



Arbeitsintensiv: Designer Michael Kindler und Starkoch tüfteln zusammen in Amadors Atelier aus, wie das neue Porzellanservice „Para mi“ aussehen könnte.

Die multifunktionale Tasse mit großem Unterteller ist das ästhetische Highlight des Porzellanservices „Para mi“ von Reichenbach: glänzend weiß und asymmetrisch.

Die Zeiten, in denen wir mühelos Service für zwölf Personen verkauften, sind leider vorbei. Umso wichtiger, dass uns die Hersteller etwas bieten, womit wir unsere Kunden begeistern können. Heute verkaufen wir nicht mehr einfach Porzellan sondern Emotionen und Geschichten. Ein Genie-Streich dieser Neuausrichtung ist „Para mi“ aus der Manufaktur Reichenbach.

Spanischer Name, deutsches Produkt

Das spanische „Para mi“ bedeutet in der deutschen Übersetzung „Für mich“ – mit einem Augenzwinkern wird schon bei der Namensgebung darauf hingewiesen, dass dieses Porzellanservice zwar für Sterne-Koch Amador persönlich entworfen wurde, aber seit März diesen Jahres für jedermann erhältlich ist und auf jedem Esstisch glänzen kann. Metz & Kindler, die seit Gründung ihres Designbüros 1993 für die WMF bereits über 500 Produkte gestaltet und umgesetzt haben und derzeit an Möbelentwürfen für Nils Holger Moormann und Elmar Flötotto arbeiten, verdanken die Idee für „Para mi“ einem Zufall: Im Radio erfuhren sie über die Forschungsarbeit des Technologie-Transfer-Zentrums Bremerhaven (ttz) Interessantes über Lebensmittel, Energie und die Molekularküche. Auf diesem Weg entstand der Kontakt zu Juan Amador, der in Langen – ganz in der Nähe des Darmstädter Studios der Designer in einer alten Knopffabrik – seit 2004 das Restaurant „Amador“ betreibt. Zugegeben, sein Name klingt nicht gerade Deutsch. Doch wurde Juan Amador, Sohn spanischer Einwanderer, mitten im Schwabenland geboren und genoss eine Ausbildung in der deutschen Spitzengastronomie. Amador steht in der Tradition des spanischen Meisterkochs Ferran Adrià und auch seine Kochkünste zeichnen sich durch neue Rezepturen, neue Konsistenzen und neue Aggregatzustände aus, während die Basis seiner Rezepte die Küche Kataloniens, Frankreichs und des Baskenlands bildet.

Alles neu

Bei einem Gespräch mit Juan Amador wollten Michael Kindler und Guido Metz herausfinden, welche Produkte sich der Koch zum Servieren seiner extravaganten Speisen – schließlich ist das Auge mit! – für seine Küche wünschte. Dabei kam es dann heraus: „Alles“, war die überraschende und aussagekräftige Antwort von Amador. Weil bei diesem Ge-

spräch der Espresso aus einer nicht ganz so schönen, laut Michael Kindler gar scheußlichen Tasse gereicht wurde, war die Tasse auch gleich das erste Objekt, dessen Gestaltung in Angriff genommen wurde. Während die erste Produktpalette aus insgesamt sieben Teilen bestand, kamen beim zweiten Anlauf zehn weitere Porzellanobjekte hinzu. Die Vormodelle wurden jeweils aus Modellbauschäum in 3-D erstellt. Entstanden ist ein Porzellanservice, das sich auf die Farbe Weiß konzentriert und mit wenigen, universell einsetzbaren Formen auskommt. Dazu gehören ovale Platten in verschiedenen Größen zum Anrichten fester Speisen, kleine Beistellschälchen und Gourmetlöffel.

Multifunktionale Gestaltung

Die schlichte henkellose Tasse für alles Flüssige besticht vor allem durch die asymmetrische Gestaltung sowohl der Tasse als auch des großen Untertellers. In dieser kugelförmigen Tasse lassen sich nicht nur Espresso, sondern auch Suppen oder ein Dessert aus weißer Schokolade, Meerrettich und roter Beete servieren. Auch beim Entstehungsprozess der Tasse erwies sich die Zusammenarbeit zwischen Designern, Starkoch und Porzellanmanufaktur als konstruktiv und erfolgreich: „Was wir gar nicht so sehr in Betracht gezogen hatten, ist die Tatsache, dass die Köche auch die Unterteller mit Handkuss verwenden, da die asymmetrisch angebrachte Tassenkuhle auch einen definierten Speiseplatz darstellt und so auf zwei Ebenen auf dem Teller gearbeitet werden kann“, so Michael Kindler. Und der passende Gourmetlöffel schmiegt sich mit seiner weichen Oberfläche wie selbstverständlich in die Handkuhle. Den gestalterischen Ansatz von „Para mi“ bringt der Koch selbst auf den Punkt: „Wir haben ein Geschirr gesucht, das modern ist und auffällt, aber nicht die Aufmerksamkeit vom Gericht ablenkt.“ Das kann man sehen, Herr Amador.

Claudia Simone Hoff ■

►► www.porzellanmanufaktur.net ◀◀
 ►► www.restaurant-amador.de ◀◀
 ►► www.metz-kindler.de ◀◀



Nicht nur Leckermäuler, auch Designpuristen kommen hier voll auf ihre Kosten.



Wie aus der Natur: Der Kieselstein stand Pate bei diesem glänzenden Auftritt.

Nahaufnahme: Fast wie ein Kunstwerk wirken die Servierplatten von „Para mi“ – was dem ausgeklügelten Design und den perfekten Herstellungstechniken zu verdanken ist.



2 Designer 1 Koch 1 Porzellanmanufaktur

oder wie aus einem Radiobericht ein Porzellanservice entstand

Fotos: Gregor Schuster/Wong Bergmann