähnlich: Mein Zug fuhr um 8 Uhr in Flensburg los. Zu Hause hatte ich noch schnell einen Kaffee getrunken. Schwarz, ohne Zucker natürlich. Das war mein Frühstück, damit mein Bauch so flach wie möglich blieb. Schaffte ich es morgens nicht auf die Toilette, war meine Laune im Keller: Mein Bauch war zu dick. Jedes Model weiß, was ich damit meine.

Ich fuhr immer alleine. Ich mochte es, die zwei Stunden bis nach Hamburg nur für mich und meine Gedanken zu haben. Ich schaute aus dem Fenster, hörte Musik, sah Felder und Kühe an mir vorbeiziehen, das weite Land und die Schrebergärten unter der Rendsburger Hochbrücke. Manchmal versuchte ich zu schlafen. Bis zu meinem Schulabschluss hatte ich immer Bücher dabei und dachte, ich könnte im Zug etwas lernen. Es blieb bei dem Vorsatz. Ich träumte lieber vor mich hin. Meine Gedanken schwankten zwischen der Hoffnung auf Erfolg und der Angst, meine Maße würden nicht stimmen, und sie würden sagen, ich hätte mal wieder meine Chance verpasst – „selber schuld“.

In Hamburg-Dammtor stieg ich aus, lief die Stufen vom Bahnsteig hinunter und rief meinen Bruder an. Das tat ich immer, wenn ich in die Agentur fuhr. Er war es, der mir Mut zusprach und Kraft gab. Bei ihm, das wusste ich, fand ich immer Halt.

„Ich geh' jetzt in die Agentur. Boah, ich hab' so Angst.“

„Warum?“

„Wenn ich jetzt die Shows nicht machen kann, dann nur, weil ich zu dick bin. Aber ich hab' doch schon abgenommen.“

„Anni, egal, was die sagen, du bist du, du bist toll. Lass dich nicht verrückt machen. Das ist doch nicht mehr gesund. Du bist doch schon megadünn. Ich glaube an dich.“

Wir legten auf, ich machte noch einmal Musik an – meistens elektronische Musik wie BX 3 von Len Faki oder Vamp von Trentemøller –, schloss kurz die Augen und stieg in meine Rolle ein. Ich dachte daran, wie ich als Kind schwimmen gelernt hatte: meine Mutter am Ende des Beckens, der Schwimmlehrer an der Seite. Sie rief: „Du schaffst das, Anni. Du schaffst das!“ Ich konnte überhaupt nicht schwimmen, aber meine Mutter stand da, rief mir

Dinge zu und glaubte an mich. Ich weiß bis heute nicht, wie ich es schaffte, aber ich schwamm. Seitdem sagt meine Mutter vor Prüfungen immer: „Seepferdchen Anni, du schaffst das!“

Ich schaffe das!

Sobald ich durch die Tür der Agentur trat, war ich in meiner Rolle: aufmerksam, wach, aufrecht, strahlend. Ich funktionierte. Mich so zu geben, machte mir Spaß, nur der Gedanke an das Maßband machte mich bekommen.

An einem riesigen Tisch saßen etwa zehn Booker, ich rief laut und fröhlich: „Hello.“ Manche drehten sich um: „Heeey.“ Manche gaben Küsschen links, Küsschen rechts, manche schauten nur kurz hoch. Hattest du gerade einen tollen Job hinter dir, taten alle so, als seien sie happy, dich zu sehen. Wenn nicht, warst du den meisten egal. Ich wurde von oben bis unten gescannt, schließlich war ich ja nicht immer in shape.

Je dünner ich war, desto besser fühlte ich mich, weil ich mehr Komplimente bekam. Die Leute bei den Shootings und in der Agentur sagten dann Dinge wie: „Wow, du siehst so schön aus“, und ich glaubte ihnen. Dass Komplimente immer nur dann kamen, wenn ich richtig dünn war, mündete in eine Art Sucht. Gefallsucht. Genauso wie das Gefühl, das sich in mir ausbreitete, wenn ich bei einem Job war und die Sachen, die ich anziehen sollte, nicht passten, weil sie zu groß waren. Dann kamen die Klammern von hinten. Sie sollten die Kleider eigentlich nur halten und für das Foto gut aussehen lassen. Für mich aber war jede Klammer wie ein Pokal, eine Anerkennung.

Ja, jetzt hast du es geschafft! Du hast dich selbst unterboten.

Heute denke ich: dieser unsägliche, unnötige Druck! Dieser Kampf um jeden Zentimeter, der ja nicht mal nur von Agenturen und Kunden erzeugt wird. Wir Models tun das genauso, denn in dem Moment, in dem du die Kontrolle über dein Leben weitgehend abgibst, in diesem Moment also gibt es dir ein Gefühl von Sicherheit, wenigstens deinen Körper zu kontrollieren. Denn das tust du als Model: Du gibst die Kontrolle über dein Leben ab. Du bestimmst nicht, wo du morgen bist, für wen du morgen arbeitest, was du morgen anziehen und unter welchen Bedingungen du shooten musst. Also ist die einzige Kontrolle, die du erlangen kannst, die über deinen Körper. Willst du Haute Couture laufen, kontrollierst du deinen Körper entsprechend klein. Die perfekten Maße dafür sind 84/58/88: die Normalmaße eines Mädchens am Anfang der Pubertät.

Ich weiß, wie toll es ist und wie glücklich es einen macht, eine Show für einen großen Designer zu laufen. Das ist das Ziel aller großen Träume. Das ist es, was alle Models wollen. Ich weiß aber auch, wie schwer es ist, diese Jobs zu bekommen und sie auch wieder zu bekommen, sprich: zunächst einmal die richtigen Maße zu haben und diese dann zu halten – sonst brauchst du gar nicht erst zu Castings zu gehen. Und dann musst du noch zufällig den richtigen Look haben und zur richtigen Zeit beim richtigen Casting sein. Wenn man bedenkt, an wie vielen Zufällen ein Job hängt, kann einem ganz schwindelig werden.

In meiner Agentur gab es ein kleines Studio und einen Fotografen, der nur für die Polaroids von uns Models zuständig war. Ein letzter Check im Spiegel, dann gingen wir an. Manchmal wurden Laufvideos gemacht, für die ich an der versammelten Mannschaft vorbeilaufen musste, auch in Unterwäsche. Mag sein, dass es dort für alle normal war, dass Frauen in Unterwäsche an ihnen vorbeiliefen. Für mich war es das nie. Ich fühlte mich immer schutzlos und gedemütigt: die anderen angezogen, ich halb nackt.

Der Fotograf machte Aufnahmen meiner Hände, Füße, Haare, meines Pos: „Streck ihn mal raus, das sieht besser aus.“ Dadurch sollte ein Tight Gap entstehen, ein Zwischenraum zwischen den Oberschenkeln, der die Beine schlanker wirken lässt. Auf einer Liste hatte er alles ab, was er fotografiert hatte. Dann kam das Schlimmste: die Maße. Selbst wenn ich wusste, dass sie stimmten, und der Fotograf „Wow“ sagte, war es mir unangenehm. Immerhin musste ich mich nie auf die Waage stellen, die in der Ecke stand. Ich schielte auf das Papier, auf dem er alles notierte, und war – je nachdem – erleichtert oder angespannt.

Dieses Mal war mein Hüftumfang 95 Zentimeter: weniger als letztes Mal, aber noch nicht genug. Was meine Agentin sagen würde? Zu ihr musste ich immer noch einmal, um die Ergebnisse zu besprechen.

„Hi, na?“

„Hey.“

Sie schaute zuerst mich und dann die Zahlen auf dem Papier an, sagte „oh“, sah besorgt aus und fragte, warum das mit meinen Maßen nicht klappe.

„Ich hab' doch abgenommen. Ich esse gesunde Sachen, mache meinen Sport.“ Es reichte nicht. 88 Zentimeter waren ideal, auf 90 musste ich mindestens kommen.

Meine Agentin trat einen Schritt zurück, schaute mich noch einmal von oben bis unten an, blieb schließlich mit ihrem Blick an meiner Hüfte hängen und sagte, so dick sähe ich gar nicht aus. Sie nahm ihr Maßband: 95.

„Tatsächlich. Was machen wir denn mit dir?“

Vielleicht wollte sie besorgt klingen, mir aber taten ihre Worte nur weh. Ja, was machen wir denn mit mir? Ich fühlte mich elend, weil ich mein Ziel, nein, das Ziel der Branche nicht erreicht hatte, ständig Hunger hatte und eigentlich dünn aussah, es aber nicht war. In diesen Momenten kamen immer die Zweifel: Sollte ich nicht doch lieber einfach aufhören?

„Versuch's mal damit“, schlug sie mir vor und hielt mir ein Buch unter die Nase: *Skinny Bitch: Die Wahrheit über schlechtes Essen, fette Frauen und gutes Aussehen – Schlanksein ohne Hungern!* Zum Abschied sagte sie noch, ich solle meine Chance nicht verpassen. Das ist der Standardspruch von Agenten. Sie wissen, wovon wir träumen. Sie wissen, mit welchen Worten sie uns kriegen. Ich verließ die Agentur, rief meinen Bruder an und erzählte ihm, was passiert war. Er überlegte laut, ob ich nicht doch einfach eine Ausbildung machen sollte. Eigentlich wusste ich, dass er recht hatte. Andererseits waren es nur die paar Zentimeter an der Hüfte, die zu viel waren. Alles andere stimmte doch.

„Danke, Mathias. Lass uns morgen weiterreden“, sagte ich zum Abschied. Dann lief ich zum Bahnhof, kaufte mir einen großen Milchkaffee und Obstsalat als Belohnung, setzte mich wieder in die Bahn, fuhr über die Rendsburger Hochbrücke, an Feldern und Kühen vorbei und freute mich auf mein warmes, ehrliches, liebevolles Zuhause.

Der Text ist ein Auszug aus dem Buch von Anne-Sophie Monrad (mit Katrin Blum): „Fashion Victim. Licht und Schatten des Modelbusiness: Ein Topmodel berichtet“. dtv, 288 Seiten, 16,95 Euro.



WESTSIDE SOFA COLLECTION, DESIGN JEAN-MARIE MASSAUD.

Poliform

Poliform Berlin
PV Interior GmbH
Kantstraße, 150 Berlin

Poliform Hamburg
Clc Inneneinrichtung GmbH
Stadthausbrücke, 8 Hamburg

Poliform München
Böhmler Einrichtungshaus GmbH
Ledererstraße, 9 München

PRÊT-À-PARLER



„Die Umarmung“: Der russische Fotograf Sergej Gorschkow erwischte einen der seltenen Sibirischen Tiger.

Im Wilden Osten

Die Arbeit hat sich gelohnt. Lange hatte Sergej Gorschkow nach dem besten Ort im Wald gesucht, um seine Selbstauslöser-Kamera zu positionieren. Das Ziel: einen Sibirischen Tiger zu fotografieren. Die scheuen Amur-Tiger sind vom Aussterben bedroht, nur im Fernen Osten Russlands hält sich ein Bestand von gut 500 Tieren. Zehn Monate dauerte es, dann entdeckte er unter den Aufnahmen diese Szene. Er nannte das Bild „Die Umarmung“.

Amur-Tiger sind Einzelgänger, tauschen aber wichtige Informationen aus, etwa zum Paarungsverhalten, indem sie Geruch, Haare, Urin oder andere Merkmale an bestimmten Orten hinterlassen – wie an Baumstämmen. Es ist ein rarer Blick in eine verschlossene Welt. Auch deshalb wurde Gorschkows Bild vom Natural History Museum in London mit dem Großen Preis des Wettbewerbs „Wildlife Photographer of the Year 2020“ ausgezeichnet. (nle.)

PRÊT-À-PARLER

Wie ich einen Aphorismus ins Blatt brachte

Gelungene Formulierungen im Journalismus kommen im besten Fall spielerisch zustande: Man schreibt über irgendein Thema, Markus Söder oder so, und plötzlich purzelt der hübsche Satz, das schöne Wort aus einem heraus direkt hinein in den Artikel. Es gibt aber auch den umgekehrten Fall: Erst ist die Formulierung da, dann kommt der Text. So ist es oft bei Glossen. Aber selbst ganze Bücher sind so schon entstanden. Die Meisterschaft besteht dann darin, den Leser nicht merken zu lassen, dass man das ganze Brimborium nur aufführt, um die eine gute Idee unterzubekommen.

Auch uns fiel vor vielen Jahren eine schöne Formulierung ein, zumindest eine, von der wir damals, um die Mitte des vergangenen Jahrzehnts, dachten, sie gehöre zum Schönsten, was uns je zugelassen ist. Allzu viel soll an dieser Stelle noch nicht verraten werden, aber es handelt sich um eine Art Aphorismus, der sich sogar reimt. Er spielt mit der allseits bekannten Wendung „Zum Lachen in den Keller gehen“, man könnte vielleicht sagen, er führt sie auf nicht ganz unelegante Weise ad absurdum.

Nun hätten wir natürlich warten können, bis wir irgendwann so viele Aphorismen zusammen haben, dass es reicht für ein Buch oder wenigstens ein Büchlein. Aber abgesehen davon, dass Buchschreiben ein bisschen 20. Jahrhundert ist und uns zwischenzeitlich nicht mehr viele Aphorismen einfelen, birgt ein solches Vorgehen natürlich das Risiko, dass jemand anderer unterdessen auf denselben Aphorismus kommt, ihn veröffentlicht und man selbst dann der Gelackmeierte ist; bei einem Zweizeiler, der aus lediglich 14 Wörtern besteht, ist das nicht so unwahrscheinlich. Vielleicht hat den Aphorismus auch längst schon jemand eronnen und veröffentlicht; er liegt auch irgendwie auf der Hand. Doch in die Google-Suche wollten wir ihn nicht eingeben, aus Angst vor dem Algorithmus.

Bleibt also die Zeitung. Das Problem: Es gibt dort keinen richtigen Platz für Aphorismen. Außer vielleicht in der Rhein-Main-Zeitung auf der ersten Seite. Aber die „Miniglosse“ scheint uns doch immer auf einer realen Begebenheit zu beruhen; bei unserem Aphorismus ist das nicht der Fall, er ist eine reine Kopfgeburt. Sowie so würde man den Aphorismus nur ungenutzt isoliert veröffentlichen, auf die Art würde er allzu sehr ausgestellt und beäugt – ein Druck, dem er literarisch wahrscheinlich nicht standhielte.

Also haben wir 15 Jahre lang anderweitig versucht, unseren Zweizeiler zu platzieren. In einem Text über Seehofer waren wir mal ganz nah dran, der CSU-Mann ist ja nun ein Politiker, der bekanntermaßen auch immer wieder in den Keller geht; aber eben nicht zum Lachen – Seehofer lacht gern in aller Öffentlichkeit –, sondern zu seiner Modelleisenbahn.

Vor ein paar Jahren hörten wir dann von einem türkischen Journalisten, der in einem Artikel die Anfangsbuchstaben jedes Absatzes so anordnete, dass sie eine Beschimpfung des türkischen Präsidenten ergaben. Dass er deswegen im Gefängnis landete, ist natürlich kein gutes Omen. Trotzdem hätten wir so unseren Aphorismus ins Blatt schmuggeln können. Es hätte allerdings viel Stress und Unsicherheit bedeutet – permanent hätte man den Kollegen in Frankfurt auf die Finger schauen müssen, dass sie nicht durch eine unbedachte Kürzung bei der Redigatur den ganzen Plan zunichtemachen. Und wäre der Aphorismus denn überhaupt jemandem aufgefallen? Ein Kollege, der jüngst den Twitter-Account des F.A.Z.-Magazins betreute, schrieb danach desillusioniert: „Ich prangere an, dass es offenbar niemand genauso witzig findet wie ich, dass die Anfangsbuchstaben aller meiner Tweets für das @fazmagazin den Chorus von ‚Never gonna give you up‘ ergeben.“

Ein guter Schluck Familiengeschichte

Es ist so etwas wie eine Wiedergeburt, wenn es so etwas bei Wein überhaupt geben kann. Schließlich wird auch der älteste Tropfen irgendwann getrunken, und frischer Wein tritt an seine Stelle. Was Wilhelm Weil mit seinem „Monte Vacano Riesling 2018“ auf den Weg gebracht hat, ist trotzdem eine Art Neubelebung – einer Tradition, die in der Rheingauer Winzerfamilie vor einem Jahrhundert ein stilles Ende fand.

Die Trauben für den „Monte Vacano“ stammen aus einer Parzelle der Spitzenlage „Kiedricher Gräfenberg“, deren beurkundete Geschichte bis ins zwölfte Jahrhundert zurückreicht. Aus ihr erzeugt das Weingut jedes Jahr bis zu 40.000 Flaschen Riesling Großes Gewächs. Nur einen halben Hektar groß ist diese Steilhänge-Parzelle. Aber die Spitze der Spitzenlage hat eine bemerkenswerte Geschichte: Für den Erwerb dieser besonders hochwertigen sogenannten Lay setzte der Gründer des Weinguts, Dr. Robert Weil, 1875 die Mitgift seiner Frau Emilie ein, die der Familie der Edlen von Vacano entstammte, einem alten lombardischen Geschlecht, das im 17. Jahrhundert in die Kurfürstentümer Pfalz und Trier gezogen und später auch in Koblenz und Wiesbaden ansässig war. Zur Erinnerung daran trug die Lay bei den Weils fortan den Ehrentitel „Monte Vacano“. Anders als die anderen berühmten Weine aus dem Gräfenberg, die in aller Welt für viel Geld gekauft wurden, blieben die Rieslinge von dieser Parzelle der Familie vorbehalten. Ausgeschenkt wurden sie nur im Kreis der Familien Weil und Vacano – zuletzt der Jahrgang 1921.

Mit dem „Monte Vacano Riesling 2018“ will Wilhelm Weil daran anknüpfen. Nach fast zwei Jahren auf der Feinhefe im Stückfass geht der Wein nun in die Subscription, im April 2021 – 100 Jahre nach dem bisher letzten Jahrgang – wird er ausgeliefert. Aber das soll nur der Auftakt sein. Fortan will Weil jedes Jahr zwei aufbereitete alte Stückfässer mit je 1200 Liter „Monte Vacano Riesling“ befüllen und in 1200 Flaschen sowie einigen Magnums auf den Markt und in Versteigerungen bringen. Es ist die Spitze der Weil'schen Produktpalette: Reservieren können Kunden die 2018er-Flaschen für je 105 Euro. Im freien Verkauf sollen sie später 130 Euro kosten – falls noch welche übrig sind. (bad.)

Der Lösung näher kamen wir, als wir auf den „Wahrheit-Unterbring-Wettbewerb“ der „taz“ stießen. Geehrt wird der Journalist, dem es gelingt, möglichst originell einen Gaga-Satz in seiner Zeitung unterzubringen. In diesem Jahr: „Was Ananas für Piña Colada, ist der Ahornsirup für Kanada.“ Auch F.A.Z.-Journalisten haben den Preis schon gewonnen; es scheint bei der „taz“ also keine generellen Vorbehalte zu geben. Leider war der Einsendeschluss der 12. Oktober, weshalb dieser Text nicht mehr als Wettbewerbsbeitrag gelten kann. Er kann aber dem eigentlichen Ziel dienen, den Aphorismus, der übrigens bei Weitem nicht so gaga ist wie der Ananas-Satz, endlich der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Hinzu kam noch eine weitere Erkenntnis. Wenn im Journalismus etwas schiefliegt, zum Beispiel ein Interview oder eine Recherche, dann kann man das Ganze dadurch retten, dass man darüber schreibt, wie und warum es schiefliegt. Der oben erwähnte Kollege vom Account @fazmagazin war auch hier Vorreiter: Er versuchte vergeblich, die Geschichte des Logos auf den Döner-Tüten zu recherchieren, scheiterte, und triumphierte dann mit der Geschichte seines Scheiterns. Warum sollte das mit einem kleinen, aber feinen Aphorismus nicht auch möglich sein?

Jetzt, wo Sie so lange auf die Folter gespannt wurden, sollte man den Zweizeiler wahrscheinlich gar nicht mehr bringen. Eine solche Hinleitung kann eigentlich nur mit einer Hinrichtung enden, zumindest einer großen Enttäuschung. Aber dies hier ist der Zehn-Meter-Turm des Lebens, wer einmal oben ist, kommt nur noch durch den Sprung ins kalte Wasser wieder runter. Also, eins, zwei, drei: „Die in den Keller zum Lachen gehn / hat dort erst noch keiner lachen sehn.“

Wer jetzt nicht wenigstens schmunzelt, beweist, dass der Aphorismus stimmt. *Timo Frasch*



RORO – THE ORIGINAL SINCE 1998
DESIGN ROLAND MEYER-BRÜHL

BRUEHL.COM



brühl



Isabel Hamm versteht sich auf Glas und auf Keramik. Beide Materialien hat sie sogar am Royal College of Art in London studiert, Glas aber gewann im Laufe der Jahre immer mehr an Bedeutung für sie. Ihren Lüster Fano, der aus geformten Profilstäben besteht, die das Licht aus der Mitte heraus streuen, entwarf sie ursprünglich für ein Privathaus in Fano in Italien.

LICHT FAN LÜSTER

Die Kölner Lichtdesignerin Isabel Hamm ist eigentlich Keramikmeisterin. Erst nach und nach entdeckte sie auch ihre Liebe zu Glas und opulenten Lüstern.

*Von Jasmin Jouhar
Fotos Daniel Pilar*

Der Motor der Töpferscheibe brummt gleichmäßig vor sich hin. Isabel Hamm greift beherzt in den dunkelgrauen Tonklumpen, der vor ihr auf der Scheibe rotiert. Zwischen ihren Fingern quillt glitschig glänzend Ton hervor, während sie den Klumpen langsam zu einem Kegel hochwachsen lässt. Sie sitzt leicht gebeugt, ganz ruhig und konzentriert, ihr Kopf bewegt sich sachte im Rhythmus der sich drehenden Scheibe. Auf dem Tisch ein Topf mit Wasser, um die Finger zu befeuchten, ein paar fleckige Lappen, Schwämme, ein Draht zum Abschneiden des Tons. Nach wenigen Augenblicken schaltet sie den Motor aus, der Kegel steht glatt und fertig da.

Er soll einmal zum Fuß einer Tischleuchte werden, doch bis dahin sind noch einige Arbeitsschritte nötig: erst einmal von der Scheibe nehmen, dann lufttrocknen, nachbearbeiten und brennen. Isabel Hamm schneidet einen neuen Klumpen ab, wirft den Motor wieder an und formt den nächsten Kegel, ein Lächeln auf den Lippen, mit dem Kopf gleichmäßig vor und zurück nickend, fast wie eine andächtig Betende. „Wenn ich mich an die Töpferscheibe setze, merke ich: Jetzt bin ich zu Hause“, sagt die Sechsfünfzigjährige.

Dabei ist die Kölner Designerin für ganz andere Objekte bekannt, die gar nicht erdenschwer sind: Unter dem Markennamen Isabel Hamm Licht lässt sie prachtvolle Lüster aus Glas fertigen, die in Lobbys, Treppenhäusern und Wohnzimmern schweben. Glamouröse, gleißende Erscheinungen, die einem Raum Grandezza verleihen wie einst die Kronleuchter in Schlössern. Isabel Hamm's Lüster hängen in den Residenzen der Schweizer Botschafter in Teheran und Athen, in Londoner Clubs und österreichischen Luxushotels, in Villen, Fernsehstudios, Firmenzentralen, Boutiquen und neuerdings auch in einem Apartmenthaus auf den Bahamas.

Die Keramikwerkstatt im Kölner Agnes-Viertel könnte nicht weiter entfernt sein von dieser großen weiten Glamourwelt. Der Verein Arbeitsgemeinschaft Keramik Köln unterhält die Räumlichkeiten in einem Ladengeschäft. Isabel Hamm hat sich in einer Ecke im vorderen Raum einen kleinen Arbeitsplatz mit ihrer Töpferscheibe, mit Tischen und Regal eingerichtet. Alles ist mit Ton bespritzt und von feinem Staub überzogen. An den Wänden hängen Plastikplanen zum Schutz, unter dem Tisch liegt Ton

in Türen aufgestapelt. Seit Jahren schon ist Isabel Hamm hier Mitglied, denn sie hat keine eigene Werkstatt. Im Hinterzimmer gibt es zwei Brennöfen. Das reicht ihr an Ausstattung. „Ich richte mich gerne in Provisorien ein.“

Als ausgebildete Keramikmeisterin ist sie der einzige Profi im Verein, alle anderen betreiben Töpferei als Hobby. Während sie ihre Glasleuchten und -lüster von Handwerkern anfertigen lässt, macht sie die Arbeit an der Scheibe ausschließlich selbst. Hier entstehen Schirme für Pendelleuchten, Kleinserien aus gräulich-bräunlichem Ton mit unregelmäßigen Schichtstrukturen und rauher Oberfläche. Die Leuchtenfüße sind ein neues Projekt – die Designerin möchte ihr Portfolio um Tischleuchten erweitern und entwickelt gerade Prototypen.

Die Arbeit mit der Keramik passt zu ihr, das buchstäblich Geerdete. Lachend erzählt sie von miefigem Ton, in dem sich während der Lagerung Mikroorganismen vermehrt haben. Wenn er „verseucht“ sei, lasse er sich besser verarbeiten, ergänzt sie, scherzhaft die Nase rümpfend. Isabel Hamm ist bodenständig, unprätentiös und ganz bei sich, wie sie in der Werkstatt steht, mit fleckiger Arbeits-hose, den blonden kurzen Haaren, die Arme in die Hüften gestemmt. Beim Drehen wirkt sie so heiter und entspannt, dass man es sofort glaubt, wenn sie sagt: „Ich kann mir vorstellen, eines Tages nur noch Gefäße zu machen. Das ist einfach mein Medium.“

Und dennoch, die erdenschweren Keramiken und die strahlenden Lüster haben mehr miteinander zu tun, als es auf den ersten Blick scheint. Dass sie über den Ton zum Glas gekommen ist, hat für die Designerin eine gewisse Logik: „Das Glasblasen ist dem Drehen auf der Scheibe ähnlich. Beide Verfahren funktionieren achsensymmetrisch. Glasbläser müssen das heiße Glas kontinuierlich drehen. Das Material rotiert, und dabei wird die Form gemacht.“ Durch die Arbeit an der Töpferscheibe habe sie auch ein gutes Gefühl dafür, wie sich Glas verhalte. Beide Materialien hätten eine gewisse Weichheit und Plastizität, die nur bestimmte Bearbeitungen zuließen. „Glasbläser sind immer begeistert, dass ich verstehe, wie es geht.“ Doch trotz dieser Ähnlichkeiten war es nicht ihre eigene Idee, sich am Glas zu versuchen.

Als sie 1996, mit 32 Jahren, nach London ging, um am Royal College of Art einen Masterstudiengang zu ab-

solvieren, wurde ein Glasspezialist ihr Tutor. Glas und Keramik gehörten, anders als in Deutschland, zur selben Abteilung. Es gab sogar eine eigene Glashütte an der Hochschule, in der ein Glasbläser den Studenten stunden- oder tageweise zur Verfügung stand. „Ich habe das als Wink verstanden und mich darauf eingelassen“, erinnert sich Hamm. „Es tat mir gut, Abstand von meinem Material zu gewinnen.“

Master am Royal College of Art

Die zwei Jahre in London waren eine intensive Zeit: Sie ging morgens um halb neun in die Hochschule und blieb oft bis zehn Uhr abends. „Ich war ganz ausgefüllt von den Möglichkeiten. Es gab so viele spannende Leute dort, man hat Vorträge gehört und in andere Departments reingeschaut – eine große Horizonszerweiterung.“

Wenn Isabel Hamm von dieser Zeit erzählt, wirkt sie heute noch erstaunt darüber, dass sie es überhaupt nach London geschafft hat, ohne Abitur und Bachelor direkt in den Masterstudiengang einer so namhaften Hochschule. Ihr beruflicher Weg war bis dahin vom handwerklichen Arbeiten bestimmt gewesen. Aufgewachsen ist sie in Limburg als Tochter eines Architekten. Die Familie lebte in einem vom Vater Franz Josef Hamm entworfenen Bungalow, spärlich möbliert mit modernem Design von Harry Bertola und Arne Jacobsen. „Als Kind dachte ich lange, dass wir arm wären, weil es bei uns so karg war“, erzählt sie. „Es hat mich immer fasziniert, dass andere Familien so opulent eingerichtet waren. Für mich wohnten die wie in einem Schloss.“ Doch die Prägung des heimischen Kreativmilieus war stärker. Heute steht in ihrem Wohnzimmer das Ensemble aus Esstisch und vier Stühlen von



In der Werkstatt: Isabel Hamm töpft nicht nur selbst, sie schraubt ihre Leuchten auch von Hand zusammen. Unten links sind ihre Pendelleuchten aus der Familie Shade zu sehen, entworfen für ein Hotel in Österreich, unten rechts ihr Entwurf Cloud für ein Privathaus in Den Haag.



// Im Grunde meines Herzens bin ich Handwerkerin geblieben. //

Kugel mit großen silbrigen Noppen, damals war „Space Age“ das große Thema. Darüber hängt – ebenso kugelförmig, aber von ganz anderem Charakter – der Prototyp einer ihrer ersten Glasleuchten, Resi von 2003. Auf die Innenseite der von oben beleuchteten Kugel sind zahlreiche Glasstäbe mit kugelförmigen Köpfen geklebt. Wie eine nach innen gewendete Pustehöhle sieht das aus. Die Stäbe transportieren das Licht in Form kleiner Punkte nach außen, ähnlich wie Glasfasern, gleichzeitig scheint in der Kugel eine leuchtende Wolke zu schweben.

Resi entwarf die Designerin, wie schon ihr allererstes Modell Kitzbühel von 2002, für die österreichische Architektin Monika Gogl. Die beiden hatten sich in London kennengelernt, wo Gogl an der Bartlett School Architektur studierte. Schon damals arbeiteten sie an gemeinsamen Projekten, etwa an Fassadenelementen aus Glas. Ein paar Jahre später, Hamm lebte wieder in Köln, Gogl in Innsbruck, beauftragte die Österreicherin sie mit dem Entwurf einer Leuchte für ein Geschäft in Kitzbühel. Das war nicht nur der Beginn einer bis heute andauernden erfolgreichen Zusammenarbeit, sondern auch der etwas überstürzte Einstieg in die Welt des Lichts.

Eigentlich versuchte Hamm damals gerade, sich als Gestalterin von Tableware zu etablieren, was sich aufgrund des Niedergangs der Porzellanindustrie mühsam gestaltete. Ermutigt von ihrer Freundin, schlug sie einen anderen Weg ein, heute lebt sie zum einen von der Arbeit für Innenarchitekten und Architekten, die maßgefertigte Lichtobjekte bei ihr ordern, zum anderen vom Direktverkauf ihrer Leuchten über die eigene Website. Für das Kölner Unternehmen Buschfeld, einen Spezialisten für Lichtsysteme, hat die Designerin zudem einen Lüster entwickelt, der auf dem Buschfeld-Schienensystem aufbaut.

Neuerdings auch Urnen aus Keramik

Daneben entwickelt sie gerade mit einem Freund eine neue Marke, mit der sie Bestattungsurnen vermarkten wollen. Urnen aus Keramik stellt sie schon seit Jahren her, allerdings eher nebenbei. Für den Fall der Fälle hat sie immer einige Exemplare im Keller. Doch jetzt arbeitet sie an einem Modell, das in einer Manufaktur hergestellt werden soll. „Wenn man das mal von seinem Tabu befreit hat, ist das ein schönes Thema.“

An ihre Anfänge als Leuchtendesignerin erinnert sich Isabel Hamm ohne große Verklärung. Viel „Anfängerglück“ sei dabei gewesen, als sie die ersten Leuchten für „die Moni“ entwickelte. Sie experimentierte mit Glasscheiben, die sie in einem sogenannten Senkfen

über einer Form schmelzen ließ wie Scheiblettenkäse auf einem Toast Hawaii. In die Form waren Steine eingearbeitet, die den Scheiben eine unregelmäßige Oberfläche einprägten. Dass sie mit so einfachen Mitteln solch spektakuläre Effekte erzielen könne, damit habe sie nicht gerechnet, sagt sie.

Mundgeblasenes Glas kam als Material nicht in Frage. Sie beherrscht die Technik nicht, und die Arbeitsstunden in einer Glashütte sind teuer, weil es oft mehrere Personen braucht, um ein Stück herzustellen. Bis heute verwendet Isabel Hamm häufig Borosilikatglas, ein besonders widerstandsfähiges Glas, das für Laborgeräte verwendet wird. Ein Glasinstrumentenbauer verformt nach ihren Vorgaben Halbzeuge wie Stäbe und Röhren über einer Flamme. Bei dem Modell Fano beispielsweise hängen y-förmige Elemente lose über einem Metallring. Cloud wiederum besteht aus an Stäben befestigten Kugeln, die in einen Metallrahmen gesteckt werden.

„Mich fasziniert die Reinheit von Glas“, sagt die Designerin. „Das Zusammenspiel mit dem Licht ist faszinierend, weil Glas im Gegensatz zu Keramik das Licht durchlässt.“ Ihre Leuchten wirken deshalb auch im ausgeschalteten Zustand, weil sie das Tageslicht vielfach brechen und streuen. Aber ebenso viele Gedanken wie um die Effekte macht sie sich um die praktischen Fragen: Welche Leuchtmittel eignen sich? Gibt es die Möglichkeit, das Licht zu dimmen? Können die Besitzer ihre Leuchten auch reinigen? „Schließlich sollen sie auch nach zehn Jahren noch gut aussehen.“

Über die Jahre hat Isabel Hamm ein Netzwerk von Handwerkern aufgebaut, das die Einzelteile für sie fertigt. Neben den Glasesperten arbeitet sie mit einem Schlossermeister und Gürtler, einem Elektriker und einer Silberschmiedin zusammen. Am Ende aber laufen alle Fäden im Ein-Frau-Betrieb zusammen. „Die ewige Einzelkämpferin“, sagt sie augenrollend.

Dann sitzt Hamm in ihrem Lager, einem Souterrain-Ladengeschäft ebenfalls im Agnes-Viertel, und stellt am Arbeitstisch die Einzelteile für den nächsten Auftrag zusammen. Neben an in einem Kellerraum stapeln sich Lampenschirme, Glaselemente, Leuchtmittel und Metallteile, verpackt in Kartons. Dank der Vorratshaltung kann sie viele Bestellungen schnell ausliefern. Sie macht wirklich alles alleine, verpackt die Sendungen sogar selbst und stapelt sie auf der Transportpalette für die Spedition. Früher war ihr das peinlich, dass immer sie ans Telefon ging und es keine Mitarbeiter gab. „Irgendwann habe ich verstanden, dass die Menschen genau das schätzen. Sie wissen: Wenn sie anrufen, erreichen sie mich direkt, und ich kümmere mich gleich.“

Außerdem sei es gut, dass sie als Marke nicht überall vertreten sei. „Für die Architekten bin ich der Joker. Mich schlagen sie den Kunden vor, wenn sie noch etwas Besonderes brauchen, was nicht jeder kennt.“ Isabel Hamm wirkt im Reinen mit sich und dem, was sie erreicht hat. Und doch kommen immer mal wieder Zweifel auf: „Manchmal fehlt mir das Visionäre“, sagt sie. Gestalterkollegen wie Stefan Diez und Konstantin Grcic bewundert sie für deren Designansätze. Sie haben zwar auch einen handwerklichen Hintergrund, aber sie arbeiten mit der Industrie zusammen. „Die schauen, was eine Firma überhaupt kann. Sie bringen die Unternehmen mit ihren Entwürfen weiter.“ Sie seufzt kurz, lächelt wieder und stellt dann ohne Bedauern fest: „Im Grunde meines Herzens bin ich Handwerkerin geblieben.“ Und das sei schließlich das Wichtigste, dass man mit dem, was man kann, gut klarkomme. ◀



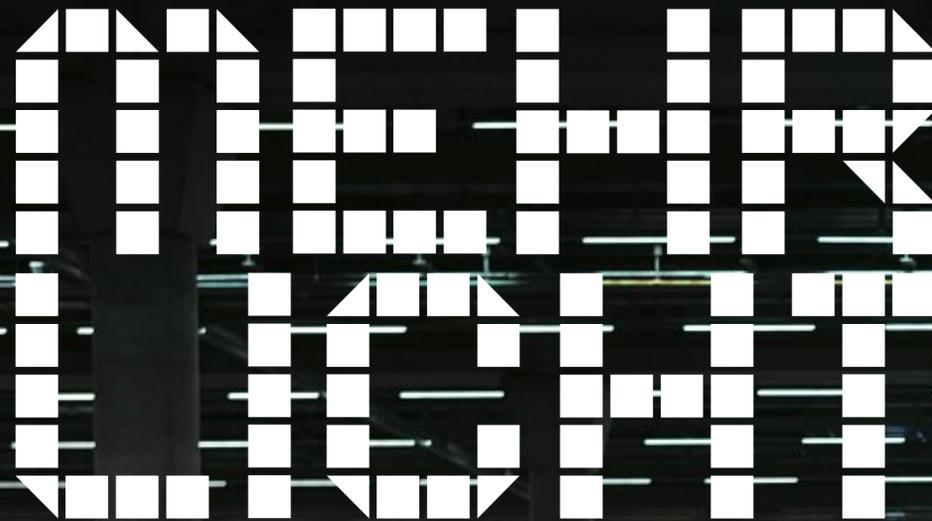
DaVIDE

MOORER®

VERONA

MADE IN ITALY

WWW.MOORER.CLOTHING



Die Tage werden kürzer und dunkler. Darum haben wir acht Frankfurter Persönlichkeiten und ihre Sehenswürdigkeiten ins rechte Licht gerückt.

Von Peter-Philipp Schmitt, Fotos Frank Röth

WOLFGANG MARZIN

Erst wurde sie vom März auf den September verschoben – und musste dann doch abgesagt werden: die Light + Building. Zum elften Mal sollte die Messe, bei der sich alles um Licht und Gebäudetechnik dreht, in diesem Jahr in Frankfurt stattfinden. Doch coronabedingt ist es dazu nicht gekommen. Auch die Buchmesse war im Oktober keine klassische Hallenausstellung, sondern wurde als „Special Edition“ ins Netz verlegt – mit einigen Veranstaltungen auch in der Stadt. So steht Wolfgang Marzin etwas verloren in der fast leeren Messehalle 12, die so groß ist wie fünf Fußballfelder zusammen. Marzin, Jahrgang 1963, ist seit zehn Jahren Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, des weltweit größten Messe-, Kongress- und Eventveranstalters mit eigenem Gelände. Frankfurt ist seit 800 Jahren Messestadt und vor allem auch darum ein Besuchermagnet. Allein bei der vergangenen Light + Building, die normalerweise alle zwei Jahre stattfindet, waren 2700 Aussteller da, gut 220.000 Besucher kamen im März 2018 auf das Messegelände. „Die menschliche Begegnung“, sagt Marzin, „ist nicht zu ersetzen.“ Hunderte Neuheiten aus aller Welt sollten in diesem Jahr präsentiert werden. Wir haben zur elften Light + Building elf Leuchten ausgewählt und nach Frankfurt geholt, um sie in diesem Heft zu zeigen. Die Light + Building selbst findet turnusgemäß erst im März 2022 statt – voraussichtlich.



JOHANNES ZU ELTZ

Jahrhundertlang wurden in der Kapelle des Kaiserdoms St. Bartholomäus in Frankfurt die deutschen Könige gewählt. Und hier wurden auch zehn römisch-deutschen Kaisern nach Wahl und Salbung die „Gewänder Karls des Großen“ angelegt. In der Kapelle ruht zudem die einzige Reliquie eines Jüngers Jesu nördlich der Alpen – die Schädeldecke des Apostels Bartholomäus. Doch nicht nur deswegen schätzt Johannes Graf von und zu Eltz die 1425 südlich an den Chor angebaute sogenannte Wahlkapelle mit ihrem herrlichen Altarbild, einem Triptychon, das Ende des 15. Jahrhunderts im Umkreis des Meisters von Schöppingen entstand. Der 63 Jahre alte katholische Stadtdekan von Frankfurt, der aus dem alten Adelsgeschlecht Eltz stammt, mag die „edle Einfachheit“, die der Raum ausstrahlt. Und das noch mehr, seit Dompfarrer zu Eltz die Kapelle auch nach seinen Vorstellungen sanieren ließ. Über Monate war der schmale Anbau im rechten Seitenflügel 2019 nicht zugänglich. Kurz vor Weihnachten wurde die Kapelle dann wieder geöffnet. Der Altar steht nun nicht mehr an der Wand, denn ein Altar, sagt zu Eltz, „muss umschreitbar sein“. Dahinter, auf einer Sockelstele aus rotem Mainsandstein, befindet sich das Triptychon, in ihr ist die Apostelreliquie zu festgesetzten Zeiten hinter Panzerglas zu sehen. Auch das Licht in der Kapelle wurde vom Offenbacher „atelier deLuxe“ verändert: Es ist dezent und warm, lässt sich je nach Anlass aber variieren.



KATJA HEUBACH

In den Bambushain, der sich am Bachlauf gegenüber vom Blütenhaus befindet, dringt wenig Licht. Auch vom Lärm der Großstadt ist nichts zu hören. Katja Heubach liebt das lauschige, doch auch etwas unheimliche Plätzchen mit den wohl drei Meter hohen faustdicken Halmen. Die 38 Jahre alte promovierte Biologin leitet seit zwei Jahren den Palmengarten und den Botanischen Garten Frankfurt. Das 22 Hektar umfassende Areal ist eines der größten seiner Art in Deutschland. Wie viele Sehenswürdigkeiten der Stadt geht der Palmengarten auf eine private Initiative der Bürger und auf die Preußen zurück. Die hatten 1866 das Herzogtum Nassau erobert, Adolph von Nassau geriet daraufhin in finanzielle Nöte und musste seine 200 exotischen Pflanzen aus dem Schlosspark in Wiesbaden-Biebrich verkaufen. Dabei half ihm Heinrich Siesmayer, der endlich die langgehegte Idee eines Gartenreichs mit geschlossenem Gesellschaftshaus in Frankfurt realisieren konnte. Zu seinen Geldgebern zählte Leopold Sonnemann, Bankier und Begründer der „Frankfurter Zeitung“, Vorläufer der F.A.Z. Heute beherbergt der Palmengarten mehr als 13.000 Pflanzenarten und hat mehr als eine halbe Million Besucher im Jahr – in einem normalen Jahr. 2021 wird er 150 Jahre alt und wird dann hoffentlich auch wieder mehr Besucher verzeichnen als im Corona-Jahr 2020, wie Katja Heubach sagt. Ihre Ziele: mehr Jugendliche erreichen und mehr Menschen einen Zugang zur Natur verschaffen.



ANNE BOHNENKAMP-RENKEN

Das Fenster neben Goethes Lieblingsplatz war ein Ärgernis für die Nachbarn, die sich fortan von ihm beobachtet fühlten. Der Kaiserliche Rat Johann Caspar Goethe ließ es einfach in die Brandmauer seines Hauses schlagen, damit er mehr Licht beim Lesen hatte. Goethes Vater war Jurist, er wusste also, was er tat. Das Fenster neben seinem Lieblingsstuhl in seiner Bibliothek mit ihren fast 2000 Bänden wollte er aber unbedingt haben. So kam es zu dieser Nacht- und Nebelaktion. In der Bibliothek unterrichtete der Rat Goethe auch seine Kinder Johann Wolfgang und Cornelia. Der berühmte Sohn wurde am 28. August 1749 „mit dem Glockenschlage zwölf“ in dem Haus am Großen Hirschgraben in Frankfurt geboren. Seit 1863 gehört sein Elternhaus einer literarisch-wissenschaftlichen Gesellschaft, dem Freien Deutschen Hochstift. Seine Direktorin ist seit 2003 Anne Bohnenkamp-Renken, zugleich Professorin für Neuere deutsche Literaturwissenschaft an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität in Frankfurt. Das Haus, das am 22. März 1944 fast vollständig zerstört wurde, wurde 1947 originalgetreu von der Küche bis zum Puppentheater-Zimmer im dritten Stock rekonstruiert (hier steht das Gehäuse des Puppenspiels, das der vierjährige Johann Wolfgang geschenkt bekommen hatte) und wieder mit den im Krieg ausgelagerten Besitztümern von Goethes Eltern ausgestattet.



PETRA ROTH

Ohne sie gäbe es die neue Frankfurter Altstadt nicht. Im Januar 2012 legte sie auch den Grundstein für das sogenannte Dom-Römer-Projekt, das so hieß, weil es ein rund 7000 Quadratmeter großes Grundstück zwischen Römerberg im Westen und Domplatz im Osten umfasst. Wenig später, im Juli 2012, trat Petra Roth nach 17 Jahren als Oberbürgermeisterin der Stadt Frankfurt zurück. Natürlich wählte sie nun das Zentrum der Altstadt, um sich fotografieren zu lassen – den Hühnermarkt mit dem Stoltze-Brunnen. Den Brunnen krönt die Bronzestatue des Mundartdichters Friedrich Stoltze, der bei vielen Frankfurtern beliebter ist als der andere große Sohn der Stadt, Johann Wolfgang von Goethe. Stoltze wurde gleich ums Eck vom Hühnermarkt geboren, im ebenfalls rekonstruierten Haus „Hof Rebstock am Markt“. Petra Roth, Jahrgang 1944, kehrt gerne im „Wirtshaus am Hühnermarkt“ ein, sie schätzt die Altstadtmetzgerei Dey im wiedererstandenen Haus der „Grünen Linde“, daneben findet sich die Vinothek des Rheingauer Weinguts Balthasar Ress. 2017 wurde Petra Roth zur Frankfurter Ehrenbürgerin ernannt. In der Ehrung hieß es, dass sie sich durch nachhaltiges und außergewöhnliches Engagement für die Stadt auszeichne – „auch nach ihrer Amtszeit“. Sie ist noch immer das bekannteste Gesicht der Stadt, in der sie weiterhin Termine und Verpflichtungen erfüllt. Als Oberbürgermeisterin ist ihr zuweilen die Formulierung herausgerutscht: „Ich als Stadt Frankfurt“.



PETER FISCHER

Ein Gutes wenigstens hatte die Coronapandemie: Aus dem einstigen Waldstadion, bis zum Juli 15 Jahre lang offiziell als „Commerzbank-Arena“ geführt, konnte in Ruhe der „Deutsche Bank Park“ werden. Und nicht nur der Name hat sich geändert: Allein die Installation des modernsten Videowürfels Europas unter dem Stadionsdach war ein mehrwöchiges Unterfangen, das bei laufenden Veranstaltungen gar nicht möglich gewesen wäre. Es dauerte bis weit in den August, bevor das Ungetüm seinen Platz in schwindelnder Höhe gefunden hatte. Fast sieben Tonnen schwer ist der mit sechs Millionen Leuchtdioden ausgestattete Würfel. Auf 276 Quadratmetern können die Eintracht-Fans seit Beginn dieser Saison Spielszenen und Torwiederholungen verfolgen. Eintracht Frankfurt ist seit langem der Hauptmieter des Stadions, unabhängig davon, wie es gerade heißt. Und Peter Fischer ist der Präsident des Vereins, der gut 90.000 Mitglieder hat. Ohne Corona-Beschränkungen finden 51.500 Zuschauer in dem Stadion Platz. Der 64 Jahre alte Peter Fischer hat in 20 Jahren mit der Eintracht viel Auf und Ab erlebt. Einer der Höhepunkte war der Gewinn des DFB-Pokals 2018 gegen Bayern München, ein Jahr später erregten die Frankfurter mit Erfolgen in der Europa League international großes Aufsehen. Für die Saison wurde eigens ein Europa-League-Anzug entworfen, den Fischer noch immer mit Stolz trägt. Auch wenn es zuletzt nicht für einen Europapokal-Wettbewerb gereicht hat.

CELINA LUNSFORD

„Con“. Immer wieder dieses Wort. Es bedeutet im Vietnamesischen „Kind“. Hier, im Fotografie Forum Frankfurt (FFF), ist es Teil eines Videos, das in Endlosschleife läuft. Es geht um ein Projekt der russischen Künstlerin Mika Sperling, mit dem sie nach Ähnlichkeiten zwischen ihrer und der Familie ihres Manns sucht. Dessen Familie hat ihre Wurzeln in Vietnam, ihre Mutter sprach ausschließlich Russisch. Mit Tochter, Ehemann und Schwiegermutter ist Mika Sperling nach Vietnam zu einer Beerdigung geflogen, ihre Erlebnisse dort hat sie mit Fotografie, Schrift und Video festgehalten. Herausgekommen ist „Mother Tongue“, eine Ausstellung, die Celina Lunsford ins FFF geholt hat. Das Forum, 1984 gegründet, ist seit sechs Jahren im zeitgenössischen Kunstquartier der Stadt untergebracht, an der Braubachstraße, mit vielen Galerien und dem Museum für Moderne Kunst. Die 1960 im amerikanischen Bundesstaat Tennessee geborene Kunsthistorikerin Lunsford ist seit 28 Jahren Künstlerische Leiterin des Fotografie Forums Frankfurt und Mentorin eines von Olympus geförderten Programms für junge Fotografen und Künstler. Sie bekommen die Chance, ein Projekt in Bildern umzusetzen, die dann im Haus der Photographie Deichtorhallen Hamburg, im Foam Fotografiemuseum Amsterdam und im Fotografie Forum Frankfurt gezeigt werden. Celina Lunsford, die selbst Fotografie in New York studiert hat, betreute die 30 Jahre alte Mika Sperling, die in Hamburg lebt.



MARKUS FEIN

Im Großen Saal der Alten Oper ist mehr Platz. Ganze Stuhlreihen fehlen coronabedingt, statt 2400 durften nur 600 Zuschauer in einen der größten Konzertsäle Deutschlands – größer als die Säle der Berliner Philharmonie oder der Elbphilharmonie. Doch immerhin fanden seit Anfang September wieder Konzerte statt: Auf der Bühne sollen im November etwa die Berliner Philharmoniker, das Ensemble Modern und der Pianist Seong-Jin Cho stehen. Für den neuen Intendanten Markus Fein war das eine Erleichterung. Wer tritt schon gerne sein Amt an, wenn das zuvor erarbeitete Programm plötzlich Makulatur ist. Der promovierte Musikwissenschaftler, Jahrgang 1971, hat die künstlerische Verantwortung vorzeitig von seinem Vorgänger für die laufende Saison übernommen. Fein, der aus Frankfurt stammt, war fünf Jahre alt, als der Wiederaufbau der Alten Oper begann. Das Haus im Stil der Neorenaissance war durch mehrere Bombenangriffe 1944 schwer beschädigt worden. Die Ruine blieb jahrzehntlang Ruine, der spätere Oberbürgermeister Rudi Arndt schlug sogar einmal vor, die Überreste in die Luft zu sprengen, was ihm den Spitznamen „Dynamit-Rudi“ einbrachte. Unter Arndt aber begann auch der Wiederaufbau, der 1981 abgeschlossen wurde. Die Alte Oper, sagt Fein, habe schon viele Krisen überstanden. Und auch diese werde sie überstehen.



ELF LEUCHTEN, DIE UNTERSCHIEDLICHER KAUM SEIN KÖNNTEN: FÜR UNSERE BILDERSTRECKE HABEN WIR ENTWÜRFE GEWÄHLT, DIE IN DIESEM JAHR AUF DEN MARKT KOMMEN - ZUM TEIL SIND ES SOGAR NOCH PROTOTYPEN.

Ayno vom Münchner Designer Stefan Diez für Midgard



Coordinates vom zyprischen Designer Michael Anastasiades für Flos



Neo vom Hamburger Designer Bernhard Osann für Nemo



Halo vom belgischen Designer Maarten De Ceulaer für Valerie Objects



Fienile vom norwegischen Designer Daniel Rybakken für Luceplan



Cactus vom französischen Designer Mickaël Koska für Pulpo



Concrete von der niederländischen Designerin Renate Vos für Serax



B.Bulb vom Münchner Designer Ingo Maurer

Stedar vom Schweizer Designer Jörg Boner für Schättli Leuchten



La Linea vom dänischen Designer Bjarke Ingels (BIG) für Artemide



Parrot von den Brüdern Timon und Melchior Grau aus Rellingen für Tobias Grau

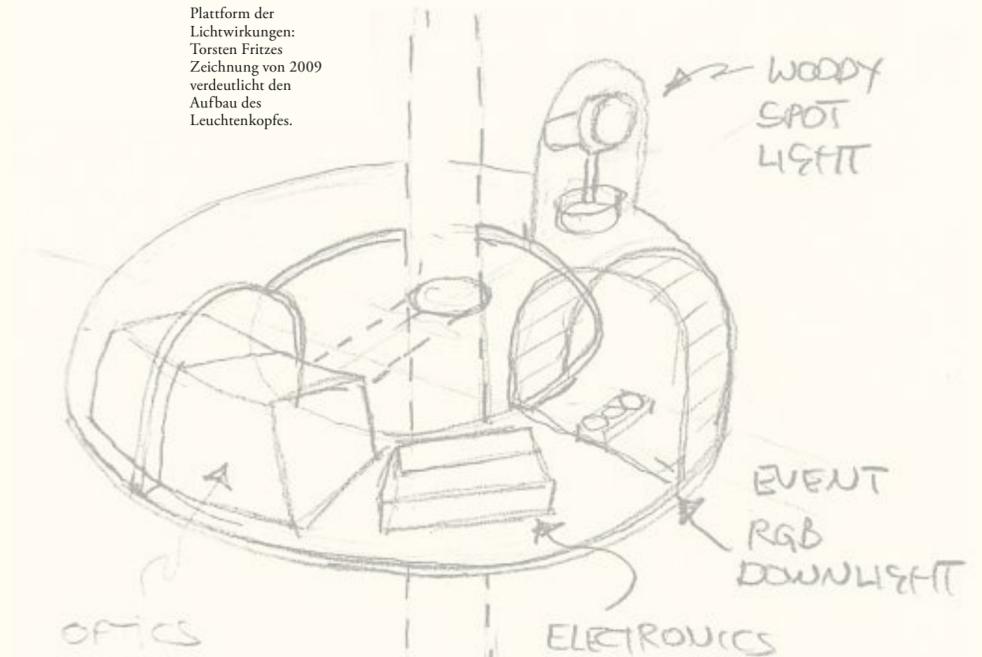


AACHEN-BILDEN Krüttgen - ANNWEILER Kloos - Wohndesign - ARNSBERG-NEHEIM Wiethoff Einrichtungshaus - ASCHAFFENBURG Möbel Maidhof - AUERBACH Möbelhaus Altbiez - BERGISCH GLADBACH Patt Einrichtungen - BERLIN Oliver Kuhlmeiy - BERLIN Kusian Einrichtungshaus - BERLIN Lakeside Interiors - BERLIN Wohndesign - BONN HSR Hesbo - BONN Loft Designmöbel - BRAUNSCHEWIG Möbel Homann - DATTEN Möbel Meyer - DETMOLD ergonomie - DREIEICH Dietrich Möbel - DÜSSELDORF Klaus Eckhardt - Stitwerk - DÜSSELDORF Felix Thonetshop - ECHTERDINGEN Müller Wohndekor - ERLANGEN Stocker Einrichtungs - ESSLINGEN Profil Einrichtungen - ETTLINGEN Haugl Wohn-Design - FRIEDBERG Segmüller - GEORGSMARENHÜTTE B. Dransmann - GOTTINGEN Einrichtungshaus Günther - GROSS GERAU Möbel Heidenreich - HALTERN Döbber Möbel & Handwerk - HAMBURG Markt Einrichtungen - HANAU Möbel Eckrich - HANNOVER/GARBSSEN Möbel Hesse - HELBRONN Frimm - HEIMINGEN WESTERFELD Möbel Böhm - HERXHEIM Einrichtungshaus Weber - HIDDENHAUSEN Ottensmeyer Wohndesign - HOPFSAALE Bitte Einrichtungshaus - HOLZGERINGEN Möbel Lauxmann - ILLINGEN Möbelhaus Dörrenbacher - KAARST Hügen Raum und Design - KARLSRUHE Roter Punkt Design - KASSEL Wohnfabrik - KEHL Kruss Einrichtungen - KIEL Dela Möbel - KÖLN Pfannes & Virnich - KORNWESTHEIM Die Einrichtung Kleemann - KREFELD Di by Sascha Haag - KREFELD Feldmann - KREFELD Hafels Raumausstattung - KREFELD Stefan Küstermann - KRONACH Wohnstudio Viviere - KÜNZELSAU-GAISBACH Einrichtungshaus Schmezer - LANGENFELD W & A Wohnen - LANGENWEISSBACH Tuffner - LANGENLONSHEIM Möbel Fuchs - LANGERWEHE Möbel Horten - LAUOHINGEN Möbel Dick - LEIPZIG Möbel Weber - MAINZ Holz - MANNHEIM Segmüller - MANNHEIM Westfalia Möbel-Peock - MAULBURG Einrichten Schweigert - MOERS Drifte Wohnform - MONCHENGLADBACH Tellmann Einrichten - MONTABAUER A-M-S Möbel - MÜLHEIM AN DER RUHR Partentelmer Die Einrichtung Pröbster - NEUWIED Möbel May - NÜRNBERG Polsterhaus Schlosser - OLPF-LEITINGHAUSEN Möbelschau - ZAPPENFELD - PARSODORF Segmüller - PFORZHEIM Dieter Horn - PULHEIM Segmüller - RAVENSBURG Maure Wohnen - SCHWABMÜNCHEN Einrichtungshaus Bruckner - SCHWANFELD Dietmann Wohnen & Küchen - SCHWENFURTH Wohnkultur Müller - SINDELINGEN/Morhinger - SOLINGEN Möbel Demby - SOLINGEN Sonja Völz Dekorationen - SPEYER Richard Maure wohndesign - STADTLORAN Möbel Steinbach - STARNBERG Ofenstein Wohndesign - SUNDERN Haus der Wohnkultur - SYKE Wagner Wohnen - ULM Prinz Wohnen - VILLINGEN Würthner Wohnen - VOERDE WOHNWELT Fahnenbruck - WALLDÜRN Wohnfitz - WALLDÜRN Wohnfitz - WEIDENBERG Polstermöbel Gebhart - WEITERSTADT Segmüller - WETZLAR Möbel Schmidt - WIESBADEN Möbelhaus Vogel - WIESLOCH Weckesser Wohnen - WUPPERTAL Audio 2000



Work in Progress:
Die neue Leuchte der
Mönckebergstraße, hier
an Fritz Schumachers
Pavillon, wurde für
unsere Fotoproduktion
angeschaltet, ihr Licht
noch nicht feinjustiert.

Plattform der
Lichtwirkungen:
Torsten Fritze
Zeichnung von 2009
verdeutlicht den
Aufbau des
Leuchtenkopfes.



LOB DES SCHATTENS

Hamburger Grundeigentümer fanden heraus: Die Zukunft ihrer Einkaufsstraße hängt ab vom richtigen Licht. Also riefen sie Lichtplaner und Designer zu Hilfe.

Von Thomas Edelmann, Fotos Daniel Pilar

DAS KONZEPT

Geschäftiges Treiben ist in der Mönckebergstraße nichts Besonderes. Auch an Baustellen hat man sich an Hamburgs traditionsreicher Einkaufsmeile gewöhnt. Doch wenn sich hoch oben an den neuen Leuchtenmasten kleine Teams von Arbeitern zu schaffen machen, bleiben manche Passanten doch stehen. Kurz heben sie Blick und Smartphone zum Himmel, beobachten und fotografieren, was da in sieben Metern Höhe geschieht. Es sind Mitarbeiter der Leuchtenfirma iGuzzini aus Italien und der Elektronikfirma Schiebold aus Lensahn, die hier Vorarbeiten leisten für eine Lichtkur. Auf dem Hubsteiger hantieren Techniker mit der transparenten Abdeckung der Leuchten, überprüfen Bauteile, nehmen Ergänzungen vor. In ein paar Wochen wird die Prozedur wiederholt, wobei die Strahler, die auf einer runden Plattform angebracht sind, dann präzise auf die umgebenden Häuser und ihren Bauschmuck ausgerichtet werden.

Nicht mehr, sondern weniger, nicht helleres, sondern besseres sowie atmosphärisch stimmiges Licht – das ist das Ziel der Operation. Die Wahrnehmung der Straße und ihrer beachtenswerten Fassaden soll sich wandeln. Während sich drinnen in den Läden das Angebot in den vergange-

nen Jahren zunehmend angeglichen hat, soll der Ort wieder unverwechselbar werden. Und so vielleicht neue Impulse setzen für das, was es dort künftig zu erleben und zu kaufen gibt.

Neue Leuchten stehen im Fokus des Projekts, gemeinsam betrieben von Stadt, Grundeigentümern und Gewerbetreibenden und eingebunden in das anspruchsvolle Hamburger Lichtkonzept. Vor beinahe 15 Jahren begonnen, mündete es in die Gründung eines Business Improvement Districts (BID), des ersten, das sich vorwiegend um Licht kümmert. Von ersten Ideen über einen Wettbewerb mit Lichtplanern und Leuchtenherstellern bis zur Umsetzung dauerte es ungewöhnlich lange. Wenn Torsten Fritze, Industriedesigner und Gestalter der Leuchten, Lichtplaner Tom Schlotfeldt und Elmar Kaiser zusammentreffen, der Technische Manager bei iGuzzini, hat man den Eindruck: Sie können es noch nicht glauben, dass sich das Projekt, an dem sie mit Unterbrechungen seit 2009 arbeiten, nun der Vollendung nähert.

Hamburger Kaufleuten wird eine Zurückhaltung bei Investitionen nachgesagt, deren ökonomische Bedeutung sich erst auf den zweiten Blick erschließt. Sie widerlegen dieses Vorurteil:

Sie schlossen sich zusammen, verfolgten auch gegen Widerstände ihr Ziel. Technische Projekte dauern oft länger als vorgesehen, auch hier – wegen neuer technischer Fragestellungen, gewandelter Prioritäten, veränderter Erwartungen, erweiterter Aufgabenstellungen, Überraschungen mit der Bausubstanz sowie der Abstimmungen zwischen den Akteuren. Am Ende kann kaum einer der Beteiligten sagen, was genau den Ausschlag gab für die Verzögerungen.

Doch nun ist es bald soweit: „Ex-centric“, wie die Leuchte von Herstellern und Gestaltern aufgrund ihres aus dem Zentrum gerückten Leuchtenkopfes genannt wurde, darf sich entfalten. Schon seit einem Jahr sind die Leuchten aufgestellt. Die öffentliche Funktion der Straßen- und Fußwegbeleuchtung, von der Stadt bezahlt, ist seither in Betrieb. Nun wird der private Baustein ihrer Ausstattung aktiviert, werden Strahler ausgerichtet, die eine höchst delikate Aufgabe übernehmen: die akzentuierte und zugleich zurückhaltende Beleuchtung der großenteils denkmalgeschützten Fassaden. Städtische Planer wie private Grundeigentümer und Anlieger erhoffen sich, dass der Ort durch die neue Lichtatmosphäre erweitert wahrgenommen wird.

Komfort in Reinkultur.

Einen Diwan für das 21. Jahrhundert zu schaffen, schwebte den Designern von Jehs + Laub vor, als sie Moss entwickelten – ein Sofa, das einen mit seinen daunengefüllten Kissen regelrecht umschlingt. Dabei sorgen mit Handwerkskunst gefertigte Details – wie der Spalt zwischen Rücken- und Armlehne oder die umlaufende Paspel – dafür, dass selbst herrlichstes Herumlümmeln sich anfühlt wie Hochkultur.

Lichtlandschaft mit Blick aufs Rathaus: Die Strahler der „Ex-centric“-Leuchte heben Details aus Architektur und Städtebau hervor.



DIE STRASSE

Die Mönckebergstraße entstand vor dem Ersten Weltkrieg am Reißbrett. Der massive Eingriff in das Stadtbild war ein Modernisierungsschub, ermöglicht vom Senat, finanziert durch Grundstücksverkauf, realisiert von Privatpersonen. Auch heute stehen kontroverse Fragen der Stadtentwicklung an. Wie lässt sich der Verkehr organisieren? Wie kann die Stadt wachsen? Welche Infrastruktur ist nötig? Wie kann Bestehendes weiterentwickelt, wie Neues eingefügt werden?

Die Eingriffe um 1900 waren radikal. Nach der Cholera-Epidemie von 1892 stand Hamburg unter Schock. In den hygienisch vernachlässigten beengten Altstadtvierteln hatte sich die Seuche rasch ausgebreitet. Binnen weniger Wochen gab es mehr als 8600 Tote. Als der Epidemiologe Robert Koch nach Hamburg kam, war er fassungslos: „Ich habe noch nie solche ungesunden Wohnungen, Pesthöhlen, Brutstätten für jeden Ansteckungskeim angetroffen wie in den sogenannten Gängevierteln, die man mir gezeigt hat.“ Sein Bericht mündete in den Satz: „Ich vergesse, dass ich in Europa bin!“

Der Abriss der Wohnviertel begann 1906, bereits 1909 wurde die neue Geschäftsstraße,

nach Johann Georg Mönckeberg benannt, dem Verkehr übergeben. Mönckeberg hatte die Sanierung des Gebiets gegen erheblichen Widerstand gefördert. Zugleich entstand eine unterirdische Ringbahnstrecke, 1912 fertiggestellt. Der boulevardartige Durchbruch verband das neue Rathaus im Westen mit dem rund 800 Meter entfernten neuen Hauptbahnhof im Osten. Maßgeblichen Einfluss auf die Neubauung nahm der Unternehmer und Architekt Franz Bach. Er hatte geplant, via Hamburg in die Vereinigten Staaten auszuwandern. Doch Bach blieb, als er erkannte, welche Möglichkeiten sich ihm und der Stadt durch die Umgestaltung boten. „Kein anderer“, stellte 2010 der langjährige Oberbaudirektor Jörn Walter fest, „hat die Chancen des Straßendurchbruchs so frühzeitig erkannt.“ Seine Nachkommen gehören heute zu den Initiatoren des BID.

Etlliche Bauten an der Straße und in der Umgebung gehen auf Bach zurück, er entwarf sie allein oder mit Carl Gustav Bensel. Auch die Architekten Fritz Höger, Henry Grell und Alfred Löwengard waren beteiligt. Baudirektor Fritz Schumacher und eine Kunstkommission

wirkten auf sie ein. Bei „aller Mannigfaltigkeit im Einzelnen“ zeige das Projekt den „Gesamteindruck großer einheitlicher Bewegtheit“, lobte Gustav Schiefeler, Chronist des Hamburger Kulturlebens jener Zeit. Eine Besonderheit: Die Straße verläuft mit leichtem S-Schwung, wodurch sich bis heute kleinteilige Plätze und Blickbeziehungen erhalten haben.

Über die Jahrzehnte veränderte sich die Beleuchtung. Um 1912 wurden große Kandelaber mit Bogenlampen montiert. Auf halber Höhe des Mastes beleuchteten zwei Gaslampen den Fußweg. Um 1930 hingen dann mit Glühlampen bestückte Spannseilarmaturen über der Straße. Auch nach Krieg und Wiederaufbau blieb es mit aktualisierter Lichttechnik so. Im Wirtschaftswunder brauchte der Autoverkehr mehr Platz, die Bürgersteige wurden schmaler. Mitte der Achtziger räumten Architekten und Planer auf, die Bürgersteige wurden breiter, privater Autoverkehr verschwand. Vier Meter hohe pilzförmige Leuchten beleuchteten die Fußwege. Oben waren Strahler montiert, die angrenzende Fassaden in gleichmäßig flaches Licht tauchten. Es war hell, aber man sah nichts.

DAS PROJEKT

Viele Kaufleute, die der Mönckebergstraße verbunden sind, unter ihnen Mathias Bach und Ludwig Görz, sind an langfristigen Entwicklungen interessiert. BIDs, privat-öffentliche Kooperationsprojekte, wie sie im Lauf des Projekts entstanden, sind bei Städteplanern und Architekturkritikern nicht immer beliebt, weil die Gestaltung des öffentlichen Raums eine originäre Aufgabe der Kommune ist. Aber der Ansatz scheint interessant, weil er im Gegensatz zu gängigen Retail-Konzepten den Kontext von Stadt, Raum und Geschichte nicht maskiert oder ausblendet, sondern ihn ins Bewusstsein der Stadtbewohner zurückholen möchte.

Wie war das in der Mönckebergstraße zu bewerkstelligen? Licht wurde als maßgeblicher Faktor erkannt. Technisch wie konzeptionell schienen die vorhandenen Pilzleuchten überholt. Die bestehende Fassadenbeleuchtung ließ Konturen der Bauten flach aufscheinen, aber nicht im Detail erkennen. Zur Inszenierung der stadträumlichen und baukulturellen Qualität bedurfte es neuer Instrumente. Die Kaufleute luden zunächst ausgewählte Lichtplaner und Leuchtenhersteller aus aller Welt zu einem Wettbewerb ein. 2006 stand ein Sieger fest. Doch bei der späteren Bemusterung zeigte sich, dass das gewählte Konzept nicht vollständig umsetzbar schien. Tom Schlotfeldt, Juryvorsitzender und lichtplanerischer Berater des Projekts, empfahl daraufhin, dass ausgewählte Hersteller in Kooperation mit Designern ihre Ideen vorstellen sollten. Dabei überzeugten iGuzzini und der

Industriedesigner Torsten Fritze. Seine Firma dv8 ID unterhält Büros in Mailand und Berlin, er ist gebürtiger Hamburger. Während iGuzzini bewährte Technik in Form der LED-Strahler Woody anbot, überzeugte Fritzes Entwurf eines neun Meter hohen Masts mit einem exzentrisch auf sieben Meter Höhe angebrachten Leuchtenkopf, der diskret, elegant und vielseitig ist.

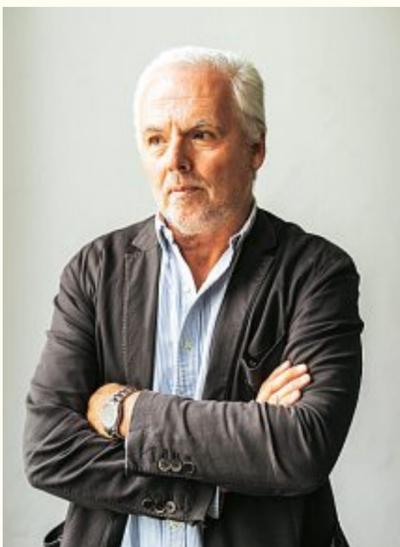
Dann die Detailarbeit – gelegentlich am Design und an technischen Feinheiten, häufiger an den Grundlagen. Sebastian Binger, verantwortlich bei der Firma Otto Wulff, dem Aufgabenträger des BID, erinnert sich: „Dadurch, dass wir eine öffentliche Beleuchtungseinrichtung geschaffen haben, die gleichzeitig einen privaten Zweck erfüllt, das Anstrahlen der Fassaden, und, auf Events bezogen, das Illuminieren der Gehwege, ist die Verantwortung geteilt.“ Wer für was verantwortlich ist, wer welche Kosten trägt – das ist jeweils mit der Stadt zu besprechen.

Der langjährige Oberbaudirektor Jörn Walter und sein Nachfolger Franz-Josef Höing unterstützen das Vorhaben. Der Wunsch, eine Weihnachtsbeleuchtung, eine Lichtsignatur der Straße für die umsatzstärksten Wochen des Jahres, in das Projekt zu integrieren, führte zu weiteren zeitraubenden Überlegungen. Inzwischen werden die beiden Vorhaben getrennt vorangetrieben. Die Mastleuchten liefern mit speziellen Steckverbindungen Strom und Steuerung der Weihnachtsbeleuchtung. Diese schwebt in noch größeren Höhen über der Straße – und taucht sie in winterliche Stimmung.



Wie viel Licht ist nötig? Streetwear aus Hamburg gibt es im Schaufenster des Hulbe-Hauses zu sehen, die Straßenbeleuchtung braucht weniger Helligkeit.

Tom Schlotfeldt (links) gehört dem Hamburger Lichtbeirat an. Wie der Industriedesigner Torsten Fritze entstammt er einer alten Hamburger Familie.



DIE DESIGNER

Torsten Fritze ist immer dort zu finden, wo Umbrüche stattfinden, neue Techniken hervortreten oder Gegenstände digital transformiert werden. Das war Ende der achtziger Jahre so, als er bei Frogdesign in San Francisco arbeitete. Steve Jobs und dessen damalige Firma NeXT gehörten zu Fritzes Kunden. Später bei Philips Electronics war er Designmanager für Audioprojekte und befasste sich mit asiatischen Produktionsstätten. Heute arbeitet er an Möbelsystemen, die auf maschineller Stricktechnik basieren. Nachhaltigkeit, Leichtigkeit und Vielseitigkeit kombiniert er so, dass daraus eine zeitgenössische Art von Einrichtung entstehen könnte. Sein Lieblingsmaterial? „Licht!“ Deshalb entwirft er so gerne Leuchten.

Da trifft er sich mit Tom Schlotfeldt, der auch einige Leuchten entworfen hat. Hauptsächlich arbeitet Schlotfeldt mit der Wirkung des Lichts – er ist Lichtplaner. Seine Firma Schlotfeldt Licht hat mehr als 300 Projekte realisiert. Wie Fritze ist er ein Meister der Kooperation, der Verbindungen und Netzwerke. Schlotfeldt arbeitet mit vielen bekannten Architekten zu-

sammen. Für David Chipperfield machte er das Licht für dessen Ninetree Village und ein Museum in China, mit Beth Galí arbeitete er am Masterplan der öffentlichen Bereiche der Hamburger HafenCity, mit Zaha Hadid schuf er die Beleuchtung der Uferpromenade im Hamburger Niederhafen. Hamburg ist und bleibt Ausgangspunkt vieler seiner Projekte. Licht könne man zwar nicht essen, sagte er einmal, im Restaurant aber gehöre es zu den wichtigsten Kriterien für eine gelungene Atmosphäre. Seine Zutaten finden sich auch in Hotels und Gastronomie.

Man hat Hamburg als Hauptstadt der Lichtplaner bezeichnet. Peter Andres, Michael Batz, Ulrike Brandi, Harry Mayer und Tom Schlotfeldt sind hier ansässig. Die Konkurrenten sind sich einig, wenn es um die Entwicklung des Lichts in ihrer Stadt geht. Gemeinsam sitzen sie im Lichtbeirat, der 2005 seine Empfehlungen für ein Lichtkonzept der Innenstadt vorlegte. Darin sind lichttechnische Werte festgehalten, die etwa Schaufenster nicht überschreiten sollten. Was darüber liegt, ist Lichtverschmutzung. Grundaussage: „Angemessenheit und Zurück-

haltung sind nicht nur aus ökologischer Sicht erstrebenswert, sondern garantieren auch ästhetische Wahrnehmungsfähigkeit.“

Tom Schlotfeldt ist ein Geschichtenerzähler. Mit seinen Storys stellt er Wohlbefinden her: „Mir geht es um die Atmosphäre, die freundlich ist.“ Er schwärmt von der Reduktion von zuvor 120 Leuchten, die über die Länge der Straße verteilt waren, auf 56. Nicht mehr symmetrisch, sondern versetzt sind sie aufgestellt und schaffen eine gleichmäßige Ausleuchtung. Er berichtet von seiner Begeisterung für den Schatten, durch den erst Wahrnehmung gelingt, einen Schatten, der keine Angst bereitet, sondern die Anpassung des Auges ermöglicht, anders als gleißendes Licht, das ermüdet. Er wünscht sich, dass die Lichtstärke vieler Schaufenster reduziert wird.

Und auch die technische Panne am Vorabend erwähnt er. Oberbaudirektor Höing wollte eine fertige Leuchte begutachten, die dann aber dunkel blieb. Die Techniker aus Lensahn fanden den Fehler. Am Ende fühlten sich alle erleuchtet, als sie das Licht der Strahler auf einer prototypisch ausgeleuchteten Fassade erblickten.

DIE TECHNIK

„Ex-centric“ ist eine Sonderleuchte. Doch lichttechnisch basiert sie auf Standardprodukten. Seit dem Beginn der Entwicklung sind die LED-Spots durch veränderte Reflektoren noch einmal besser geworden. Gegenüber dem Vorgängermodell sparen sie nicht 60, sondern inzwischen 80 Prozent Energie der öffentlichen Beleuchtung ein. Die Plattform des Leuchtenkopfs könne man sich vorstellen „wie einen Flugzeugträger“, sagt Torsten Fritze. Tatsächlich versammeln sich auf dem engen Raum der scheibenförmigen Basis die unterschiedlichen technischen Komponenten, die iGuzzini entwickelt und mit Torsten Fritze zusammengestellt hat. Nach unten gerichtet sind die Anteile der öffentlichen Beleuchtung. Man kann sie an- oder ausschalten, nicht aber dimmen. Auf die Straße strahlen 24 LED mit 41 Watt, zwei Zehn-Watt-Strahler mit Wide-Flood-Optik sind auf Gehwege und Bereiche hinter den Masten gerichtet.

Bis zu acht Strahler mit unterschiedlichen Optiken sind reserviert für die private Beleuchtung der Fassaden. Mit besonderen Linsen lassen sie sich individuell einstellen. Zwei weitere RGB-Strahler, die um den Lichtmast nach unten leuchten, dürfen nur ausnahmsweise für besondere Events genutzt werden. Die private Beleuchtung lässt sich per Schnittstellenprotokoll DALI (Digital Addressable Lighting Interface) dimmen, individuell programmieren und zu

Lichtszenen und -verläufen kombinieren. Ein Mesh-Net hält sie in Verbindung und ermöglicht den Datenaustausch. Als Designer, sagt Torsten Fritze, müsse man in der Lage sein, sich über den engeren Auftrag des Kunden hinwegzusetzen, „um das größere Bild ins Auge zu fassen“. Die Frage lautet dann: „Was ist tatsächlich notwendig, abgesehen von dem, was im Briefing gefragt wird?“ Überrascht stellte er fest: Bei diesem Projekt musste das gar nicht sein. „Wir haben einen *illuminated client*.“ Nicht allein die Gestaltung einer Leuchte wurde in Auftrag gegeben.

Vielmehr lautete die Frage: Wie kann das Umfeld unserer Straße so verändert werden, dass wir mit Shopping-Centern konkurrieren können? Das sei ein interessanter Ausgangspunkt. „Aufgabe war es, den Stadtraum in den Vordergrund zu rücken, nicht nur die Straße zu beleuchten, sondern ebenso das Umfeld, die Fassade. Die Auftraggeber machen nach Fritzes Worten deutlich: „Wir wollen Besuchern der Straße zeigen, wo sie sind, was ihnen hier geboten wird.“ Schließlich gingen alle Menschen, vielleicht von einigen Architekten abgesehen, „wie mit einer Schirmmütze durch die Stadt“, sagt Torsten Fritze. Die oberen Etagen eines Hauses, der Bauschmuck, die gestaffelten Dächer, das interessiere bislang nur wenige. Vielleicht geht allen anderen ja bald ein Licht auf.



Im Leuchtenkopf: Auf einer Plattform gibt es Strahler für die Fassadenbeleuchtung (oben) und nach unten gerichtete Strahler für Straße, Fußgänger und besondere Events.



Escape the ordinary



SCHRAMM ORIGINS COMPLETE
Cleo
Design Hanne Willmann

Ultraviolette Strahlung hindert Viren daran, sich zu reproduzieren. Bis dazu alltagstaugliche Produkte entstehen, ist es aber noch weit. *Von Thomas Edelmann*

LIEGT IN DER LUFT



Der neue Klassenkamerad: ein brummender Schrank. Ein ständiger Konferenzteilnehmer: das leise rauschende Deckenpanel. Der stumme Begleiter in der Lounge: eine Werbewand mit integrierter Luftabsaugung.

Womöglich macht sich bald eine neue Kategorie technischer Geräte in unseren Räumen breit, jedenfalls in den halböffentlichen, in denen viele Menschen zusammentreffen. Die Typologie scheint noch nicht ganz festgelegt: Leuchte, Lüfter oder Umwälzaggat? Eher schrankförmig? Flach, aufragend oder von der Decke hängend? Auf Rädern oder mit Tragegriff? Jedenfalls lebensrettend sollen die Geräte sein. Die Rede ist von Leuchten, deren Licht hoch wirksam und doch unsichtbar ist. Sie nutzen ultraviolettes (UV-) Licht, und zwar dessen besonders kurzwellige und energiereiche, harte Variante, die UV-C-Strahlung. Das Ziel der Operation: Die RNA der Viren, etwa von Sars-CoV-2, zu knacken und ihre Reproduktion zu stoppen.

Die technischen Grundlagen sind erforscht und bewährt. Nicht nur in der Medizintechnik, auch beim Abtöten von Keimen in der Lebensmittelindustrie spielen sie eine Rolle. UV-C wird etwa zur direkten Bestrahlung von Oberflächen eingesetzt, aber auch, um die Raumluft auszutauschen, die in einem geschlossenen Gehäuse bestrahlt und anschließend gefiltert wird. Vor der Corona-Pandemie spielte die Oberflächenbestrahlung eine geringere Rolle, da sie bei häufiger Anwendung Kunststoff, die im Klinik- und Büroalltag allgegenwärtig sind, spröde macht und zerstört.

Bevor man sich der Gestaltung der Komponenten einer UV-C-Anlage widmen kann, gibt es aber eine Reihe anderer Aspekte zu bedenken. Die Niederdruck-Quecksilberdampflampen, die bislang auch in geschlossenen UV-C-Systemen hauptsächlich zum Einsatz kamen, gelten aus mehreren Gründen als überholt. Sie enthalten extrem giftiges Quecksilber und verbrauchen viel Strom. Leider halten LED-UV-C noch längst nicht so lange wie die Modelle aus dem Spektralbereich des sichtbaren Lichts. Zunehmender Marktdruck auf die Produzenten könnte das rasch ändern.

Die Wellenlänge von 254 Nanometern eignet sich bei der Oberflächenbestrahlung besonders gut, um Viren zu deaktivieren. Relevant sind auch der Abstand eines Objekts zur Lichtquelle und die Dauer der Bestrahlung. Erst wenn diese Parameter zusammenwirken, kann die Reproduktion potentiell vorhandener Viren verhindert werden. Nicht zu unterschätzen ist der Schatteneffekt: Geraten Gegenstände zwischen UV-C-Leuchte und Oberfläche, werfen sie einen Schatten, der von der Strahlung nicht erreicht wird.

Experten der International Commission on Illumination und der deutschen Bundesanstalt für Strahlenschutz warnen vor der Verwendung von Geräten für den Privatgebrauch, wie sie von

Online-Händlern angeboten werden. Zum einen bieten diese Geräte keinen ausreichenden Schutz gegen die potentiell krebserregende UV-C-Strahlung. Zudem hält David H. Slinley, Biophysiker und Fakultätsmitglied der Johns Hopkins School of Public Health in Baltimore, sie schlicht für untauglich. Die meisten Handgeräte gäben nicht genug Energie ab, um mit ihnen Oberflächen von Viren zu befreien. „Ich verstehe das Interesse“, sagt Slinley. „Aber nichts ist schlimmer, als wenn man denkt, man habe eine Oberfläche sterilisiert, und in Wahrheit hat man es nicht.“

Licht zur Desinfektion

Der italienische Leuchtenhersteller Artemide verfolgt da einen anderen Ansatz. „Was können wir mit sichtbarem Licht tun?“, habe man sich bei Inhabern und Forschern der Firma gefragt, sagt Steffen Salinger, der Deutschland-Geschäftsführer. Denn das Unternehmen ist nicht in der Medizintechnik zu Hause, sondern beschäftigt sich mit dem sichtbaren Lichtspektrum. Bekannt ist Artemide für seine gut gestalteten Leuchten für Privatanwender und den Contract-Bereich, für den das Programm „Artemide Integralis“ hauptsächlich konzipiert ist. Für Hotels, Restaurants, Cafés oder Bars etwa sind optionale Ergänzungen einiger Artemide-Leuchtenprogramme gedacht.

Im sichtbaren Lichtspektrum entfaltet auch violettes Licht desinfizierende Wirkung. Allerdings beschränkt diese sich auf Bakterien, Schimmel- und Hefepilze – Viren umfasst sie nicht. Artemide stattet nun einige seiner digital steuerbaren Leuchten mit sogenannten Light Engines aus. Im Zusammenspiel von Hard- und Software können sichtbare violette Lichtanteile einer Wellenlänge von 400 bis 420 Nanometer beigemischt werden, fix oder variabel. Mit einer App können die Lichtanteile individuell gemischt werden. Die Technik berücksichtigt EU-Normen zur Effizienz der Leuchte. Zudem bekommen Nutzer ein Feedback per App, falls sie Lichtanteile mischen. Die App zeigt an, ob der Anteil so hoch ist, dass sich die desinfizierende Wirkung auch entfaltet.

Bald will Artemide lieferfähig sein. Um in der Corona-Pandemie die Viruslast zu minimieren oder wenigstens zu verringern, bedarf es zusätzlicher UV-C-Elemente, die Artemide ergänzend anbietet. Doch um diese Technik zu nutzen, muss man mehr als nur ein Tablet oder ein Smartphone bedienen können.

Als die einflussreiche britische Online-Plattform „Dezeen“ im Frühjahr zahlreiche Studien von Architekten und Designern veröffentlichte, auf denen Tische mit individuell geformten Acrylhauben zu sehen waren oder Flugzeugkabinen mit transparenten Abtrennungen zwischen den Sitzen, da meldete sich die Architektinkritikerin Kate Wagner auf ihrem Blog „McMansion Hell“ zu Wort und nannte das

3D-Visualisierung eines Zukunftsprodukts: HiFive, ein UV-C-Strahler in Verbindung mit einem Hepa-Filter von Barski Design

Phänomen „Corona Grifting“: gestalterische Gaunerei. Sie führte ein Beispiel des chinesischen Architekten Sun Dayong an: „Be a Bat Man“, das Rendering einer Person in Ganzkörperumhüllung. Das Volumen des Schilds wirkte, als würde man sich einen Einkaufswagen überstülpen. In diesem Kunststoffgehäuse, so der Architekt, schütze sich der Träger, indem er sich mittels eingebauter UV-Lichtquelle sterilisiere. Keine überzeugende Idee.

Was Gestaltung kann

Wer Design nur als Möglichkeit kennt, Dinge hübsch oder besser verkäuflich zu machen, sieht sich da bestätigt. Doch Gestalter und Kritiker kämpfen für eine erweiterte öffentliche Wahrnehmung. Paola Antonelli, Design-Kuratorin des Museum of Modern Art in New York, stellte schon 2005 eine Ausstellung unter dem Titel „Safe – Design Takes on Risk“ zusammen, indem sie Entwürfe und Projekte zu Sicherheitsfragen sammelte: manche kurios, manche praktisch, andere selbstverständlich. Mit der Designkritikerin Alice Rawsthorn startete sie inzwischen design.emergency, ein Projekt, das auf Instagram die Rolle von Design in Bezug auf Covid-19 und andere Krisen untersucht. Dort wird deutlich, welchen Beitrag Gestaltung zum medizinischen Fortschritt heute leistet.

Der Frankfurter Designer Olaf Barski ist in diesem Bereich tätig. Manche Dinge, die er entwirft, etwa ein Kopfhaltungssystem für neurochirurgische Operationen, sind nichts, womit man freiwillig in Berührung kommen möchte. Umso wichtiger ist, dass sie dort, wo sie gebraucht werden, perfekt funktionieren. Barski sieht am liebsten schnell Ergebnisse, er will seine Ideen, die er oft ohne Auftrag beginnt, bald umsetzen. So recherchierte er zu UV-C, las Zeitungsberichte, analysierte Angebote und Produktkonstellationen. Der Weltmarktführer Philips, dessen Leuchtenpartee heute Signify heißt, hat die Produktion solcher Produkte seit Beginn der Pandemie verachtacht. Barski sprach auch mit seinen Kunden, mit einem Produktionspartner möchte er schnell einen Prototyp bauen. Ihm geht es um das Entfernen der virus-haltigen Aerosole aus der Raumluft, er hat dafür auch schon Strömungstechniker kontaktiert.

Und wenn die Impfung kommt? Hat so ein Projekt dann noch eine Chance? Spätestens für die nächste Pandemie, für die es dann noch keinen Impfstoff gibt, könnten solche Beispiele zum wertvollen Werkzeug der Bekämpfung und Eindämmung werden. „Die eigene Wahrnehmung von dem, was wir als sicher empfinden“, schrieb Paola Antonelli im Katalog zur Ausstellung „Safe“, habe entscheidend mit den Objekten zu tun, die wir täglich benutzen, um uns zu schützen. Sie hängt aber auch davon ab, wie Designer diese Wahrnehmung verändern – durch die Objekte, die sie erschaffen. ◀

DIE SCHÖNSTEN REISEN BEGINNEN IM KOPF

HANDSIGNIERTE, LIMITIERTE KUNST ONLINE UND IN 25 GALERIEN WELTWEIT



Luc Dratwa
Taking-Off, 21:45
Aufl. 150, handsigniert
80x62 cm
Art.-Nr. LDR24
499 €

LUMAS ART EDITIONS GmbH, Ernst-Reuter-Platz 2, 10587 Berlin, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Interior: Heirendorf Interior Design, Berlin

RENDERING BARSKI DESIGN

LUMAS.DE

BERLIN · LONDON · NEW YORK · PARIS · WIEN · ZÜRICH
DORTMUND · DÜSSELDORF · FRANKFURT · HAMBURG · HANNOVER · KÖLN
MANNHEIM · MÜNCHEN · STUTTGART · WIESBADEN

LUMAS⁷

THE LIBERATION OF ART

Glückliche Urlauber

Eines der vielen Themen, die die Deutschen im Frühjahr beschäftigten, war das Schicksal ihres Sommerurlaubs. Was nur zeigt, dass es vielen von ihnen wohl nicht allzu schlecht geht. Sie entdeckten den Spaß am Radfahren und das Verreisen im Wohnmobil – und waren im Nachhinein sehr glücklich. Das ergab eine Umfrage des Reiseportals „Relax-Guide“. Auf einer hundertteiligen Glücksskala erzielte der Sommerurlaub einen Durchschnittswert von 81.



Was macht ein Hemdenschneider wie Budd Shirtmakers aus London, wenn sich sein Geschäft pandemiebedingt verändert? Pyjamas!



Wer davon träumt, mal in einem Holzstamm zu schlafen, der liegt in diesem Bett (Woodboom über Newniq) richtig.

Ja, hier entsteht tatsächlich Tattoofarbe. Und zwar von: Edding. Da weiß man, was hält.



Wenn die Angst vor Oberflächen gerade nicht geringer wird, ist das ein Fall für Tatschi.



Um diesen Heimplaner-Rucksack zu verstehen, braucht es Schlüsselwörter wie „Quickaccess-Öffnungen“ (fürs Handy) und „Hover Pocket“ (für Sperriges).



Im Lockdown, als die Cafés nur Service außer Haus anbieten durften, schien auch der Einwegbecher plötzlich nicht mehr so umweltbelastend peinlich. Diese Tasse von KPM anlässlich des Jubiläums der Kurland-Serie erinnert daran, dass ein To-go-Becher aus Porzellan sein kann.



Viele sind jetzt in Monat neun im Homeoffice. Nicht allen gefällt das. Zur Aufmunterung gäbe es da diese Äffchen. (Kay Bojesen Denmark)

104

Bedeutende Dinge, Menschen, Ideen, Orte und weitere Kuriositäten, zusammengestellt von *Jennifer Wiebking*



Wir erinnern uns: Superfood war vor einiger Zeit ein großes Ding. Jetzt gibt es Adaptogene als kleine Helfer für den Körper. Immerhin: Auf dem Küchentresen machen sich die Tiegel von Los Angeles Cold Press in jedem Fall gut.



Chaos rechts und links und die Frage: Wo steht ein stillvoller Schreibtisch wie dieser? Antwort: im Syvt in München, einer Art Day-Spa für Menschen, die nie abschalten wollen.



Was bringt der Herbst? Cocktailstunden, wie sie während des Frühjahr-Lockdowns beliebt waren? Hier wären die passenden Gläser. Die Italienerin Serena Confalonieri, mit deren Produkten man in seiner eigenen Welt lebt, hat sie entworfen – als sie, Überraschung, selbst zu Hause bleiben musste.

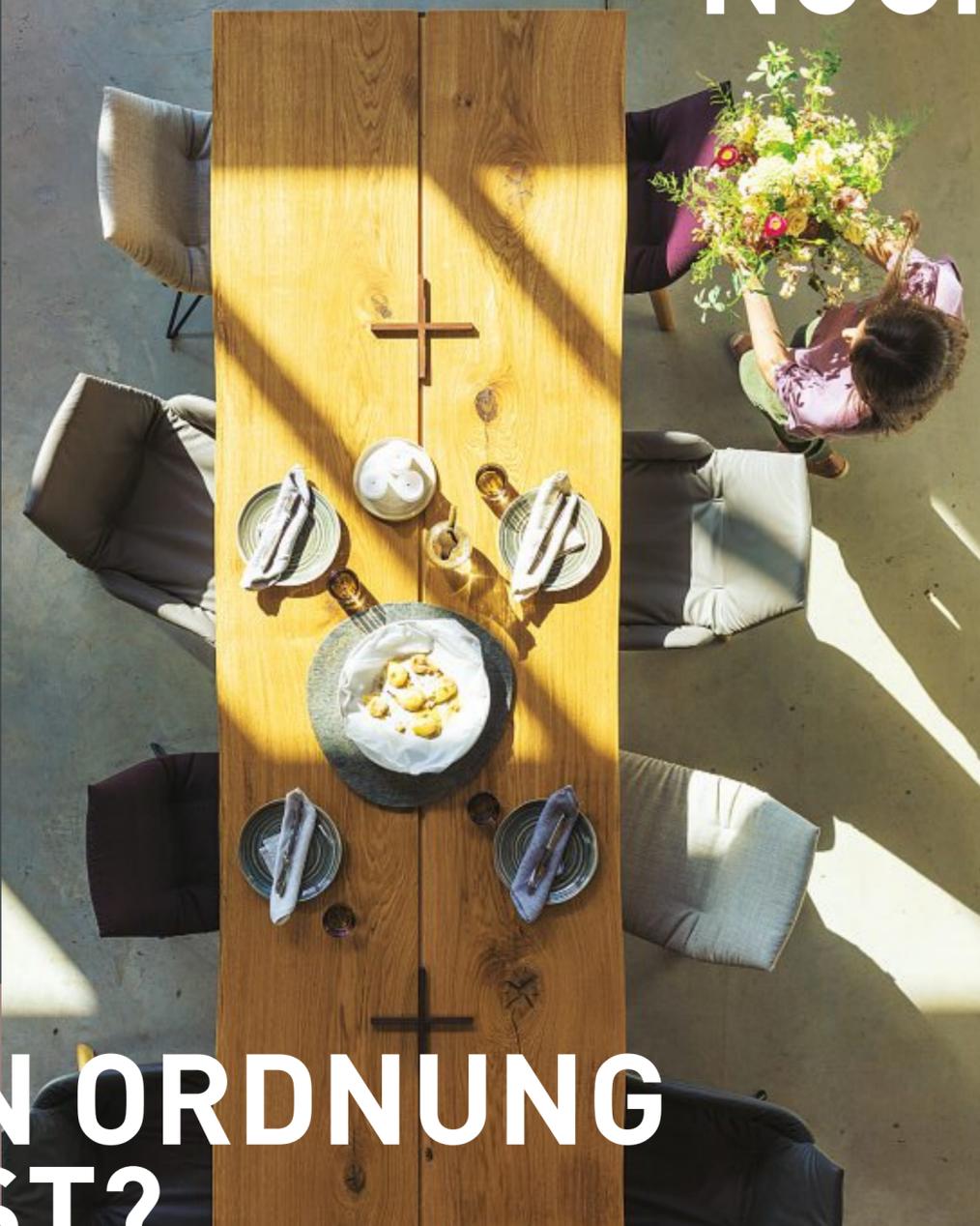
Vorsicht Gäste

November-Abende über warmer Suppe auf der Bierbank? Gemäß einer Mintel-Umfrage fühlen sich 43 Prozent der Deutschen unwohl bei dem Gedanken, im Innenraum eines Restaurants zu essen.

FOTOS: HERSTELLER © ANDREA AGRATI, MARCO WOYCZKOWSKI, LURE ALLIAND, JOSCHKA OLMA

WO DIE NATUR

NOCH



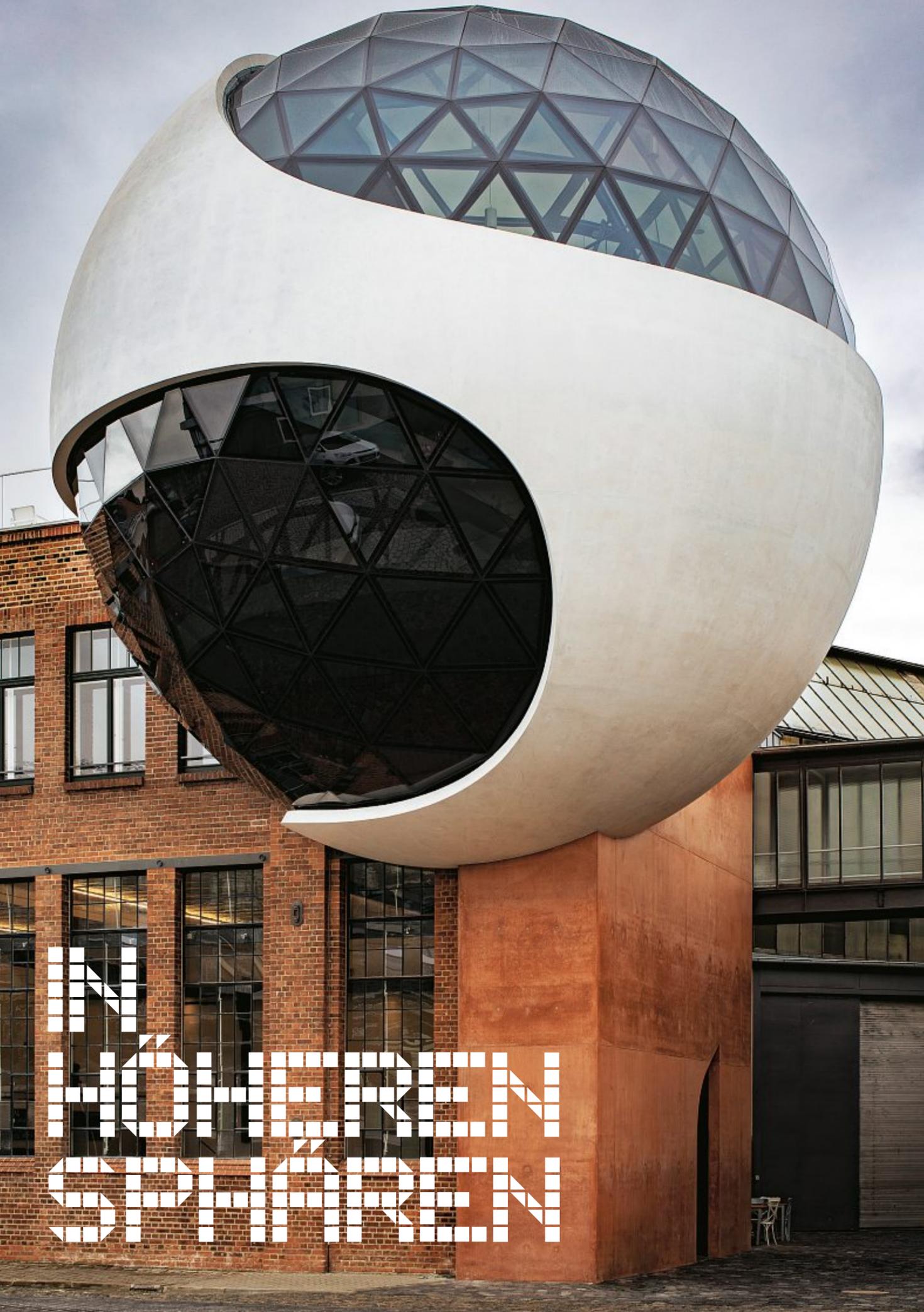
IN ORDNUNG IST?

In Ihrem Esszimmer.

Massives, naturbelassenes Holz mit gebürsteter Oberfläche macht beim **echt.zeit** Tisch die Kraft der Natur spürbar. Für bequemen Sitzkomfort sorgt der **lui** Stuhl.

www.team7.at

TEAM7



Von weitem sieht es aus, als wäre ein überdimensionaler Schneeball an der Dachecke des Backsteinbaus im Leipziger Westen kleben geblieben. Kommt man näher, sieht man zwei strahlend weiße Betonschalen, die wie Yin und Yang ineinander verwoben sind. Zwei visierartige Öffnungen oben und unten sind mit Glas bedeckt, nicht mit irgendeinem, sondern mit einer Spezialanfertigung, die hier erstmals in einem Gebäude verwendet wurde. „Einen Moment“, ruft Ludwig Koehne und verschwindet hinter der Bar in der oberen Kugelhälfte. Dann wird es auf einen Schlag dunkel, beinahe so, als hätte man eine Sonnenbrille aufgesetzt. Koehne drückt einen weiteren Knopf, es wird wieder hell. Und plötzlich entstehen Muster an dem künstlich-künstlerischen Firmament.

144 dreieckige Scheiben sind in der oberen Kugelhälfte verbaut, und jede davon lässt sich einzeln ansteuern. Koehnes Finger huschen über das Steuer-Pad, er freut sich, das Ganze ist natürlich auch eine herrliche Spielerei. Allerdings nicht nur. Denn wenn die Sonne brennt, wie es in den vergangenen Sommern häufig der Fall war, wäre es hier oben nicht auszuhalten, dann würde das Restaurant zu einer finnischen Sauna. Das verhindern winzige Flüssigkristalle, die sich zwischen den fünf Glasschichten je Scheibe befinden. Sie können je nach Aufladung ihre Farbe verändern, und sie tun das auch – eigens programmiert – mit dem Lauf der Sonne. Am schönsten ist es hier oben freilich zum Sonnenuntergang, auf den man blickt wie über das Meer, das in diesem Fall die Dächer der Fertigungshallen der Kirow-Werke bilden, während am Horizont die Sonne hinter den Häusern im Leipziger Westen versinkt.

Ludwig Koehne schaut glücklich und auch ein bisschen so, als könne er das selbst nicht glauben: Die Kugel, die Oscar Niemeyer wenige Monate vor seinem Tod für ihn gezeichnet hatte, ist der letzte Entwurf des berühmten Architekten, und er, Koehne, hat ihn vollendet. Für Leipzig ist das zweifellos ein Architektur-Höhepunkt, für Koehne aber auch die Erfüllung eines lang gehegten Traums, der vor neun Jahren mit einem Besuch bei dem

Runde Sache: Oscar Niemeyers Kugel Sphere prangt spektakulär an der Hausfassade.

brasilianischen Architekten in Rio de Janeiro begann. Von Niemeyer selbst war Koehne freilich schon viel länger fasziniert. „Ich bin Architektur-Freak“, sagt er. „Wer sich für moderne Architektur interessiert, kommt an Niemeyer nicht vorbei.“ Auch den Finnen Alvar Aalto bezieht er in seine Lobpreisungen ein – beide hätten den bisweilen brutalen Modernismus vermenschlicht. Aber auf Niemeyer lässt Koehne schon gar nichts kommen. „Er ist einfach ein ganz großer Künstler.“

Koehne ist Geschäftsmann, Freigeist und Lebemann. Er entstammt einer Oberhausener Gleisbau Unternehmerfamilie, studierte in Oxford Philosophie, Politik und Psychologie. Als er fertig war, fiel die Mauer; er ging nach Berlin, interviewte Günter Schabowski, das geschasste Politbüro-Mitglied, das mit einem genuschelten Halbsatz die Grenze geöffnet hatte, und machte ein Buch daraus. Danach heuerte er bei der Treuhand an und wickelte DDR-Betriebe ab, bis er schließlich selbst einen übernahm: den Schwermaschinenbauer Kirow in Leipzig, in der sozialistischen Welt die Nummer eins bei Eisenbahndrehkränen. Koehne, damals gerade 27 Jahre alt, ging das Abenteuer gemeinsam mit 180 verbliebenen Mitarbeitern an. Sie waren skeptisch, zogen aber mit – es war für sie alle die einzige Chance. Es gab Durststrecken und verzweifelte Momente, am Ende aber erreichten sie, was sie anfangs nicht mal zu träumen gewagt hatten: Kirow ist heute Weltmarktführer.

Bei einem Akquisitermin in Brasilien nahm Koehne ein paar Tage frei und flog nach Brasília, besichtigte, nein, inhalierte die Regierungsbauten und die Basilika, die Niemeyer entworfen hatte. „Seine Architektur strahlt so viel Vitalität und Lebensfreude aus“, sagt er und zeigt Handyfotos der Kirche. „Der Bau hat eine unfassbare Leichtigkeit. Von außen das schiere Nichts, von innen monumental, aber auf eine angenehme Art und Weise.“ Die Fenster sind, ähnlich der Kugel in Leipzig, außen dunkel, doch innen eröffnen sie Besuchern eine eigene Welt. Koehne hat eine kleine Niemeyer-Ausstellung eingerichtet in dem Backsteinbau aus dem Jahr 1927, der einstigen Kirow-Verwaltung, auf der die Kugel sitzt. Entwürfe, Modelle, Fotos, auch ein Sessel, den Niemeyer einst für die Zentrale der Kommunistischen Partei in Paris entwickelte. Und schließlich ein Porträt des Meisters selbst: Oscar Niemeyer im Alter von 102 Jahren, elegant im weißen Hemd und heller Hose in seinem Büro in Rio de Janeiro.

Dort, im obersten Stockwerk eines Jugendstilgebäudes an der Avenida das Americas, empfing Niemeyer im Jahr 2011 Ludwig Koehne. Der hatte über einen Mittelsmann zuvor einen Brief mit einer Bitte nach Rio geschickt. Er habe da in Leipzig eine Kantine, einen sechs Meter hohen Saal mit schönem Licht. „Noch wichtiger aber ist der Koch“, schrieb er, wissend um Niemeyers Schwäche für die Arbeiterklasse. „Es handelt sich dabei um einen veritablen



„Ich bin Architektur-Freak“: Unternehmer Ludwig Koehne

Der Leipziger Unternehmer Ludwig Koehne hat auf einem Industriegelände den letzten Entwurf des Architekten Oscar Niemeyer verwirklicht.

Von Stefan Locke
Fotos Andreas Pein

Restaurant-Chef, der im Gegensatz zur Qualität des gängigen Kantinenfraßes für die Zubereitung der Speisen ausschließlich frische Zutaten verwendet.“ Die Kirow-Kantine sei nicht nur in der Belegschaft, sondern auch bei Besuchern außerordentlich beliebt. „Wie jeder künstlerisch veranlagte Mensch strebt unser Koch nach Höherem“, fuhr Koehne fort. „Dafür suche er nun den passenden Rahmen – einen „Raum für feine Küche und kleine Feste“, mit einem „zugleich intimen und doch großzügigen Charakter“. Als Standort schwebte Koehne das Dach der Kantine vor, das er von seinem Büro aus fest im Blick hat: „Ihre Architektur passt einfach gut zu der vorliegenden Bauaufgabe.“

„Wenn man den Brief heute liest und das fertige Produkt sieht, staunt man, mit welcher Leichtigkeit die Aufgabe gelöst wurde“, sagt Koehne. Warmherzig und großzügig sei er von Niemeyer empfangen worden. Ob die kleine Aufgabe alles sei, habe der Architekt wissen wollen und dann erzählt, dass es sein Herzenswunsch sei, noch einmal in Deutschland zu bauen. Es gibt von ihm ein 1957 errichtetes Wohnhochhaus im Berliner Hansaviertel; ein nach der Wiedervereinigung geplantes Schwimmbad in Potsdam wurde nie verwirklicht. Niemeyer habe sehr interessiert nach dem Vorhaben gefragt. „Dass jemand in einem Meer von Zweckbauten Schönheit zulässt, fand er gut.“ Eine wichtige Funktion eines Gebäudes sei die Schönheit, habe er gesagt. „Er wollte Schönheit in die Welt bringen.“

Drei Wochen später trafen Niemeyers Skizzen in Leipzig ein. „Es war kein Entwurf, sondern ein Wurf“, sagt Koehne. „Niemeyer hatte einfach einen Ball auf ein rechteckiges Gebäude geworfen.“ Bauphysikalisch unmöglich, habe er zuerst gedacht. Aber dann auch: „Mit einem Weltstar kannst du schlecht verhandeln. Entweder du machst es, oder du lässt es bleiben.“ Schon oft in der Geschichte haben sich Architekten an Kugelhäusern versucht, eines davon war vor 90 Jahren in Dresden entstanden, aus Stahl und ebenfalls als Restaurant. Zehn Jahre später ließen es die Nationalsozialisten abreißen, weil es ihnen als „entartet“ galt. Zur Jahrtausendwende baute ein Investor in Nähe des Hauptbahnhofs eine Glasreplik, die man jedoch suchen muss, weil sie der Wirtschaftlichkeit wegen mit scheußlichsten Profanbauten zugestellt wurde.

Mit Koehne waren solche Zumutungen nicht zu machen, und mit Niemeyer schon gar nicht. Frei sollte die Kugel sein, von weitem sichtbar, eine lebendige Schönheit inmitten eines Industriegeländes. „Als Kranbaubetrieb reizt uns zudem auch Ihr Ansatz, in Fragen der Statik zuweilen an die Grenzen des Machbaren zu gehen“, hatte er an Niemeyer geschrieben. Und der hatte sich das nicht zweimal sagen lassen. Koehne fand schließlich ein Statikbüro, das sich die Aufgabe zutraute, aber es war ein Abenteuer. Lediglich zwei mal sieben Meter groß ist die Grund-

fläche, auf der asymmetrisch der die Kugel tragende Schacht steht – so wirkt es, als sei sie einfach auf die Dachkante der Kantine gelüpft worden. Eine Verbindung von Leichtigkeit und Eleganz: Niemeyer pur.

Für die Handwerker war es die Herausforderung ihres Berufslebens. Sie mussten eine Art Beton-Balkon gießen, um darauf in kompletter Handarbeit die filigrane Schalung zu errichten. Das Gerüst dafür verdeckte beinahe den gesamten Altbau, die Bilder von den Bauarbeiten wirken, als stapften die Arbeiter über die Baustelle eines Atomkraftwerks. Drei Güsse für die untere und obere Schale sowie für den Horizont waren nötig. Dann, Anfang Juli dieses Jahres, achteinhalb Jahre nach Beginn der Planungen, feierten sie endlich Eröffnung. Aus Rio de Janeiro war Jair Valeras zugeschaltet, Niemeyers Büroleiter, der jedes Detail überwacht hatte und nun berichtete, dass Niemeyer doch Zweifel an der Konstruktion gekommen seien. „Ich glaube, diesmal haben wir übertrieben, Jair“, soll er kurz vor seinem Tod gesagt haben.

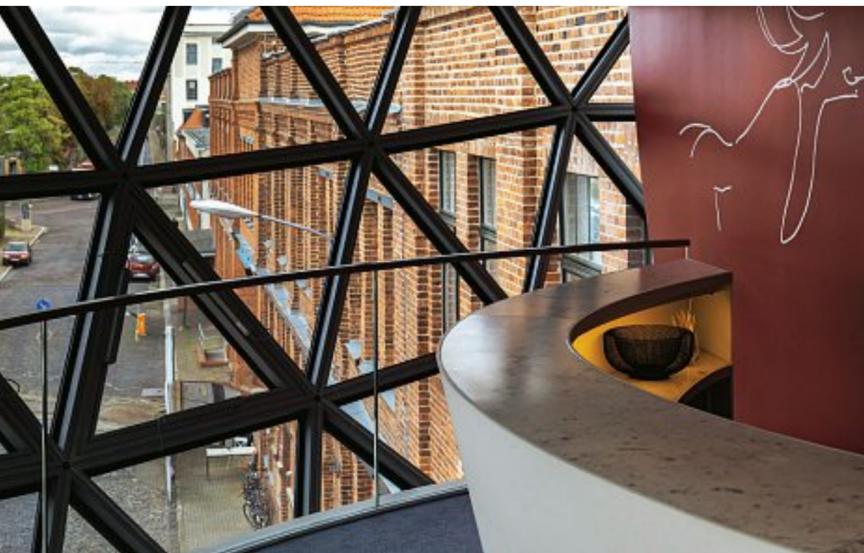
Auf seinem Handy hat Koehne Hunderte Fotos. Die Sphere, so der Name der Kugel, in gleißender Sonne, vor Wolken und im Mondschein. Nachts, wenn Tiefklader die riesigen Kräne abholen, bietet sich von der Sphere aus einer der schönsten Blicke auf das darunter liegende Lichtermeer.

Aber was sagt eigentlich der Koch dazu? Tibor Herzigkeit nimmt mitten in seinem neuen Restaurant Platz und blickt zufrieden. „Eine wahnsinnig gute Location“, sagt er. Eigentlich habe er, der Weltenbummler, gar nicht lange in Leipzig verweilen wollen. Koehne aber überredete ihn ein ums andere Mal – und baute ihm nun ein eigenes Restaurant. „Céu“, haben sie es getauft, portugiesisch für „Himmel“. Daran erinnern der blaue Teppich und die weißen Sitzpolster, die wie Wolken wirken. Man kann sagen, dass sich die Interessen der beiden und ihr Sinn für gutes, schönes Leben hier perfekt getroffen haben.

„Die Kugel ist mein Instrument“, sagt Herzigkeit und lacht. „Jetzt will es gespielt werden.“ Klein, fein, klar, nachvollziehbar und verständlich, so beschreibt er seine Küche. Tafelgedeck-Gedöns, Besteckgeklapper, schwere Kost, das könne er sich hier nicht vorstellen, das würde den Ort entweihen. Große Freude habe er am Kombinieren: Jetzt im Herbst stünden Birne, Bohnen und Speck zur Verfügung. „Daraus etwas zu kreieren“, sagt er, „ist ein großes Glück.“

Ludwig Koehne wiederum hat, wie sollte es anders sein, schon die nächste Idee. Gleich gegenüber der Sphere ist eine Lagerhalle, die werden sie jetzt räumen, um Gemüse anzubauen. „Kurze Wege, regional“, sagt er. Das sei doch der Trend. Und außerdem habe es sich Herzigkeit so gewünscht. „Der Koch bestimmt hier viel“, sagt Koehne. „Und ich lasse es gern zu.“

// „Ich glaube, diesmal haben wir übertrieben“, soll Niemeyer kurz vor seinem Tod zu dem Entwurf gesagt haben. //



Seine Handschrift:
In der Bar im
Untergeschoss der
Kugel ist eine
Niemeyer-Zeichnung
zu sehen.



Bei Kirow: Das Café
und die Kantine
unter der Leitung
des Kochs Tibor
Herzigkeit kommen
bei Belegschaft und
Besuchern gut an.
Unten der Eingang
zur Kugel Sphere.



CAPAROL
ICONS

BELOVED PAINT

NO 55

DENIM

Dunkles Indigo, zeitlos und zu allem passend, wie eine Jeans.
NO 55 feiert den ikonischen blauen Farbton des Denimstoffs. In den 00ern werden Jeans zum universell salonfähigen Kleidungsstück: Sie sind der Inbegriff zeitloser Lässigkeit.

CAPAROL ICONS sind luxuriöse nachhaltige Innenfarben made in Germany mit 120 Farbikonen für anspruchsvolles Interior Design.



Besuchen Sie unseren Webshop oder finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe unter
WWW.CAPAROL-ICONS.DE

Qualität steckt im Detail: Das Karlsruher Unternehmen Nyta baut Leuchten, die zwar schlicht aussehen, aber genau durchdacht sind.

Von Anna Vollmer, Fotos Frank Röth

LIGHT GEMACHT

Das Büro von Johannes Marmon und Johannes Müller, ein ehemaliger Supermarkt, scheint wie gemacht für die Produkte, die hier entstehen: Hell, funktional und schlicht sind die Räumlichkeiten – wie die Lampen, die hier entworfen und verschickt werden. Schon von draußen sieht man die beiden Designer durch die riesigen Scheiben einander gegenüber am Schreibtisch sitzen. Über ihren Köpfen hängt Pretty, eine der Leuchten, die das Designerpaar entworfen hat.

Die Produktdesigner lernten sich beim Studium hier in Karlsruhe kennen. Schon damals erleuchtete sie der Gedanke, irgendwann einmal selbst Unternehmer zu werden. Gemeinsam mit Fabian Maier, einem Architekten und Lichtplaner, den sie aus vorheriger Zusammenarbeit kannten, gründeten sie 2012 Nyta. Schon in den Anfangszeit machte sich die Firma auch im Ausland einen Namen und gewann eine Reihe von Designpreisen.

Marmon und Müller, die vor ihrer Firmengründung ein gemeinsames Designbüro hatten, spielten damals seit längerem mit der Idee einer verstellbaren Pendelleuchte. Der Entwurf stieß bei anderen Firmen jedoch auf wenig Interesse: „Es hieß dann immer, es gebe keinen Markt für so etwas“, sagt Marmon. „Das sahen wir anders.“

Also beschlossen die beiden, die Leuchte in einem eigenen Unternehmen selbst zu produzieren. Die Zusammenarbeit mit Maier, der im Lichtmarkt schon besser etabliert war, kam da gelegen. Tilt – die Pendelleuchte, die das erste Produkt von Nyta werden sollte – bewies recht schnell, dass die Designer mit ihrer Intuition recht gehabt hatten. So sehr, dass eine der häufigsten Reaktionen, die Marmon und Müller bei Messen von anderen Designern zu hören bekommen, lautet: „Warum bin ich da nicht drauf gekommen?“ Kurz gefolgt von: „Es kann nicht sein, dass es das noch nicht gab!“

Marmon muss lachen, wenn er davon erzählt, und wirkt fast selbst noch überrascht: „Nein, in dieser Form gab es das tatsächlich nicht.“ Die Vermutung, jemand anderes hätte längst darauf kommen müssen, liegt deshalb nahe, weil Tilt die Realisierung einer zwar genialen, im Grunde aber doch recht einfachen Idee ist: Das Ursprungsmodell, eine schlichte Pendelleuchte, wie sie über dem Esstisch hängen könnte, lässt sich durch einen Schlitz in verschiedenen Richtungen drehen und gibt dadurch dem Raum ein jeweils anderes Licht. Das Neue daran ist die vollständige Trennung von Lampenschirm und Lampe, wodurch sich der Schirm freier bewegen lässt. Die Idee sei nichts, worauf man nicht vorher hätte kommen können, sagt Marmon: „Den Entwurf hätte es auch viel früher schon geben können, der musste nicht zwangsläufig von 2006 sein. Die Innovation steckt hier in der Idee und nicht in technischen Neuerungen.“

Der Grundgedanke hinter Tilt: Wie kann man Licht lenken? Hängt die Leuchte wie eine normale Pendelleuchte über dem Tisch, ist der Lichtkegel klein. Verstellt man sie und richtet sie auf eine helle Wand, ist der ganze Raum erleuchtet. Inzwischen gibt es Tilt nicht nur als Pendelleuchte, sondern auch als Wand-, Steh- und Tischleuchte. An den letzten beiden lässt sich das



Erleuchtet von Tilt: Johannes Müller (links) und Johannes Marmon



Eine Leuchtenfamilie der anderen Art: Pretty wide, Pretty long, Pretty small (von oben nach unten)



Prinzip von Nyta gut erläutern: Der Lampenschirm hat, im Vergleich zu den anderen Modellen, keinen Schlitz an der Seite. Die Begründung sei einfach, sagt Marmon: „Weil es ihn da nicht braucht.“ Denn der Schirm ließe sich auch so in alle Richtungen drehen. Obwohl Nyta immer wieder nach dem Schlitz gefragt werde, ist für die Designer klar, dass es die Steh- und Tischleuchte nur ohne geben wird. Denn der Schlitz ist nicht nur Deko, er hat eine Funktion. Fällt die Funktion weg, fällt auch der Schlitz weg.

Mit der Erfindung von Tilt machten sich Marmon und Müller rasch einen Namen, vor allem in Skandinavien war das Modell schnell erfolgreich. Die beiden meinen, das habe einerseits mit der Formsprache zu tun, die auch von Skandinavien beeinflusst sei: Marmon verbrachte einige Zeit in Kopenhagen, Müller in Helsinki. Andererseits habe der Vertrieb in Skandinavien besonders gut funktioniert: „Es war eine Mischung aus beidem“, sagt Müller. „In Japan haben wir auch sehr viele Fans, doch da hat anfangs der Vertrieb nicht funktioniert. Dann hilft es einem auch nicht, wenn die einen gut finden.“

Wie essentiell der Vertrieb ist, erfuhren Marmon und Müller schon vor der Gründung von Nyta eindrücklich. Damals hatten sie die Idee für eine Tür, in der eine zweite, kleinere Tür integriert war, eine Kindertür. Die Idee bekam viel Aufmerksamkeit, mehr aber nicht: „Medial hat das unglaubliche Wellen geschlagen“, sagt Marmon, „aber verkauft haben wir keine einzige Tür.“ Daran hätten sie gemerkt, wie entscheidend der Vertrieb für ein Unternehmen sei. Die Erfahrung habe sie zwar frustriert, jedoch nicht genug, um es nicht ein zweites Mal auszuprobieren und aus vorherigen Fehlern zu lernen. „Das Scheitern war eine Vorbereitung für Nyta“, sagt Müller. „Danach haben wir nicht alles, aber vieles richtiger gemacht.“

Wohl auch, weil sie viele Sachen besonders gut machen, erzählen Marmon und Müller ebenso freimütig von Dingen, die nicht funktionieren haben. Fade zum Beispiel, eine Leuchte, an der sie sehr lange gearbeitet hätten, habe sich so schlecht verkauft, dass sie das Modell inzwischen wieder aus dem Programm genommen hätten. Fade sei technisch sehr aufwendig gewesen und bei Fachleuten extrem gut angekommen, das habe sich aber nicht auf die Käufer übertragen: „Der Eindruck, den sie auf den ersten Blick gemacht hat, hat nicht widerspiegelt, was eigentlich dahintersteckte“, sagt Müller. „Das ist schade, aber das muss man akzeptieren.“

Wenn die beiden von ihrer Arbeit erzählen, geht es immer wieder um Problemstellungen, die sie im Laufe der Zeit entdeckt, vorher aber gar nicht bedacht hatten. Da Nyta ein kleines Unternehmen mit fünf Mitarbeitern ist, können sich Marmon und Müller nicht nur auf ihre eigentlich erlernte Tätigkeit konzentrieren, das Design: „Wir müssen gestalterische und unternehmerische Aspekte zusammendenken: Herstellbarkeit, Vertrieb, Ästhetik, Verpackung, Zielgruppe, Finanzierung, Anwendung, Nachhaltigkeit und so weiter. Das finde ich aber auch schön. All das gehört zu einem guten Produkt natürlich dazu“, sagt Marmon, und Müller ergänzt: „Die Gestal-

tung, also neue Produkte zu entwerfen, was wir als Designer natürlich gerne machen, passiert bei uns im Kleinen zwar recht oft, komplett neue Leuchten erscheinen bei uns aber eher im Jahrestakt. Im Vergleich zu einem Designbüro ist der Anteil an Gestaltung bei uns gering.“

Nyta hat inzwischen vier Leuchten auf den Markt gebracht, jeweils in unterschiedlichen Ausführungen. Hinter jeder Leuchte, sagen die beiden, stehe ein anderer Grundgedanke. Pretty ist der Nyta-Entwurf für eine ganze Familie: drei Leuchten, die formal eindeutig zueinander gehören, sich aber nicht durch ihre Größe, sondern in ihrer Lichtwirkung unterscheiden. Die neueste Leuchte von Nyta haben Marmon und Müller nicht selbst entworfen – die Idee stammt von Simon Diener, der ebenfalls in Karlsruhe studiert hat. Die Nyta-Gründer kannten Diener nicht, doch ihnen gefiel seine Idee: eine Akkuleuchte, die trotzdem nicht kabellos ist. „Der Akku ist ein optisches Gegengewicht zur Leuchte, und das Kabel hat eine erweiterte Funktion – diese Idee fanden wir sehr charmant“, sagt Marmon. So kann die Leuchte auch mal draußen von einem Ast baumeln. Abgesehen von dieser Grundidee gibt es Pong aber auch mit Stecker oder als Pendelleuchte mit Festanschluss.

Die Entwicklung einer Leuchte dauert oft Jahre, jede Einzelheit will bedacht werden, und sogar die Kleinteile entwerfen sie selbst. Bei Pong sei die Entwicklung der LED-Technik, die sich über Gesten steuern lässt, wahnsinnig kompliziert gewesen. So kompliziert, dass die beiden bei ihren Erklärungen irgendwann innehalten und sagen: „Da wird es jetzt sehr komplex.“

Weil die Leuchten so schlicht seien, falle die jahrelange Arbeit auf den ersten Blick oft gar nicht auf, sagt Marmon. Umso mehr ärgern sich die Designer, dass ihre Entwürfe immer wieder in billiger Ausführung kopiert werden. Auch das ist in gewisser Weise eine Würdigung ihres Designs – jedoch keine wünschenswerte. „Wir müssen uns jeden Tag fragen: Wo stecken wir unsere Energie rein? Und in Gerichtsprozesse wollen wir sie absolut nicht stecken“, sagt Marmon. „Aber früher oder später wird das wohl notwendig werden.“

Denn wenn bei Billigprodukten der Lack abspaltere oder sie schnell kaputtgingen, schädige das auch den Ruf von Nyta. Die Qualitätsstandards des Unternehmens sind hoch, produziert wird fast ganz in Norditalien, jedes einzelne Teil wird nach Herstellung ins Büro in Karlsruhe geschickt, wo es kontrolliert und anschließend montiert wird. Bei Tilt sei die Lackierung das Teuerste an der ganzen Leuchte gewesen, wie lange sie sich halte, erfuhren die Kunden aber natürlich erst nach einigen Jahren, sagt Marmon. „Die Langlebigkeit ist deshalb sehr schwer zu vermarkten“, fügt er hinzu und lacht.

Dennoch trauen viele dem Qualitätsversprechen des Unternehmens. Nyta ist erfolgreich, in letzter Zeit wachsen die Umsätze auch im gewerblichen Bereich. Abgesehen von einem Produktionsstopp in Norditalien sei auch von der Corona-Krise bisher wenig zu merken, es werde wahrscheinlich trotzdem ein gutes Jahr. Und Ideen für neue Leuchten haben sie genug. ◀

Der Unternehmer und Designer Nils Holger Moormann über den Verkauf seines Unternehmens, das Entstehen wegweisender Entwürfe und das Gefühl, in Design verknallt zu sein

„DER VERRÜCKTE WILL BLEIBEN“

Herr Moormann, vor 36 Jahren haben Sie Ihr gleichnamiges Möbelunternehmen gegründet. Nun verkaufen Sie Ihre Anteile. Warum?

Je weiter das Alter voranschreitet, umso mehr Gedanken macht man sich natürlich. Ich bin jetzt stolze 67 und glaube ganz frech, als Autodidakt im Design alles erreicht zu haben, was man erreichen kann und will. Ich habe nichts ausgelassen. Was wäre die Alternative? Immer weitermachen? Immer weiterwachsen? Größe hat mich nie interessiert. Und ist es nicht toll, nicht jemanden bitten zu müssen, die Firma zu übernehmen, sondern eine gesunde Firma in neue Hände zu legen? Jetzt ist der bestmögliche Zeitpunkt. Uns geht es wirtschaftlich so gut, es ist schon fast beängstigend.

Trotz Corona?

Wir haben den höchsten Auftragsbestand unserer Geschichte. Das ist wie eine kleine Sonderkonjunktur. Die Leute bleiben mehrheitlich zu Hause, schauen sich ihre Wände an und wollen etwas ändern. Und fragen sich in schwierigen Zeiten nicht nur: Ist das schön? Will ich das haben? Sondern auch: Wieso und warum macht der Hersteller das, wo kommt das her? Das ist alles, was unsere Firma ausmacht. Es freut mich, wenn der Kunde das hinterfragt.

Trotzdem gehen Sie.

Für mich war der Entschluss klar. Ich möchte kein abgehalfterter Kapitän werden, der vergessen hat, am letzten Hafen von Bord zu gehen. Aber ich habe keine Kinder. Meine erste Überlegung war deshalb: anhalten, aussteigen, Firma schließen. Wenn man dann aber eine Nacht drüber schläft, offenbaren sich doch Schwierigkeiten. Mitarbeiter, Zulieferer, Kunden kommen in wirtschaftliche Not, nur weil ich

Nils Holger Moormann (unten links) riss mit 16 von zu Hause aus, studierte Jura, gab es wieder auf, lernte auf der Autobahn einen Tramper kennen, der ihm von den Entwürfen des Architekten Andreas Weber vorschwärzte und gründete 1984 sein eigenes Unternehmen. Als Vorreiter des „Neuen Deutschen Designs“ hat er sich der Reduktion verschrieben, mit schlichten, durchdachten Möbeln aus unpräzisen Materialien. Asketisch, aber humorvoll. In Aschau im Chiemgau beschäftigt er 50 Mitarbeiter. Jetzt hat er seine Firma an Kristina Münnix und Christian Knorst verkauft.

keine Lust mehr habe. Daraufhin habe ich mich auf die Suche nach einem Nachfolger gemacht, wider Erwarten haben sich sogar mehrere Investoren gefunden. Ich hatte vorher nie mit Investoren zu tun, die waren auch alle saunett, aber die sagten Dinge wie: „Sie haben eine tolle Firma, aber Sie sind zu klein. Die Umsätze müsste man in eine andere Dimension bringen.“ Das fühlte sich nicht gut an.

Dann haben Sie Kristina Münnix und Christian Knorst gefunden: ein Geschwisterpaar, das sich auf die Übernahme von kleinen und mittelständischen Unternehmen spezialisiert hat. Was machen sie anders?

Sie bringen eine lokale Nähe mit, können sich also selbst einbringen. Und: Sie gehen mit ihrem eigenen Kapital heran, tragen selbst das Risiko. Erfahrungen in der Möbelbranche haben sie nicht. Das war einer der Gründe, warum ich mich für sie entschieden habe.

Wie kann man das verstehen?

So eine Firma weiterzuführen ist ein schwieriges Unterfangen. Wenn dann jemand nur so eine halbe Idee davon hat und das irgendwo integriert oder auslutscht – oder noch schlimmer: mich einfach kopiert –, dann finde ich das schwierig. Man muss eigentlich bei null anfangen, ohne die Wurzeln zu vergessen. Mir genügt, dass ich bei Frau Münnix und Herrn Knorst die Leidenschaft für Design in den Augen funkeln sehe. Das ist eine unglaubliche Kraft, ich habe sie selbst erfahren. Ich bin abgebrochener Jurist, hatte keine Ahnung von Design und Geschäft. So habe ich losgelegt, und mit Glück ist daraus eine veritable Firma geworden.

Sie hatten aber auch ein Händchen für gute Ideen. Manche Ihrer Möbel wie das modulare Regal FNP von Axel Kufus sind zu Ikonen geworden, der Kipp-Schubschrank von Hanspeter Weidmann, der Ihnen zum Durchbruch verhalf, wurde millionenfach kopiert.

Ich hatte keine Ahnung von Design, aber immer eine Faszination für Schönheit und Funktion. Und bei aller Lautheit auch immer eine demütige Bescheidenheit. Für mich war es aus dieser Position heraus natürlich einfacher, Funktionen zu hinterfragen. Möbel zu erfinden, die in der

Herstellung tricky sind, oder eine neue Funktion haben, die es so noch nie am Markt gab. Mit der „Schuhkippe“ konnte man in einem engen Flur mit einem Mal zehn Paar Schuhe wegräumen. Je mehr man sich mit Gestaltung beschäftigt, umso stärker wird dann natürlich der Blick. Ich wollte immer so reduziert und einfach wie möglich bleiben. Wir wissen ja alle: Das Einfache ist das wirklich Schwere, weil man nichts kaschieren oder übertünchen kann. Sie müssen den Urcharakter eines Möbelstücks herauskitzeln, und das hat mir große Freude gemacht. Am Ende bleibt eine Essenz, die Sie sorgfältig eingekocht haben, ohne Geschmacksverstärker.

Glauben Sie, dass Ihr Aufstieg heute so noch einmal möglich wäre?

Sicherlich nicht. Früher war bekanntlich ja alles besser. Aber es werden immer Ideen kommen, ohne die man nicht auskommt. Alles ist in Bewegung, nichts bleibt stehen. Und solange das so ist, werden wir Lösungen für Probleme suchen, Antworten hinterfragen und stetig verbessern.

Sie haben aber auch auf Ladenhüter wie die Garderobe Stellvertreter gesetzt. Oder auf den Pressed Chair, dessen Produktion mit schwindelerregenden Investitionen verbunden war. Ihre Allzweckwand Walden wurde nicht ein einziges Mal verkauft. Ist das nicht wider jede ökonomische Reason? Meine drei Leitlinien heißen Konsequenz, Transparenz und Haltung. Dazu gehört, auch mal auf ein Pferd zu setzen, das das Ziel nicht erreicht. Design ist nicht unbedingt trial and error, aber man muss Sachen zulassen und die spielerische Leichtigkeit mit dem hundertprozentigen Ernst des Tuns verbinden. Sonst wird's komisch. Und ich wünsche mir, dass dieser Funke auch auf Frau Münnix und Herrn Knorst überspringt. Das ist übrigens auch ein Unterschied zu klassischen Investoren, die nur gucken, dass das Ding einigermaßen wirtschaftlich läuft. Da geht es um Stolz, Leidenschaft und Mut zum Risiko. Im Design lässt sich nichts berechnen.



Moormanns Werk: das modulare Regal FNP (links) und der Stuhl Pressed Chair

Design muss man zu einem guten Teil spielerisch zulassen. Wenn man alles vorher kalkuliert, passiert zu wenig. Das vermisse ich in der heutigen Zeit ja häufig. Am Vorstandstisch werden Dinge entschieden, die völlig enteelt sind, weil sie kaputt diskutiert wurden.

Stolz, Leidenschaft, Mut zum Risiko – was geben Sie den beiden noch mit auf den Weg?

Bescheiden zu bleiben – und menschlich. Was ich mir aber am meisten wünsche: dass denen derselbe Scheiß passiert wie mir. Dass sie sich unsterblich verknallen ins Design. Es ist irre schön, ein Leben zu führen, in dem man sich um ästhetische Dinge kümmern darf, die einen kulturell nach vorne bringen und hinten raus noch ein ertragreiches Leben ermöglichen. Diese Faszination versuche ich ihnen mitzugeben. Denn von dieser Faszination haben sie selbst etwas, haben die Mitarbeiter etwas, davon hat der ganze Markt etwas.

Wie haben Ihre Mitarbeiter eigentlich reagiert?

Ich dachte ja, die ahnen es. Aber die waren völlig überrascht. Für meine Frau und mich war das der schlimmste Moment, als wir vor die Mitarbeiter treten mussten. In so einem Prozess sind Sie sehr allein. Gewöhnlich kommunizieren wir sehr offen. Alle wissen, was wir tun, alle kennen unsere Ziele, alle wissen, wie viel Wasser im Schiff ist. Was mich aber extrem freut hat: dass Herr Knorst und Frau Münnix am gleichen Tag aufgetaucht sind und keine Stampede ausbrach. Die Mitarbeiter haben gemerkt: Das sind nicht die klassischen Investoren. Das sind Menschen, die zuhören und Spaß an der Arbeit haben. Ich habe sie zum Beispiel kaum überreden müssen, sich als Leichtmatrosen zu verkleiden und neben den alten Kapitän zu stellen. Machen Sie das mal mit einem Investor. Das imponiert den Mitarbeitern. Die sehen das als kraftvolle Chance, sich zu entwickeln und nach vorn zu kommen. Ich habe in den letzten anderthalb Jahren auch nicht wirklich Impulse gesetzt.

Ihre Möbel lassen Sie von Handwerkern in der Region herstellen, auch dort ist Vertrauen wichtig. Wie waren dort die Reaktionen?

Die waren ähnlich verblüfft. Aber sie vertrauen mir natürlich auch. Die Intention von Herrn Knorst und Frau Münnix ist ja, leise zu bleiben und nicht aufs Blech zu hauen. Die Firma auf eine andere, aber vergleichbare Art weiterzuentwickeln. Sie übernehmen ein wunderbares Schiff, und ein paar Fehler dürfen sie sich durchaus leisten. Es gibt den festen Willen, nichts zu ändern. Auch an der lokalen Produktion werden wir festhalten, und unsere Handelspartner wählen wir weiter extrem selektiv aus. Wir brauchen keine Händler, die nur Ware verkaufen. Wir brauchen Botschafter, die für uns brennen.

Mit Ihrer Frau wechseln Sie jetzt in den Beirat.

Werden Sie dort auch eine Art Markenbotschafter? Wenn ich die Firma in andere Hände gebe, dann zu 100 Prozent. Ich will da niemandem auf die Nerven gehen. Ein, zwei Jahre an Bord zu bleiben, kam für mich nicht in Frage. Wir machen einen sauberen Übergang, drei Monate, das reicht. Als Beirat verantworten wir künftig

nicht den operativen, sondern den kreativen Teil. Wie entwickelt sich die Marke, welche Produkte könnten interessant sein? Dort werden wir das Wissen, das wir in der Kür gelernt haben, vermitteln. Die Pflicht können andere besser.

Sie bleiben der Welt also als „Entertainer der Möbelbranche“, ein Zitat von Richard Lampert, erhalten?

Ich hatte über die Querelen mit der Suche nach meiner Nachfolge fast das Lachen verlernt, aber ich mache schon wieder schweren Unsinn. Das Tolle am Älterwerden ist ja, dass man ein Gutding an Lebenserfahrung hat. Man versteht vielleicht die Schnelligkeit der Welt nicht mehr in all ihren Nuancen, aber man kann natürlich viel beitragen. Ich habe immer den Grafiker Kurt Weidemann bewundert, der sein profundes Wissen in einen kantigen Charakter verpackte. Das mache ich jetzt: Ich kultiviere meine Ecken und Kanten. Ich muss keine große Firma mehr leiten.

36 Jahre sind auch eine lange Zeit für einen Freigeist wie Sie.

Ich habe mir das auch immer etwas anders vorgestellt. Ich habe immer davon geträumt, ein kleines, bewegliches, freches Schifflein zu haben, mit dem man hart an den Wind gehen kann. Zwangsläufig ist das Schiff nicht immer so klein geblieben, wie ich es mir erhofft hatte. Es hat sich gut angefühlt, aber es fühlt sich noch besser an, jetzt zu den Wurzeln zurückzukehren und die große Freiheit zu genießen. Nicht in Rente zu gehen, sondern im Design weiter zu stören, zu ärgern und zu hinterfragen.

Keine Weltreise? Sie sind doch leidenschaftlicher Camper, selbst zur Möbelmesse und zu Händlern fahren Sie im Campingbus.

Eigentlich wären wir jetzt in Armenien, was vielleicht auch nicht die beste Idee gerade ist. Und die Möbelfamilie interessiert mich natürlich weiter, wenngleich wir, wie meine Frau es formuliert hat, nicht die prickelndsten Zeiten haben. Es sind mir zu viele MeToo-Produkte auf dem Markt, zu viel Jagd nach ständig Neuem, es werden zu wenig dicke Bretter gebohrt. Das werde ich den Zweien noch mit auf den Weg geben: wirklich extrem dicke Bretter bohren. Mal ein bisschen hurli-furli-Design machen und alles mitnehmen, das geht halt nicht.

Und was passiert mit Ihrem Gästehaus „Berge“, schräg gegenüber vom Firmensitz?

Das haben wir auch abgegeben. Ich wollte frei sein, mit Halbfreiheit kann ich nichts anfangen. Da hat man immer etwas am Bein, um das man sich kümmern muss. Ich bin jetzt mit kleinem Gepäck unterwegs. Ich wiehere und galoppiere über die Weide wie lange nicht mehr. Meine Frau und ich machen eine kleine Firma auf, werden künstlerisch beratend tätig sein, werden alten Häusern neues Leben einhauchen – ich bin ja leidenschaftlicher Ruinenretter – und einen neuen Campingbus entwerfen. Diese Themen treiben mich um, hoffentlich noch mein Leben lang. Sie haben mich nicht los. Der Verrückte will bleiben.

Die Fragen stellte Florian Siebeck.



FOTOS NILS HOLGER MOORMANN/GIBBI

Museum Würth 2
Künzelsau
Eintritt frei

Reinhold
Würth
und seine
Kunst

WEITBLICK

Das jährlich wiederkehrende Spektakel der Lavendelblüte ist am eindrucksvollsten auf der Rückseite des Mont Ventoux zu bewundern – in den Gemeinden Sault und Aurel.



Das schönste Café weit und breit betreibt das Künstlerpaar Martine und Jaap in Brantes. Geöffnet hat es nur an Wochenenden.

Grüße vom



Die Region in der Provence lebt von Wein, Trüffel, Lavendel – und dem Radtourismus.

Von Michael Eder

Der Berg der Berge für alle Rennradfahrer: Die 1600 Höhenmeter von Bédoin oder Malaucène hinauf zum 1912 Meter hohen Gipfel des Mont Ventoux sind eine Fahrt, die keiner vergisst, der sie jemals gemeistert hat – oder auch nicht.



Hochküche oder Fastfood? Im „Foody Café“ in Bédoin zeigen ein paar junge Leute einen dritten Weg. Schnelle, gesunde Küche, erstklassiger Kaffee, lockere Atmosphäre. Ein lohnendes Ziel, nicht nur für Radfahrer.

Die Gegend ist ein landschaftliches und ein kulinarisches Paradies – hier repräsentiert von Doumé, dem Käsesommelier des Restaurants „Les Florets“ in Gigondas.



Exzellenten Wein gibt es (fast) an jeder Ecke. Zwei Tipps: Font Sarade in Vacqueyras und die Domaine Escaravailles in Rasteau.



Vieles, fast alles dreht sich hier ums Fahrrad – solange das Wetter mitspielt. Auch im Farbenspiel von Malaucène, dem Marktort am Fuß des Ventoux, darf das *bicyclette* nicht fehlen. Und sei es als Dekoration einer Brocanterie.



ZEIT FÜR KLARE STATEMENTS.

PREISGEKRÖNTER SITZKOMFORT.



Das innovative Sitzkonzept **WK 706** wurde mit dem **GERMAN DESIGN AWARD 2021** ausgezeichnet (»Special Mention«, Kategorie »Excellent Product Design – Furniture«).

Zum System gehören Stühle, Barhocker und ein Lounge-Sessel (WK 541 WIGO). Die raffinierte **Drehmoover-Funktion** ermöglicht sowohl ein sanftes Vor- und Zurückneigen als auch eine Drehbewegung um 360°.



Barhocker



Stuhl mit Armlehnen



Lounge-Sessel

Erhältlich bei folgenden Händlern: Aachen, Krüttgen Einrichtungen | Aachen, Porta Möbel | Altenriet, Wohnfaszination Fenchel | Amberg, Wohnkultur Amberg | Aschaffenburg, Diehm exclusive Einrichtungen | Au am Rhein, Möbel Schmidt | Berlin, Möbel-Hübner | Berlin-Mahlsdorf, Porta-Möbel | Bielefeld, Zurbrüggen Wohn-Zentrum | Binzen, Wohnpark Binzen | Birkenau, Einrichtungshaus Jäger | Bocholt, Wohnwelt Fahnenbrück | Bochum, Möbel Hardeck | Bornheim, Porta Möbel | Bretten, Möbel Stork | Castrop-Rauxel, Tegro Home Company | Delmenhorst, Zurbrüggen Wohn-Zentrum | Dogern, Möbelmarkt Dogern | Dorsten-Wulfen, Wohn Zentrum Wulfen | Eppelborn, Möbel Arop | Frankenthal, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Frechen, Porta Möbel | Friedberg, Einrichtungshaus Segmüller | Fürth, hül's die Einrichtung | Gießen, Einrichtungshäuser Sommerlad | Göppingen, Grimm Einrichtungen | Hamburg-Bergedorf, Marks Einrichtungen | Hamm, Hans Wagner Exclusives Wohnen | Hannover/Garbsen, Möbel Hesse | Hemmingen, Möbel Böhm | Herne, Zurbrüggen Wohn-Zentrum | Herxheim, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Hiddenhausen, Ottensmeyer Wohndesign | Ilsfeld, Möbel Nagel | Ingolstadt, Möbel-Schuster | Isernhagen, Porta Möbel | Kempten, Möbel Mayer | Köln-Porz-Lind, Porta Möbel | Kornwestheim, Die Einrichtung Kleemann | Landau, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Langenberg, Christmann Internationales Wohnen | Leer-Logabirum, Möbel Konken | Leipzig, Möbel Porta | Lübeck, Pfiff Möbel | Lüneburg, Crull Exklusiv Einrichten | Mainz, Einrichtungshaus Holz | Mönchengladbach, Tellmann Einrichten & Gestalten | Montabaur, A-M-S Möbel | Neumarkt, Die Einrichtung Pröbster | Neuwed, Möbel May | Olching, Keser Einrichtungshäuser | Parsdorf, Einrichtungshaus Segmüller | Potsdam, Porta Möbel | Rastatt, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Reilingen, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Remchingen-Nöttingen, Wohnwelt Farr | Rheinfelden, Wohnwelt Rheinfelden | Rostock, Möbelhaus Harrmann | Schwanfeld, Dietmann Wohnen & Küchen | Senden, Möbel Inhofer | Stadtlohn, Möbel Steinbach | Stockach, Einrichtungshaus Stumpff | Syke-Barrien, Einrichtungshaus Wagner Wohnen | Unna, Zurbrüggen Wohn-Zentrum | Tauberbischofsheim, Möbel Schott | Trier-Zewen, Ehrmann Wohn- und Einrichtungshaus | Voerde, Wohnwelt Fahnenbrück | Weiterstadt, Einrichtungshaus Segmüller | Werl, Möbel Turflon

WK 706 Barhocker Vierfuß-Drehgestell mit Armlehne, Drehmoover-Funktion (inkl. Rückführung), ca. B 58, H 107 / 114 / 122, T 58 cm, Echtleder Toledo: 815,- €, Stoff ab (nicht abgebildet): 752,- € **WK 706 Stuhl** Vierfuß-Drehgestell mit Armlehne, Drehmoover-Funktion (inkl. Rückführung), ca. B 58, H 90, T 58 cm, Echtleder Toledo: 681,- €, Stoff ab (nicht abgebildet): 680,- € **WK 541 WIGO Lounge-Sessel** Drehmoover-Funktion (inkl. Rückführung), ca. B 64, H 84, T 64 cm, Echtleder Toledo: 974,- €, Stoff ab (nicht abgebildet): 947,- €

Nur bei teilnehmenden Händlern | Handiersuche auf www.wk-wohnen.de | WK WOHNEN Vertrieb GmbH, Hauptstraße 34-40, 33378 Piecha-Wiesehorst



Zentral ablegen:
Die meisten Touristen
entdecken das rustikale
Gasthaus nicht.

RISOTTO IN RUHE

Die Locanda Cipriani liegt auf einer Insel der nördlichen Lagune bei Venedig. In diesem Paradies wird nicht nur ein fabelhaftes Gemüserisotto serviert.

Von Julia Stelzner

Torcello ist all das, was man nicht mit Venedig verbindet: kein Gedränge, keine Selfie-Sticks, keine Karnevalsmasken und kein Bellini aus der 0,2l-Flasche. Die Insel in der nördlichen Lagune von Venedig ist näher am Festland als an der Rialto-Brücke. Im Mittelalter lebten hier einmal bis zu 10.000 Menschen. Dann versumpfte die Insel, sie wurde verlassen, die Häuser wurden abgetragen. Deshalb stehen hier heute fast keine Häuser mehr – nur eben zwei Kirchen aus dem elften Jahrhundert, die regelmäßig Touristengruppen anlocken. Die meisten passieren dabei die Locanda Cipriani und stolpern vielleicht kurz über den Namen, den sie zwar mit Venedig in Verbindung bringen, jedoch eher mit dem Luxushotel, das George Clooney vor sechs Jahren exklusiv für seine Hochzeit mietete – nicht aber mit dem rustikalen Gasthaus.

Dabei gehören beide tatsächlich zusammen, zumindest taten sie das lange Zeit: Die Locanda und das Hotel wurden von Giuseppe Cipriani gegründet, dem wahrscheinlich bekanntesten Venezianer neben Marco Polo, Tizian und Vivaldi. Mit „Harry's Bar“ nahe dem Markusplatz hatte er in den Zwanzigern

den Grundstein für sein Imperium gelegt, ein paar Jahre danach auf Torcello die Locanda gekauft und dann erst das Luxushotel auf der anderen Seite des Canal Grande eröffnet. Dass es in allen drei Lokalen den besten Bellini der Stadt gibt, ist das einzige, was die drei Häuser heute noch verbindet. Denn mittlerweile haben alle unterschiedliche Eigentümer, und nur die Bar und die Locanda sind noch in Familienhand.

Bonifacio Brass steht im blau-weiß-gestreiften Anzug mit einer passenderweise pfirsichfarbenen Krawatte im Garten der Locanda. Die Sonne scheint, die Tische auf der Terrasse sind voll besetzt mit Gästen. Keiner spricht zu laut, alle wirken so zufrieden, wie man es nur sein kann, wenn einen ein Risotto für 23 Euro finanziell nicht aus der Fassung bringt. Es riecht nach frischem Gras, die Bäume tragen reife Granatäpfel, so rot wie der Hibiskus in der Hecke. Nicht einmal im Dezember bieten die Giardini der Biennale mehr Ruhe als dieser Ort in der Hauptsaison.

Bonifacio Brass ist der Enkel von Giuseppe Cipriani. Seine Mutter Carla Cipriani war von 1957 bis zu ihrem Tod 2006 mit dem italienischen Filmemacher Tinto Brass verheiratet. Er stellt sofort klar: „Ich hatte nie ein Problem, dass ich den Nachnamen meines Vaters trage.“ Nach dem Studium hatte Brass in Fotostudios in Rom gearbeitet. Die Locanda leitet er, seit er 39 Jahre alt ist. Von klein auf schon hat er aber einige der bekanntesten Gäste mitbekommen.

Im holzvertäfelten Gastraum hängen die Grüße der Prominenten. Lady Diana ist darunter. Der ehemalige französische Staatspräsident Valéry Giscard d'Estaing bedankt sich für einen vergnüglichen Aufenthalt im Sommer 1980. Elton John grinst von einer Autogrammkarte. Und natürlich:

Die pfirsichfarbene Krawatte passt zum Ambiente: Bonifacio Brass, der Enkel von Giuseppe Cipriani, ist der Herr der Locanda.



Ernest Hemingway, der unmittelbar nach der Eröffnung angereist war und mehr als einen Monat blieb. Im Herbst 2019 war Hillary Clinton in der Locanda zu Gast, während sie die Kunst-Biennale in Venedig besuchte.

„Der einzige Luxus, den wir hier haben, ist der Luxus der Einfachheit“, sagt Bonifacio Brass. Man sollte abschließend noch sagen, dass das Gemüserisotto mit wilden Kräutern aus dem Garten wirklich köstlich ist. Noch besser ist nur die Abgeschiedenheit von Torcello. ◀

FOTOS: THORSTEN KORNBAU



RUG STAR
by Jürgen Dahlmanns

Block No. 04
Black on Beige
hand knotted Persian weave
sandblast
35 % finest silk

Berlin

RUG STAR
Rosa-Luxemburg-Str. 27
10178 Berlin
+49 (0)30 30 87 54 47
sales@rugstar.com
www.rugstar.com

Augsburg

RUG STAR by Kröll & Nill
Zeuggasse 9
86150 Augsburg
+49 (0)821 455 06 30
teppiche@kroell-nill.de
www.rugstar-augsburg.de

Stuttgart

RUG STAR by Sorg Carpet
Am Schillerplatz 4
71522 Backnang
+49 (0)7191 911 2226
kontakt@sorgcarpet.de
www.rugstar-stuttgart.de

Gleich neben dem Tagebau Welzow-Süd in Brandenburg wächst Wein. Ist das ein Modell für die Zukunft?

Von Aida Baghernejad

WEINBERG IN WOLKENBERG

„Genau hier stand das Dorf“, sagt Bettina Muthmann vor ihrer Winzerhütte. Kürzlich war eine Besucherin zur Weinprobe bei ihr auf dem Weingut Wolkenberg, die genau dort aufgewachsen war, wo jetzt die Trauben von den Reben hängen. Einst stand hier das Dorf Wolkenberg, das dem Weinberg seinen geradezu traumhaft schönen Namen gab, eine sorbische Siedlung mit einer bis ins Mittelalter zurückgehenden Geschichte. Kurz vor der Wende musste es den Braunkohlebaggern des Tagebaus Welzow-Süd weichen. Zwei Jahrzehnte später war Schluss, zumindest für diesen Teil des Gebiets. Die Bagger rollten weiter, und das Gelände sollte rekultiviert werden. Bäume, Aussichtspunkte, Landschaft. Und vielleicht eines Tages wieder: Leben.

Was bleibt, wenn die Braunkohlebagger weg sind? Diese Frage stellt sich nicht irgendwann in der Zukunft, wenn Deutschland aus der Kohle aussteigt, sondern für viele Regionen ganz konkret heute schon. Sedlitz, ebenfalls in der Niederlausitz gelegen, will beispielsweise Europas größte künstliche Seenplatte werden, touristisch erschlossen, mit Ferienanlagen und Bungalows. Warum also nicht auch ein Weinberg? Schließlich hat die Weinkultur eine lange Geschichte in Brandenburg, allerdings eine heute größtenteils vergessene. Zisterziensermönche brachten den Wein schon im zwölften Jahrhundert in die trockene, sonnige Region mit den sandigen Böden. Werder an der Havel war einst für seinen Obstwein bekannt, und auch in Potsdam wurde die Hofgesellschaft in Sanssouci ganzjährig vom hauseigenen Weinberg und Obstgarten versorgt. Die „kleine Eiszeit“ setzte dem Anbau jedoch stark zu – und auch die Reblaus, die vorher schon Weinanbaugebiete in Frankreich und im Süden Deutschlands zerstört hatte. Zwei Jahrhunderte später sind gerade einmal 30 Hektar übrig vom Weinland Brandenburg.

Sechs davon entfallen seit einigen Jahren auf das ungewöhnliche Projekt Wolkenberg: 2005 entstand erstmals die Idee, es im stillgelegten Teil des Tagebaus doch mal mit Weinanbau zu probieren. Mit 99 Reben ging es los. Nach anfänglichem Erfolg wurde das Projekt 2010 gemeinsam mit dem damaligen Tagebaubetreiber Vattenfall, der Weinhochschule in Geisenheim



Im Hintergrund gräbt der Tagebau die Erde um. Aus einer Halde wurde ein Hang geformt, an dem nun Reben wachsen.

Bettina Muthmann ist umgestiegen: Die ehemalige Lehrerin bringt mit Reben Leben in das Gelände.



und der Brandenburgischen Technischen Universität Cottbus größer aufgezogen. Aus der Halde wurde ein Hang geformt, mit geradezu perfekten elf Grad Neigung. Viel wurde aufgeschüttet aus dem Boden der Region. Sand und Schiefer und Ton, gepaart mit der Sonne, ergeben günstige Bedingungen für den Weinanbau. 2014 übernahm Bettina Muthmann gemeinsam mit Martin Schwarz das Projekt, das zwar vielversprechend war, aber noch unter seinen Möglichkeiten blieb. Sie pachteten das Gelände für 30 Jahre. „Der Weinberg war da, und es gab die Hoffnung, dass sich hier etwas entwickeln kann“, erinnert sie sich. „Ein rekultiviertes Gelände ist kein gewachsener Boden – aber ich bin kein Typ, der aufgibt. Man muss dem Boden Leben einhauchen.“

Eine Quereinsteigerin und ein Profi: Muthmann war in ihrem vorigen Leben Lehrerin, Martin Schwarz Kellermeister des Weinguts Schloss Proschwitz und seit Jahren erfolgreich mit seinem eigenen Weingut in Meißen. Eine Kombination, vielleicht so ungewöhnlich wie der Weinberg selbst, denn neben Grau-, Weiß- und Spätburgunder entfällt ein großer Anteil der 260.000 Reben auf seltene Sorten wie Kernling, Schönburger und Roter Riesling sowie Rondo und Cabernet Dorsa bei den Rotweinen. „Ich bin permanenter Lehrling bei Martin Schwarz“, sagt Bettina Muthmann. Sie ist die Winzerin am Ort, nach der Lese gehen die Trauben nach Meißen in den Keller von Martin Schwarz. Der größte Teil wird in Stahltranks ausgebaut, Teile des Kernlings und Cabernet Dorsa im Eichenfass.

„Wir wollen hier etwas herausarbeiten, das es so in Deutschland noch nicht gibt“, erzählt Philipp Henke. Der Sachse, der heute für den Vertrieb der Weine verantwortlich ist, kannte den Berg noch aus seinem letzten Lehrjahr als Winzer, als Muthmann und Schwarz gerade übernahm.

Man. Damals konnte er sich noch gar nicht vorstellen, dass der Berg, eher ein Universitätsprojekt und nicht professionell bewirtschaftet, noch zu retten war. Die aufgebrachte Humusschicht war nach Unwettern weggeschwemmt worden – zu wenig Bewässerung, zu schnell wollte man ernten. „Die Reben waren gestresst“, erinnert er sich. Also wurde radikal zurückgeschnitten, auf zwei Augen, und viel Energie in den Aufbau des Bodens gesteckt. Dabei halfen Begrünung, Humus und sogar Elefantendung aus dem Cottbuser Zoo: Oben auf dem Weinberg wartet ein kleiner Haufen darauf, in den Boden eingebracht zu werden.

Die üblichen Regeln des Weinbaus gehen hier nicht auf. So schafft zum Beispiel der Tagebau sein eigenes Mikroklima, das sich auch ungefähr alle zwei Jahre ändert, immer wenn die Bagger weiterwandern. Und Grundwasser gibt es, aufgrund der Situation als Tagebau, auch nicht. Damit bleibt der Betrieb abhängig vom Regen, der in dieser Region seltener fällt als anderswo, und einem Teich am Fuße des Bergs, den der heutige Tagebaubetreiber LEAG, ein tschechisches Unternehmen, mit Brauchwasser auffüllt. „Man muss diesen Tagebau kennenlernen“, sagt Henke. „Wir sind da noch nicht am Ende, wir sind noch nicht mal am Anfang. Was ist möglich in diesem Gebiet, mit diesem Tagebau?“

Steht man oben am Weinberg, zwischen den Reben, hat man freien Blick bis zum Bagger. „Er wird übrigens von einer Frau bedient“, sagt Muthmann. „Sie sieht den Weinberg jeden Tag von ihrem Bagger aus.“ Und nach Feierabend kehren sie und die anderen Tagebaumitarbeiter gerne in der Winzerstube ein, auf ein Glas des leichten Rotlings vielleicht oder einen der prämierten Rotweine. Wenn sie ins Glas schauen, sehen sie das, was kommen kann, wenn die Bagger abziehen.

FOTOS AIDA BAGHERNEJAD

Miele

KULINARISCHER HOTSPOT GANZ SMART



Der Braten schmort im Ofen, der Besuch kommt in einer Stunde – und die Gastgeber trinken noch entspannt Kaffee beim Nachbarn. Die Küche 4.0 macht es möglich. High-Class-Geräte zaubern Gerichte in Gourmetqualität einfach und fast nebenbei in jedem Haushalt.

Brutzeln wie ein Profi? Dank smarterer Technologien wird das immer einfacher. Schon jetzt lassen sich Youtube-Videos an die Wand projizieren, will man online mit einem prominenten Kochkünstler in Lebensgröße gemeinsam schnippeln. Demnächst wird man vielleicht mit dem Hologramm eines Sternekochs zusammen an der Arbeitsplatte stehen. Doch das Internet der Dinge bringt nicht nur die Tricks der Küchenchefs aus aller Welt an den eigenen Herd. Auch die Geräte werden smarter – und übernehmen immer mehr Arbeitsschritte, wie die Steuerung von Garzeiten und Temperatur. So wird Kochen, Backen & Co. nicht nur leichter, die Gerichte gelingen auch sicherer. Und: Alles gestaltet sich viel komfortabler und intuitiver.

LIVESTREAM AUS DEM BACKOFEN

Im Einbau-Backofen der Miele Generation 7000 ist in der Garraumdecke eine Kamera eingebaut. Diese liefert jede Minute ein Bild vom Gaumenschmaus auf das Smartphone. So entfällt der nebulöse Blick durch die Scheibe. Stattdessen sitzt der „Chef de Cuisine“ bequem auf dem Sofa – oder ist noch kurz im Garten. Wer ganz genau wissen möchte, wie kross etwa die Haut des Hühnchens ist, kann das Foto sogar bis in die kleinste Federpore heranzoomen. Dabei leistet der smarte Küchenhelfer die ganze Zeit über sein Bestes, denn er kann „Klimagaren“. Das heißt, im Garraum sorgen gezielte Dampfstöße für die richtige Feuchtigkeit. Das macht nicht nur das Fleisch schön saftig, sondern auch den Brotlaib knusprig. Das kabellose Speisethermometer kommuniziert zudem mit der Elektronik und bereitet die kulinarischen Genüsse aufs Grad exakt zu. Trotzdem behält der Koch immer den Löffel in der Hand

und kann alles aus der Ferne steuern. Denn über die App lässt sich eine Vielzahl von Funktionen nachregeln. Wenn es beispielsweise extrazart oder besonders braun werden soll.

Wer kennt das nicht: Das Telefon klingelt, schnell ist die Zeit vergessen – und der Leckerbissen ruiniert. Damit das nicht mehr passiert, öffnet sich die Backofentür nach dem Garprozess automatisch von allein einen Spalt breit, und das Gebläse pustet die heiße Luft nach draußen. Dadurch wird ein Fortgaren des Lebensmittels verhindert. Ist der Koch innerhalb weniger Minuten noch nicht zur Stelle, schließt sich die Tür ab einer gewissen Gradzahl wieder und das Essen wird warmgehalten. „Ich finde, dass uns das Kochen mit solch präzisen Küchentechnologien und -geräten ein neues Selbstbewusstsein gibt – was sehr beruhigend ist“, sagt die brasilianische Spitzenköchin Helena Rizzo, die diesen Backofen für Miele testete. Die Besitzerin des Restaurants Mani in São Paulo, laut Food & Wine eines der besten 30 Restaurants der Welt, ist der Meinung, dass mit einer solchen technologischen Unterstützung jeder sehr gut kochen kann. „Wirklich jeder“, sagt sie.

SCHONENDES GAREN MIT DEM COMBI-DAMPFGARER

Ein weiteres Profi-Gerät für die eigene Feinschmeckerküche ist der Miele Combi-Dampfgarer. Er eignet sich insbesondere für die trendigen Sous-vide-Rezepte, die zum Repertoire eines jeden Sterne-Restaurants gehören. Hierbei werden Lebensmittel zunächst vakuumiert. Anschließend garen die Gaben von Mutter Natur bei niedriger Temperatur sehr schonend im eigenen Saft, um Geschmack und Nährstoffe zu erhalten. Auch kann



man, wenn es schnell gehen soll, unterschiedliche Zutaten wie Fleisch und Gemüse auf einen Teller legen und alles gleichzeitig zubereiten. Hierzu generiert die App mit der Mix & Match-Funktion einen Menüvorschlag mit bis zu drei Lebensmitteln, der an den Combi-Dampfgarer gesendet wird.

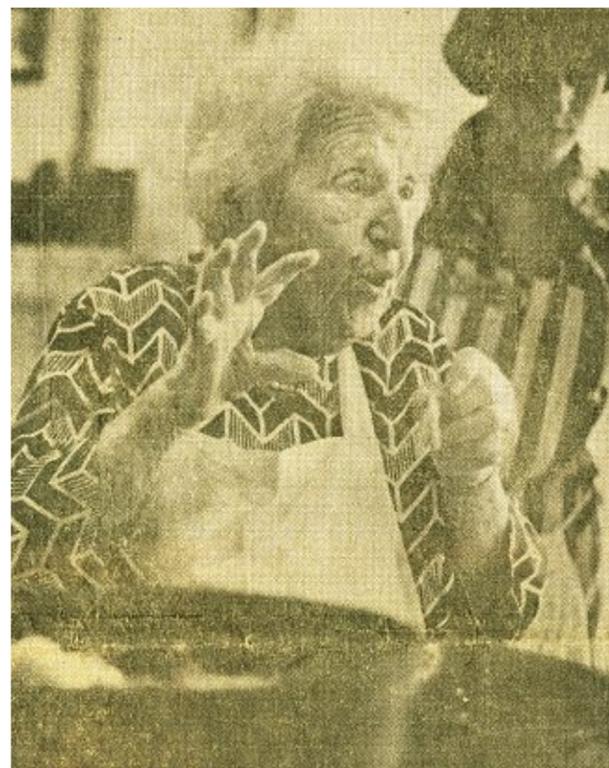
Diese technischen Feinheiten geben auch Alltagsköchen mehr Raum, kreativer zu sein. „Meiner Meinung nach sind es genau diese Augenblicke der Ruhe, in denen sich etwas tut und die Kreativität sprudelt, nach denen wir uns sehnen“, sagt Rizzo und verrät ihre Inspirationsquellen: „Ich kann von einer Zutat inspiriert werden oder von einer Reise. Ich kann ein Buch lesen, in dem irgendetwas Interessantes steht – und das bringt mich auf die Idee für ein Gericht.“

Mit den verschiedenen Designlinien – von minimalistisch bis klassisch, von Edelstahl bis Glas in verschiedenen Farben, mit oder ohne Griff – lassen sich alle Einbaugeräte perfekt in jede Küche integrieren.

➔ Mehr Informationen, auch zu weiteren Multitalenten der Miele Generation 7000, gibt es unter [Miele.de/gen7000](https://www.miele.de/gen7000).



Ein langes Leben: Alice Urbach mit ihrem Sohn Otto Ende der vierziger Jahre (rechts) und als Kochlehrerin in einer amerikanischen Fernsehshow (unten)



WIE DIE NAZIS EIN KOCHBUCH STAHLTEN

Die Romane jüdischer Autoren wurden im NS-Regime verbrannt – Sachbücher aber bekamen teils „arische“ Verfasser. So auch das Kochbuch der Wienerin Alice Urbach. Ihre Enkelin hat nun einen Sieg errungen.

Von Leonie Feuerbach

Im Sommer 1949, elf Jahre nach ihrer Flucht vor den Nazis, kehrte die jüdische Wienerin Alice Urbach erstmals in ihre Heimatstadt zurück. Sie streifte durch Wiens Gassen, stand weinend vor einem Haus, das einst eine Synagoge gewesen war, in der sie viele Jahre zuvor Hochzeiten gefeiert hatte, und kam irgendwann an einem Buchladen vorbei. Im Schaufenster lag ein Buch: „So kocht man in Wien!“ Es sprang ihr sofort ins Auge. Der Grund: Sie hatte das Buch verfasst. Doch auf dem Umschlag stand ein anderer Name: Rudolf Rösch. Wie konnte das sein?

Diese Frage stellte sich die Köchin bis zu ihrem Tod im Jahr 1983. Und noch heute fragt es sich ihre Enkelin Karina Urbach. Die Historikerin forscht in Princeton und lehrt in London, im Streit um das Vermögen der Hohenzollern förderte sie wichtige Quellen zutage. Nun hat sie die Geschichte ihrer Großmutter aufgeschrieben. Dafür durchforstete sie alte Tagebücher und Briefe, und in Archiven in Wien, London und Washington fand sie längst verloren geglaubte Schriften, Tonbänder und Filme. Aus den Recherchen ergibt sich das Bild einer Frau, die es ihr Leben lang nicht übers Herz brachte, über das Schicksal ihrer drei Schwestern zu sprechen, die im Getto von Lodz und im Konzentrationslager von Treblinka ermordet wurden, aber bis ins hohe Alter immer wieder ihr Kochbuch zurückforderte. „Dahinter steckte wohl die Hoffnung, wieder Kontrolle über ihr Leben zu erlangen“, sagt Karina Urbach, „als eine Art Wiedergutmachung.“ Alice Urbach war diese Kompensation Zeit ihres Lebens nicht gegönnt. Ihre Enkelin hat sie nun doch noch erreicht, fast 40 Jahre später.

Alice Urbach wurde 1886 in eine bürgerliche jüdische Familie geboren. Ihr Vater Sigmund Mayer bekämpfte als Lokalpolitiker und Kolumnist der „Neuen Freien Presse“ den im ausgehenden 19. Jahrhundert zunehmenden Antisemitismus. Bei Ausbruch des Ersten Weltkriegs war Alice Ende 20. Als der Krieg vorbei war, hatte sie keinen Vater und keinen Ehemann mehr, aber zwei kleine Söhne. Zum Überleben besann sie sich auf das, was sie am besten konnte: kochen. In den zwanziger Jahren, als es wieder genug Nahrungsmittel gab und die Wiener Gesellschaft Geld hatte für abendliche Empfänge, erfand Alice Urbach „Bridge-Bissen“, Fingerfood fürs Bridgespielen. Sie leitete eine Kochschule, hielt Vorträge zu Themen wie „Die Schnellküche der berufstätigen Frau“ und gründete Österreichs ersten Lieferservice für warmes Essen. In einer Rezension hieß es: „Alice Urbach, die sich des besten ‚kulinaren‘ Ruhmes und Rufes erfreut, hat jetzt ein bildschönes Kochbuch herausgegeben.“ Das Werk sei viel mehr als ein Kochbuch, so das Kulturmagazin „Die Bühne“: „Die Diätküche erfährt eingehende Behandlung, Resteverwendung wird gelehrt, praktische Winke für Küche und Haushalt gegeben.“

Im März 1938 marschierte die Wehrmacht in Österreich ein. Ein halbes Jahr lang lebte Alice Urbach in ständiger Angst, grundlos verhaftet oder deportiert zu werden. In ihren Aufzeichnungen steht über diese Zeit bloß: „Ich sollte mehr über die Monate in Wien während der Hitlerzeit schreiben, aber ich kann es einfach nicht. Es ist eine so schreckliche Erinnerung.“ Im Oktober 1938 gelang ihr die Ausreise nach England. Noch im selben Jahr stahl man ihr Buch. „So kocht man in Wien!“ bekam einen neuen Autor: Rudolf Rösch. Alice Urbach erfuhr das erst im Sommer 1949, bei ihrer Rückkehr nach Wien. Sie beschloss, den Verlag zur Rede zu stellen und reiste in die Schweiz. Doch Hermann Jungck, der Leiter des Ernst-Reinhardt-Verlags, ließ sie abblitzen: Sie habe ihr Honorar erhalten, und überhaupt stamme der Titel des Buchs nicht von ihr, sondern von seinem Onkel, dem Gründer und damaligen Leiter des Verlags. Ob Alice Urbach damals tatsächlich das versprochene Honorar von 1000 Reichsmark erhielt, lässt sich nicht rekonstruieren. Aus Briefen an ihre zwei Söhne geht aber hervor, dass sie sich schon kurz nach Erscheinen des Buchs in Geldnot befand. Und mit Erhalt eines Honorars erlischt natürlich nicht das Urheberrecht. Dass Verlage – und nicht Autoren – den Titel eines Buchs bestimmen, ist außerdem üblich.

Auch 25 Jahre nach seinem Zusammentreffen mit Alice Urbach zeigte Hermann Jungck keinerlei Reue. In einer Festschrift von 1974 erklärte er, nach dem „Anschluss“ Österreichs sei er „genötigt“ gewesen, einen „neuen Verfasser“ für das Kochbuch zu suchen, da das Buch mit einer jüdischen Autorin nicht mehr hätte vertrieben werden können. Er habe dann Rudolf Rösch gefunden, der das Kochbuch überarbeitet und modernisiert habe. Tatsächlich wurden die Gerichte größtenteils eins zu eins übernommen; „modernisiert“ wurde bloß das Vorwort. Denn das stammte eindeutig von einer Frau und betonte die Internationalität der Wiener Küche, die aus dem „bunten Volksgemisch der ehemaligen österreich-ungarischen Monarchie als einem reichen Reservoir schöpfen“ konnte – Formulierungen, die den Nazis zuwider waren. Das neue Vorwort hingegen endete mit den Worten: „Und so geht dieses Buch nun hinaus in alle deutschen Gaue ... als ein Zeuge dafür, dass man in der zweitgrößten Stadt des Reiches auch [in der Kochkunst] Meisterhaftes leistet.“

Ist die Geschichte von Alice Urbach ein Einzelfall? Oder sahen sich zahlreiche Verleger in der NS-Zeit „genötigt“, für Werke jüdischer Autoren „arische“ Verfasser zu finden? Dafür spricht ein Verlagsprotokoll von 1939, auf das die Historikerin Angelika Königseder stieß, als sie die NS-Vergangenheit des Wissenschaftsverlags de Gruyter untersucht hat. Darin heißt es, bei „nicht-arischen Büchern“ sei zu

prüfen, inwieweit eine „Neuaufgabe von Ariern herausgebracht werden kann“. Eine Zeilang, so Königseder, seien Bücher jüdischer Autoren noch ins Ausland verkauft worden mit der Begründung, dass dies Devisen einbringe. „Spätestens bei einer Neuaufgabe war damit aber Schluss.“ Manche Bücher seien nicht neu aufgelegt oder tatsächlich neu geschrieben worden. Vor allem bei juristischen Kommentaren, so Königseder, sei abgesehen vom Vorwort und dem Ergänzen neuer Gesetze aber oft wenig verändert worden, bevor ein Werk mit „arischem“ Kommentator neu erschien. Ein so eindeutiger Plagiatsfall wie der von Alice Urbach sei ihr bei de Gruyter allerdings nicht untergekommen.

Karina Urbach ist sich sicher, dass es viele Fälle wie den ihrer Großmutter gibt, die in Vergessenheit geraten sind – weil sich niemand kümmerte oder weil schlicht keine Verwandten den Holocaust überlebt hatten. „Romane jüdischer Autoren wurden bei den Bücherverbrennungen vernichtet“, sagt sie. „Die hätte man auch schlecht klauen können. Jüdische Sachbücher hingegen waren quasi vogelfrei.“ Dennoch gebe es kaum Forschung zum Raub jüdischer Sachbücher, keine Statistik dazu, nicht einmal einen Begriff dafür: Von „arisieren“ Büchern spreche man bei der Plünderung jüdischer Bibliotheken. Einer der wenigen bekannten Fälle ist der von Ludwig Reiners, der mit der Sprachfibel „Stilkunst: ein Lehrbuch deutscher Prosa“, erschienen beim Beck-Verlag, Karriere gemacht hat. Laut Kritikern beruht das Buch zu großen Teilen auf dem Werk „Deutsche Stilkunst“ des jüdischen Autors Eduard Engel. Reiners' Sohn streitet das bis heute vehement ab, eine Dissertation befand 2014, es handele sich um ein „Struktur- und Ideenplagiat“, nicht um eines mit identischen Formulierungen. Nicht nur dieser Konflikt bleibt beim Beck-Verlag ungelöst: 2013 erschienen gleich zwei Bücher, die sich dem Verlag zwischen 1933 und 1945 widmen – und zu fundamental unterschiedlichen Schlüssen kommen. In dem einen erscheint etwa der Verkauf des Verlags von Otto Liebmann 1933 an Heinrich Beck als „Arisierung“, in dem anderen als mehr oder weniger normales Geschäft. Immerhin: Über die eigene NS-Vergangenheit zu schweigen sei für große Verlage heute keine Option mehr, so die Historikerin Königseder.

„Nur weil Verlage sich mit intellektuellen Dingen befassen, denken sie ja nicht weniger ans Wirtschaftliche als ein Autoreifenhersteller“, sagt Karina Urbach. „Insofern verstehe ich, dass Hermann Jungck sich 1938 anpassen musste und Alice als Autorin ersetzt hat.“ Keinerlei Verständnis hat sie für das, was danach geschah: „Dass Jungck sie nach 1945 nicht einfach wieder eingesetzt hat: Das ist für mich die größere Schuld.“ Als sie den Verlag anschrrieb, hieß es, leider gebe es kein Archiv mehr zum Fall Alice Urbach. Karina Urbach hält das für unwahrscheinlich: „In der Festschrift von 1974 sind Quellen angegeben.“ Ob es Rudolf Rösch jemals gab, weiß sie bis heute nicht. Der Name sei früher verbreitet gewesen. In den Ausgaben von „So kocht man in Wien!“, die bis zum Ende der NS-Zeit erschienen, wurde Rösch als „langjähriger Küchenmeister in Wien und Mitarbeiter des Reichsnährstandes“ vorgestellt. Tatsächlich war kein Rudolf Rösch Mitarbeiter dieser NS-Agrar-Organisation. Und einen berühmten Wiener Koch dieses Namens gab es auch nie. Bis zum Erscheinen ihres Buchs vermutete Karina Urbach, Rösch sei eine Erfindung. Dann aber entdeckte sie zwei Radiosendungen für Hausfrauen von 1933 und 1935, in denen ein Rudolf Rösch über Soßen sprach. „Vielleicht hat der Verlag ihn doch nicht erfunden?“

Gut belegt ist hingegen das Leben ihrer Großmutter – dank zahlreicher Briefe und dank bescheidenen Ruhms als „älteste Kochlehrerin Amerikas“. Alice Urbach schlug sich in England zunächst als Hausangestellte und Köchin durch, leitete dann mit einer Freundin ein Heim für jüdische Flüchtlingskinder und folgte später ihrem Bruder Felix und ihrem Sohn Karl, die wie ihr Sohn Otto den Holocaust überlebt hatten, in die Vereinigten Staaten. In San Francisco arbeitete sie nochmals als Kochlehrerin. Journalisten interessierten sich für die über neunzigjährige Österreicherin, die das amerikanische Essen als „strange“ bezeichnete. In Zeitungsinterviews beklagte Alice Urbach den Verlust ihres „dritten Kindes“: „So kocht man in Wien!“ Doch der Verlag reagierte weder auf Interviews, noch auf Anfragen von Alice Urbachs Schwiegertochter und schwieg auch dann noch, als Alice Urbach im stolzen Alter von 95 Jahren mehrmals in der Fernsehshow „Over Easy“ auftrat und von ihrem Leben und dem Verlust ihres Kochbuchs erzählte.

Karina Urbach war eine Jugendliche, als ihre Großmutter starb. „In diesem Alter befasst man sich nur mit der eigenen Welt“, sagt sie heute. „Ich habe verpasst, mit ihr über ihre Vergangenheit zu reden, und das ärgert mich.“ Im Zuge der Recherchen für ihr Buch hat sie das nun mehr als ausgeglichen.

Einen weiteren Grund zur Freude hat Karina Urbach dieser Tage, obwohl geplante Lesungen aus ihrem Buch wegen der Corona-Pandemie ausfallen müssen: Nach Jahrzehnten des Schweigens hat der Reinhardt-Verlag sich kurz nach Erscheinen ihres Buchs und eines Interviews im „Spiegel“ bei ihr gemeldet: Man wolle der Autorenschaft und dem Andenken ihrer Großmutter gerecht werden. Bereits eine Woche später wurden die Rechte an die einzigen Erben übertragen, Karina Urbach und ihre Kusine – eine späte Reaktion, die erst unter öffentlichem Druck erfolgte. Karina Urbach findet sie trotzdem „wunderbar“. Nun könne „So kocht man in Wien!“ noch einmal als Open-Access-E-Book veröffentlicht werden. „Das ist genau die richtige Lösung.“ Alles andere wäre wohl nicht im Sinne ihrer Großmutter gewesen: Alice Urbach sei nie verbittert gewesen, so ihre Enkelin. Sie sei trotz aller Härten mit einer positiven Einstellung durchs Leben gegangen, mit Witz und Wiener Charme.



Als Betreuerin jüdischer Waisenkinder in England: Alice Urbach (links) mit ihrer Freundin Paula Sieber



„Sie wollte Kompensation“: Karina Urbach hat die Geschichte aufgeschrieben. „Das Buch Alice. Wie die Nazis das Kochbuch meiner Großmutter raubten“ ist gerade im Ullstein-Verlag erschienen.

// Nach dem Krieg sah sie in einem Schaufenster ein Buch. Ihr Buch. Mit einem anderen Autorennamen. //



Kochschülerinnen bei der Arbeit: Illustration aus „So kocht man in Wien!“

FOTOS: DAN HONIGDA, PRIVATE; SO KOCHT MAN IN WIEN; SAN FRANCISCO EXAMINER; UNITED STATES HOLOCAUST MEMORIAL MUSEUM

Einen Pelz zu tragen ist nicht mehr zeitgemäß. Warum eigentlich? Und muss das so bleiben? Von *Tilman Allert*

IM SCHUTZ DES GRANNENHAARS

Der Ethnologe Claude Lévi-Strauss antwortete einmal auf die Frage, welche Vorhaben angesichts seines schier unübersehbaren Werks unerledigt geblieben seien: Er hätte sich gern einmal mit einem Tier verständigt. Das sei ein unerreichtes Ziel. Die Grenze zum Tier zu überschreiten hätte für ihn das größte Glück bedeutet. Der Wunsch nach Gespräch ist keine Marotte eines reziprozitätsversessenen Gelehrten. Wir sind gern bereit, Geschichten über Personen mit Sonderbegabung Glauben zu schenken, die wie der heilige Franziskus mit Tieren auf Du und Du gestanden haben sollen: Waren Joseph Beuys und der Kojote, der sich ihm zugesellte, nicht schon nach drei Tagen ein Herz und eine Seele, und das mitten im Trubel von New York?

Solche Fähigkeiten kommen selten vor. Es kann aber schon größtes Glück bereiten, wenigstens in der Haut des Tieres zu stecken: im Pelz, im Schutz des Grannenhaars, vor allem dann, wenn es draußen lausig kalt ist. Wer der Vorliebe für den Pelz als Kleidungsstück auf den Grund geht, stößt auf magische Kausalitäten, auf die Idee der imaginären Ansteckung oder der Verschmelzung. Kleidung ist Verkleidung. Dieser Logik kann sich niemand entziehen. Im unbewussten Raum des Pelzes geschieht hingegen mehr. Die tägliche Routine des Anziehens vor dem Spiegel gerät in Schwingungen. Grund dafür ist das Geheimnis der Haut, die als die leibliche Grenze zwischen Innen und Außen die Phantasie vorantreibt. Das ist nicht im schlichten Sinne ihrer Membranfunktion zu verstehen, sondern hat mit einem elementaren Vorgang zu tun, über den wir uns den eigenen Leib als Leib bewohnbar machen. Wird dabei auf das Tierfell zurückgegriffen, so stimuliert seine vermittelt unvermittelte Materialität Suggestionen und Selbstsuggestionen, Impulse und Kraftvorstellungen, die unbewusst archaische Muster des Lebens und Überlebens aktivieren.

Pelz trotz den Zumutungen des Draußens. Vielleicht verzaubert er deshalb. Sprichworte, Mythen und Märchen sind voll davon. Welch verführerischer Gedanke, nicht nass zu werden, wenn der Pelz gewaschen wird. Der Pelzmetapher folgt auch die Idee, ungeschoren davonzukommen. Das kollektive Gedächtnis kennt die Warnung vor der perfekten Camouflage, die als Wolf im Schafsfell daherkommt.

Zweifellos umgibt den Pelz ein eigentümlicher Reiz der Unbesiegbarkeit, der Macht gegenüber den Widrigkeiten der Natur, die den Tieren seit Jahrtausenden nichts anhaben konnten. Pelz macht die Zivilisierung gewissermaßen rückgängig. Man durchstreift im Pelz unwirtliche Regionen und genießt darin die zauberhafte Aura von Abenteuer.

Wer erinnert sich nicht an den Schauer, wenn einen als Kind bei der Lesestunde zu Hause



Das waren noch Zeiten! Vor fünf Jahren haben wir in diesem Magazin enttarnt, welcher hoffnungsvolle Mann da vor fast einem halben Jahrhundert, nämlich 1971, dem Fotografen F.C. Gundlach Modell saß. Hätten Sie's erkannt? Wolfgang Joop war jung und brauchte das Geld. Und er sah sehr gut aus. Pelz war da noch lange nicht anstößig. Die junge Frau an seiner Seite war übrigens nicht seine Frau Karin, auch wenn sie ihr verblüffend ähnlich sieht. Gundlach und Joop können sich nicht einmal darauf einigen, ob sie eine Schwedin oder eine Engländerin war. Wer mehr weiß: Bitte melden!

die samtig harmlosen Pfoten oder gar der listige Blick vom Fuchs trafen, dem Fuchs, dessen falsches Gejammer hinterm Busch einem schon beim Lesen der Häschenschule nicht geheuer war. Nicht nur im Gemüt des Kindes hinterlässt der Pelz seine Spuren. Das Versprechen außerordentlicher Widerstandsfähigkeit, die noch den kältesten Temperaturen zu trotzen weiß, findet auch in den Phantasien seiner Träger Widerhall. Denn es ist nicht weit zu der Idee, den Schutz zu einer stolzen Selbstdarstellung von Macht und Größe zu verallgemeinern. Die Geschichte der

Herrscherhäuser kann ohne den Bezug auf den Pelz nicht geschrieben werden. Ob das feine Hermelin oder der buschige Schwanz des Zobel: Seit eh und je bediente sich die Herrschaft des magischen Potentials der Tierfelle. In den Gewändern für den öffentlichen Auftritt bilden sie Glanzpunkte der Statusdemonstration. Der „Persianer“ war nicht nur den „oberen Zehntausend“, wie sie früher hießen, oder den exzentrischen Wünschen einiger Celebrities vorbehalten. Im Gegenteil, der Nerzmantel war jahrzehntlang milieübergreifend das wichtigste Stück im Kleiderschrank. Im Nachkriegsdeutschland gehörte er zur Wir-sind-wieder-wer-Winterausstattung. In den Kauf wurde investiert auch in der Hoffnung, dass er in seiner Gediegenheit eines Tages zu vererben sei.

Früher, erst recht im reflexionslosen Taumel der Aufbauphase, ließ nicht ein einziger Gedanke an das kurze Leben und das Leiden des Karakulschafs vom Kauf zurückschrecken. Doch die Zeiten haben sich geändert. Die ökologische Sensibilität hat alle Konsumgewohnheiten erreicht. Niemand kommt aus ökologischen Gründen auf die Idee, seine „Asphaltkritik“ (Helmuth Plessner), den Zweifel an Plastik und Kunststoffen, mit einem Plädoyer für den Pelz winters wie sommers als Alltagskleidung und Überlebensstrategie zu empfehlen, wie es noch in den zwanziger Jahren den Propagandisten der Lebensreform zwingend schien. Erst recht nicht, nachdem der Widerstand der Tierethiker, deren Kritik der Pelzindustrie im Nachkriegsdeutschland schon von Bernhard Grzimek prominent artikuliert wurde, das Pelztragen schon zu einer Art Spießrutenlaufen geraten lässt.

Wer weiß, ob sich heute noch ein Papst, wie vor Jahren Benedikt XVI., mit einer überaus kleidsamen hermelinverbrämten Mozetta in die Öffentlichkeit getrauen würde, nachdem auch das englische Königshaus, eher verschwiegen als ausdrücklich, davon Abstand genommen hat, die Königin im hermelinbeschwänzten Ornat auftreten zu lassen. Tierschutzinitiativen haben der Branche zweifellos zugesetzt. Seit Jahren stehen sich Gegner und Befürworter gegenüber. Der

Pelztierhandel verweist auf zertifizierte Farmen, auf internationale Vereinbarungen wie das Washingtoner Artenschutzabkommen, die den unkontrollierten Abschuss von Tieren in freier Wildbahn einschränken. Die Gegner nehmen gerade das zum Anlass, die Forderungen nach einem Handels- oder gar Verarbeitungsverbot zu unterstreichen.

Kein Wunder, dass der Handel mit Pelzen drastisch zurückgegangen ist. Als Kleidungsstück hat der Pelz fast vollständig den europäischen Raum verlassen, ist aber in den nordeuropäischen Ländern und vor allem Russland und Asien noch sehr beliebt. Mit seinem Verschwinden wird das Land um eine handwerkliche Tradition ärmer. Von den übriggebliebenen Kürschnerbetrieben, die sich in Deutschland nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs in Frankfurt ansiedelten und dort an das Know-how der jahrzehntlang führenden Unternehmen aus Leipzig angeschlossen, kann jeder bestätigen, dass wir in nicht gerade pelzfreundlichen Zeiten leben.

Die Branche reagiert darauf. Wer heute Pelz trägt, hat es zwar schwer, aber trägt nicht mehr schwer. Mittlerweile sind Jacken und Mäntel federleicht, in den Angeboten tauchen Wendejacken wie selbstverständlich auf, und die Kürschner vertreiben die düsteren Aussichten mit Umarbeitungsaufträgen. Der tonnenschwere Persianer, unter dessen Last Großmütter und Mütter bella figura pesante machten, wenn sie zu Verwandtenbesuchen oder auch zum Empfang oder Jahreskonzert aufbrachen – er wird umgearbeitet. Mittlerweile sind die Jacken aus Pelz sozusagen entauratisiert. Wer noch Pelz trägt, verzichtet auf jede Präntention. Im Gewicht sind Mäntel und Jacken leicht geworden, die Opulenz des kostbaren Materials verteilt sich auf kaum sichtbare Ornamente. Im Saum von Ärmel und Kapuzen hat sich das kraftvoll Mächtige des Pelzes auf Andeutungen zu beschränken.

Im Glanz des Grannenhaars bleibt eine Botschaft konstant, die durch noch so raffinierte Nachbildungen nicht einzuholen ist: die durch das Fell paradoxerweise angebotene erotische Attraktion, die betörende Idee nämlich, dass in der Haut, die sich so einzigartig kompakt gegen die Welt zu stellen verspricht, zugleich eine Blöße verdeckt wird, die spannungsreich und irritierend mit dem verschlossenen Außen kontrastiert. Kälte und Intimität werden zur Synthese gebracht. Ihre spannungsreiche Nähe, in unendlichen Variationen imaginiert, provoziert stets aufs Neue den Wunsch nach Berührung, die zarte Geste einer liebevollen Annäherung.

Und das umso intensiver, je anschaulicher die scheinbar undurchdringbare Dichte des Fells, die perfekte Selbstabschließung, beinahe zu kapitulieren zwingt. Die Nacktheit, als die Innenseite der Außenseite imaginiert, lässt eine Dynamik der Annäherung aufleben, die schon in der anthropologischen Minimalausstattung des Menschen eingeschrieben ist, das Rätsel von Behaarung und Nacktheit, von Verhüllung und Enthüllung und mit ihm von Scham und Schuld – eine Dynamik, die aller Kleidung in unendlicher Variation ihre niemals erlöschende Triebkraft und Anziehungskraft verleiht. In dieser elementaren Bedeutung wäre dem Pelz durchaus eine Zukunft vorauszusagen, aber vielleicht nur in dieser.



Mehrfacher Gewinner des TIPA-Awards 2013 | 2017 | 2020

„Das beste Fotolabor der Welt“

Ausgezeichnet von den Chefredakteuren 26 internationaler Fotografie-Magazine



Alle Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. WhiteWall Media GmbH, Europaplatz 59, 50226 Frechen, Deutschland © Photo by Claudio Maam

Ihre schönsten Momente in einzigartiger Galerie-Qualität.

Hinter Acrylglas, gerahmt oder als großer Foto-Abzug. Made in Germany – von Menschen, die Fotografie lieben. Wir sind stolz auf mehr als 100 Testsiege und Empfehlungen! Einfach Foto hochladen und Ihr Wunschformat festlegen, sogar vom Smartphone.

WhiteWall.de

Stores in Berlin | Düsseldorf | Frankfurt | Hamburg | Köln | München | Stuttgart | Wien | Zürich

WHITE WALL



Lichtspiel: Rücklichter nehmen heute alle möglichen Formen und Funktionen an. Welche acht leuchtenden Beispiele hier zu sehen sind, steht unten links.

HELLE FREUDE

Diese acht Rücklichter führen den Stand der Technik bei der Autobeleuchtung vor Augen. Erkennen Sie die Modelle?

Von Holger Appel

Wenig bewegt sich in der automobilen Entwicklung so dynamisch wie das Licht. Scheinwerfer leuchten nicht mehr stur geradeaus, sie folgen in Kurven und passen sich in ihrer Weite den Umgebungsbedingungen an. Für „intelligentes Licht“ braucht es neue Technik, die gute alte Glühbirne ist dafür nicht geeignet. LED und Laser sind daher zur Zeit das Leuchtmittel der Wahl. Durch die individuelle Ansteuerung ist es möglich, den Schweinwerfer gezielt vor das Fahrzeug zu lenken. So kann das Fernlicht nachts immer angeschaltet bleiben. Sensoren und Kameras erkennen, was sich vor dem eigenen Auto abspielt. Erscheint Gegenverkehr auf der Landstraße oder auf der anderen Seite der Autobahn, wird genau dieser Bereich ausgeblendet, alles andere bleibt hell erleuchtet. Wird ein Radfahrer in gleicher Fahrtrichtung entdeckt, kann er speziell angeleuchtet werden. Gleiches gilt für wartende oder laufende Fußgänger am dunklen Straßenrand. Der Sicherheitsgewinn ist beträchtlich – sofern die Systeme richtig funktionieren.

Nebenbei ergeben sich neue Möglichkeiten der grafischen Gestaltung. Gerade das Tagfahrlicht kann in diversen Formen geführt werden, es strahlt oft in schmalen Streifen, mal quer, mal senkrecht, bisweilen auch rund. Meist ist es inzwischen so hell, dass einige Menschen vergessen, zur Dämmerung das Abblendlicht einzuschalten. Man kann dies einer Lichtautomatik überlassen, das wäre sinnvoll. Oder selbst regeln. Dann aber darf man es nicht vergessen – denn hinten bleibt das Auto sonst dunkel. Wobei das in Zukunft auch anders sein wird: Die Falle ist

erkannt, also ziehen die stromsparenden LED auch am Heck ein und leuchten dort fortwährend Tag und Nacht.

In der Gestaltung zeigen die Designer ungeahnte Kreativität. Ob ein oder zwei Striche, ob kleine Bögen an der Seite oder auf die Marke hinweisende Logos – die Vielfalt kennt keine Grenzen, nicht mal Landesgrenzen. Mini gönnt sich mit einem Augenzwinkern an seine Herkunft eine britische Flagge in den Rückleuchten. Porsche macht ein durchgängig rotes Band am Heck zu seinem Markenzeichen. Und VW oder Audi mögen Lauflichtblinker, die stückchenweise von innen nach außen aufleuchten. Das kann man schick oder peinlich finden. Skoda will den durchgängigen Streifen sogar nach vorne holen, am neuen Elektroauto Enyaq soll eine Lamelle des Kühlergrills stets weiß aufleuchten. Es gibt wohl noch Debatten darüber mit den Zulassungsbehörden, die den fahrenden Lichtorgeln skeptisch gegenüberstehen.

Der jüngste Gag sind Begrüßungszeremonien und Abschiedsszenen. Wird das Auto auf- oder abgeschlossen, liefern die Leuchten vorne wie hinten ein Schauspiel, wie es in Clubs kaum schöner denkbar wäre. Wir würden einen Sonderpreis an Seat vergeben, die Marke lässt an ihrem neuen Leon das Licht spielen wie niemand sonst. Aber den Preis würden die Spanier wohl nicht lange behalten. Der Wettbewerb um das Licht ist eröffnet. Darum wollen wir auch Sie ein wenig fordern: Wir haben acht Rücklichter ausgewählt – erkennen Sie, zu welchem Auto sie gehören? Wir wünschen volle Erleuchtung. ◀

FOTOS: HERSTELLER

Erfindergeist hat bei uns Tradition: Jede Generation erfindet den Riesling neu.

Weine aus dem Rheingau: Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Der Rheingau ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Eine kleine Region für große #Rieslinge dank einem gut balancierten #coolclimate. Wir sind rastlose Qualitätserfinder, denn wir haben gelernt das Potenzial unserer besten Lagen zu erkennen und die Herkunft zu Spitzenweinen zu veredeln.
www.rheingau.com/herkunft

Rheingauer Vinotheken im Visier

Mit dem Vinothekenführer begleiten wir Sie auf Ihrer Kurzreise in den Rheingau. Hier können Sie den Wein vor dem Einkauf oder auch einfach so probieren, den Winzer und seine Philosophie persönlich kennenlernen, sich bei einer Weinprobe fachkundig beraten lassen, Vorlieben entdecken und noch dazu einiges erleben. Bestellen Sie sich gleich den Guide unter rheingau.com/prospektbestellung.

Rheingau

Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de

„COMPUTERTIPPEN DAUERT LÄNGER ALS HANDSCHRIFT“



Was essen Sie zum Frühstück?

Ich experimentiere gerne mit meiner Ernährung. Aber prinzipiell fasziniert es mich, welche Bedeutung Essen für unser Wohlbefinden hat. Aktuell esse ich morgens Porridge mit Wasser.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

In Andreas Murkudis' Laden in Berlin. Als er damit noch in Mitte war, bin ich vor zwölf Jahren per Zufall zum ersten Mal hineingestolpert. 2012 durfte ich dann auch bei ihm an der Potsdamer Straße ausstellen. Sein ausgefallener Geschmack und seine Fähigkeit zum Kuratieren von Dingen, die ihren Wert halten, erstreckt sich weit über die Mode hinaus.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Eine übergroße Regenjacke. Die habe ich, seit ich zwölf Jahre alt bin. Ich kümmere mich um den Zustand der Stücke und glaube an Zeitlosigkeit von Objekten.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Gestern. Ich zeichne und schreibe meine Gedanken gerne nieder. Außerdem habe ich es nie gelernt, vernünftig auf dem Computer zu tippen. Das mache ich mit nur einem Finger, und das dauert länger als Handschrift. Auf Reisen habe ich mein Notizbuch immer dabei.

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

Ich kaufe sehr gerne Kunstbücher und betrachte sie als unglaubliche Quellen künstlerischen Geistes.

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?

Es ist schon beeindruckend, wie verzerrt die Wirklichkeit ist, wenn man sich auf die Medien als Informationsquellen verlässt. So schwierig das auch ist, versuche ich mich davon fernzuhalten. Ich finde, wir sollten alle mehr Zeit in der Natur verbringen. So lernen wir deutlich mehr.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Ich mag Stille. Ich sehe keinen Grund für unnötigen Lärm.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?

„Die Höhle der vergessenen Träume“ von Werner Herzog. Er und sein Team bekamen die seltene Gelegenheit, in der Chauvet-Höhle in Frankreich zu filmen, an deren Wänden die ältesten Malereien der Welt zu sehen sind. Es ist unglaublich rührend zu erkennen, dass sich die menschliche Kreativität in den vergangenen 3000 Jahren kaum verändert hat.

Sind Sie abergläubisch?

Ich glaube, wir verkomplizieren manchmal die Art, wie wir die Welt lesen. Ich halte es gerne einfacher.

Worüber können Sie lachen?

Alles, was uns menschlich macht.

Ihre Lieblingsvornamen?

...

Machen Sie eine Mittagspause?

Meine Definition von Mittagspause ist relativ: Ich versuche nur zu essen, wenn ich Hunger habe. Wir müssen mehr auf das Hören, was uns der Körper mitteilt.

In welchem Land würden Sie am liebsten leben?

Ich schwimme gerne im Mittelmeer, deshalb würde ich gerne mehr Zeit in Küstennähe in Griechenland verbringen.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?

Mein Kühlschrank ist immer leer. Ich bin ohnehin immer auf Reisen, da macht es für mich gar keinen Sinn, Essen aufzubewahren.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Ich fahre überall hin.

Was ist Ihr größtes Talent?

Yoga zu unterrichten. Ashtanga-Yoga habe ich kurz nach dem Ende des Studiums entdeckt. Nachdem ich mich damit ein paar Jahre ausführlich beschäftigt hatte, habe ich angefangen zu unterrichten. Es ist wunderbar, etwas weitergeben zu können.

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?

...

Welche historische Person würden Sie gerne treffen?

Meret Oppenheim. Ihren Werken bin ich über eine sehr kleine, aber beeindruckende Ausstellung in London in den neunziger Jahren nähergekommen.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?

Eine dünne Kette von Shihara. Den Designer dahinter, Yuta, habe ich vor einigen Jahren in London kennengelernt, als er mich fragte, ob ich Schmuck trage. Ich antwortete: Niemals, ich besäße gar keinen. Er schenkte mir daraufhin eine goldene Kette und bat mich, sie eine Weile zu tragen. Ich stimme ihm zu, dass es wichtig ist, die Dinge zu gebrauchen, um sie wertschätzen zu können. Außerdem trage ich noch eine Smartwatch, um meine Leistung beim Freiwasserschwimmen im Blick zu halten.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Der Geruch von verbranntem Holz am offenen Feuer.

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?

Schwimmen in Kastelorizo, Griechenland.

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?

Das ist schon lange her, ich kann nichts planen. Jedes Mal, wenn ich es tue, muss ich aufgrund meiner unvorhersehbaren Reisen doch wieder absagen. Aber ich erinnere mich gerne an den Moment, als ich Nina Simone live im Barbican Center in London auftreten sehen durfte. Das war nicht das letzte Konzert, aber definitiv eines, das mir sehr in Erinnerung geblieben ist.

Was fehlt Ihnen zum Glück?

Ich habe den Hang, mich nicht nach Dingen zu sehnen. Ich glaube, dass man das, was man sich wirklich wünscht, auch erreichen kann.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Wasser, aber niemals eine Stunde vor, während oder nach dem Abendessen.

Aufgezeichnet von Peter-Philipp Schmitt und Jennifer Wiebking.

FOTO ERINI VOURLONIS



1 2 5
JAHRE
DEUTSCHE
MANUFAKTUR

CLOUD 7 BY BRETZ

ALEXANDER-BRETZ-STR. 2 • D-55457 GENSINGEN • TEL. 06727-895-0 • INFO@BRETZ.DE • BRETZ.DE
FLAGSHIPS: STILWERK BERLIN • HOHE STR. 1 DORTMUND • WILSDRÜFFER STR. 9
DRESDEN • STILWERK DÜSSELDORF • ALTE GASSE 1 FRANKFURT • STILWERK HAMBURG
HOHENSTAUENRING 62 KÖLN • REUDNITZER STR. 1 LEIPZIG • HOHENZOLLERNSTR. 100 • MÜNCHEN
HALLPLATZ 37 NÜRNBERG • KÖNIGSBAU PASSAGEN STUTTGART • SALZGRIES 2 WIEN

Bretz
TRUE CHARACTERS

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

Die Iron Walker von Wempe ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherkunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE

IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik Chronograph | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 3.582 €

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID – WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG