

Jakob Wagner

ist ein zurückhaltender Designer. Diese Zurückhaltung merkt man auch seinen Produkten an. Immer erfüllen sie ihren Zweck, jedoch versteht sie Wagner stets mit einem spielerischen Element. Und da kann es schon mal passieren, dass ein Topfuntersetzer auch als Propeller geeignet wäre.

| 1963 |

geboren in Kopenhagen

Ausbildung und beruflicher Werdegang

| 1987 |

Danish Engineering Academy: Bachelor of Science

| 1988 – 1990 |

Royal Danish Academy of Art/Department of Industrial Design: Advanced Studies (Architektur)

| 1991 – 1992 |

Art Center College of Design in La Tour-de-Peilz (CH): Advanced Program (Produktdesign)

| 1992 |

Gründung des eigenen Büros Jakob Wagner Design in Kopenhagen; Spezialisierung auf Sportdesign (zum Beispiel Taucherausrüstungen für Scubapro und Uwatec; Porsche, Dräger)

| 1997 |

Jakob Wagner beginnt Möbel und Küchenartikel zu entwerfen.

| Seit 2001 |

arbeitet Jakob Wagner für renommierte italienische Möbelhersteller wie B&B Italia und Moroso.

| 2003 |

Dreijähriges Arbeitsstipendium (Statens Kunstfond/ Gvmt Art Foundation); Jakob Wagners Stuhl „JW01“ ist das erste Produkt des dänischen Möbelherstellers Hay.

| 2006 |

Das Museum of Modern Art (MoMA) in New York nimmt das Atemschutzgerät „Dräger-Man PSS 500“ (Dräger Safety AG & Co.) in seine ständige Design-Sammlung auf.

Jakob Wagner Design ist in Kopenhagen ansässig. Von dort aus entwirft Wagner Produkte für international tätige Möbel- und Küchenartikel-Hersteller wie B&B Italia, Magis, Moroso, Hay, Georg Jensen, Mater, Stelton und Menu.

Preise und Auszeichnungen (Auswahl)

| 1995 |

The Erik Herlows Prize (Danish Design Council)

| 2007 |

International Design Year Book

| 2008 |

red dot product design award (Weinthermometer, Menu); Designpreis der Bundesrepublik Deutschland, Silber (Topfuntersetzer „Trivet“, Menu); Design Awards Boligmagasinet (Best Designer of the Year)

| 2009 |

red dot product design award, best of the best (Wasserkaraffe mit Deckel, Menu)

Jakob Wagner

Wenn das Spielerische auf skandinavische Designtradition trifft

Arne Jacobsen, Hans Jørgen Wegner und Verner Panton – heute tätige dänische Designer sind einer großen Entwurfstradition verpflichtet. Kurz gesagt: Design spielt im alltäglichen Leben Dänemarks eine viel größere Rolle als in Deutschland. Und diese Tradition – dass die Dinge des Alltags eben nicht nur praktisch, sondern gleichzeitig schön sein müssen – sieht man den meisten Produkten skandinavischer Gestalter sofort an. Schlicht und funktional sind auch die Dinge, die der dänische Designer Jakob Wagner entwirft.



Jeden Tag in Gebrauch ist dieses transparente Gläser- und Karaffenset, das sich der dänische Designer für Menu ausdachte.

Aber nicht einfach nur schlicht und funktional; Wagner liebt die Gegensätze. Und so erklärt er seine Gestaltungsphilosophie folgendermaßen: „Ich versuche eine ausbalancierte Spannung zwischen Gegensätzlichkeiten in den Designobjekten zu erschaffen. Ich spiele deshalb mit den Kontrasten zwischen Statik und Dynamik, zwischen Symmetrie und Asymmetrie, Männlichkeit und Weiblichkeit, organischem und geometrischem Ausdruck. Dies fordert unsere Sinne heraus und macht ein Objekt lebhaft – es berührt uns emotional.“

Mühlen als Skulpturen

Da ist beispielsweise die Serie „Carry On“, die Wagner im Jahr 2007 für den dänischen Hersteller Mater entworfen hat. Teller und Schalen aus feinem weißem Porzellan und Schneidebretter aus Bambus laden zum informellen Essen ein. Das Brett kann

Die Salz- und Pfeffermühlen „Black ‘n’ White“ entwarf Wagner als Doppelskulptur für Stelton.

beispielsweise nicht nur zum Schneiden von allerlei Köstlichkeiten, sondern ebenso als Servierteller oder Tablett benutzt werden, eignet sich die leicht hochgebogene Seite doch bestens zum Tragen. Asymmetrien bestimmen auch das Set von Salz- und Pfefferstreuern namens „Black ‘n’ White“ von Stelton. Dass die Farben hier den Inhalt anzeigen – Schwarz für Pfeffer und Weiß für Salz – ist keine neue Idee. Außergewöhnlich jedoch ist die skulpturale Ausbildung der Objekte. Die beiden Mühlen mit funktionellen Keramikmahlwerken und einer Oberfläche aus weichem Kunststoff sind nämlich geformt wie feine Spiralen und laden die Hand instinktiv dazu ein, die Drehbewegung fortzuführen. „Der Hintergedanke war ein funktionelles Designobjekt, das man in zwei Teile teilen kann und das man gern zu Hause zeigen möchte“, sagt Wagner.

So an die Wand gehängt, wird jede Flasche zum Kunstwerk: Weinregal des dänischen Herstellers Menu.



Um die Flasche geschnallt, misst dieses schlicht gestaltete Weinthermometer von Menu ganz exakt, ob der gute Tropfen schon reif ist für den Genuss.

Was ein Propeller in der Küche zu tun hat

Zu Hause zeigen lassen sich aber alle Küchenprodukte des Designers. Wagner, der für den italienischen Luxus-Möbelhersteller B&B Italia auch den fein proportionierten (Küchen-)Tisch „Link“ entworfen hat, ist ganz geschickt darin, in seinem Design das Spielerische mit Funktionalität und schlichter Anmutung zu verknüpfen. Mit seinem mehrfach preisgekrönten Topfuntersetzer „Trivet“ für Menu hat er dieses Können meisterhaft umgesetzt. Die Idee hinter diesem Produkt ist denkbar einfach: Es funktioniert wie ein Propeller. Dabei lassen sich die Flügel des Propellers wie ein Fächer auseinanderklappen und



Nicht nur für Weinliebhaber: Mit diesem Set von Stelton können Flaschen geöffnet und wieder verschlossen werden.



nach Gebrauch wieder zusammenfallen. Zusammengeklappt ist der aus hitzebeständigem Silikon gefertigte Topfuntersetzer nur wenig größer als ein Kugelschreiber – das ist besonders praktisch, wenn man wenig Platz in der Küche hat. Legt man mehrere Topfuntersetzer aneinander, ergibt sich eine größere Standfläche und verschiedene Farben bilden zudem einen schönen Farblecks in der Küche.

Mehr Raum für Dekoration

Dass auch ein dänischer Designer Produkte entwerfen kann, die durchaus Sinn für Humor beweisen und vielleicht nicht gerade jeden Tag gebraucht werden, zeigt das Schokoladenfondue aus doppelwandigem Porzellan mit Kunststoff-Gabeln für den Hersteller Menu. Es besteht aus drei Komponenten: einem Oberteil, das als Thermotasse konzipiert wurde, einem Stövchen und einem Tablett. Durch den Spalt zwischen Ober- und Unterteil scheint das Kerzenlicht hervor und verbreitet eine wohlige Stimmung. Das Oberteil hält die Schokolade flüssig ohne anzubrennen. Auf dem länglichen Teller können dann die angerichteten Köstlichkeiten präsentiert werden. Wagner kocht selbst leidenschaftlich gerne, am liebsten mit dem Wok. „Ich möchte Geschirr und Behälter entwerfen, die zu jeder Art von Gerichten passen und gleichzeitig der Person, die sie zubereitet und serviert, mehr Raum für die Dekoration lassen. Geschirr sollte in den Hintergrund treten, unauffällig, aber praktisch sein und trotzdem schön“, erzählt er im Gespräch. Genau diese Maxime trifft auf das Gläser- und Karaffen-Set von Menu zu. Dabei präsen-

Der Topfuntersetzer „Trivet“ von Menu funktioniert wie ein Propeller und wurde mit diversen Designpreisen ausgezeichnet.

tiert sich die Karaffe als überraschende Neuinterpretation des klassischen Flaschen-Archetyps. Die Karaffe ist mit einem schützenden Stahlkragen und einem Deckel versehen, der sich beim Ausgießen automatisch öffnet. Dieser Verschluss verhindert nicht nur das lästige Tropfen, sondern hält auch Eiswürfel oder Zitronenscheiben zurück, die sonst ins Glas fallen würden.

Lernen von der Natur

Für Wagner ist die Natur der beste Lehrer, von ihr könne man das Weglassen lernen, erklärt er. Wie wenig nötig ist, damit ein Produkt funktioniert, zeigt auch das Weinregal von Menu: Nur zwei Schrauben müssen in die Wand gedübelt werden und schon ist es montiert. Die Halterung – bestehend entweder aus glasfaserverstärktem Nylon oder aus massivem, hochglanzpolierten Aluminium – lässt Assoziationen mit einer Weinrebe zu: „Die Form balanciert zwischen dem organisch-freien und dem strengen Design“, sagt Wagner. Dadurch, dass die Flaschen nur an ihrem Hals gehalten werden, scheinen sie in der Luft zu schweben. Bis zu sechs Flaschen hält dieses Weinregal, bei Bedarf können auch mehrere nebeneinander platziert werden. Da steht einer zünftigen Wein-Sause mit Freunden rund um den heimischen Küchenherd doch nichts mehr im Wege, oder?

Claudia Simone Hoff ■