

Dienstag 06.02.2018 10:26:33

## 7. Internationaler Porzellan Workshops Kahla kreativ

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des 7. Internationalen Porzellan Workshops Kahla kreativ unter dem Motto „Tasting Tomorrow“ stehen fest: Aus exakt 100 Einreichungen hat die fünfköpfige Jury zwölf junge Kreative aus aller Welt ausgewählt.



Die Jury (von links): Wiebke Lang, Wilhelm Siemen, Dr. Sibylle Hoimann, Andrin Willi, Barbara Schmidt und Günther Raitchel.

Die zehn Finalistinnen und zwei Finalisten, die den Kreativ-Workshop im Sommer 2018 für vier Wochen gemeinsam in Kahla bestreiten dürfen, stammen aus sieben Nationen: China, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, den Niederlanden und der Tschechischen Republik. Die meisten von ihnen haben bereits verschiedene internationale Stationen in ihrem Werdegang vorzuweisen, die sich in ihren ganzheitlichen Ansätzen niederschlagen. Die Teilnehmer bringen unterschiedliche gestalterische Schwerpunkte mit: Keramik-, Möbel-, Industriedesign sowie Kunst. Einige studieren noch, während andere bereits selbstständig tätig sind.

Die Jury tagte Anfang Dezember 2017 in den Räumen der Kahla/Thüringen Porzellan GmbH. Auswahlkriterien waren vor allem gestalterische Qualitäten, konzeptionelle und formale Stärke, Eigenständigkeit sowie ein durchdringender Zugang zum Material. Darüber hinaus wurden innovative, kreative Ansätze zum Thema „Nahrungsaufnahme der Zukunft“ berücksichtigt. Da das Ziel des Wettbewerbs nicht nur die Würdigung bestehender Werke, sondern die Entstehung neuer, innovativer Ideen und Produkte ist, legte die Jury bei der Zusammenstellung der Workshop-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer Wert auf Vielfalt – also unterschiedliche gestalterische Perspektiven und Hintergründe, die sich gegenseitig befruchten können.

„Die intensive Auseinandersetzung der Bewerber mit keramischen Materialien lässt sich als Gegentrend zur zunehmenden Komplexität unseres digitalisierten Alltags verstehen“, sagt Wiebke Lang, Chefredakteurin des Fachmagazins designreport. „Die hohe Qualität der Einreichungen demonstriert das Bewusstsein junger Designer und Künstler dafür, dass eine zeitgemäße Gestaltung traditioneller Lebensbereiche – wie der Esskultur – unsere Lebensqualität auch zukünftig maßgeblich beeinflusst.“

Andrin Willi, Chefredakteur von marmite, Zürich, der Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, strich neben der hohen Qualität der eingereichten Arbeiten ebenso die Tatsache heraus, dass sich viele Bewerberinnen und Bewerber bereits im Vorfeld intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt hatten. „Essen ist Pop“, sagt er und fügt an, dass Spitzenköche die Entwicklung von individuellen Table-Top-Serien für ihre Restaurants beinahe schon als Selbstverständlichkeit erachten würden. „Bei der Kreation eines neuen Gerichts spielt die Präsentation heute eine wichtigere Rolle denn je“, weiß der Foodjournalist, denn die Fotos dieser Gerichte, die durch die Gäste via Social Media blitzschnell weltweit verbreitet würden, seien die neuen Visitenkarten der Gastronomie. „Wir nehmen Geschmack mit allen Sinnen wahr“, ergänzt er und zeigt sich gespannt, was die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Workshops in Sachen „Tasting Tomorrow“ in Kahla entstehen lassen werden.

[www.kahlaporzellan.com](http://www.kahlaporzellan.com)