

Gründlich gewaschen

Autor(en): **Sturm, Dominic**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **28 (2015)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

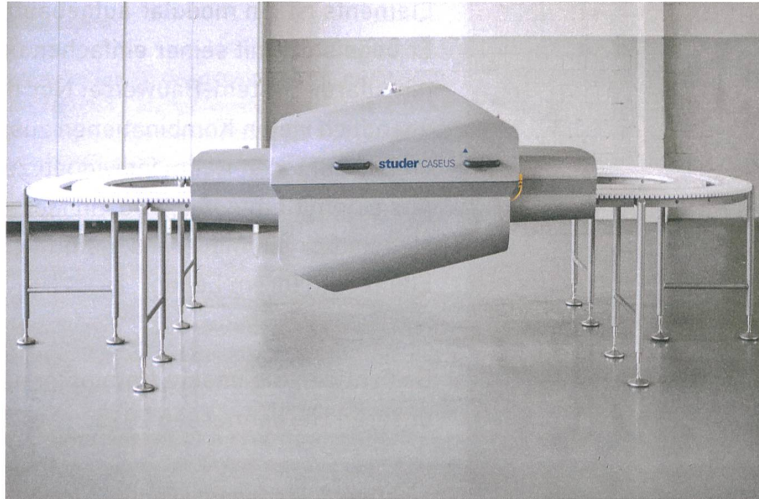
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-595415>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Käsereinigungsmaschine, aus Blech geformt: Jeder Winkel, jede Fläche, jeder Radius hat eine Funktion.

Gründlich gewaschen

Christian Lehmann entwickelte für den Maschinenbauer Studer eine Käsereinigungsanlage. Die verlangte Sauberkeit fand ihre Form in einer radikalen Reduktion.

Text:
Dominic Sturm
Fotos:
Vanessa Püntener

Die Anlage aus mattem Chromstahl könnte im Sicherheitsbereich eines Flughafens stehen. Nur liegen hier keine Gepäckstücke auf dem Förderband, sondern Käselaiibe. Vor dem Abpacken werden sie mit Wasserhochdruck von der Gewürz- oder Salzschiere befreit. Schichtentrennung heisst das Prinzip, das die Handarbeit ersetzt. Die Käsereinigungsanlagen des luzernischen Maschinenbauers Studer Food Cleaning stehen weltweit in den Kellern von Grosskäseereien. Verantwortlich für die Formgebung ist der Designer Christian Lehmann. Vor sechs Jahren begann er, eine Käsereinigungsmaschine für den Export in die USA von Grund auf neu zu konzipieren. Er sparte Teile ein, verringerte den Materialeinsatz, reduzierte die beweglichen Komponenten auf ein Minimum. «Die amerikanischen Hygienerichtlinien sind extrem streng. Da haben wir viel gelernt», sagt Lehmann, der nach seiner Ausbildung zum Maschinenmechaniker an der Zürcher Hochschule der Künste Industrial Design studierte und seither als selbstständiger Designer tätig ist. «Radikale Reduktion der Form und aller Teile ist der Schlüssel zur Hygiene», sagt er. «Wo nichts ist, kann auch nichts verschmutzen.»

Die Maschine ist in einen oberen sauberen und einen unteren verschmutzten Bereich getrennt. Das Herzstück bildet ein mit Hochdruckdüsen ausgestatteter Rotor. Anfänglich motorisiert, wird er jetzt durch den Rückstoss des austretenden Wassers angetrieben. Die horizontalen Tun-

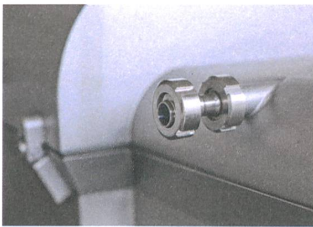
nel zu beiden Seiten der Anlage trennen die Hygienebereiche funktional und tragen formal zum charakteristischen Aussehen der Maschine bei. Da führt die Reduktion von Form zu einer besseren Hygiene. Beim Hersteller heisst das «Hygieneform»: «Die Hygieneform des Gehäuses ist direkt aus dem Blech heraus entstanden. Jeder Winkel, jede Fläche, jeder Radius hat eine Funktion und trägt zu höherer Sauberkeit bei», erklärt der Designer. Lehmanns reduktionistischer und ultrafunktionalistischer Designansatz entspricht der Mission der Firma. «Hygiene ist uns wichtiger als die Maschine selbst», sagt Janez Žekar, Geschäftsführer von Studer. «Das erlaubt uns, bessere Maschinen zu bauen - und schönere.»

Schön ist, was funktioniert

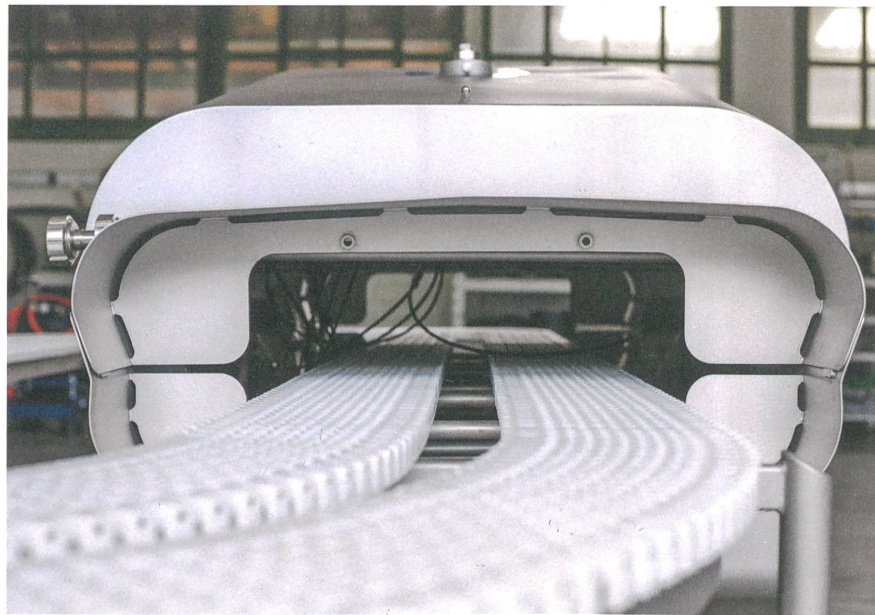
So nüchtern und funktional sich die modular aufgebaute Produktfamilie auch präsentiert: Der Sinn des Designers für ästhetische Formlösungen ist unübersehbar. Elegant geführte Kanten und Falze definieren wohlproportionierte Flächen und Radien. Eigenwillig ausgeformte Abschlüsse und Verbindungen werden ergänzt durch wenige, präzise gesetzte Schrauben mit fast dekorativer Anmutung. «Ich gehe nicht mit einer Formvorstellung an die Arbeit. Design ist für mich ein Gedankenspiel, bei dem ich alle Faktoren, die das Produkt betreffen, miteinander in Einklang bringen will», sagt Lehmann. In der Gewichtung der oft folgewidrigen Sachzwänge verlässt er sich auf sein ästhetisches Feingefühl. Etwas, das schlecht funktioniert, sieht meist auch schlecht aus. Wenn aber alles zusammenpasst, dann ist es schön und stimmig. →



«Wo nichts ist, kann auch nichts verschmutzen», sagt der Designer Christian Lehmann. Die eigenwillig geformte Maschine mit präzise gesetzten Schrauben reinigt Käseläibe.



Der funktionalistische und reduktionistische Ansatz führt zu ästhetischen Lösungen.



Reduktion der Form und aller Teile ist der Schlüssel zur Hygiene. Wo nichts ist, kann auch nichts verschmutzen.

→ Lehmann pflegt einen Designansatz, bei dem alles ineinandergreift. «Es ist auch eine formale Arbeit, das Gleichgewicht zwischen Funktion, Material und Fertigung zu finden.» So wirkt die inzwischen drei Grössen umfassende Produktfamilie trotz Erweiterungen – etwa mit einem Käsewender – wie aus einem Guss. Jedes Detail ist mit Sinn fürs Ganze gestaltet und konstruiert. So ergeben sich laut Lehmann auch bei unvorhergesehenen Anbauten Lösungen, die sich in die Familie eingliedern.

Design als Firmenkultur

Damit eine ganzheitliche Gestaltung entsteht, muss der Auftraggeber das Potenzial von Design erkennen und bereit sein, den Weg langfristig zu gehen. Bei Studer haben sich mit Janez Žekar und Markus Studer ein junger Ökonom und ein gestandener Erfinder gefunden. Erfindungen wie eine Hühner-Schlachtanlage oder eine Maschine zur Serienproduktion von «Willisauer Ringli» zeugen vom Einfallsreichtum des Firmengründers. «Der Unternehmer vertraut dem Tüftler, der eine Erfinderkultur pflegt. Sie sind risikofreudig und können darum auch mit einem Designer umgehen», erklärt Lehmann.

Bis es so weit war, dauerte es. Nicht nur, weil die Entwicklung der Maschine mehr Zeit brauchte als geplant. «Design ist inzwischen fester Teil unserer Firmenkultur, aber dazu mussten wir uns erst selbst neu erfinden», sagt Janez Žekar, der sich als geläuterter Designskeptiker zu erkennen gibt. Zu wenig konkret und vor allem zu teuer schien dem Betriebsökonom anfangs der Nutzen des Designs. Der Sinneswandel wurde durch den Designer Franco Clivio ausgelöst, der im Rahmen des Forschungsprojekts «Dipro» Studer besuchte (siehe Hochparterre 5/13). «Franco Clivio hat mich überzeugt, weil er meine Bedürfnisse als Unternehmer versteht», verrät Žekar. «Er hat uns aufgezeigt, wie wir durch Design die Kosten senken und unser Produkt verbessern können, sodass es am Schluss auch noch besser aussieht.» Konfrontiert mit den Auswirkungen der Wirtschaftskrise im Jahr 2008 – über Nacht verlor Studer sämtliche Aufträge – entschied sich der Familienbetrieb, das Heil im Design zu suchen.

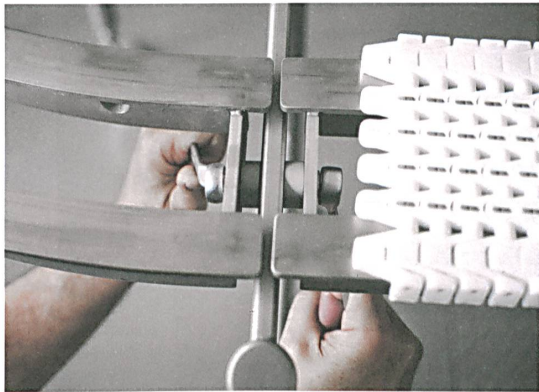
Gemeinsam mit Lehmann begannen die Verantwortlichen, eine designbasierte Strategie zu entwickeln, und krepelten die angeschlagene Firma um. Schrittweise wurde die Belegschaft ausgewechselt. «Es brauchte neue

goodform

DESIGN MÖBEL UND LEUCHTEN
JETZT PORTOFREI
ONLINE BESTELLEN

www.goodform.ch

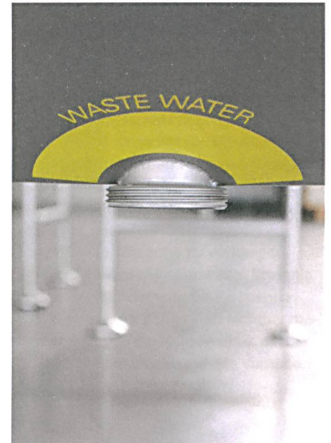




Modelleisenbahnen standen Pate für das modular aufgebaute Förderband. Die Module können mit einer einzigen Schraube montiert werden.



Auch farblich unterscheiden die Ventile zwischen der Zufuhr des sauberen Wassers und dem Schmutzwasser.



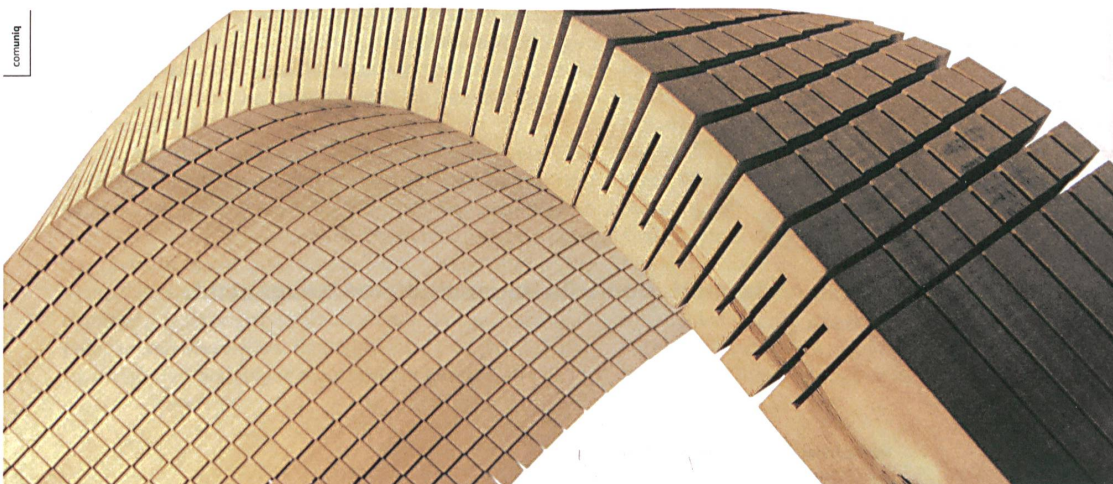
Die Maschine trennt zwischen dem oberen sauberen und dem unteren verschmutzten Bereich.

Leute, die mittragen, was wir machen», sagt Žekar. «Design in einem KMU zur Firmenkultur zu machen, führt zu Konflikten. Die sind aber nötig.» Dafür braucht es den Unternehmer, der die vom Design gedachte neue Ordnung verantwortet und umsetzt, auch gegen Widerstände. Designer scheitern, fehlt ihnen der Sparringpartner im Management, ist Žekar überzeugt. «Ich habe gelernt, dass Design zwar Chefsache, aber nicht Aufgabe des Chefs ist.»

Neben den Produkten liess er auch das Erscheinungsbild der Firma, die Website, die Kommunikation, den Messeauftritt sowie die Produktionsräume von Lehmann neu gestalten. Aus der 1950 gegründeten Studer Maschinenbau AG wurde die Marke Studer Food Cleaning, die auf Hygiene als Markenkern setzt. Ein schnörkelloses Corporate Design und eine hochästhetisierte, technizistische Bildwelt vermitteln eine bodenständige, aber moderne Schweizer Firma. Design wird als Innovationstreiber verstanden und als Alleinstellungsmerkmal auf dem Markt kommuniziert. Der Auftritt und die weltgewandte Kommunikation fallen in der hiesigen KMU-Landschaft auf. So präsentiert sich sieben Jahre nach der Krise eine rundum erneuerte Firma, die trotz des starken Fränkens in

die ganze Welt exportiert: Neben der Migros-Tochter Elsa-Mifroma, Emmi Schweiz und Emmi USA setzen österreichische und deutsche Grosskäsereien auf die Reinigungssysteme aus Zell.

Eine Strategie, wie sie Studer verfolgt, funktioniert nur, wenn das Ziel geklärt ist, wenn alle den Weg kennen und die Geschäftsführung tatsächlich führt. Die Zusammenarbeit gelang, weil Komplexität, Dauer und Kosten der designgetriebenen Entwicklung richtig eingeschätzt wurden. «Design ist nur dann teuer, wenn man es auf gut Glück versucht und keinen Plan hat, wohin die Reise gehen soll», argumentiert Žekar gegen ein Vorurteil. Und schiebt nach: «Eine Designstrategie zu entwickeln, braucht Zeit. Wie ein Käse wird sie besser, wenn sie reift.» Um Aufwüchschung im Dienst der Verkaufsförderung geht es jedenfalls nicht. Dass in seinen Kreisen ein Nachholbedarf an Designwissen herrscht, bestätigt Žekar indes. Gleichzeitig kritisiert er die Unfähigkeit von Designern, die Sprache eines KMU zu verstehen sowie die technischen Einschränkungen und ökonomischen Bedürfnisse richtig einzuschätzen. «Hier braucht es nicht Lifestyle und Zeitgeist, sondern langfristige Leitbilder mit Bodenhaftung.» ●



Höchstpräzise. Das Dukta-Schnittverfahren macht Holz flexibel und verleiht ihm nahezu textile Eigenschaften. In 5 Schnitten verfügbar für Sperrholz, MDF und Dreischichtplatten.

CREATOP

INNENAUSBAU + TÜRSYSTEME

ETZELSTRASSE 7

CH-8730 UZNACH

T +41 (0)55 285 20 30

INFO@CREATOP.CH

WWW.CREATOP.CH