

Automat

Eine monolithische Verbindung von smarterer Technologie und Kaffeegenuss stellt Peter Sörries Automat dar. Der Student an der Kunsthochschule Weißensee Berlin hat für das Projekt „Hightech x Hightouch“ einen Kubus angefertigt, der äußerlich einer Art Marmorblock gleicht. „Das Konzept hinterfragt unser grundsätzliches Verständnis gegenwärtiger Technologien, die als Smart Devices nach und nach den Einzug in unsere Hosentasche oder unser Zuhause gefunden haben“, sagt Sörries. Er stellte für den Automaten zwei Fragen: „Was wäre, wenn ein in sich komplexes Artefakt alle Funktionen hinter den Kulissen ausführen und die Benutzerinteraktion auf das absolute Minimum reduziert werden würde? Hätte das Gerät und dessen ‚Erscheinung‘ eine andere Akzeptanz, wenn die Rolle, die es in unserer modernen Welt spielt, weniger aufdringlich wäre?“

Automat reduziert die Kaffeezubereitung optisch auf ein absolutes Minimum. Es erkennt den Benutzer über eine Kamera und kann so den Lieblingskaffee zubereiten. „Zuvor werden Milch- und Kaffeemenge sowie die Intensität einmalig über das Smartphone intuitiv durch kurze Gesten eingestellt“, erklärt Sörries. Displays, Touchscreens oder Bedienknöpfe benötigt Automat nicht. Das Muster auf der Kaffeemaschine ist ein Code, der eindeutig bestimmten Bereichen der Kaffeemaschine zugeordnet ist, etwa dem Wasserbehälter. „Das Smartphone identifiziert diese Bereiche und führt mittels einer abstrahierten Anleitung durch den Umgang mit der Maschine“, sagt Sörries. Für den Designer treibt seine Maschine die Möglichkeiten der Technik auf die Spitze, ohne überfrachtet zu sein. „Automat regt zum Nachdenken an, wie uns disruptive Technologien helfen können, unsere alltäglichen Handlungen und Bedürfnisse zu überdenken, ohne unnötige Störungen zu verursachen.“ Die Maschine ist aktuell als Konzeptentwurf vorhanden.

www.petersorries.com



KAFFEE

Kult 4.0

Wenn der Kaffee nur von selbst wüsste, wie wir ihn gern hätten! Wie er im Zeitalter der DIGITALISIERUNG zubereitet und aufbewahrt werden kann – darüber haben sich junge Designer ihre Gedanken gemacht.

TEXT: MARIA SCHOISWOHL

Aufbewahren

Die österreichische Kaffeerösterei J. Hornig hat im Vorfeld der heurigen Vienna Design Week die Neuerung der Kaffeedose zur Maxime gemacht. Mit dem Wettbewerb hat das Unternehmen nach innovativen Aufbewahrungsmöglichkeiten für die Kaffeebohne gesucht. „Mit der falschen Verpackung kommt es zu einem Qualitätsverlust des Produkts“, erklärt Ana Cukic, Social-Media-Verantwortliche bei J. Hornig. „Wir wollten mehr als nur die alte Kaffeedose – in Kombination mit dem Thema Digitalisierung“, nennt sie Anforderungen an Wettbewerbsteilnehmer. Denn: „Manche Menschen stürzt es in eine Krise, wenn in der Früh der Kaffee alle ist. Welche Lösung gibt es also für die richtige Aufbewahrung, den Erhalt des Geschmacks und die Information, wie viel Kaffee überhaupt noch zu Hause ist? Das wollten wir wissen.“

Den Wettbewerb für sich entschieden hat der Designer Peter Postlmayr aus Niederösterreich. Seine Kaffeedose2020 „besticht durch geradlinige Formen, natürliche Materialien und ein zeitloses Design“, heißt es in der Bewertung. Das Gefäß – angelehnt an den klassischen, achteckigen Moka-Express-Kaffeeko-

cher von Bialetti – ist aus Keramik und damit lichtundurchlässig. Der Deckel aus Holz und Naturkautschuk schließt luftdicht und schützt die Bohne so vor Sauerstoff und Feuchtigkeit. So weit, so doch fast traditionell. Im Sockel der Kaffeedose2020 – aus recyceltem Kaffeesatz gefertigt – ist jedoch ein autarkes IOT-Modul (Internet of Things) untergebracht, das durch Druckausübung auf ein Piezoelement (wandelt mechanischen Druck in elektrische Spannung um) aktiviert wird. Das Modul kann Informationen bezüglich Kaffeesorte und Restmenge im Behältnis per Bluetooth an das Smartphone senden.

Die Idee hat die Jury – darunter Lilli Hollein, Direktorin der Vienna Design Week – überzeugt. J. Hornig prüft die Umsetzung der Kaffeedose2020 für nächstes Jahr. „Kaffeegenießer legen heute großen Wert auf gute Kaffeequalität. Die Maschine steht da eher im Hintergrund“, sagt Cukic. „Für uns spielt das Design für die Kaffeeaufbewahrung eine große Rolle. Die Funktionalität steht dabei über der Schönheit.“ Mit der Kaffeedose2020 sind beide Bedürfnisse abgedeckt.

www.postlmayrdesign.com

www.jhornig.com



scandinavian
design house

Scandinavian Design House

Wien: Rudolfsplatz 13a, 1010 Wien

Heinrichsgasse 4, 1010 Wien

T: +43 (0)1 533 23 62

Graz: Orpheumgasse 5, 8020 Graz

T: +43 (0)316 71 54 53

scandinavian-design-house.at

adea

Das modulare Sofa **Band** ist ein zeitgemäßes, aber zeitloses Modell. Die Serie umfasst eine breite Palette von Modulen mit zwei verschiedenen Armlehnen und Beinen. Die komfortablen Pölster sind mit Federn und Formschaum gefüllt.

„Jeder **Kaffeetrinker** weiß, wie er seinen Kaffee am liebsten trinkt.“

ANTONIA NANDORI

Komponieren

Die Designerinnen Xinyue Yang aus China und Antonia Nandori aus Österreich haben sich während ihres Studiums an der Kunsthochschule Weißensee Berlin im Rahmen des Projekts „Hightech x Hightouch“ an eine Neudefinition der Kaffeemaschine gewagt. Ausgangspunkt war der Auswahlprozess des Lieblingsgetränks am Kaffeeautomaten in der Kantine. „Wir wollten die für uns oft kryptische Bezeichnung für verschiedene Kaffeesorten und Mischverhältnisse für den Auswahlprozess visualisieren und begreifbar machen“, beschreibt Nandori den Ansatz. „Unser Wunsch war es, eine Kaffeemaschine zu entwickeln, die keine Knöpfe oder Displays hat.“ Daraus ist der Coffee Composer entstanden. Mittels verschiedenfarbiger Tokens, die man übereinander stapelt, bildet man sein persönliches Mischverhältnis des Wunschgetränks ab. Die Wahl des Glases bestimmt die Größe des Kaffees. Tritt man an die Maschine, erkennt der Composer das Glas und bittet die Person, dieses auf eine definierte Plattform abzustellen sowie die Tokens auf einen bestimmten Platz zu legen. Mittels Near-Field-Communication-Tags in den Tokens erkennt die Maschine die Zutaten, berechnet den Preis und zeigt diesen sofort an. Per Karte wird bezahlt und der Coffee Composer bereitet den Kaffee in der Reihenfolge zu, in der die Tokens auf der Maschine liegen. Dabei verschwinden die Tokens nach und nach in der Maschine. „Jeder Kaffeetrinker weiß, wie er seinen Kaffee am liebsten trinkt“, erklärt Nandori. „Im spielerischen Auswahlprozess mit dem Coffee Composer kann jeder sein persönliches Rezept zusammenstellen. Extra viel Milch? Ein Shot Espresso? Kein Problem!“ Der Composer verzichtet auf Knöpfe und Touchscreen. Aktuell suchen die Designerinnen Kooperationspartner, um den Prototypen auf den Markt zu bringen. Ihr Ziel sehen sie als erreicht an: „Der Stress beim Aussuchen des Kaffees wird in einen sinnlichen und angenehmen Moment verwandelt“, sagt Nandori.

www.xinyue.de

www.nandori.com

