



1



2



3



4



5



6

Essgeschirr und -besteck, entworfen von:

- 1 Pontus Sandevärn
- 2 Lisa Marcolongo
- 3 Fabio Rutishauser
- 4 Adeline Halot
- 5 Studio Eidola
- 6 Timothée Musset

Wundersame Tafel

Als Martin Kullik und Jouw Wijnsma 2012 ihr Gastronomiekonzept unter dem Namen Steinbeisser lancierten, war der Begriff «pflanzenbasiert» erst einem Nischenpublikum vertraut. Heute sind vegane Ernährung und die damit verbundene Philosophie in der Mitte der Gesellschaft angekommen, auch wenn vegan lebende Menschen immer noch eine Minderheit darstellen.

Mit seinen Events will Steinbeisser zur Sensibilisierung beitragen. Dabei spielen neben den Nahrungsmitteln auch die Präsentation der Gerichte und die Tischkultur ganz allgemein eine Rolle. Das hat mehr als nur ästhetische Gründe. In unseren Breitengraden basieren Geschirr und Besteck in der Gastronomie auf drei Materialien: Steinzeug, Glas und Metall – das ist genau betrachtet alles andere als ökologisch. Und hier setzen Kullik und Wijnsma an: Ihr Briefing an Designer und Künstlerinnen enthält strenge Kriterien. Wenn Kullik beiläufig von «experimentell» spricht, bedingt das in Wahrheit eine ganze Reihe grundlegender Entscheidungen bezüglich der Objekte. Die angefragten Gestalter werden dazu aufgefordert, gängige Pfade zu verlassen und «andere Formen der Ressourcennutzung zu finden», wie Kullik sagt. Die Umstellung auf neue Materialien ist schrittweise erfolgt. Bei den Events im Goetheanum Ende August werden immerhin 80 Prozent der Geschirrmaterialien pflanzlichen Ursprungs sein.

Auf die Künstler und Designerinnen stossen die Gründer jeweils über Recherchen oder Kontakte zu Hochschulen; inzwischen ist ein grosses Netzwerk entstanden. Die Dinner sind für viele Gestaltende eine Gelegenheit, Neues auszuprobieren. Von der Anfrage über das Briefing bis zum fertigen Produkt vergehen mehrere Monate, in denen im engen Austausch mit Steinbeisser Anzahl und Art der Objekte definiert werden. Im Vordergrund steht dabei nicht die Funktionalität der Arbeiten, sondern das Sich-Einlassen auf ein Experiment. Mit der meist ungewöhnlichen Form des Geschirrs müssen auch die Köchinnen klar kommen. Am Ende zählt für Kullik die Botschaft hinter dem Projekt: Er versteht sich auch als Food-Aktivist. Die Entwürfe sind gleichsam die physische Übersetzung seines Credo in Tischobjekte. Ein Hardliner ist er aber nicht. Studio Eidola etwa wird mit Abfallmaterial aus Kieswerken arbeiten. Schliesslich braucht unser Körper auch Mineralien. Susanna Koeberle

Steinbeisser, experimentelles Dinner, gekocht von Elif Oskan und Selassie Atadika
Goetheanum, Dornach SO

Besteck & Textil: Agnes Kelm, Barbara Wei, Shuang Yue & Ikki Mao, Lilian Mattuschka, Lisa Marcolongo, Adeline Halot, Alix Arto, Dasha Tsapenko, Dominyka Sidabraite

Geschirr: Alena Halmes, Fabio Rutishauser, Gabriel Tarmassi, Heejoo Kim, Heiter X, Pontus Sandevärn, Robin Berrewaerts, Studio Eidola, Timothée Musset, Zuber Salzmann Studio

Termine: 30. und 31. August 2024