

KOCHGESCHIRR «EVA-TRIO»

Eine Koch- und Küchen-Philosophie

«Eva-Trio» steht für eine Philosophie – die Philosophie des Designers Ole Palsby. Sein Credo ist Einfachheit und Funktionalität. Kommerzielles Design soll es sein – und damit meint er den Respekt vor dem Benutzer. Sein Anspruch ist es, für jede Aufgabe die richtige, natürliche Lösung zu finden, die Auge und Hand anspricht. Mit seinen Design-Objekten haucht er der Küche Leben und eine Seele ein.

Das Überzeugende an der Kollektion «Eva-Trio» ist die Einheit in der Vielfalt. Das Grundset des Kochgeschirrs wird in vier verschiedenen Durchmessern hergestellt – von 16 - 32 cm, in Sprüngen von je 4 cm. So passen die flachen Deckel aus Chromstahl oder Glas auf alle Pfannen. Das Kochgeschirr gibt es in drei Materialien – in Kupfer, beschichtetem Aluminium und Chromstahl. Bei der Materialwahl war die gleichmässige Verteilung der Hitze massgebend. Doch alle Modelle haben die gleichen Bügelgriffe aus Chromstahl. Kleinere Pfannen und Deckel haben lange Bügelgriffe, geeignet für eine Hängeordnung. Die Grundkollektion wurde mit weiteren Geräten für spezielle Funktionen erweitert. Auch Porzellangefässe kamen dazu. Alle Objekte haben einen Bezug zum Grundset. So passt immer alles zusammen. Dies erleichtert die Organisation beim Kochen und die Ordnung beim Aufbewahren. Damit haben Prinzipien der professionellen Küche den Weg in den privaten Haushalt angetreten.

Ole Palsby hatte denn auch die Idee zu «Eva-Trio» bei der Küchenarbeit, als er für sich geeignete Geräte suchte. Seine Ästhetik ist von der japanischen Kultur der Präsentation von Speisen beeinflusst. Essgeschirr mit Dekorationen ist nicht seine Welt. Für ihn ist die Küche das Zentrum des Wohnens. Eine attraktive einfache Präsentation des Essens in der Küche und im Essbereich ist ihm wichtig. Sein Ziel ist die Haltbarkeit der Geräte, sowohl in Material und Konstruktion, als auch in der Form. So können die Benutzer eine dauerhafte Beziehung zu ihren Objekten aufbauen. Dabei kann es oft und gerne zu Liebeserklärungen an die dänische Küche kommen. Skandinavische Designer haben gerne «Eva Trio» in ihrer Küche.

Mit einer Grundausrüstung mit klassischen Töpfen mit 20 cm Durchmesser und 11,5 cm Höhe kann man die besonderen Eigenschaften von «Eva-Trio» kennenlernen. Ein Topf in Chromstahl mit einem dicken Sandwich-Boden für eine gute Wärmeverteilung kostet 107 CHF. Neu gibt es diesen Topf für 212 CHF auch in Mehrschichtbauweise, besonders geeignet für Induktions-Kochfelder. Die entsprechende Kasserolle in Aluminium mit Antihaf-Beschichtung ist 11 cm hoch und kostet 130 CHF. Der Topf in Kupfer, das Material mit der besten Wärmeleitung, kostet 225 CHF. Für alle diese Pfannen gibt es den einen passenden Deckel mit einer Glasabdeckung für 50 CHF. Die gesamte Kollektion für die ganze Küche wird über Lifestyle in Basel vertrieben.

Der Designer Ole Palsby war ursprünglich Bankfachmann. Er wandte sich in den sechziger Jahren dem Design zu. Damals eröffnete er in Kopenhagen einen Küchenladen. Die Begegnung mit dem Produzenten Erik Mangor brachte dann die Wende zur eigenen Design-Tätigkeit. Sie glaubten beide an das Projekt der neuen Produktlinie. Der Erfolg von «Eva-Trio», das zahlreiche Design-Preise im In- und Ausland erhielt, gab ihnen Recht. Die Entwürfe wurden vom Designer skizziert, dann aber in der Werkstätte und der Produktion praktisch mitentwickelt. Ole Palsby ist heute als freischaffender Designer für verschiedene Fabrikanten tätig. So entwickelte er einen kugelförmigen Thermoskrug für Alfi und beschäftigt sich mit Kunststoff-Geräten. Zum 70. Geburtstag hatte er im Herbst 2005 eine Ausstellung im Kunstindustriemuseum in Kopenhagen. ➔

VON VERENA HUBER

