

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 20 (2007)
Heft: 5

Artikel: Die kleine Serie
Autor: Ernst, Meret
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-123178>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die kleine Serie

Text: Meret Ernst

Fotos: Friederike Baetcke



Industrielle Formen basieren auf der rationalisierten Herstellung, auf der grossen Serie. Daraus hat sich Design als Methode entwickelt. Doch es gibt auch kleine Serien, gefördert von Designern und Herstellern. Nicht aus der Not geboren, sondern als Tugend verstanden, bieten sie Vorteile, die in der Masse verloren gehen: den Luxus des Limitierten, des Handwerks, des Lokalen. Designer üben an ihr die grosse Zahl.

• Die Kunst macht es vor: Was sich rar macht, ist teuer: Unikate, Einzelstücke, limitierte Editionen. Design dagegen findet seinen Daseinsgrund in der grossen Serie – damit sich die Arbeitsteilung zwischen Entwurf und Produktion auch lohnt. Je höher die Stückzahlen, desto geringer sind deren Kosten. Das drückt auf den Verkaufspreis und erhöht die Reichweite eines Produkts. Die grosse Serie bedingt vielerlei Fertigkeiten: Der Designer bedenkt die rationalisierte Herstellung, neben Materialkosten auch Lagerung, Transport und Vertrieb. Er findet eine Form, die hunderttausendfach vervielfältigt überzeugt. Und er plant das ökologische Ende von Beginn weg. Grosse Serien sind nicht einfach herzustellen und so bleibt manche Aspiration auf die hohe Stückzahl ein Prototyp. Doch auch im Design gewinnt die kleine Serie an Bedeutung. Limitierte Editionen versprechen Gewinn. Was unter den Begriff Vintage oder Design Art fällt, kostet. Die Kanonisierung der Entwürfe und die natürliche Auslese durch historische Distanz ist das eine – das andere ist die künstliche Verknappung. Doch nicht jedes Salontischchen, das in limitierter Serie herausgegeben wird, lässt sich teuer verhökern. Wie in der Kunst gilt auch hier: Der Name zählt. In ihn muss viel investiert werden, bevor er sich dereinst an Auktionen auszahlt.

Der Luxus des Limitierten

Doch es gibt auch andere, handfeste Beweggründe, eine Serie zu beschränken. «Jedes unserer Möbel wird nummeriert, doch nicht alle sind limitiert. Dazu brauchen wir einen guten Grund», erklärt Adrian Schnidrig. Der gelernte Möbelschreiner und Ingenieur hat mit seinem Bruder, dem Architekten Beat Schnidrig, vor zwei Jahren die Möbelkollektion Nut + Grat aufgebaut. Sie sind Söhne des Oberwalliser Schreiners Schnidrig aus Visp. Beide sind stolz darauf, dass sich die Kollektion selbst trägt. «Für den Tisch (Diedro) verwendeten wir einen fantastischen Nussbaum. Wir erhielten ihn von einem Walliser Bauern und konnten daraus zehn Furnierblätter schneiden, die je 45 Zentimeter breit sind. Das reichte für fünf Tische.» Anders als bei einem Massivholztisch, für den ein ganzer, vom Kunden ausgewählter Stamm verwendet wird und der ein Unikat ist, konnten sie so eine Kleinserie herstellen.

Der Entwurf für (Diedro) – der Zweiflächner – stammt von Marilena Cadau, Architektin und Designerin. Ursprünglich geplant für eine befreundete Kunstkritikerin, musste der Tisch als Ess- und Arbeitstisch dienen. «Seine Oberfläche sollte über die ganze Länge eine Zeichnung aufweisen – so wie man etwas aufschneiden muss, um sein Inneres zu sehen», erklärt Marilena Cadau. Leicht sollte er sein. In Erinnerung an einen Tisch aus Nussbaum von Gio Ponti aus dem Jahr 1941 definierte sie ihn mit fast →



← Seiten 16-17 «Diedro» ist ein Arbeits- und Esstisch von Nut + Grat, den es in fünf Exemplaren gibt, weil der Nussbaum aus dem Wallis ganze zehn Bretter hergab.

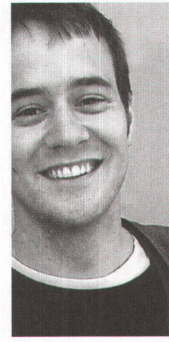
1-2 Adrian und Beat Schnidrig leiten die Kollektion Nut + Grat. Limitierte Serien machen sie, weil das Material danach verlangt.

3 Simone Stocker stellt das Porzellan-geschirr «Torlo» in Handarbeit her. Der Ausschuss sei gross, sagt die Perfektionistin.

4 «Torlo» besteht aus fünf Teilen. Ineinandergestellt blättern sie sich zur Blüte auf. Das Geschirr ist nicht nur ein schönes Objekt, sondern zum Brauchen. Jeden Tag.



1



2



3



→ unmerklich geneigten Flächen. Nur die Tischoberfläche ist orthogonal, alle anderen Flächen kippen aus der Achse. Die Zarge verjüngt sich an der Stirnseite zur Mitte hin. Die Tischbeine laufen spitz zu. Auf eine halbohohe Gehrung geschnitten, sind sie mit der Platte verleimt – ein weiteres Detail, das die kristalline Form des Tisches betont.

Dieser Entwurf verlangte nach einer speziellen Materialisierung. Mit dem Nussbaumfurnier war sie gefunden – «ein wertvolles und seltenes Furnierbild für einen Tisch, der in Flächen konzipiert ist», meint Mariëna Cadau. Das durchdachte Konzept verdient es, in einer kleinen Serie realisiert zu werden. Als Blindholz wird eine besonders leichte Platte verwendet. Kleine Abstriche an der Qualität nimmt man dabei in Kauf: Die farblich abgestimmten Beine aus Massivholz stammen von einem anderen Baum. Statt eines 3 Millimeter starken Sägefurniers belegt nur ein 0,9 Millimeter dickes Schälffurnier die Platte. Eben wird der vierte von fünf Tischen an einen Kunden in Zürich ausgeliefert. Er kostet 5610 Franken.

Der Tisch wurde auf CAD entworfen, mit modernsten Verfahren produziert – der Entwurf eignete sich auch für eine grosse Serie. Doch was (Diedro) auszeichnet, ist der sachkundige Blick, mit dem der eine, besondere Baum ausgewählt und für das Furnier aufgeschnitten wurde. Das handwerkliche Verständnis für das Material ist es, was die Begrenzung der Serie sinnvoll macht.

Luxus handwerkliche Produktion

«Letztes Jahr waren es 32 Geschirrsätze – das war die Grenze des Machbaren», sagt Simone Stocker. Die Keramikserie wurde für ihr Porzellangeschirr (Torlo) am Eidgenössischen Wettbewerb für Design 2006 ausgezeichnet. Bisher existieren nur rund 60 Sets. «Ich stelle alles alleine her. Da ich mich spezialisieren, ist es schwierig, Arbeit abzugeben, selbst wenn das Auftragsvolumen eines Tages meine Kräfte übersteigt.» Simone Stocker setzt ihre Energie am liebsten an der Töpferscheibe ein. Also wird sie wohl als Erstes Administration, Grafik oder Fotografie abgeben.

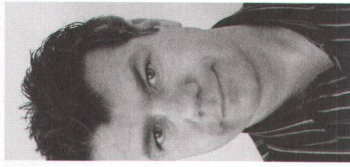
(Torlo) ist ein Porzellangeschirr für den Alltag, das im Geschirrspüler gewaschen werden kann. «Es hat zwar skulpturalen Charakter, aber das war und ist nicht das Ziel», stellt Simone Stocker klar. (Torlo) ist vom italienischen Begriff für Eigelb (tuorlo) abgeleitet und spielt auf das gelb glasierte Innere des Bechers an. Er markiert den Kern des fünfteiligen Sets. Ineinandergeschichtet, blättern sich Becher, Tasse, Schale, Suppenteller und Teller zu einer Blüte auf. Jedes Geschirrtell ist nach demselben Prinzip entworfen: aus zwei konkaven und einer konvexen Kurve. Die Abstände der Öffnungen liegen auf einer virtuellen Halbkugel – eine perfekte Blütenform. Simone Stocker legt viel Energie in den Entwurf, gestaltet nach geometrischen



1



2



3

1-3 **Angelo Andina, Gemeindegemeinschaftler aus Tschlin, initiierte das Projekt; Florian Geyer braut das Bier, Erik Süßkind gestaltete das Kleid des «Biera Engiadinaisa».**

4 **Die Wahl fiel auf die typografisch gestaltete Etikette statt auf den Bartgeier. So passt das Biobier auch bestens in die Stadt.**

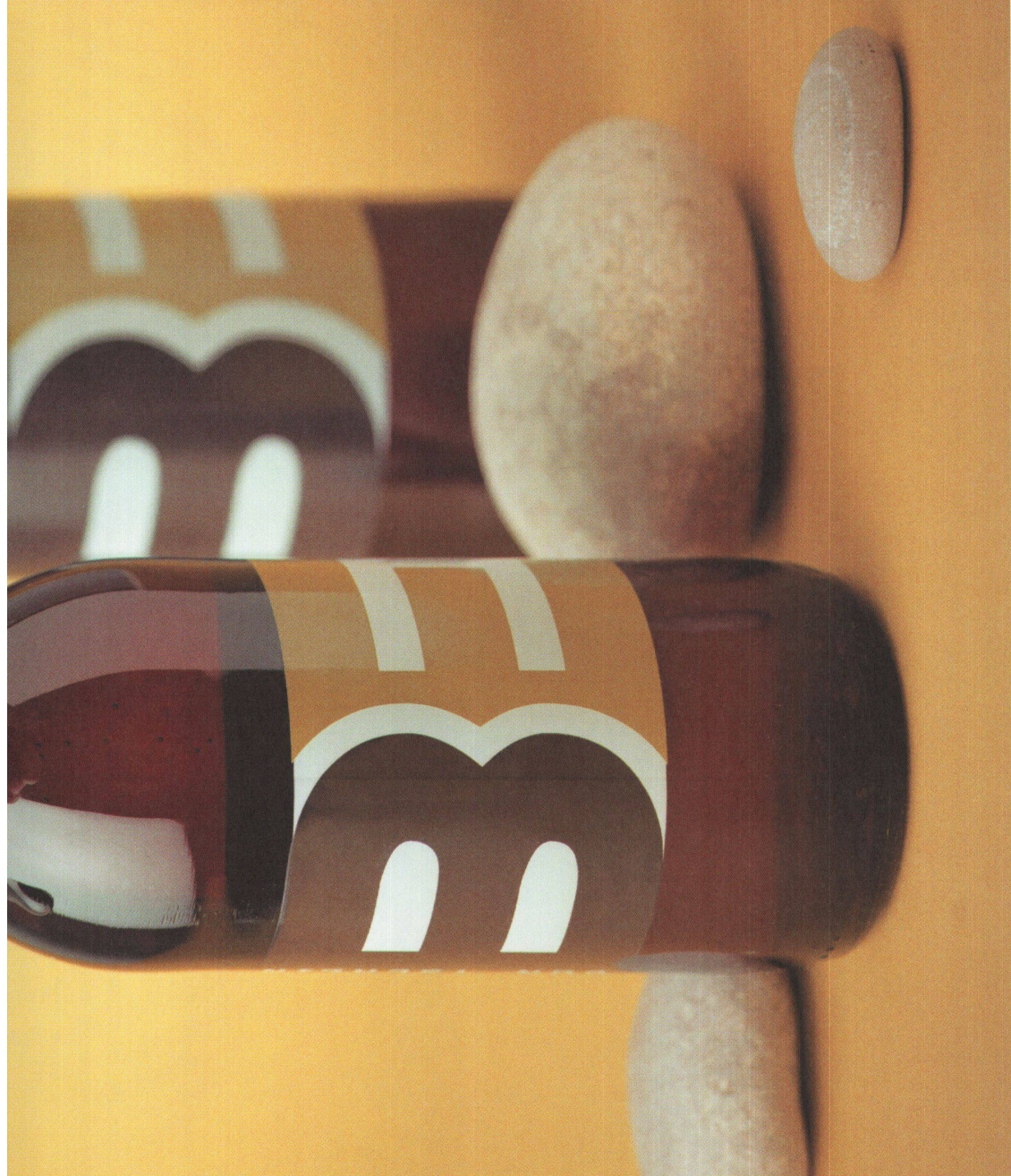


Formeln – «in der Umsetzung verlieren diese aber an Genauigkeit». Gefertigt ist das Geschirr aus Audrey Blackman, einem kostbaren weissen Porzellan aus England, das transparent glänzend glasiert wird. «Es transportiert Genauigkeit, Sauberkeit und Nüchternheit», sagt die Keramikerin. Nimmt man (Torlo) in die Hand, spürt man die Unterschiede zu industriell hergestelltem Geschirr. «Handwerkliche Produktion in der Schweiz ist teuer. Umso mehr muss das Produkt funktional und formal einwandfrei sein.» Simone Stocker hat ein genaues Bild, wen sie mit ihrem Geschirr bedient, das pro Set 780 Franken kostet: «Meine Kunden wollen wissen, wo, von wem, wie ökologisch und sozialverträglich das Produkt hergestellt wurde. Genau das kann ich ihnen bieten.»

Bier aus dem Engadin

Simone Stocker berichtet nicht als Einzige von den Vorteilen der kleinen Serie, deren Herkunft transparent, nachvollziehbar und somit verantwortlich ist – und trotz hoher Preise auf treue Kundschaft zählen kann. Auch Regionen, die um ihre wirtschaftliche Grundlage kämpfen, sehen ihr Heil darin, unterstützt von Organisationen wie Slow Food oder den Verfechtern biologischer Landwirtschaft.

«Wir sind klein, deshalb müssen wir schauen, wo wir bleiben», sagt Gemeindegastgeber Angelo Andina aus Tschlin. Er will für das Unterengadiner Dorf mit 400 Einwohnern neue Arbeitsplätze organisieren, damit sich die düsteren Zukunftsprognosen für die Berggebiete nicht bewahrheiten. Eineinhalb Stellen, die Existenzen sichern, sind in einer Kleinbrauerei entstanden. Sie stellt pro Woche 1600 Liter des biologischen (Biera Engiadinaisa) her, gebraut mit der regional angebauten Sommergerste. Der Anbau von Roggen und Gerste halte die prägende Terrassenlandschaft in stand, erklärt Andina das zweite Ziel. Und schiebt gleich das dritte, wichtigste nach, an dem er arbeitet: «Die Tourismusindustrie könnte sich mit einheimischen Erzeugnissen profilieren. Doch viele Anbieter setzen auf billige Preise statt auf Qualität. Oft ist es der Gast, der das lokale, für ihn besondere Produkt verlangen muss.» Dabei sei die Nachfrage wissenschaftlich nachgewiesen, ebenso die Bereitschaft, dass 30 Prozent der Gäste dafür mehr zahlen würden, redet er sich in Fahrt. Und das alles will er mit einem Bier erreichen? Nicht ganz. Das exklusive Bier war nur der Anfang, aber ein überzeugender. Dafür musste ein entsprechendes Erscheinungsbild her. Es stammt vom Churer Grafiker Erik Süsskind. Empfohlen vom Künstler Not Vital, erhielt er im Jahr 2004 den Direktauftrag. Es galt, mit kleinem Budget eine Etikette zu entwerfen, eine passende Bügelflasche zu suchen. Schliesslich kamen noch ein Bierdeckel, ein Tischsteller und Gläser hinzu. Erik Süsskind: «Dabei entstand die →



→ Idee einer Plattform, die nicht nur das Bier, sondern verschiedene Angebote aus Tschlin zusammenfasst.» Der Begriff «Bun Tschlin» entstand, Resultat eines Wortspiels mit dem rätoromanischen «Guten Tag» (Bun di), sowie eine Website, die inzwischen von fünf weiteren Produzenten und sieben Dienstleistern genutzt wird.

Das grafische, auf die Anfangsbuchstaben B und E reduzierte Erscheinungsbild setzte sich durch. Eine kurz vor der Präsentation entworfene, konventionelle Version mit Bartgeier fiel zur Erleichterung des Grafikers durch; die Tschliner setzten auf die zeitgemässe Version. Alles bereit für eine Grossoffensive in die Stadt? Ja und nein, antwortet Andina. In der Tourismussaison sei die Nachfrage enorm, die Brauerei laufe auf Hochtouren. Sonst sei die Auslastung tief: «Wir müssten eigentlich den Markt ankurbeln, in Zürich etwa. Aber es wird schwierig, wenn plötzlich alle unser Bier trinken wollen.»

Lokal ist besonders. Darin liegt eine Attraktivität, welche grosse Bierlabels nicht bieten. Angelo Andina will sie nutzen, um im Berggebiet zu überleben. Doch wird die Attraktion zu gross, ist es um das Kleine geschehen. Gut, wenn die Produktionsbedingungen jemanden daran hindern, die Besonderheit zu kannibalisieren, um am Schluss das Kleine nur noch zu behaupten, statt es zu leben.

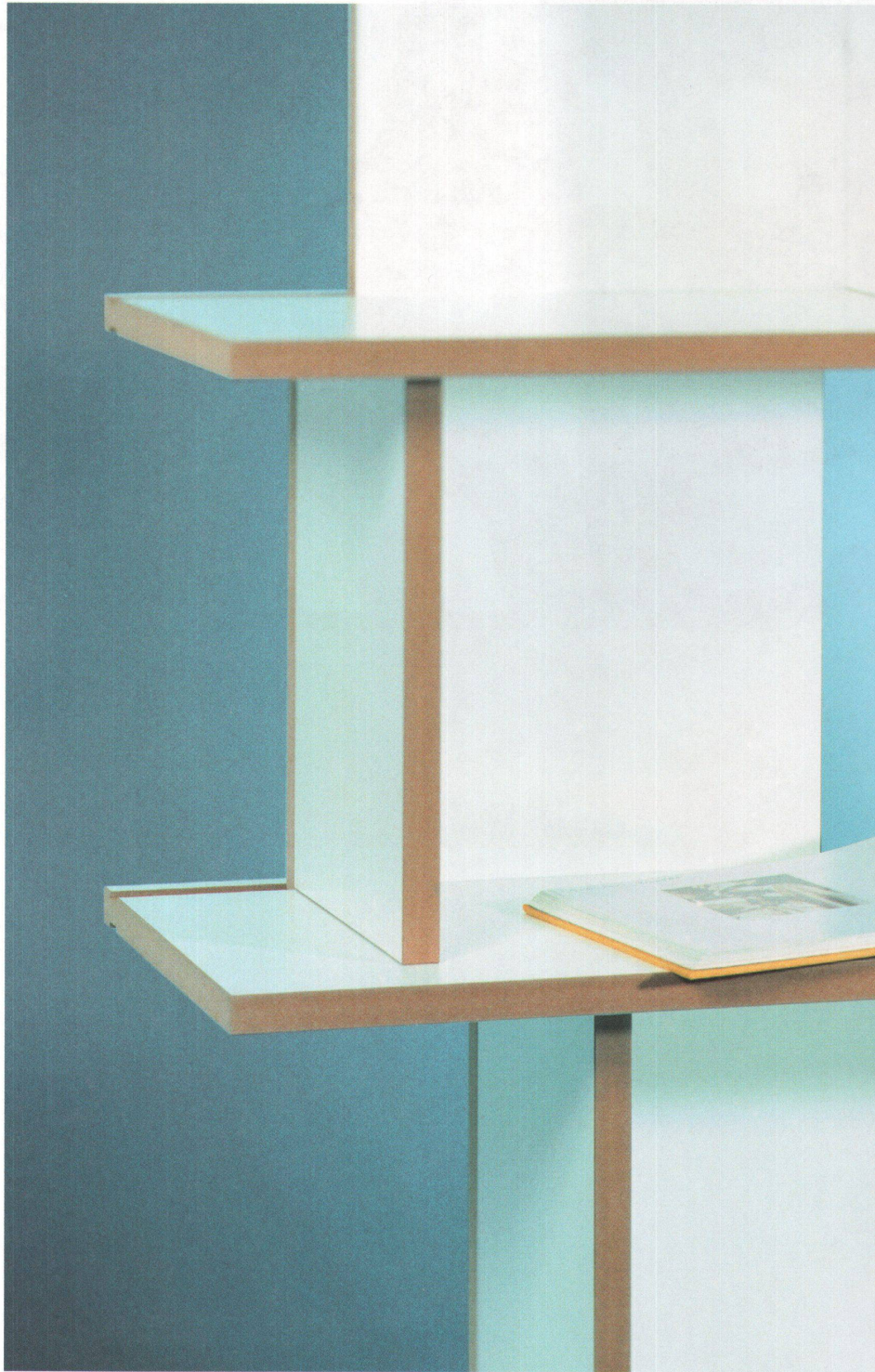
Die kleine Serie als Probelauf

Manchmal wird aus der ersten kleinen eine zweite grosse Serie. Das klappt nur, wenn die entsprechenden Anforderungen schon im Entwurf mitbedacht werden. Zum Beispiel die Beschränkung auf eine einfache Version.

Im Jahr 2002 lancierten der Grafiker Lars Villiger und der Möbelschreiner Andreas Pfister für ihr junges Label Eigenwert ein erstes Regal. Die Seitenteile sind aus anthrazitgrau gefärbtem MDF, die eingeschobenen Regalböden aus eloxiertem Aluminium. Mit «flex» überzeugten sie Möbelhändler, die das Regal an der Zürcher Messe Blickfang sahen und sogleich mehr Variabilität verlangten. «Wir liessen uns darauf ein, entwickelten weiter», erläutert Lars Villiger: Schliesslich hätte das Regal 16 Elemente gezählt. Die Designer produzierten selbst und verzweifelten fast ob der komplexen Bewirtschaftung der vielen verschiedenen Teile. Zudem konnten sie aus finanziellen Gründen keine grosse Serie produzieren. «Daraus haben wir gelernt, einfach anzufangen. Wenn es hinhaut und der Entwurf Erfolg hat, kann man immer noch erweitern.»

Diese Erfahrung nutzten Pfister und Villiger für «stell», ein modulares Regal, das aus winkelförmigen Abstandhaltern und Regalbrettern besteht. Hergestellt aus weiss beschichtetem MDF, weisen die Regalbretter eine CNC-gefräste Nut auf. Darauf lassen sich die Winkel genau in die gewünschte Position schieben. Und so lässt sich das Gestell in die Höhe bauen, genau so, wie man es braucht. Die Nullserie von fünf Stück, die sie an der Kölner Möbelmesse vorstellten, verführte den deutschen Produzenten Tojo, der das System in sein Programm aufnahm. Inzwischen vertreibt Tojo Serien von rund 100 bis 150 Stück pro Monat. Hergestellt wird «stell» in Italien, in einer Firma, die auf CNC-Verarbeitung spezialisiert ist.

Auch das ist ein Vorteil, wenn die Serie klein ist: Gibt es in der Materialstärke Abweichungen, passen die Regalwinkel nicht mehr in die eingefräste Nut. Lars Villiger: «Lassen wir eine Tausenderserie produzieren, ist dieses Risiko für den Vertrieb zu hoch. Bei kleineren Serien kann er das tragen.» Wie hoch ist die Versuchung, aufgrund →



3

1-2 **Andreas Pfister und Lars Villiger** haben sich viel überlegt, um «stell» auch in einer grösseren Serie herstellen zu können.

3 «stell» lässt sich so zusammenstellen, wie man es braucht. Und es ist schnell anders aufgebaut: Die Regalwinkel schiebt man in der Nut einfach an die richtige Stelle.



1



2



→ des Erfolgs immer grössere Stückzahlen zu produzieren? «Nicht allzu hoch», antwortet Lars Villiger, «denn sie bringen bei diesem einfachen Konzept den Preis nicht mehr herunter.» Schon jetzt erhält man für etwas über tausend Franken ein Gestell, für die Hälfte ein Sideboard. Ein angemessener Preis für diese clevere Lösung.

Massgeschneidert in der grossen Serie

Wie entwickelt sich die kleine Serie, die mit Design im Kopf entworfen ist? Neigt man globalisierungskritischen Argumenten zu, so ist der kleinen, lokal hergestellten Serie eine grosse Zukunft beschieden. Sie gewinne an Bedeutung, so die Voraussage, und zwar parallel zu den immer schwieriger nachvollziehbaren Warenströmen und dem wachsenden Interesse der Kunden an nachhaltiger Produktion. Wer diese Ansicht nicht teilt, lässt die kleine Serie in ihrer Nische hängen – gut gewollt, als Trainingsfeld für künftige Industrial Designer zwar in Ordnung, aber letztlich wirkungslos. Und dann gibt es noch die Optimisten, die das Prinzip der kleinen Serie, ja sogar des Unikats in die Grossserie überführen wollen – unter den Stichworten Mass Customization oder Co-Design soll sich das Produkt weitestmöglich an den Kundenwunsch anpassen. Davon sprechen zwar viele schon seit geraumer Zeit, doch überzeugende Lösungen sind nicht auszumachen. So lange das so bleibt, hat die Nische der kleinen Serie gute Chancen auf das Weiterbestehen. •

Tisch <Diedro>

Der Tisch <Diedro> verbindet schreinerische Kennerschaft mit avancierten Produktionsmethoden und einem ungewohnten Entwurf. Er steht so für die ganze Kollektion des noch jungen Labels Nut + Grat. <Diedro> wurde in einer limitierten Auflage von fünf Stück realisiert, ein Tisch ist noch zu haben.

- > Entwurf: Marilena Cadau
- > Ausführung: Nut + Grat, Visp
- > Material: Nussbaum furniert, Oberfläche geölt und gewachst
- > Masse: 90 x 180 x 76 cm
- > Preis: CHF 5610.–
- > www.nutundgrat.ch

<Biera Engiadinaisa>

Das von Hand gebraute, biozertifizierte Bier ist ungefiltert, enthält etwas über fünf Prozent Alkohol, wird dunkel gelagert und ist ab Abfülldatum zwölf Wochen lang haltbar. Das Bier ist in Mehrwegflaschen mit Bügelverschluss oder in Fässer abgefüllt lieferbar, in Zürich harassenweise bei 'Intercomestibles' zu haben.

- > Initiative Bun Tschlin: Angelo Andina, Tschlin
- > Entwurf CI: Erik Süsskind, Chur
- > Produktion: Bieraria Tschlin, Braumeister Florian Geyer
- > www.buntschlin.ch
- www.bieraengiadinaisa.ch

Porzellangeschirr <Torlo>

Das fünfteilige Geschirrsset <Torlo> lebt von der Spannung zwischen der präzisen Form und der manuellen Herstellung. Es wurde 2006 im Eidgenössischen Wettbewerb für Design ausgezeichnet. Die Keramikerin Simone Stocker vertreibt ihr Geschirr in spezialisierten Läden im In- und Ausland und stellt an Messen aus: Sie mag den Moment, wenn die Kunden das Geschirr in die Hand nehmen und es fühlen.

- > Entwurf: Simone Stocker, Visp
- > Material: Audrey Blackman Porcelain
- > Preis: CHF 780.–
- > www.bottoni.biz

Regal <stell>

Das frei stehende, horizontal und vertikal beliebig erweiterbare Regalsystem baut sich auf aus Regalboden und -winkel. Diese beiden Grundelemente werden mittels einer ausgefrästen Nut ineinander gestellt. Aus <stell> baut man kleine frei stehende Sideboards oder raumhohe Regalwände. Das System erhielt 2006 den Blickfang-Preis in Gold.

- > Entwurf: Andreas Pfister, Lars Villiger, Eigenwert, Worb
- > Material: MDF, weiss beschichtet
- > Masse: 198 x 37,5 x 44 cm (Grundelement), 198 x 37,5 x 35 cm (Anbau)
- > Preis: CHF 380.–, CHF 255.– (Element)
- > www.eigenwert.ch

design made in germany

Wilkhahn



Modus 274/7

Der Zeit voraus.

Modus ist seit 12 Jahren der Beweis dafür, dass Tradition und Moderne keine Widersprüche sind.

www.wilkhahn.ch

A•ER•MO

Reppisch Hallen, Bergstrasse 23, CH-8953 Dietikon
Telefon 044 745 66 00 www.aermo.ch