

SONDERAUSSTELLUNG

„FORMVOLLENDET - Keramikdesign von Hans-Wilhelm Seitz“

7. März – 4. Oktober 2020

Bildunterschriften:

Foto 1:

Hotelgeschirr „Form 500“

Continental China Ltd., Blackheath/Südafrika, 1969

Leihgabe Hans-Wilhelm Seitz

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Der erste Entwurf von Hans-Wilhelm Seitz für ein Hotelgeschirr. Es lässt den Einfluss des Keramikers und Designers Heinz H. Engler erkennen. Dieser revolutionierte in den 1960er Jahren mit seinem Systemgeschirr B 1100 für die Porzellanfabrik Gebr. Bauscher in Weiden die Hotelporzellanbranche.

Foto 2:

Hotelgeschirr „Carat“

Gebr. Bauscher, Weiden, 1986

Leihgabe Hans-Wilhelm Seitz

Foto: Hanno Löwenhag, Marktredwitz, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: *„Gleichmäßig und ruhig gelte es Funktion und Ästhetik, Gefühl und Kalkül abzuwägen bei einer Hotelform wie Carat.“*

„Carat“ ist die erste Form mit Vollrelief im modernen Hotelgeschirr. Trotz aller geforderten Funktionen für die Gastronomie strahlt es Individualität, Eleganz und Hochwertigkeit in zeitgemäßer Form aus. Die Tellerfahnen beispielsweise sind so klein wie möglich gehalten, um eine große Essfläche zu haben, aber so breit wie nötig, um Griffsicherheit zu gewähren. Es wird bis heute gefertigt.

Foto 3:

Stövchen

Arzberg, 1984

Porzellanikon Inv. Nr. 2451/88

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Seit 1984 bis heute ist das Stövchen in der Kollektion erhältlich. Ein Designklassiker, der zu verschiedenen Serviceformen kombiniert werden kann. Die Idee zu diesem Entwurf lieferten gusseiserne Speichenkränze älterer Gasherde.

Foto 4:

Geschirr „Daily“

Arzberg, 1988

Porzellanikon Inv. Nrn. 5678/91, 5681/91

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: *„Nicht die Porzellanform für die Vitrine, sondern für den täglichen Gebrauch im Haushalt ist mein Ziel.“*

„Daily“ ist ein multifunktionales Geschirr. Es kann zum Aufbewahren, Backen und Garen sowie zum Servieren verwendet werden.

Teller und Platten stellen gleichzeitig die Abdeckung für Schüsseln und Backformen dar. Die Proportionen sind ausgewogen, jedes Detail passt in das formale Konzept. Die Henkel der Kannen sind weit gerundet und gut zu fassen, die Griffe der Terrinen sind horizontal angesetzt wie bei Kochtöpfen. So lassen sie sich, auch wenn sie bis an den Rand gefüllt sind, bequem halten. Die Tassen sind stapelbar, was Platz spart. Alle Teile sind mikrowellenfest und spülmaschinengeeignet. Ablaufrinnen am Boden sorgen dafür, dass es rundum trocken aus der Spülmaschine kommt.

Foto 5:

Service „Pure“

SKV-Porzellanunion, Schirnding, 1998

Porzellanikon Inv. Nrn. 12353/98, 16679/00

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: *„Ich habe nicht versucht, das Rad neu zu erfinden. Meine Grundidee zu dieser Form war die Halbkugel, eine Form aus der Steinzeit. Eine Schale ist eine Schale und soll eine Schale bleiben. Man soll sie nicht in die Vitrine stellen, sondern benutzen.“*

Der Name „Pure“ erweckt nicht zufällig Assoziationen an eine in den 1990er Jahren als Minimalismus oder Purismus bezeichnete Designrichtung der neuen Einfachheit. Eine weiche Linienführung und eine perfekte Harmonie der Proportionen zeichnet diese Form aus. Der flach gewölbte Deckel der Terrine hat einen Steg zum Anfassen und keinen Knauf. Bei der Teekanne nimmt der halbkreisförmige Bügel aus mattiertem Edelstahl die halbrunde Form des Kannenkorpus wieder auf.

Foto 6:

Geschirr „Cucina“

SKV-Porzellanunion, Schirnding, 2000

Porzellanikon Inv. Nrn. 12353/98, 16934/00

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: *„Eine gut gestaltete Form sollte durch ihre Selbstverständlichkeit wirken und die Funktion sollte auch sichtbar sein.“*

Multifunktionale Servicebestandteile spiegeln gesellschaftliche Veränderungen und sich wandelnde Essgewohnheiten wider. Den Einfluss von TV-Kochshows zeigen diverse Spezialartikel für Hobby- und Profiköche.

Die Servicebestandteile unterscheiden sich von denen früherer Serien. Terrine und Sauciere sind verschwunden. Stattdessen gibt es eine vielseitig verwendbare Schüssel mit Schnaupe und Abdeckplatte. Die Teekanne fungiert gleichzeitig als Kaffeekanne. Teller und Platten, in runder, ovaler und quadratischer Ausführung, wurden aus dem Sortiment der bereits vorhandenen Form „Pure“ übernommen.

Unverzichtbare Artikel für Hobby- und Profiköche bietet die Gourmet-Serie „Cucina professionale“. Dazu gehören z. B. ein Mörser mit Stößel zum Zerkleinern von Gewürzen und Kräutern oder der Eiertrenner, der hilft, Eiweiß und Eigelb sicher und sauber voneinander zu scheiden. Überaus praktisch sind das Gourmet-Sieb, die Zitronenpresse und die Essig- und Ölfaschen. Rechteckige Auflaufformen können direkt aus dem Ofen auf den imposanten, rechteckigen Rechaud zum Warmhalten gestellt werden.

Ihren unverwechselbaren Charakter erhält die Form „Cucina“ durch ihre mit auffälligen Konturen wirkungsvoll modellierten Schnaupen. 2001 wurde das Geschirr mit dem Designpreis Red Dot des Design-Zentrums Nordrhein-Westfalen in Essen ausgezeichnet.

Foto 7:

Geschirr „Move“

SKV-ARZBERG Porzellan GmbH, Schirnding, 2002

Porzellanikon Inv. Nrn. 19263/02, 19264/02

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat Hans-Wilhelm Seitz: *„Eine gut gestaltete Form sollte in ihrer Klarheit und Einfachheit von jedem verstanden werden und wie ein guter Freund vertraut sein.“*

Weiche Linien, harmonische Proportionen und großzügige Dimensionen kennzeichnen diese Form. Der Trend Wellness wurde mit diesem Service in Porzellan umgesetzt.

Das Sortiment umfasst die sogenannten Basics, also Teller, Tassen, Platten, Schalen, Zuckerdose und Milchgießer sowie eine Tee-/Kaffeekanne, einen Krug, Eierbecher, ein Tischlicht und einen Leuchter. Die Teile sind wiederum multifunktional einsetzbar. Die Café-au-Lait-Tasse dient gleichzeitig als Suppentasse, Müslischale oder Sauciere. Eine kleine Platte ist zugleich Tablett für Milchgießer und Zuckerdose. Die Essflächen der Teller sind großzügig gestaltet und eine stilvolle Bühne für das Menü. Die Form wurde mit dem Red Dot Award für hohe Designqualität ausgezeichnet

Foto 8:

Geschirr „Generation“

BHS tabletop AG, Marke Schönwald, 2003

Porzellanikon

Inv. Nr. 26815/17

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: *„Gutes Design ist unsichtbar!“*

Die Form „Generation“ ist das erste Geschirr, das mit der neu entwickelten Porzellanmasse „Duracream“ hergestellt wird.

Sie ist ein für die Gastronomie bemerkenswert elegant anmutendes Geschirr. Die ausgereifte Bandbreite des Sortiments, unter anderem mit vielen runden, eckigen und quadratischen Tellern sowie unterschiedlichsten Tassengrößen, ermöglicht ein breites Einsatzspektrum. Beinahe unauffällig ist die Rillenstruktur auf den Fahnen der Flachteile.

Foto 9:

Hotelgeschirr „Gastroline“

Minh Long I, Thuan An/Vietnam, 2019

Leihgabe Hans-Wilhelm Seitz

Foto: Jahreiss, kommunikation foto film, Hohenberg a. d. Eger, © Hans-Wilhelm Seitz

Zitat von Hans-Wilhelm Seitz: „Ich habe hier ein Massenprodukt für die Nutzung in mittleren und gehobenen Hotels oder Restaurants entwickelt. Die Serie kombiniert ein optisches Alleinstellungsmerkmal – eine besonders steile und klare Formgebung – mit einer optimalen Funktion.“

Dieses Gastronomie-Geschirr bietet eine große Auswahl an Tellern, Schüsseln, Tassen und Kannen, die bedarfsgerecht zusammengestellt werden können.

Die steile und hohe Kante erleichtert das Essen, verhindert das Herunterfallen des Bestecks und macht das Set, in Verbindung mit Abstandshaltern, platzsparend stapelbar, ohne die Oberfläche zu zerkratzen.

Es wurde 2019 mit dem Red Dot Award ausgezeichnet.

Foto 10:

Dachziegel „Linea“

Erlus AG, Neufahrn, 1999

Leihgabe Hans-Wilhelm Seitz

2000 Ausgezeichnet mit dem if Design Award der Industrie-Messe Hannover

© Erlus AG, Neufahrn

Foto 11:

Porträt Hans-Wilhelm Seitz

© Florian Miedl, Selb