

20.01.2019

Das Museum ist auf der Suche nach dem Geschmack der Zukunft. Es zeigt die Ergebnisse des Kahla-Kreativ-Workshops "Tasting Tomorrow".



Werfen gemeinsam einen Blick auf das Porzellan der Zukunft (von links): Kuratorin Dr. Jana Göbel, Regierungsvizepräsident Thomas Engel, Rositta und Günther Raithel, Professorin Barbara Schmidt und Wilhelm Siemen, Direktor des Porzellanikons. Foto: Gerd Pöhlmann

Selb - Sie ist ein sinnliches Vergnügen und gibt einen Vorgeschmack auf das Porzellan von morgen: "Tasting Tomorrow" heißt die Ausstellung, die seit Samstag im Porzellanikon Selb zu sehen ist. Sie zeigt die Ergebnisse des siebten Internationalen Porzellanworkshops "Kahla kreativ" und macht in eindrucksvoller Weise deutlich, dass man Lebensmittel nicht nur zum Essen verwenden kann, sondern auch als Werkstoff. Gleichzeitig unterstützen die beim Workshop entwickelten Porzellanobjekte die Sinneswahrnehmungen, bieten den Augen Nahrung und lenken den Blick auf die unterschiedlichen Ernährungsverhältnisse in der Welt.

Die Ausstellung "Tasting Tomorrow" ist bis zum 31. März im Porzellanikon Selb zu sehen. Begleitend dazu erscheint ein 160-seitiger Katalog, der nicht nur die Ergebnisse, sondern auch den Arbeitsprozess der Workshopteilnehmer zeigt. Im Bauhaus-Jahr 2019 wird die Ausstellung zudem in der Kunststiftung Sachsen Anhalt, Halle und im Schloss Belvedere, Weimar gezeigt. Weitere Informationen unter www.kahlakreativ.com.

Seit 1992 lädt das Thüringer Porzellanunternehmen Kahla im dreijährigen Rhythmus junge Designer und Künstler ein, sich mit dem Werkstoff Porzellan zu befassen. Von Beginn an begleitet das Porzellanikon als Kooperationspartner die Workshops. "Das Herz ist voll", freute sich dann auch Museumsdirektor Wilhelm Siemen bei der Ausstellungseröffnung am

Freitagabend. "Wir beteiligen uns gerne daran, weil dadurch das Porzellan ins Morgen getragen wird." Siemen betonte die Bedeutung der Ausstellung und ihrer Exponate sowie die Idee und den Workshop dahinter. "Es ist die junge Generation der Gestalter, die die Dinge vorantreiben, die Trends und Tendenzen aufgreifen." Dadurch bietet sich dem Porzellanikon die einmalige Chance, einen Blick in die Zukunft zu werfen. "Die Vergangenheit ist Quelle der Inspiration, aber nur im Gestern leben, das geht nicht", machte Wilhelm Siemen deutlich. Es gelte nach vorne zu blicken. "Wir wollen zeigen, dass Porzellan als Werkstoff eine Zukunft hat und dass Kreativität nicht endet."

All das sei ohne die Günther-Raithel-Stiftung schlichtweg undenkbar, sagte Siemen. "Sie geben jungen Menschen mit dem Workshop die Möglichkeit, sich frei zu entfalten", wandte er sich an Günther und Rositta Raithel. Erst die von der Kahla-Inhaberfamilie ins Leben gerufene Stiftung ermögliche die Workshops. "Kahla kreativ' hat sich schon als Marke etabliert,", sagte Siemen und verwies auf die mehr als hundert Bewerbungen aus aller Welt.

Zwölf junge Künstler, Designer, Studenten und Keramiker aus sieben Nationen (Deutschland, Frankreich, Niederlande, Estland, China, Finnland, Tschechische Republik) hatten sich im vergangenen Sommer zum Porzellanworkshop getroffen. Vier Wochen hatten sie Zeit, mit dem Material Porzellan zu experimentieren und sich mit Esskulturen auseinanderzusetzen - jenseits von Konventionen und ohne kommerziellen Druck. Vor dem Hintergrund des 100. Bauhausjubiläums in diesem Jahr sollten Anknüpfungspunkte zum Themenfeld Essen und Ernährung und seiner Verbindung mit gemeinschaftlichem Arbeiten und Leben gefunden werden.

Einen Einblick in den Workshop gewährte Barbara Schmidt, Designerin bei Kahla und Professorin an der Weissensee-Kunsthochschule Berlin. Prinzipiell sei ein Teller nur ein Träger für eine Mahlzeit, sagte sie. "Was entsteht jedoch, wenn man bei der Herstellung ans Kochen denkt?" Was ist der Geschmack der Zukunft? Welche Rolle spielt das Porzellan? Und was fällt den Workshopteilnehmern dazu ein? Viel enger werde der Workshop nicht eingegrenzt.

"Wenn die Teilnehmer vier Wochen lang in der Fabrik forschen und experimentieren, dann macht das was mit einer Fabrik", berichtete sie. In einem "wunderbaren Atelier" inmitten der Fabrik, lebten, arbeiteten und feierten die Teilnehmer gemeinsam. Alle Stücke entstanden also in einer ausgesprochen gemeinschaftlichen und produktiven Arbeitsatmosphäre. Ein Umstand, den die Ausstellungsarchitektur, die sich zwischen Fabrikmöbel und festlicher Tafel bewegt, spürbar werden lässt. Kochkurs und Impulsvorträge spornten die jungen Gestalter an und machten gleichzeitig deutlich, "dass Nahrung nicht nur ein Wohlfühlthema ist", meinte Barbara Schmidt. Jeder Teilnehmer habe einen anderen Zugang zum Thema gefunden: da wurde mit Leder und Kork experimentiert, visuelle Statistik angewandt und Sahne ins Porzellan gebrannt. "Man kann der Stiftung gar nicht genug danken, dass sie den Teilnehmern die Arbeit mit Porzellan ohne Verwertungsdruck möglich macht", sagte Barbara Schmidt. Keine Vorgaben, das Motto lediglich als lockerer Rahmen, Raum für das Experiment. "So entstehen für uns überraschende Ergebnisse", zog Barbara Schmidt Bilanz.

Übrigens, wer die Ausstellung besucht, kommt zwangsläufig an der Workshop-Küche vorbei. Und an der Arbeitsplatte auf der die Teilnehmer einen großen Salat angerichtet hatten - auf dem blanken Holz, ganz ohne Porzellan. Dass Essen mit Porzellan mehr Vergnügen bereitet, das zeigt die Schau deutlich.

Quelle: <https://www.frankenpost.de/region/fichtelgebirge/fichtelgebirge/art654373.6531733>