

Das Auge isst mit

Im Foyer des Stilwerks sind Lebensmittel im „**Fine Food Design**“ zu bewundern

BRITTA SCHMEIS

∴ Handgeschöpfte Schokolade, edle Brände, regionaler Honig und kostbare Öle – kultiviertes Essen ist in, ansprechendes Design ebenfalls. Das dachte sich auch die Hamburger Buchautorin und Design-Journalistin Petra Schwab und entwickelte die kleine, feine Ausstellung „Fine Food Design“, eine Schau über Form, Fantasie und Feinkost. „Nur wenige wissen, dass Hamburg die Stadt mit den meisten Verpackungsdesignern ist“, sagt Schwab.

Im Foyer des Stilwerks an der Großen Elbstraße sind bis zum 2. September rund 30 ausgewählte Lebensmittel, Süßigkeiten und Getränke zu sehen. „Der ästhetische Anspruch gilt für das komplette Produkt, also Verpackung, Inhalt und Inhaltsstoffe. Alle Sinne essen mit“, erklärt Schwab, denn Food-Design bedeute nicht automatisch Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und künstliche Aromen, sondern könne auch für eine erlesene Auswahl an Zutaten stehen.

Risotto- und Backmischungen sind einfach schön anzusehen

„Natürlich sind Bonbons nie gesund für die Zähne“, sagt Petra Schwab. Doch die aus dem Bonseladen in Ottensen sind besonders, ein Genuss für Gaumen und Augen. Mal lachen Smileys von dem kleinen runden Lutschbonbon, mal überzeugen sie einfach mit ansprechenden Mustern, meistens aber sind sie knallbunt und immer in aufwendiger Handarbeit hergestellt.

Auch die bunt gesprenkelten Risottomischungen von Violas sind – schlicht in Zellophan-Tüten verpackt – ein Augenschmaus, ebenso die Backmischungen von Mozzer's Finest, etwa für Hafer-Erdnuss-Kekse. Schön aufeinander-



Smileys lachen auf den quietschbunten Lutschbonbons Foto: Bonseladen

dergeschichtet kommen die verschiedenen Zutaten in einer Milchflasche daher. Die Öko-Teemischungen von Samova werden dank eines klugen Gestaltungskonzepts mit ansprechenden Farben, geschmackvollen Dosen und witzigen Namen zu einem erfolgreichen Partygetränk.

Nicht jedermanns Sache dürften die Produkte von The Deli Garage sein: Der cremige Brotaufstrich mit dem Namen „Spachtelmasse“ – wahlweise in der Geschmacksrichtung Edel-Vollmilch oder Weiße Schokolade – ist namensgerecht in einer werkstatttauglichen Spachtelmassepackung verpackt. Der mit Vanille, Kakao-Minze oder Zimt

verfeinerte Honig wird zum „Honigkleber“ und steckt daher auch gleich in einer Ponalfflasche.

Bei all den modernen Köstlichkeiten aus Hamburger Manufakturen darf natürlich ein Traditions-Produkt nicht fehlen: das Franzbrötchen. In der Ausstellung erfährt man alles über die Hamburger Spezialität. Das gilt auch für die anderen Produkte. Denn „Fine Food Design“ ist keine Verkaufsmesse sondern ein sehr spezieller Mix aus Lifestyle, Lebensmitteln und Design.

„Fine Food Design“ bis 2.9., Mo-Fr 8.30–21.00, Sa 8.00–20.00, So 9.30–20.00 Stilwerk (Bus 112), Große Elbstraße 68, Eintritt frei; www.stilwerk.de



Dieses Set fordert zum Ölwechsel in der Küche auf Foto: The Deli Garage