

Touch and Feel

Das Töpferhandwerk ist nicht nur Instagram-tauglich. Seine Natürlichkeit und Taktilität spricht die Sinne an und weckt Emotionen. Die Zürcher Designerin Ursula Vogel hat für Schweizer Restaurants Geschirr entwickelt, das durch seine raffinierte Schlichtheit überzeugt. Dafür wurde sie für den Swiss Design Award nominiert.

Es wäre eine wunderbare Preisverleihung gewesen. Parallel zur Art Basel in den Hallen von Design Miami Basel 2020 hätte die Jury des Swiss Design Awards die nominierten Arbeiten ausgezeichnet. Stattdessen wurden alle mit 10'000 Schweizer Franken honoriert. Für die Zürcher Designerin wäre dieser Auftritt eine spannende Plattform gewesen, ihre Geschirr- und Accessoireskolektionen, die sie für und mit verschiedenen Restaurants entwickelt hat, einem grossen Publikum zu präsentieren.

Aber auch sonst hat Ursula Vogel viel zu tun. In ihrem Atelier in Altstetten stapeln sich eine Menge in erdigen Tönen glasierte Teller und Schalen: Das letzte Geschirr für das neue Fine Dining Restaurant «Lucide» im KKL Luzern ist eben erst aus dem Brennofen gekommen.

Eine besondere Recyclingidee

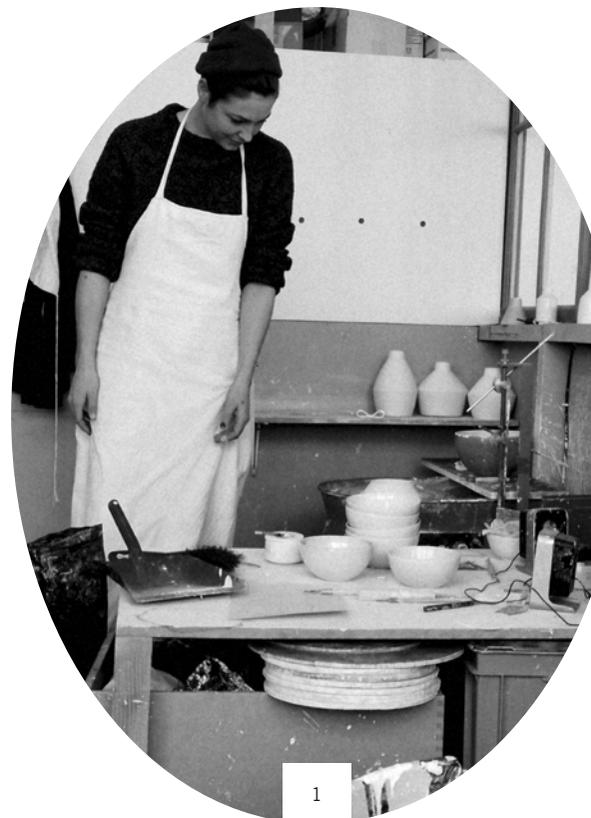
Zu ihren Aufträgen für Restaurants handgemachtes Geschirr für Restaurants zu entwickeln, ist Ursula Vogel vor acht Jahren zum ersten Mal gekommen. Während der Zwischennutzung in der Zürcher Sihlpost 2012 stellte sie unter anderem mit dem Designer Laurin Schaub ein vielschichtiges Projekt auf die Beine.

In einer kleinen Töpferei vor Ort konnten andere Designer ihre Entwürfe realisieren; eine Art Residency Projekt. Die Resultate waren in einem Shop zu sehen und zu kaufen. Im Rahmen dieser Zwischennutzung fanden Geschäftsführer und Koch des noch nicht eröffneten Restaurants «Maison Manesse» in Zürich den Weg in den Laden.

Es entstand eine spannende Zusammenarbeit, die bis heute andauert und eine nachhaltige Idee entstehen liess: Beschädigte Teller werden nicht einfach entsorgt, sondern deren Bruchstellen sorgfältig geschliffen und neu glasiert. So ist aus dieser Recyclingidee auch ein Story Telling geworden. Das Geschirr trägt nicht nur die unverkennbare Handschrift der Designerin, sondern auch diejenige des Restaurants selbst.

Eine Handschrift spricht

A propos Handschrift: Kennerin und Kenner können diese anhand der Form, die auf dem Drehteller entsteht, erkennen und zuordnen. Die Handschrift von Ursula Vogel ist darüber hinaus das schlichte, die Natürlichkeit des Steinzeugs und der Glasur hervorhebende De-



sign. Gelernt hat sie ihr Handwerk in einer traditionellen Töpferei im Emmental. Verfeinert hat Ursula Vogel ihre Arbeitsweise an der Ecole d'Arts Appliqués in Vevey.

«In der Westschweiz besteht mit der Nähe zu Frankreich traditionell ein ganz eigenes künstlerisches Verständnis dieses Kunsthandwerks»,

weiss Ursula Vogel. Mit dem Trend hin zu einer haptischeren Gestaltung und einer sinnlich erlebbaren Nachhaltigkeit wird Keramikdesign auch hier verstärkt wahrgenommen und bei Designpreisen ausgezeichnet.

goodlifeceramics.ch | lucide-luzern.ch | maisonmanesse.ch | fahr-sulz.ch

2



1 | Die junge Designerin Ursula Vogel begutet in ihrem Atelier die bereits gebrannte Tonware. 2 | Diese Teller sind für das neue Fine Dining Restaurant «Lucide» im KKL Luzern.