

# POTT: DESIGN-AWARD 2019

Burger-Besteck



DEUTSCHES  
KLINGEN  
MUSEUM  
SOLINGEN





# **POTT:** **DESIGN-AWARD** **2019**

Burger-Besteck

Ausstellung 30. JUN – 08. SEP 2019

DEUTSCHES  
KLINGEN  
MUSEUM  
SOLINGEN



## IDEE

**Der Enkel des Gründers der Firma C. Hugo Pott, Hannspeter Pott, stiftet im Gedenken an die Gestaltungs- und Innovationsleistungen seines Großvaters Carl Hugo und seines Vaters Carl Pott einen Preis für auszuzeichnendes Besteck und Objekte der Tafelkultur.**

Der **POTT:DESIGN-AWARD** steht in der Tradition des bekannten Solinger Besteckherstellers C. Hugo Pott, der mit seinen Entwürfen für Besteck und Tafelgerät moderne Klassiker schuf und zahlreiche internationale Auszeichnungen erhielt. Der Preis ist in zwei Bereiche geteilt:

Mit dem **POTT:SENIOR-AWARD** sollen versierte Designer ausgezeichnet werden, die sich um innovative Gestaltung von Objekten der Tafelkultur verdient gemacht haben.

Mit dem **POTT:JUNIOR-AWARD** soll in den jüngeren Generationen ein Bewusstsein für gute Besteckgestaltung und Tischkultur generiert und gefördert werden.

A black and white portrait of Carl Pott, an older man with short hair, looking slightly to the right. The background is dark with some geometric shapes.

„Wir gehen von  
der Funktion aus  
und dann  
auf die Form.“

Carl Pott

## VORWORT

„Ideen kommen, wann sie wollen: während der Arbeit, auf Reisen und – beim Essen“, das sagte einmal Carl Pott (1906–1985), Sohn des Solinger Besteckherstellers C. Hugo Pott. Welche Idee er wohl bei dem Verzehr eines Burgers gehabt hätte?

Zum Ende seiner Lebzeiten war das genussvolle Verspeisen eines Burgers klar verortet in den Schnellrestaurants, die mit den Mitnehmessen, den Wegwerfverpackungen und allenfalls dem rudimentären Gedeck eines Tablett diametral zu der traditionellen Tischkultur standen, die das gemeinsame Speisen am Tisch mit frisch zubereitetem Essen, Geschirr und Besteck pflegte.

Hätte der Burger es schon damals in die gehobene Gastronomie geschafft, ich bin mir sicher, dass Carl Pott und seine Designer eine Idee gehabt hätten. Denn wie das Pott Archiv im Deutschen Klingenmuseum zeigt, waren sich verändernde Essgewohnheiten und Tischgepflogenheiten für den weltweit renommierten Solinger Besteckhersteller C. Hugo Pott stets ein Anreiz gewesen, neue Gerätschaften für das Servieren oder für den Verzehr von Speisen und auch Getränken zu entwickeln. Der Barlöffel von Carl Pott aus dem Jahr 1960, der Maiskolbenhalter aus dem Jahr 1961 oder aber der Flaschenlöffel BOTELLO von Ralph Krämer von 2002, die Amuse-Bouche-Löffel aus den Jahren 2003 und 2004, die Hannspeter Pott aus alten Besteckmustern bzw. aus einem Medizinlöffel von Carl Pott entwickelt hat: Sie sind nur einige Beispiele für den Innovationsgeist der Firma Pott.

Nun hat Hannspeter Pott, Sohn von Carl Pott, das Burger Besteck zum diesjährigen Thema des POTT:DESIGN-AWARDS erhoben. Darin zeigt sich nicht nur erneut sein unermüdliches

Engagement für die Tischkultur, sondern angesichts der hochdotierten Preisgelder auch seine Großzügigkeit, die auch dem Deutschen Klingensmuseum durch finanzielle Unterstützung und Schenkungen seit vielen, vielen Jahren zu Gute kommt. Ihm sei von Herzen gedankt! Gedankt sei auch Dr. Barbara Grotkamp-Schepers, Jochen Heufelder und Dr. Gabrielle Lueg, die nun zum zweiten Mal maßgeblich den Wettbewerb durchführten und die mit Dr. Jochen Eisenbrand, Ralph Krämer und mir die Jury des diesjährigen POTT:DESIGN-AWARDS bildeten.

Dr. Isabell Immel  
Museumsleiterin  
Deutsches Klingensmuseum Solingen

## BURGERMANIA

Da gibt es zum einen den „Burger um die Ecke“, den wir alle kennen und zuweilen durchaus schätzen. Das Angebot an Fleischbratlingen mit allerlei Zutaten, verpackt zwischen zwei weichen Brötchenhälften, begleitet uns auf Schritt und Tritt. Es gibt sogar einen weltweiten Big-Mac-Index. Als Grundpreis gilt der Burgerpreis in den USA. Die Höhe des Preises für einen Big Mac in den anderen Ländern der Welt weist darauf hin, ob es sich um ein Land mit unterbewerteter Währung, mit annähernder Währungsparität oder mit überbewerteter Währung – immer in Relation zum Preis in den USA – handelt. So wird z. B. Russland mit einer stark unterbewerteten Währung gelistet und Norwegen und Schweden mit einer deutlich überbewerteten.<sup>1</sup>

Dieser „Urburger“ und seine Varianten besitzen einen zweifelhaften Ruf, was Nährwert und Qualität angeht – obwohl sie ja meistens doch mit Appetit gegessen werden.

Nun sind allerdings seit einigen Jahren die neuen Burger auf den Plan getreten, zu finden in der gehobenen sowie der alternativen Gastronomie mit hohem Anspruch an die Auswahl der Zutaten und an innovative Geschmackskombinationen. Der Burger wird gefeiert, Start-ups bieten den „best burger in town“, Dresden veranstaltete im Juli 2018 das erste Burgerfest, die online Ausgabe der Süddeutschen preist in einem langen Beitrag ein Münchner Burgerrestaurant in den höchsten Tönen<sup>2</sup>, und der Knüller während des Asian Street Food Festivals in Düsseldorf im März 2019 war der Stand mit taiwanesischen Burgern.

Wie nun sollen wir diese Edelburger verspeisen? Auf dem Burgerfest und dem Food Festival sieht die Sache noch recht einfach aus: in die Hand nehmen und reinbeißen,

Tropfschäden inbegriffen. In einem guten Restaurant scheuen wir uns in der Regel vor einem solch urwüchsigen Verhalten. Statt dessen nutzen wir das klassische Besteck, das allerdings nicht wirklich hilfreich ist, um die hochgetürmte, aus mehreren Schichten bestehende Speise so zu verzehren, dass es gesittet aussieht und dass zugleich die unterschiedlichen Schichten aufeinander bleiben und beim Verzehr die gewünschten Geschmackserlebnisse zum Tragen kommen.

Also das Ganze fixieren, gut schneiden und angemessen zum Mund führen können. Die Vorschläge der Designer\*innen zum POTT:DESIGN-AWARD setzen sich sehr bewusst mit diesen Anforderungen auseinander. Der Burger wird zusammengehalten mit Hilfe eines Spießes, eines Dreibeins oder eines ineinander zu schiebenden Gehäuses. Länge und Form der Gabelzinken und teilweise auch des Messers passen sich der Höhe des Burgers an. Die Ergebnisse wirken teilweise kurios, manchmal ist die Funktion schwer nachzuvollziehen, aber allen gemeinsam ist der höchst kreative Umgang mit dem Thema, die ernsthafte Auseinandersetzung mit diesem neuen Aspekt der Tafelkultur. Die Entwürfe stellen tatsächlich ein „work in progress“ dar, mit offenem und ausgesprochen vielversprechendem Ausgang!

Dr. Barbara Grotkamp-Schepers

<sup>1</sup> Rheinische Post vom 20.03.2018

<sup>2</sup> Süddeutsche.de, 24.08.2018



## JURY

v.l.

**Dr. Barbara Grotkamp-Schepers** ehem. Direktorin des Deutschen Klingensmuseums

**Ralph Krämer** Dipl. Designer, Saarbrücken

**Jochen Heufelder** Kurator, Köln

**Hannspeter Pott** (kein Jurymitglied)

**Dr. Gabrielle Lueg** ehem. Kuratorin des Museums für Angewandte Kunst, Köln

**Dr. Jochen Eisenbrand** Chefkurator, Vitra Design Museum, Weil am Rhein

**Dr. Isabell Immel** Leiterin des Deutschen Klingensmuseums

**POTT:SENIOR-AWARD**

# DOMINIC PIEPER

PREISTRÄGER

- 1970 geboren in Lüdenscheid, lebt in Lüdenscheid
- 1986–1990 Goldschmiedelehre Fa. Dieter Pieper
- 1991–1994 Tätigkeit als Goldschmiedegeselle u.a. bei Goldschmiede Pieper, Lüdenscheid, und Juwelier Henry Kaufmann, Helgoland
- 1994–1995 Handwerkskammer Bildungszentrum HBZ Münster, Goldschmiedemeister
- 1996 bis heute Goldschmiede Pieper, Lüdenscheid

## DIE JURY

DOMINIC PIEPER, SET BURGER BESTECK, 2019

Das Burgerbesteck besteht aus vier Teilen, einem Messer, einer Gabel, einem Spieß und einer kreisförmigen 'Burgerplatte'. Letztere wird auf dem servierten Burger zentriert aufgelegt und mit dem durch den Schlitz gesteckten Spieß fixiert. Sodann kann der Burger mit Messer und Gabel geteilt werden. Die aufgelegte Burgerplatte weist als Angebot einige Kerben auf, die das Segmentieren des Burgers erleichtern, bzw. Portionsempfehlungen darstellen. Der Spieß ist so dimensioniert, dass er die geschichteten Hauptanteile des Burgers vollständig fixiert, sein flacher Querschnitt verhindert ein unbeabsichtigtes Drehen. Messer und Gabel sind recht schmal angelegt, sodass mit ihnen der Burger tief eingeschnitten und leicht geteilt werden kann.

Die Jury war angetan von der Kombination von traditionellem Besteck und unpräntentöser Haltehilfe, da diese Kombination den gepflegten Verzehr eines Burgers ermöglicht, ohne dass seine Bestandteile beim Zerteilen verrutschen. Die vorgelegte Besteck-Konstellation ist konzeptionell elementar, besticht aber gerade durch die Einfachheit ihrer Handhabung. Dies alles sind Gründe, die die Jury überzeugte und Dominic Pieper den Pott-Senior Award 2019 zusprach.

Jochen Heufelder

„Mit dem Spieß wird die Burgerplatte oben auf dem Burger befestigt und dieser fixiert. Die schlanke Gabel und das Messer eignen sich besonders, von außen tief in den Burger zu stechen und mit dem schmalen Messer dann in den vorgefertigten Kerben durch die Burgerplatte Stücke zu schneiden.“

Dominic Pieper



# MARKUS BRUCKNER

- 1969** geb. in Neuendettelsau, lebt in Neuendettelsau
- 1984 – 1987** Ausbildung zum Tischlergesellen
- 1989 – 2003** Studium Integriertes Produktdesign, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Coburg, mit Zwischenstationen bei der Siemens Design und Messe GmbH, der BMW Group und Leica
- 2002 – 2003** Diplomarbeit in Zusammenarbeit mit der Leica Camera AG
- seit 2003** freiberuflich tätig als Industriedesigner, u.a. für designaffairs, Cemec, Leica Camera, Ritzenhoff, Vauen (Tabakpfeifen)

„M 440 ist ein Werkzeug, dessen Hauptzweck darin besteht, den Burger in die gewünschte, und dann auch leichter handhabbare, Größe zu zerteilen. Weiterhin ist M 440 ein Helfer, um den Burger zu bewegen und auch zu fixieren.“

Markus Bruckner



# ANTJE WEISS

- 1968 geboren in Hamburg, lebt in Reutlingen
- 1985 – 1988 Staatliche Fachschule für Glas und Schmuck Neugablonz/  
Kaufbeuren, Abschluss als Goldschmiedegesellin
- 1988 – 1993 Werkstatttätigkeit in Hannover bei Goldschmiedemeister  
Horst Ackermann und bei Goldschmiedemeister Herbert Bitter
- 1993 – 1995 Zeichenakademie Hanau, Abschluss als Staatlich geprüfte  
Gestalterin und Goldschmiedemeisterin. Auszeichnung als  
Jahresbeste des Bundeslandes Hessen
- 1995 – 1999 Werkstattleitung und Betriebsführung im Schmuckforum  
Hofheim/Taunus
- 1999 – 2001 Werkstattleitung mit Gesellenausbildung bei Fa. Juwelenmanufaktur  
EW Schreiber KG, Hanau
- 2001 Werkstatttätigkeit bei Chaton Leicht in Überlingen/Bodensee
- 2002 – 2012 Werkstattführung und Verkaufsberatung bei Schmuckatelier  
Pfeiffer in Engen/Hegau
- 2012 – 2018 Werkstatttätigkeit und Verkauf bei Juwelier Seeger/Tübingen
- seit 2018 Entwicklung einer selbstständigen Tätigkeit mit Anfertigung und  
Vertrieb eigener Unikatschmuckstücke

„Ich wollte ein futuristisches Aussehen – es ist ja zukunftsweisend, dass der  
Burger in gehobenem Ambiente zelebriert wird -, das ebenso Retro ausstrahlt ...  
So habe ich mich ganz auf den Burgerpin aus Edelstahl konzentriert, der wie  
ein Sputnik auf dem Teller landet.“

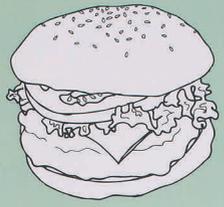
Antje Weiß



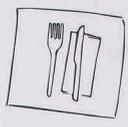
Wie isst man am Besten einen Burger und wie essen die meisten Leute Burger? Mit Messer und Gabel? Oder doch mit der Hand?

Tatsächlich essen viele Menschen ihren Burger mit Besteck, aber die Meisten essen ihn mit der Hand; in einigen Kulturen ist es sogar verpönt Besteck zu benutzen.

Also wie wird man am Besten mit seinem Burger fertig?



Um die vielen Geschmacksrichtungen gleichzeitig wahrnehmen zu können, bedarf es beim Essen mit dem Händen Geschick.



Du brauchst also ein Besteck!

Eine Gabel und ein Messer, mit denen du durch alle Schichten des Burgers kommst, ohne ihn dabei zu zerquetschen?

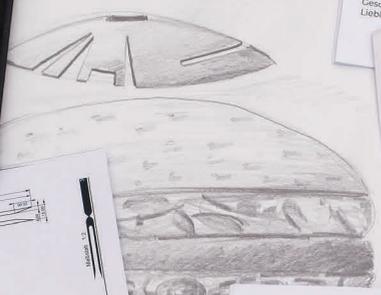
Ein Besteck, mit dem der Teller nach dem Essen nicht ausfällt wie ein Schlächter?



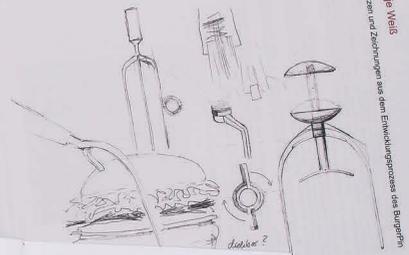
Du brauchst einfach ein neues Geschmackserebnis deines Lieblingsburgers!



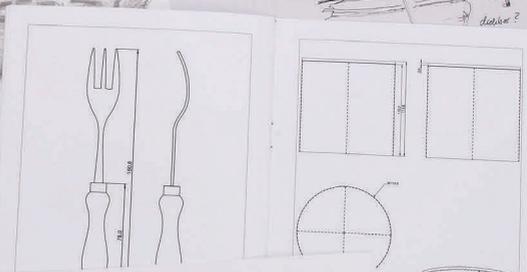
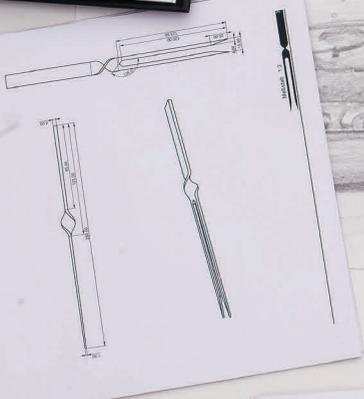
Quelle: [illegible]



Quelle: [illegible]



Anja Weiss  
Skizzen und Zeichnungen aus dem Entwurfsprozess des Burgerspiels

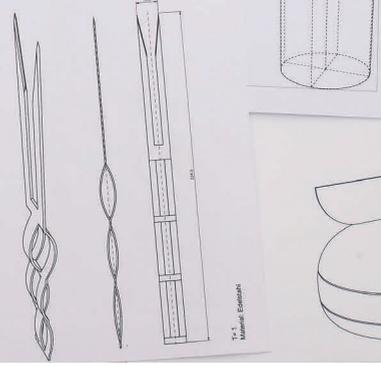


in dem einen Nobel Burger von einem Fastfood-Burger?

Tisch, das sorgfältige Anrichten eines Burgers mit reichem Salat auf einem weichen Auflagen, das Essen bis herunter zu den zerknirschenden Boden, Tische, auf denen sitzen alle Gäste, die Tische, auf denen sitzen alle Gäste, die Tische, auf denen sitzen alle Gäste...

verpackt. Allein die Formsprache und seine Materialität sprechen die Sinne an, die Sinne, die Sinne, die Sinne...

verpackt. Allein die Formsprache und seine Materialität sprechen die Sinne an, die Sinne, die Sinne, die Sinne...



Tafel  
Material: Edelstahl

**POTT:JUNIOR-AWARD**

# ERNA BEUERLEIN

PREISTRÄGERIN

- 2002 geboren in Pforzheim, lebt in Pforzheim  
seit 2017 Ausbildung zur Staatlich geprüften Designerin für Schmuck und Gerät,  
Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

## DIE JURY

ERNA BEUERLEIN, FINGERBURGERSPIESSE, 2019

In Tim Burtons Spielfilm Edward mit den Scherenhänden (1990) spielt Johnny Depp die titelgebende Kunstfigur, einen jungen Mann, dem sein Erfinder anstelle von Händen und Fingern ein Bündel von Klingen und Scheren implantiert hat. Im Film erweisen sich Edwards Scherenhände nicht nur beim Heckenschneiden und Frisieren der Nachbarinnen als hilfreich, sondern auch beim gemeinschaftlichen Barbecue, wo Edward ohne mit der Wimper zu zucken über einem Kugelgrill die auf seinen Händen aufgespießten Würstchen, Kartoffeln und Fleischbratlinge röstet. Beim Essen selbst hat der Junge mit den Scherenhänden dann jedoch so seine Schwierigkeiten, denn Selbstverstümmelung droht.

Mit Erna Beuerleins Fingerburgerspießen lassen sich unsere Hände nun ganz einfach und nur bei Bedarf temporär in Burgerhände verwandeln. Beuerleins Set besteht aus vier Teilen, die wie Ringe übergestreift werden; drei sind für Daumen, Zeigefinger und kleinen Finger bestimmt, ein Element für Ring- und Mittelfinger zusammen. Filigran und aus Neusilber gefertigt muten die Ringe zunächst wie Schmuck an. Tatsächlich sind sie jedoch ein praktisches Werkzeug und Essbesteck. Die leicht konkav geformten Platten, die an die Unterseite der Ringe angesetzt sind, bedecken die Fingerkuppen und sind ergonomisch deren Wölbung angepasst. Aus der Unterseite der Fingerabdeckungen wiederum ragen im 90° Winkel dünne, spitze Spieße heraus. Greift nun die mit den Fingerburgerspießen beringte Hand den üppig belegten Burger, bohren sich die Spieße von unten (Daumen) und von oben (die vier anderen Finger) durch die diversen Schichten von Brötchen, Fleisch, Gemüse oder Käse bis ins Herz der Delikatesse und verhindern so das gefürchtete Verrutschen oder gar Herausfallen einzelner Komponenten.

Details wären noch zu durchdenken: Wie passen sich die Fingerburgerspieße unterschiedlich dicken Fingern an? Und gelingt auch dem Burgerliebhaber mit Heißhunger der komplette Verzehr bis zum letzten Bissen ohne unerwünschtes Zungenpiercing? Dennoch, ein konzeptionell origineller und gestalterisch eleganter Entwurf, der der Tatsache Rechnung trägt, dass man Burger nun mal am besten mit der Hand isst.

Dr. Jochen Eisenbrand



# EVA FEIL

PREISTRÄGERIN

1996 geboren in Tübingen, lebt in Pforzheim  
seit 2017 Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät, Goldschmiedeschule mit  
Uhrmacherschule Pforzheim

## DIE JURY

EVA PFEIL, BURGER-BESTECK, 2019

Das Burger-Besteck, das Eva Feil für den POTT:JUNIOR-AWARD entwickelt hat, besteht ganz traditionell aus Messer und Gabel, jedoch mit einem speziellen Kniff. Eingereicht wurde das Besteck im Material Messing.

Gefallen hat der Jury die konsequente Umsetzung der Idee der geknickten Flächen. Die Knicke verleihen dem Heft des Messers, dem Stiel und auch den Zinken der Gabel Stabilität. Die beiden Besteckteile bilden eine schöne Einheit. Außerdem ist so eine materialsparende Herstellung möglich.

Die Idee der Knicke gipfelt in der besonderen Form der Gabel. Das Gabelfunktionsteil (Gabelschiff) ist zum Stiel und auch zu den Zinken rechtwinklig abgeknickt. Dadurch ergibt sich eine erweiterte Funktion der Gabel – der oft voluminöse Burger kann zum Schneiden und auch zum Verzehr leicht zusammengedrückt werden. Trotz des entstehenden Werkzeugcharakters bleibt die gewohnte Benutzung bestehen und es kann problemlos damit gegessen werden. Dieses Zusammenspiel von Innovation und Funktionalität hat die Jury überzeugt.

Ralph Krämer

„Die im rechten Winkel abgeknickten Zinken der Gabel eignen sich zum Herunterdrücken des Burgers. So können auch große Burger problemlos verzehrt werden.“

Eva Feil



# JONAS FEY

PREISTRÄGER

- 1984 geboren in Braunschweig, lebt in Söhlde
- 2002 – 2006 Ausbildung zum Industriemechaniker Fachrichtung Produktionstechnik
- 2007 – 2009 Ausbildung zum Industriemeister Fachrichtung Metall und Ausbildung zum REFA Prozess-Organisator
- seit 2007 Technischer Mitarbeiter, Verkehrsbetriebe Peine Salzgitter
- 2011 – 2012 Ausbildung zum DVS-IIW Internationaler Schweißfachmann
- seit 2017 Studium an der HAWK Hildesheim, Metall-/Produktdesign

## DIE JURY

JONAS FEY, BURGERSPIESSE (DREIERSPIESSE) „DYNAMIK“ UND „KRONE“, 2019

Skulptural, praktikabel und unkompliziert in Herstellung und Anwendung: Die Dreierspieße von Jonas Fey erfüllen perfekt die Anforderungen an die Wettbewerbsaufgabe auf intelligente, ästhetische und materialsparende Weise. Jonas Fey hat sich nicht für den Entwurf eines Bestecks entschieden, sondern ein wirklich patentes Utensil konzipiert. Es gibt nichts Stabileres als einen Dreifuß.

Die Modelle „Dynamik“ und „Krone“ halten Burger auf elegante Weise sicher in Position und können ganz einfach umgestellt werden, während man mit normalem Besteck essen kann. Der Verzehr von Burgern wird somit komfortabler und hygienischer. Dreidimensionalität entstand durch Verbiegen, Konturen durch Lasercut. Dekorative Ergänzungen wie bei dem Modell „Krone“ sind möglich, aber nicht nötig. „Dynamik“ besticht durch Purismus und ein ergonomisches Plus. Auch in großer Stückzahl wären diese Dreierspieße platzsparend zu verstauen. Mir scheint, dies ist ein Prototyp für ein erfolgreiches Serienprodukt. Viel besser, als die üblichen Solospieße und vor allem: eine echte funktionale Verbesserung und somit Beispiel für gutes Industriedesign.

Dr. Gabrielle Lueg

„Neben dem eleganten ästhetischen Design sticht die Funktion des Spießes heraus. Dieser hält den Burger während des Verzehrs immer in Position und verhindert ein Verrutschen der einzelnen Zutaten.“

Jonas Fey

Burgerspieße (Dreierspieße) „Dynamik“ und „Krone“, 2019  
Edelstahl matt, gezeichnet und gelasert



# FRANZISKA BUSER

- 1999** geboren in Augsburg, lebt in Pforzheim
- 2017 / 2018** Goldschmiede Werner, Augsburg
- seit 2018** Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim, voraussichtlicher Abschluss 2020



## VERENA DANIEL

- 1996** geboren in Stuttgart, lebt in Pforzheim
- 2015–2017** Studium an der Hochschule Pforzheim Studiengang: BWL/Marktforschung und Konsumentenpsychologie
- seit 2017** Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim



# JEROME FUNK

**1999** geboren in Freigericht, lebt in Freigericht  
**seit 2016** Ausbildung an der Staatlichen Zeichenakademie Hanau,  
Silberschmiedegeselle

## AUSSTELLUNGEN

- 2016** „favorites“, Ausstellung des 16. HammerClub-Treffens  
im Deutschen Goldschmiedehaus, Hanau
- 2018** 13. Rotary Gestaltungspreis, „Elemente“,  
Staatliche Zeichenakademie Hanau
- 2018** 1. Preis beim Wettbewerb „Taufkanne“ für die  
Gemeinde Rüdigheim

„... ich (kam) zu dem Entschluss, dass das einzige Utensil zum genussvollen Verzehr des Burgers ein Spieß ist. Die wichtigste Funktion des Spießes ist es, den Burger zusammenzuhalten. Dafür hat er zwei Zinken, mit denen man problemlos durch den gesamten Burger stechen kann.“

Jerome Funk



## CORINA HARTH

- 1967** geboren in Stuttgart, lebt in Ludwigsburg
- 1991/92** fachgebundene Hochschulreife, danach im Einzelhandel tätig, unter anderem in verschiedenen Schmuckgeschäften
- seit 2017** Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

„Eine haltgebende Konstruktion mit zwei Zinken und einer Stütze, die das Hilfsbesteck aus sich heraus statisch wirksam werden lässt.“

Corina Harth



# SIMON HAUEIS

- 1991 geboren in Hohenems, Österreich, lebt in Hildesheim
- 2011–2013 Student der Humanmedizin an der Medizinischen Universität Innsbruck
- 2014–2016 Lehre zum Kunstschmied „Metalltechnik: Schmiedetechnik“ in Kitzbühel, Tirol
- 2016–2017 Gesellentätigkeit als Schmied
- seit 2017 Bachelor-Studium Metallgestaltung an der HAWK Hildesheim, Lehrlingsstatus bei der American Bladesmith Society

## AUSZEICHNUNGEN

- 2014 2. Platz Landeslehrlingswettbewerb Tirol, Goldenes Leistungsabzeichen der Handwerkskammer Tirol
- 2015 4. Platz Bundeslehrlingswettbewerb
- 2016 Abschlusszeugnis Gesellenbrief mit Ausgezeichnetem Erfolg

## AUSSTELLUNGEN

- 2018 Grassmesse Leipzig
- 2019 Internationale Handwerksmesse München (IHM): Talente

„Der Hamburger verbindet in einem Gericht so viele verschiedene Texturen und Zutaten, dass es für Gestalter eine sehr anspruchsvolle Aufgabe ist, dazu ein Sonderbesteck zu entwerfen. Das Besteck für den Verzehr eines solchen kulinarischen Werkes muss es ermöglichen, so viel wie möglich von dieser Geschmacksreise zu transportieren, ohne den visuellen Eindruck zu zerstören.“

Simon Haueis



# JANINE HECKMANN

**1999** geboren in Stuttgart, lebt in Steinenbronn  
**seit 2017** Ausbildung am Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät  
an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

## AUSZEICHNUNG

**2019** Gewinnerin des Kreativwettbewerbs „Faust 2019“  
des Theaters Pforzheim

„Messer: Extra lange und breite Klinge mit verschieden großen Zähnen,  
um die unterschiedlichen Zutaten optimal schneiden zu können.

Gabel: Extra lange Zinken, damit beim Aufspießen der Schichten der  
Zusammenhalt gewährleistet ist.“

Janine Heckmann



# AMY SOPHIE KAATZ

**1998** geboren in Berlin, lebt in Pforzheim

**seit 2017** Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

„Meinem Projekt ‚Burgerbesteck‘ liegt eine besondere Idee des Schneidens zugrunde. Nach dem Zuschneiden wird mit der dafür vorgesehenen Kerbe am Messer das Burgerstück in eine mundgerechte Größe gedrückt.“

Amy Sophie Kaatz



# ROSANNE ELIZA LINDNER

- 1994** geboren in Frankfurt am Main, lebt in Karlsruhe
- 2015–2017** Studium an der Freien Kunstakademie Nürtingen, mit Schwerpunkt auf freier Malerei und Bildhauerei
- seit 2017** Ausbildung zur Staatlich geprüften Designerin im Bereich Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

## AUSZEICHNUNG

- 2018** Preisträgerin des Inner Wheel Club Nordschwarzwald

„Damit die Klammer gut auf der Oberseite des Burgers sitzt, besitzt sie einen Spieß. Durch die Verbindung aus Stahl wird der Belag des Burgers zusammengehalten.“

Rosanne Lindner



## TAHIRA FELICITAS OCHS

**1996** geboren in Pforzheim, lebt in Pforzheim  
**seit 2017** Ausbildung zur Staatlich geprüften Designerin für Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim, voraussichtlicher Abschluss 2020

„Die Gabel hat eine besondere Form, um das Einstechen in den Burger zu vereinfachen. Die Zinken sind beabsichtigt länger, damit der Belag optimal zusammenhält.“

Tahira Felicitas Ochs



## SOYOUNG PARK

- 1991** geboren in Busan, Südkorea, lebt in Hildesheim
- 2010 – 2015** B. A. in Craft Fine Arts, Chonnam National University College of Arts in Gwangju, Südkorea. Nebenfach: Kunsterziehung
- 2012 – 2013** In-Country Exchange Program, Chungang University in Anseong, Südkorea
- seit 2017** M.A. Design, HAWK Hochschule für Angewandte Wissenschaft und Kunst, Hildesheim
- seit Jan. 2019** Erasmus-Programm, Moholy-Nagy Universität für Kunst und Design, Budapest, Ungarn

„Das Besteck ist nicht nur ein Werkzeug, das das Essen zum Mund transportiert, sondern auch eine Kultur und Art der Kommunikation. Das Besteck kann ein Gesprächsthema sein, da vor allem der Burger ein Gericht ist, das man in einer gemütlichen, lockeren Runde genießt.“

Soyoung Park



## MARIUS PERL

- 1995 geboren in Hanau, lebt in Obertshausen bei Offenbach  
2012–2014 Eugen-Kaiser-Schule Hanau, Berufsfachschule (Gestaltung)  
2014–2016 Eugen-Kaiser-Schule Hanau, Fachhochschulreife (Gestaltung)  
seit 2016 Staatliche Zeichenakademie Hanau, Lehre zum Silberschmied,  
Abschluss voraussichtlich im Januar 2020

## AUSSTELLUNGEN

- 2016 „Künstler der Remise“ in der Remisengalerie, Hanau  
2016 „favorites“, Ausstellung des 16. HammerClub-Treffens  
im Deutschen Goldschmiedehaus, Hanau  
2018 13. Rotary Gestaltungspreis, „Elemente“,  
Staatliche Zeichenakademie Hanau



# ANTONIA SCHULZ

- 1989 geboren in Braunschweig, lebt in Hannover  
2009–2014 Bachelorstudium Szenografie und Kostüm, Hochschule Hannover  
2013 Auslandssemester an der EASD Valencia/Spanien  
2016–2018 Masterstudium Design und Medien, Hochschule Hannover  
seit 2018 Bachelorstudium Metallgestaltung, HAWK Hildesheim

## AUSSTELLUNGEN

- 2014 Bachelorausstellung im Weidendamm in Hannover  
2018 Gruppenausstellung „Ansichtssachen“ im Keller III in Hannover

„Ein Besteck, mit dem der Teller nach dem Essen des Burgers nicht aussieht wie ein Schlachtfeld? Dann ist das genau das Richtige für dich: Ein extra scharfes Messer! Eine Gabel mit zwei langen Zinken, die gut in der Hand liegt! Und ein Spieß, der alle Schichten zusammenhält!“

Antonia Schulz

Burgerbesteck, Handmuster, 2019  
Edelstahl, geschmiedet, Klinge teilweise kalt  
geschmiedet, geschliffen, poliert



# VIKTORIA SCHUMANN

- 1994** geboren in Baden-Baden, lebt in Rheinmünster
- 2013–2016** Ausbildung zur Staatlich geprüften Designerin für Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim, Abschluss mit Lob
- seit 2017** Studium Schmuckdesign an der Hochschule Pforzheim im fünften Semester

## AUSZEICHNUNGEN

- 2018** 1. Preis bei einem hochschulinternen Wettbewerb
- 2018** Finalistin beim „International Eyewear Design Contest 2018“

„Wenn man einen Burger schneidet ...

Die Lösung: alle Schnitte auf einmal durchführen. Die Burgerstücke werden durch die unten breiter werdenden Bügel nach dem Schneiden zusammengehalten und verhindern so ein Auseinanderfallen und Verschieben der einzelnen Bestandteile.“

Viktoria Schumann



## JULE TASSLER

1994 geboren in Kiel, lebt in Pforzheim

seit 2017 Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät an der Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim

„Meine Burger-Schale soll verhindern, dass der Burgerinhalt herausfällt bzw. dass die Hände mit Sauce bekleckert werden. Die verstellbaren Einzelteile sollen sich der Größe des Burgers anpassen.“

Jule Taßler



# LARISSA THIEL

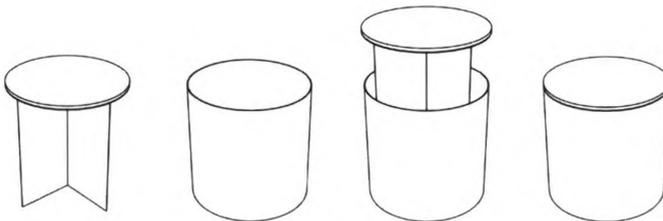
- 1993 geboren in Berlin, lebt in Hanau
- 2014–2016 Staatliche Zeichenakademie Hanau, Berufsfachschule für Goldschmiede  
Abschluss: Staatlich geprüfte Goldschmiedin
- seit 2018 Staatliche Zeichenakademie Hanau, Berufsfachschule für Silberschmiede
- 2015–2018 Stipendien, Praktika und berufliche Tätigkeit in Norwegen, Finnland, Schottland, Berlin
- 2016–2018 Teilnahme an bzw. Organisation verschiedener Workshops

## AUSSTELLUNGEN

- 2014–2018 Schulinterne Ausstellungen in der Zeichenakademie Hanau
- 2017 Ausstellung „Apokalypse“, Altstädter Rathaus, Hanau
- 2018 Zeughausmesse, Berlin, Stand der Schüler der Zeichenakademie Hanau
- 2019 Inhorgenta, München, Stand der Schüler der Zeichenakademie Hanau

„Damit auch Ihre Lieblinge nicht mit den Händen essen müssen und sich sonst wohlmöglich noch dreckig machen, präsentieren wir den kleinen Karierten. So kann der Burger ohne sich zu verschmutzen geteilt werden. Dazu gibt es eine kleine Gabel, um die Stückchen aufzuspießen.“

Jule Taßler





## TIM WIDMAIER

- 1996** geboren in Pforzheim, lebt in Pforzheim
- 2014** Ausbildung und Abschluss an der Berufsfachschule für Goldschmiede, Goldschmiedeschule mit Uhrmacherschule Pforzheim
- seit 2017** Ausbildung am Berufskolleg für Design, Schmuck und Gerät, Goldschmiedeschule Pforzheim

„Die Rundung des Messers soll das Schneiden des Burgers erleichtern.  
Die Halterung soll die Zutaten zusammenhalten.“

Tim Widmaier

Bürgermesser mit Teller, 2019  
Neusilber, Messing, Holz.  
Sägen, feilen, schmirgeln



# IMPRESSUM

© Deutsches Klingenmuseum Solingen 2019

Klosterhof 4, 42653 Solingen

**Konzept des Wettbewerbes** Barbara Grotkamp-Schepers, Jochen Heufelder,  
Gabrielle Lueg, Hannspeter Pott

**Redaktion** Barbara Grotkamp-Schepers

**Fotografie** Lutz Hoffmeister

**Gestaltung** büro schmidt, Solingen

**Die Deutsche Bibliothek – CIP Einheitsaufnahme**

POTT:DESIGN-AWARD 2019. Burger-Besteck.

Begleitbroschüre zur Ausstellung des POTT:DESIGN-AWARD 2019.

Solingen: Deutsches Klingenmuseum, 2019

ISBN 978-3-930315-01-7



DEUTSCHES  
KLINGEN  
MUSEUM  
SOLINGEN

