

# Darin, darauf und daneben

Stapeln als Prinzip des Designs im 20. Jahrhundert



Abb. 5: Service für die Großgastronomie TC 100, Porzellanfabrik Thomas, Marktrechwitz, vor 1961, Entwurf: Hans Albrecht Roericht, Inv. LGA 10571 – LGA 10584 (Foto: Bettina Guggenmos).

BLICKPUNKT AUGUST. Fast alle Menschen tun es jeden Tag und zumeist ohne darüber nachzudenken – wir stellen oder legen Dinge auf- oder ineinander – wir stapeln. In allen Bereichen des Alltags schaffen wir so Ordnung und



Abb. 1: Deckelpokal aus Ahornholz mit 38 Bechern, unbek. Künstler, Nürnberg, 19. Jh., Inv. LGA 8153 (Foto: GNM).

Übersicht, bei der Arbeit, zu Hause oder unterwegs. Von klein auf ist das Stapeln präsent in unserem Leben, ob es die Bauklötze im Kinderzimmer sind, die Papierstapel auf dem Schreibtisch oder die Teller im Küchenschrank.

Diese beinahe banal anmutende Tätigkeit führt ein Phänomen unserer Gesellschaft vor Augen, das gerade ab dem 20. Jahrhundert an Bedeutung gewann und von Designern auf der ganzen Welt perfektioniert und immer raffinierter gestaltet wurde. Es handelt sich dabei aber mitnichten um eine Erfindung des 20. Jahrhunderts, auch früher stapelten Menschen Dinge auf- oder ineinander. Diese unterschieden sich jedoch in einigen grundlegenden Faktoren von den Anforderungen des modernen Designs. So waren etwa Teller oder Schüsseln auch in vorherigen Jahrhunderten stapelbar, sie erzielten jedoch ohne die maschinelle Massenfertigung niemals das Maß der Standardisierung und die serielle Perfektion des Formschlusses, die dann im Industriezeitalter gelang. Sind die Gegenstände doch formschlüssig, das heißt in ihrer Form so gearbeitet, dass sie sich präzise und abgestimmt in- oder aufeinander stapeln lassen, so handelte es sich oftmals um Arbeiten, deren Aufgabe maßgeblich ein Beweis der handwerklichen Kunstfertigkeit war. So besitzt das Museum mehrere Drechselarbeiten aus Elfenbein und Holz, bei denen das Ineinanderpassen von Einzelteilen ein Ausdruck des besonders herausragenden Könnens des Drechslers darstellte. Ein besonders schönes

Beispiel ist ein kleiner, 17,3 cm hoher Nürnberger Deckelpokal aus dem 19. Jahrhundert aus Ahornholz. In dessen Kupa (Abb. 1) sind 38 kleine Becher eingefügt, die allerdings nicht für den tatsächlichen Gebrauch bestimmt sind, denn sowohl die Stärke der Becherwandung, als auch die Höhe – der kleinste Becher ist nur 0,6 cm hoch – schließen eine Benutzung als Trinkgefäß aus. Es handelt sich dementsprechend um ein reines Einzel- und Zierobjekt, welches die Fähigkeiten des Handwerkers belegt und den Betrachter in Erstaunen versetzt.

Ähnliche spielerische Ansätze finden sich beispielsweise auch bei den sogenannten Matrjoschkas, den bekannten, vom russischen Künstler Sergej W. Maljutin (1859–1937) Ende des 19. Jahrhunderts entworfenen Holzpuppen. Auch bei solchen Objekten bereitet es dem Benutzer ein besonderes Vergnügen, wenn er herausfindet, wie viele der bunten Püppchen sich wohl ineinander stapeln lassen. Wie auch bei dem kleinen Becherpokal handelte es sich hier um Schaustücke, die Freude und Überraschung bereiten sollen, ohne dass ein direkter Nutzen damit verbunden ist.

Ganz deutlich von diesen kunsthandwerklichen Ansätzen lässt sich jedoch das Ziel des Stapelns im modernen Design abgrenzen. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts setzten gesellschaftspolitische und wirtschaftliche Veränderungen ein, die sich auch in neuen Produktgestaltungen niederschlugen. Streng genommen wird Stapeln von Gegenständen erst dann notwendig, wenn der Platz knapp wird. Vorher wäre – rein theoretisch – die Möglichkeit gegeben, alles nebeneinander zu stellen und den vorhandenen Platz so großflächig zu nutzen. Die seit der Industrialisierung verstärkt einsetzende Urbanisierung der Gesellschaft, das anhaltende Bevölkerungswachstum und der durch die Massenproduktion für viele erschwinglich gewordene Konsum von verschiedensten, früher nur wenigen Menschen zugänglichen Gütern stellten in vielerlei Hinsicht neue Herausforderungen an die Gestaltung der unmittelbaren Lebensumgebung.

## Küche

Die Küche als ein zentraler Ort in vielen Haushalten, an dem sich „Notwendiges und kulturell Verfeinertes überlagern“, ist ein „vorzügliches Feld für die Befriedigung der heute dominanten Bedürfnisse nach Genuss, Kommunikation, Natürlichkeit und Originalität“ (Andritzky 2004). Dementsprechend stellt die Küche und ihre Einrichtung ein breites Betätigungsfeld für viele Designer dar und fordert zu allen Zeiten neue Lösungen für alltägliche Probleme.

Um 1900 begann eine Erneuerung der Wohnkultur, die sich auch in einer zunehmend sachlich-funktionalen Gestaltung der Küche niederschlug. Zuvor war ein gesonderter Küchenraum den gehobenen Schichten vorbehalten, für die übrige Bevölkerung war die Küche hingegen ein Ort, an dem sich fast das gesamte häusliche Leben abspielte. Dort wurde gekocht, gegessen, geschlafen, kommuniziert und manchmal sogar gebadet. Mit dem Verlust des Dienstper-

sonals und der Übertragung der gesamten Haushaltsarbeit auf zumeist eine einzige Person auch in den bürgerlichen Schichten änderte sich dies nun grundlegend. Zunehmend spielten Überlegungen zur rationalisierten Strukturierung oder Minimierung der täglichen Hausarbeit eine Rolle. Diese gewannen nach dem Ersten Weltkrieg nochmals an Bedeutung, als Frauen verstärkt in den Arbeitsmarkt drängten und nun Haushalt und Berufstätigkeit miteinander vereinbaren mussten.

In den 20er Jahren wurden, vor allen Dingen für die dicht besiedelten Großstädte, viele Rationalisierungskonzepte entwickelt, die, auch aufgrund eines gesteigerten Hygienebewusstseins, eine Verdrängung des Konzeptes „Wohnküche“ zugunsten der reinen Arbeitsküche anstrebten. Küchenkonzepte für das „Neue Wohnen“ finden sich beispielsweise im Haus am Horn in Weimar von 1923 oder der Frankfurter Küche (6,5 m<sup>2</sup>), die ab 1926 gebaut wurde. An letzterer orientierte sich 1927 die Stuttgarter Kleinküche, die sich jedoch, im Gegensatz zu ihrem hessischen Vorbild, aufgrund ihrer flexiblen Elementmöbel an verschiedene Raumschnitte anpassen ließ. Die Küche wurde sozusagen zur „Fabrik en miniature“ und die Hausfrau gewissermaßen dem Tyloring, einer zur Zeitoptimierung am Arbeitsplatz entwickelten Methode, unterworfen.

Diese kleineren Raumlösungen forderten auch neue Lösungen für das kompakte Verstauen von Haushaltgegenständen. Gerade hier bot sich das Prinzip des Stapelns als raumsparende, flexibel einsetzbare Alternative an, und so entstanden die ersten, ganz in diesem Sinne gestalteten Küchenutensilien in zumeist schmucklos-sachlichen Formen. Bereits 1917 ließ der Brite Robert C. Johnson (1882–1937) das stapelbare Vorratsgeschirr „The Cube“ patentieren, das zunächst aus einer würfelförmigen Teekanne mit passendem Milchännchen und Zuckergefäß bestand und aus versilbertem Messing hergestellt wurde. Das ab 1920 auch aus anderen Materialien hergestellte, stetig erweiterte und bis heute produzierte Geschirr nahm das von Wilhelm



Abb. 2: Kühlschrankgeschirr „Kubus“, Vereinigte Lausitzer Glaswerke Weißwasser, 1938/45, Entwurf: Wilhelm Wagenfeld, Inv. G1 972\_a-q (Foto: Jürgen Musolf).

Wagenfeld (1900–1990) 1938 entwickelte Vorratsgeschirr „Kubus“ (Abb. 2) vorweg. Dieses Kühlschrankschiff aus Pressglas entwickelte der in der Metallwerkstatt des Bauhauses ausgebildete Designer für die Vereinigten Lausitzer Glaswerke Weißwasser AG. Nachdem er sich aufgrund einer Fischvergiftung selbst einen Kühlschrank gekauft hatte, stellte er fest, dass die bis dahin erhältlichen Vorratsgefäße seinen Vorstellungen nicht genügten. Der Kühlschrank war bis in die 1960er Jahre kein gängiges Ausstattungsstück der Küche, vielmehr waren die ersten Geräte wenigen wohlhabenden Verbrauchern mit einem häuslichen Stromanschluss vorbehalten und hatten, trotz ihrer großen äußeren Maße, einen bescheidenen Innenraum. Dieser musste dementsprechend sinnvoll genutzt werden. Die ersten Kühlschränke wurden standardmäßig mit zumeist drei durchsichtigen Behältern geliefert, die jedoch für den Privathaushalt viel zu große Volumina besaßen und auch ästhetischen Ansprüchen nicht genügten. Wagenfeld sah sich vor die Aufgabe gestellt, ein individuell anpassbares und zugleich tischfeines Geschirr zu entwickeln, das den geringen Stauraum optimal nutzte. So entstanden die Glasgefäße, die sich als rechteckige Module mit ihrer zwei- bzw. vierfachen Grundfläche aufeinander stapeln ließen. Die flachen Deckel ermöglichten passgenaues und – aufgrund der Kante um den Rand – auch rutschsicheres Stapeln. Zudem behielt das Glas praktischerweise die Temperatur der gekühlten Lebensmittel lange weiter. Das hier realisierte „fertig für den gedeckten Tisch“-Prinzip hatte Wagenfeld bereits erfolgreich bei seinen Durax-Portionsformen von 1935/36 für die Jenaer Glaswerke Schott & Gen. erprobt, die sich ebenfalls durch ihre formschlüssige, standfeste Gestaltung mit flachem Deckel und Wulstrand auszeichneten.

Nach der Zäsur des Zweiten Weltkriegs und dem wirtschaftlichen Aufschwung in den 1950er und 1960er Jahren wuchs auch der Wunsch nach neuen Konsumgütern und nach schön gestalteten Ausstattungen für das beschauliche Heim. Die Bevölkerung besaß neue Kaufkraft und das Bedürfnis, sich dementsprechend passend auszustatten. Seit Anfang des Jahrhunderts gab es viele neue Kunststoffe, und Gefäße aus diesen Materialien kamen nun mit Nachdruck auch in die Haushalte. Immer neue Gegenstände wurden aus den synthetischen Polymeren hergestellt, die ersten und bis heute bekannten Produkte für die Küche stammen von der Firma Tupperware®.

Die Artikel der von Earl Silas Tupper (1907–1983) gegründeten Firma setzten auf klassisches und zugleich praktisches Design, das, ohne ein anderes Material imitieren zu wollen, die Eigenschaften des Materials Polyethylen für sich nutzte und zugleich ästhetisch ansprechende Utensilien schuf. Diese wurden durch das vollkommen neu entwickelte Vertriebssystem der Tupper-Partys verbreitet und den Hausfrauen mit allen Vorzügen vor Ort präsentiert. Die hohe Qualität und lebenslange Garantie machten die Produkte attraktiv für die wachsende Käuferschicht. Auch



Abb. 3: Kugelgeschirr „La Boule“, Villeroy & Boch, Mettlach, 1971, Entwurf: Helen von Boch und Federigo Fabbrini, Inv. LGA 11500 – LGA 11518 (Foto: Jürgen Musolf).

die Firma Tupperware® machte sich das Prinzip des Stapelns in vielen ihrer Artikel zunutze und warb mit einer platzsparenden und die Lebensmittel lange frisch haltenden Produktpalette. Die verschiedenen farbigen Schüsseln und Dosen waren sowohl im Kühlschrank als auch in den Schränken effizient zu gebrauchen und konnten direkt zum Anrichten der Speisen verwendet werden. Ein Set aus den 1960er Jahren in der Sammlung des Germanischen Nationalmuseums besteht aus neun Dosen unterschiedlicher Größe, die sich mit dem patentierten Deckel gut verschließen lassen, transportierbar, auslaufsicher und stapelbar sind.

Mit der zunehmenden Verbreitung stapelbarer Objekte im Haushalt und in der Küche kamen auch ausgefallene Designs auf den Markt, die etwas spielerischer mit dem Stapelprinzip umgingen. Ein originelles Beispiel ist das Service „La Boule“ aus der Avantgarde-Reihe der Firma Villeroy & Boch. Es wurde im Zuge der Weltraum- und Mondlandungseuphorie der beginnenden 1970er Jahre von Helen von Boch (1938–2007) und Federigo Fabbrini (1928–2007) entworfen und mit dem Slogan „Die Kugel, die es in sich hat“ (Grassi 2012) beworben (Abb. 3). Zusammengesetzt misst das aus neunzehn Einzelteilen bestehende Speiseservice für vier Personen nur 27 cm im Durchmesser. Hier handelt es sich gewissermaßen um eine Kulmination des Stapelprinzips, denn die Kugel setzt sich nicht aus gleichförmigen, individuell kombinierbaren Modulen zusammen, die Form entsteht erst durch das ausgefeilte Stapeln der einzelnen Teile. Das zusammengesetzte Service ergibt eine künstlerische Gesamtform, der sich die einzelnen Elemente unterordnen, damit ist „La Boule“ kein Stapelgeschirr im eigentlichen Sinne mehr.

### Bauen und Wohnen

Viele Prinzipien, die für die Küche bereits im Kleinen galten, gelten auch im größeren Bereich des Wohnens allge-



Abb. 4: Stapeltische, Cassina, Mailand, 1966, Entwurf: Gian Franco Frattini, Inv. Des 1501/1-4 (Foto: Monika Runge).

mein. Konstantes Bevölkerungswachstum und eine zunehmende Urbanisierung machten die Schaffung von neuem, rationalisiertem Wohnraum notwendig. Kleinere Wohnungen und Haushalte wurden, besonders nach dem Ersten Weltkrieg, immer mehr zur Normalität. Diese Entwicklung beschleunigte sich nach 1945, als ein Großteil des zerstörten Wohnraums zeitnah ersetzt werden musste.

Generell eröffneten neue Verfahren und Materialien wie zum Beispiel der Stahlbeton Möglichkeiten, die, in Kombination mit den neuen Anforderungen, zu innovativen Ideen anregten. Auch hier wurde das Stapeln von einheitlichen Bauelementen und die damit verbundene Standardisierung von Wohnraum als eine Möglichkeit zur Lösung in Betracht gezogen. Fertighaus, Plattenbau und Elementbauweise waren Ansätze, die in Architektenkreisen diskutiert wurden. Erstmals in Deutschland kamen seriell gefertigte Plattenelemente bei dem Projekt des Neuen Frankfurts von 1925 bis 1930 zur Anwendung.

Auch der Bauhaus-Gründer Walter Gropius (1883-1969) beschäftigte sich mit dem Problem der drückenden Wohnungsnot und konzipierte verschiedene Baumodelle. Er entwickelte 1923 das Konzept des Baukastens im Großen, bei dem die Elemente einheitlich industriell hergestellt wurden, um dann im Anschluss nach den individuellen Bedürfnissen der zukünftigen Bewohner auf- und nebeneinander gestapelt zu werden. Seine Überlegungen gipfelten schließlich in dem 1943 mit Konrad Wachsmann (1901-1980) in den USA entwickelten „Packaged House System“.

Neben der Schaffung neuen Wohnraums war natürlich auch dessen optimale Nutzung ein wichtiger Aspekt. Kleinere

und auf die Grundbedürfnisse reduzierte Wohnungen verlangten nach entsprechend flexiblen Möbeln. Auch hier war die Lösung oft das Prinzip „Stapeln“. Schrankelemente, die sich an der Wand aufstapeln, sind platzsparend, für jeden Bewohner nach eigenen Bedürfnissen kombinierbar und bei Bedarf erweiterbar. Ein Beispiel sind die pulverbeschichteten, würfelförmigen Stahlelemente „FortyForty“ von Ferdinand Kramer (1898-1985), die er 1945 entwarf und die sich sowohl im Sinne eines Wohnzimmerchranks an der Wand aufstapeln ließen, als auch einzeln als kleine Beistelltische nutzbar waren.

Eine ähnliche multifunktionale Nutzung ermöglichte ein stapelbarer Hocker, den der Architekt Alvar Aalto (1898-1976) 1930 für die finnische Firma Artek entworfen hatte (Inv. LGA 10820). Mit seiner runden Sitzfläche und den drei gebogenen Beinen lässt er sich optimal stapeln, zugleich kann er bei Bedarf als Stuhl oder als Beistelltisch verwendet werden.

Auch die Stapeltische von Gian Franco Frattini (1926-2004), die er 1966 für die Firma Cassina in Mailand entwarf, ermöglichen einen flexiblen Gebrauch. Sie sind nicht hoch stapelbar, dafür vereinen sie in ihrer Gesamtform vier unterschiedlich große Tische passgenau. Sind alle Tische ineinander gestapelt, ergibt sich eine geschlossene zylindrische und platzsparende Form (Abb. 4).

## Reisen und Freizeit

Auch die Freizeitgestaltung der Menschen wandelte sich mit dem beginnenden 20. Jahrhundert. Die Reduktion der Arbeitszeit pro Tag und die Einführung freier Wochentage in den Arbeiterschichten ermöglichte es immer mehr Menschen, ihre Zeit individuell zu nutzen. Man verreiste oder nutzte verschiedene Angebote zur Freizeitgestaltung, wie einen Besuch im Café, im Theater oder im Kino.

Der stetig wachsende Wohlstand führte auch dazu, dass die Menschen ihre Freizeit mit Reisen und kleineren Wochenendausflügen verbrachten. Die Fahrt ins Grüne oder das Picknick am See wurden für eine breite Masse erschwinglich und zur erstrebenswerten Flucht aus dem arbeitsreichen Alltag. Die Wirtschaftswunderzeit der 1950er und 1960er Jahre führte zu einem deutlichen Aufschwung von Reisen als Element der Freizeitgestaltung, massenwirksame Werbung für die Reise in die Berge oder in die Seebäder sowie die Verfügbarkeit von Pauschal- und Individualreisen nahmen exponentiell zu.

Dadurch ergaben sich auch neue Designlösungen. „Je mehr [...] das Reisen fester Bestandteil der Freizeit wurde, desto größer wurde der Wunsch nach Komfort und Annehmlichkeit und desto stärker erfuhr der Reisebereich eine Gestaltung, ja ein Design“ (Wagner 2004). Auch hier erwies sich das Stapelprinzip in vielerlei Hinsicht als eine adäquate Lösung, sowohl für die wachsende Hotelgastronomie wie auch für das Picknick oder die Massenbestuhlung im Café. Geschirr in der Hotelgastronomie muss viele Anforderun-



Abb. 6: Service für die Großgastronomie B 1100, Porzellanfabrik Bauscher, Weiden, 1960, Entwurf: Heinz H. Engler, Inv. Des 839 – Des 841 (Foto: Bettina Guggenmos).

gen erfüllen, es muss sowohl wirtschaftlichen wie auch funktionalen und ästhetischen Ansprüchen genügen. Im Laufe der Zeit haben verschiedene Hersteller von Hotelporzellan alle diese Erfordernisse optimal erfüllt. Ihre Serien erwarben sich einen Status als Klassiker des Designs. Die stapelbaren Teller, Tassen, Suppenschalen und weitere Teile lassen sich äußerst effizient verstauen, sind auch für das bedienende Personal auf Tablets oder Speisewagen gut und rutschsicher transportierbar und garantieren somit eine schnelle Versorgung einer großen Anzahl von Gästen.

Die zum Rosenthal-Konzern gehörende Marke Thomas stell-



Abb. 7: Campingkanne mit Inhalt, VEB Presswerke Tambach-Dietharz, ab 1959, Entwurf: Hans Merz, Inv. Des 1576/1-7 (Foto: Georg Janßen).

te bis 2008 für die Großgastronomie die Serie TC 100 her, die Hans Albrecht Roericht (geb. 1932) 1959 entworfen hat. Einige Teile des Services – Teller, Tassen, Schalen, Kannen und Suppenschalen – haben sich in den Sammlungen des Germanischen Nationalmuseums erhalten (Abb. 5, siehe Seite 8). Alle Teile sind stapelbar, selbst die Kannen für unterschiedliche Flüssigkeiten lassen sich formschließend aufeinander stellen. Wenn ein bestimmter Füllstand nicht überschritten wird, ist dies teilweise bei den Kannen, Tassen und Suppenschalen auch mit Inhalt möglich. Es entstehen zylindrische Türme, die sich zwar nicht bis ins Unendliche stapeln lassen, jedoch den alltäglichen Herausforderungen der Gastronomie durchaus gerecht werden.

Ähnlich effiziente Lösungen entwickelte auch die Firma Bauscher in Weiden. Die Porzellanfabrik, eröffnet von den Gebrüdern August und Conrad Bauscher, war seit ihrer Gründung 1881 auf Hotelporzellan spezialisiert. Ab Anfang der 1960er Jahre arbeitete Heinz H. Engler (1928–1986) erfolgreich für das Unternehmen. Er entwarf eines der berühmtesten Stapelgeschirre der Systemgastronomie, die Serie B 1100. Das Geschirr war sowohl in schlichtem Weiß, als auch mit verschiedenen Dekoren erhältlich. Ein Service mit verschiedenen Probedekoren befindet sich auch in der Sammlung des Museums und zeigt eindrucksvoll, welche Varianz in der Oberflächengestaltung das in seinen Grundformen auf Schlichtheit und Praktikabilität reduzierte Service bieten konnte (Abb. 6).

Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nahmen auch die Individualreisen in der Bevölkerung zu. Für die „Selbstverpfleger“, die mit Caravan oder Wohnanhänger unterwegs waren, brauchte es platzsparende, multifunktionale Lösungen, die zudem leicht, kostengünstig und bruchstark sein mussten. Ineinander stapelbares Geschirr aus Kunststoff erwies sich als gelungene Lösung für das Essen unter freiem Himmel, egal ob auf dem faltstuhle oder der Picknickdecke. Ein ebensolches entwarf 1958 Hans Merz für die VEB Presswerke Tambach-Dietharz (Abb. 7). Gerade in den früheren DDR-Zeiten war für viele Menschen Camping eine der wenigen Möglichkeiten des Reisens. In der Kanne dieses Picknickgeschirrs lassen sich, wenn richtig ineinander gesetzt, zwei Tassen, zwei Untertassen, eine Zuckerdose und eine Milchkanne stapeln und mit einem Deckel fest verschließen. Es handelt sich um eine praktische Lösung, die ein stilvolles Kaffeetrinken im Grünen erlaubt.

Wer nicht in Hotels reiste oder mit dem Caravan das Land erkundete, besuchte in seiner Freizeit vielleicht eines

der wenigen Möglichkeiten des Reisens. In der Kanne dieses Picknickgeschirrs lassen sich, wenn richtig ineinander gesetzt, zwei Tassen, zwei Untertassen, eine Zuckerdose und eine Milchkanne stapeln und mit einem Deckel fest verschließen. Es handelt sich um eine praktische Lösung, die ein stilvolles Kaffeetrinken im Grünen erlaubt.

der vielen Cafés, Schnellrestaurants, Kinos oder Theater. Diese Räumlichkeiten erforderten eine günstige und flexible Bestuhlung. Anfangs waren Stahlrohr, später dann Kunststoff die präferierten Materialien. Letzterer ermöglichte ein breites Spektrum stapelbarer und leicht manövrierbarer Stühle, das vom massenweise produzierten Monoblock-Stuhl bis hin zum eleganten Klassiker des Panton-Chairs reicht. Namhafte Designer produzierten weltweit stapelbare Stühle, die den neuen Anforderungen gerecht wurden, dazu gehörten unter anderem Charles Eames (1907–1978) in den USA, Arne Jacobsen (1902–1971) in Schweden und Helmut Bätzner (1928–2010) in Deutschland.

Charles Eames gelang es, mit seinem stapelbaren Stuhl (Inv. HG 12766) aus fiberglasverstärktem Polyesterharz und Stahlrohr Möbelgeschichte zu schreiben. Bei dem 1950 entworfenen Stuhl handelt es sich um den ersten seriell gefertigten Kunststoffstuhl der Welt. Eames nutzte hier alle Vorteile konsequent aus, die das neue Material bot: Formbarkeit, angenehme Haptik, Haltbarkeit und die Möglichkeit der industriellen Fertigung. Der Stuhl verfügt über eine körpergerecht geformte Sitzschale und seitlich jeweils zwei Haken, welche eine Verkettung der Stühle in langen, stabilen Reihen ermöglicht. Werden die Stühle nicht genutzt, lassen sie sich in hohen Stapeln platzsparend lagern.

Die schnelle und einfache Formbarkeit des Kunststoffes machte sich auch Helmut Bätzner bei seinem Entwurf des sogenannten Bofinger-Stuhls zunutze (Abb. 8). Der Stuhl wurde 1964 entworfen und ist der erste, der sich in nur einem einzigen Pressgang herstellen lässt. Er kombiniert größtmögliche Stabilität mit geringer Materialstärke, was ein besonders kostengünstiges Produkt ermöglichte. Auch hier ließen sich mehrere Stühle aufstapeln.

Wie sehr das Prinzip „Stapeln“ als Kulturtechnik unsere Gesellschaft durchdrungen hat, wurde an den wenigen hier ausgewählten Beispielen deutlich. Bekanntlich ist unser Lebensraum nicht erweiterbar und angesichts der wachsenden Erdbevölkerung wird das Stapel-Prinzip auch in Zukunft wesentlicher Bestandteil der Gestaltungsaufgabe von Designern und maßgebliche Konstante für Planungen in vielen Lebensbereichen sein.

► KRISTIN BECKER

#### Literatur:

Günter Hertel: 100 Jahre Bauscher. 100 Jahre Hotelporzellan. Weiden 1980. – Beate Manske (Hrsg.): Wilhelm Wagenfeld (1900–1990). Bremen 2000. – Ursula Peters, Andrea Legde: Moderne Zeiten. Die Sammlung zum 20. Jahrhundert. Nürnberg 2000. – Michael Andritzky: Haushalt. In: Im Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 736–741. – Günter Lattermann: Das Stapelservice von Christian Dell. In: Im



Abb. 8: „Bofinger“-Stuhl Modell BA 1171, Bofinger, Ilsfeld/Heilbronn, ab 1967, Entwurf: Helmut Bätzner, Inv. LGA 11208/1–2 und LGA 11209/1–2 (Foto: GNM).

Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 808–811. – Beate Manske: Die Vorratsbehälter Kubus von Wilhelm Wagenfeld. In: Im Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 812–817. – Kathrin Schmidt: Die Küche. In: Im Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 742–755. – Kathrin Schmidt: Die Frankfurter Küche. In: Im Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 790–793. – Annette Wagner: Reisen. In: Im Designerpark. Leben in künstlichen Welten. Ausst.Kat. Institut Mathildenhöhe. Darmstadt 2004, S. 588–603. – Tupperware® Transparent. Bearb. von Lieven Daenens u. a. Ausst. Kat. Design Museum Gent. Ostfildern-Ruit 2005. – Jugendstil bis Gegenwart. Bearb. von Axel Buether u. a. Kat. Grassi Museum für Angewandte Kunst. Leipzig 2012. System Design. Über 100 Jahre Chaos im Alltag. Hrsg. von Petra Hesse und René Spitz. Ausst.Kat. Museum für angewandte Kunst Köln. Köln 2015. – Silvia Glaser: System-Design aus DDR-Produktion. Kannen und Tassen aus Kunststoff. In: Kulturgut. Aus der Forschung des Germanischen Nationalmuseums 48, 2016, S. 9–11. – Stapeln. Ein Prinzip der Moderne. Bearb. von Julia Bulk. Ausst.Kat. Wilhelm-Wagenfeld-Haus. Bremen 2016.