

Laudatio freshtable, Preisverleihung werkbund label am 16. September 2016 im Hubert Burda Media Tower
Offenburg

Low-Tech und High-Tech
Von Thomas Friedrich

Politiker, Ingenieure und Firmeninhaber scheinen sich darin einig zu sein, die Zukunft, nicht nur der entwickelten Industrieländer, sondern letztlich der ganzen Welt, in der digital vernetzten High-Tech Kultur zu sehen. Das brächte dann, so will man uns glauben machen, Fortschritt, Wohlstand, Reichtum, Energieersparnis, Wirtschaftswachstum und Arbeitsplätze. Da sollen also Gebrauchsgegenstände wie Häuser, Autos, Waschmaschinen, Öfen usw. randvoll mit Elektronik gestopft werden, um diese Geräte dann über vernetzte Computer, mit in Clouds abgelagerten Daten, durch Software organisiert, zu steuern. Und damit will man dann die Welt retten.

Die gottähnliche Verehrung von High-Tech wird nur noch von der des Geldes übertroffen. Eine Kritik der Hochtechnologie ist also angebracht und nicht selten wäre es besser auf Low-Tech zu setzen, weil diese in Architektur und Design in vielen Fällen Vorteile hat. Energieschonende Herstellung, Nachhaltigkeit, Reparierbarkeit, Müllvermeidung, günstiger Preis, sind nur einige.

Ein Paradebeispiel für eine sinnvolle Verbindung eines Low-Tech Produkts mit einer High-Tech Kommunikationsvermittlung wird heute hier ausgezeichnet und zwar freshtable von Alena Antonia Wagershauser. Wir haben es zu tun mit ihrer Diplomarbeit im Studiengang Industrial Design der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Stuttgart aus dem Wintersemester 2015/16. Entstanden ist ein Tischobjekt mit installativem Charakter, welches die Wertschätzung und Lagerung von Lebensmitteln betont und als Foodsharing Objekt genutzt werden soll. Der Tisch ist besetzt mit Gefäßen aus gebranntem Ton, die eine besondere Art der Kühlung ermöglichen. Zur Vermittlung des Wissens bezüglich der Lagerung wird eine App verwendet und im Tisch selbst ist eine Sensorik eingebaut, die dem Nutzer mitteilt, was in welchem Topf gelagert wird. Das hybride Objekt ist raumgreifend, versteckt sich nicht und fordert Aufmerksamkeit ein. Es soll durch ein ganzheitliches Benutzer-Erlebnis Lust wecken, Lebensmittel zu teilen. freshtable bezieht sich auf das Thema Frische. Das Objekt soll mit einem gedeckten Tisch assoziiert werden, mit einer festlich gedeckten Tafel. Teil des Entwurfes sind die freshtable-Gefäße, welche optimale Bedingungen für das jeweilige Lebensmittel bieten. Die doppelwandigen Gefäße funktionieren nach dem Prinzip der Verdunstungskühlung. Diese hält Obst & Gemüse um ein Vielfaches länger frisch. Hierfür muss das Material atmungsaktiv und porös sein, es ist schamottierter, niedrig gebrannter Ton.

Die Leistung von Frau Wagershauser ist es, das alte Wissen, die Verdunstungskühle für die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu nutzen, dem historischen Vergessen entzogen zu haben und zugleich in eine aktuelle Kommunikationsform integriert zu haben. Es geht ihr dabei nicht nur um die Reetablierung einer alten Aufbewahrungsweise in Verbindung mit modernster Kommunikation, sondern sie verknüpft damit die Hoffnung auf eine nicht mehr auf Privateigentum basierenden Verteilung von Gütern im Sinne eines Foodsharingsystems. Auch falls sich letzteres als zu idealistisch herausstellen sollte, bleibt auf jeden Fall ein hochfunktionaler Frischhaltetopf, der unter Ausnutzung modernster Kommunikation, letztlich allen, besonders aber den verarmten Menschen dieser Welt, sicher von großem Nutzen ist.

Herzlichen Glückwunsch an Frau Alena Antonia Wagershauser.

Prof. Dr. Thomas Friedrich lehrt Designtheorie und Philosophie an der Fakultät für Gestaltung der Hochschule Mannheim.