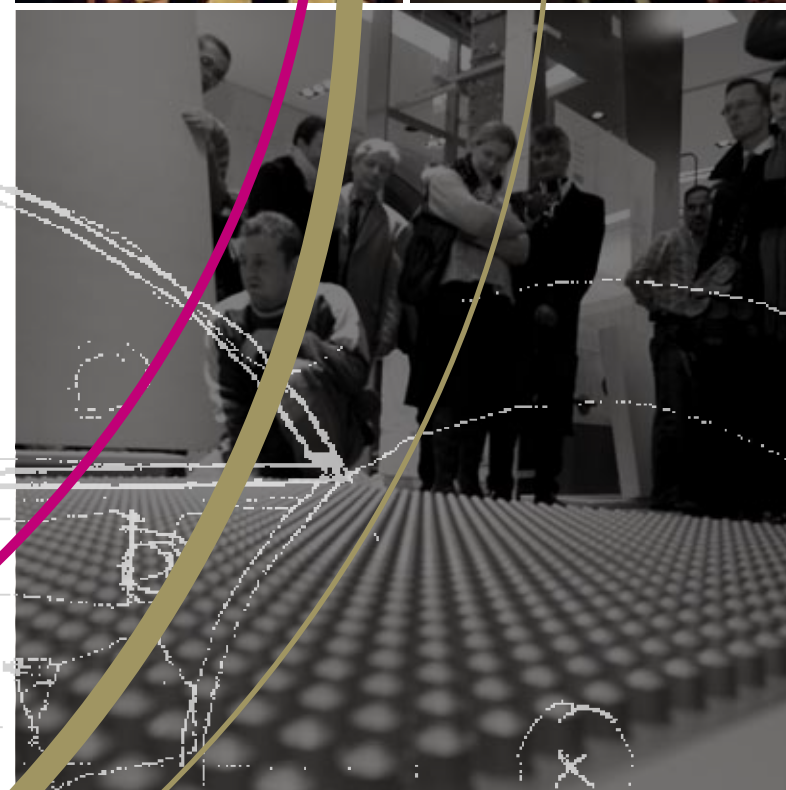
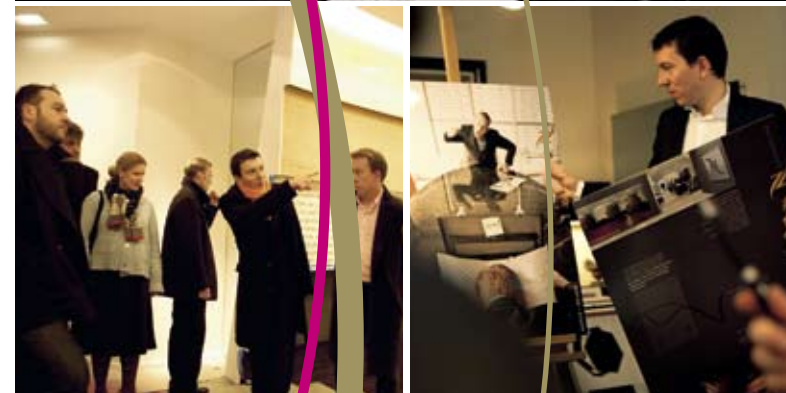
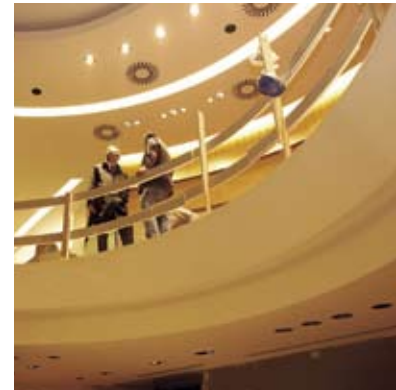


NESPRESSO INSIDE

COFFEELUXURY – so lautete das Thema des Nespresso Design Contest 2008. Mehr als 1500 Designstudenten meldeten sich dafür an, 334 reichten Projekte ein. Bei so vielen Ideen war es keine leichte Aufgabe, die Sieger auszuwählen. Daher stellte Nespresso eine Jury aus sechs international anerkannten Designern zusammen, die vergangenen November zusammenkamen, um über die 22 Semifinalisten zu entscheiden. Deren Arbeiten wurden im April dieses Jahres bei der angesehenen Mailänder Designmesse Salone Internazionale del Mobile ausgestellt – und dort wurden auch die Namen der Preisträger bekanntgegeben.

NESPRESSO DESIGN CONTEST 2008



Die Jury des Nespresso Design Contest 2008 bestand aus sechs Designern: Matali Crasset, Christian Ghion, Konstantin Grcic, Alfredo Häberli, Ineke Hans und Patrick Norguet. Vor ihrer Sitzung besichtigten die Jury-Mitglieder die fast fertiggestellte Nespresso Boutique an den Champs-Élysées Nr. 119.





Die Jury-Sitzung fand im November 2007 im luxuriösen Pariser Design-Refugium Hôtel Particulier in Montmartre statt. Die fünf Suiten wurden von seiner Besitzerin Morgane Rousseau in Zusammenarbeit mit der Künstlerin Martine Aballéa, dem französischen Illustrator Pierre Ficheteux sowie Oliver Saillard, dem Kurator des Pariser Kunstgewerbemuseums, entworfen. www.hotel-particulier-montmartre.com



Die Aufgabe der Jury: die nach den 1500 Anmeldungen eingereichten 334 Projekte zu beurteilen und die Semifinalisten auszuwählen, deren Arbeiten von 16. bis 21. April 2008 im Salone Internazionale del Mobile in Mailand präsentiert wurden.

Links: Vorsitzender der Jury Alfredo Häberli.

Gipfeltreffen ... auf dem Montmartre!

Aber zurück zum November 2007 und auf den Gipfel des Montmartre, nicht weit von der Basilika Sacré-Coeur in Paris. Nespresso hat das noble Hôtel Particulier als Ort für die Jury-Sitzung des zweiten Nespresso Design Contest auserkoren. Der erst vergangenen Juli eröffnete Hotel-Geheimtipp, recht versteckt in einer schmalen Straße des 18. Arrondissements gelegen, ist der ideale Ort für das prestigeträchtige Treffen der sechs prominenten europäischen Designer. Drei der Jury-Mitglieder – Ineke Hans (Niederlande), Konstantin Grcic (Deutschland) und Patrick Norguet (Frankreich) – sind eben erst angekommen, schlürfen genüsslich einen Roma oder Ristretto und plaudern miteinander. Der Vorsitzende der Jury, Alfredo Häberli (ein in Argentinien geborener Schweizer), begrüßt die Neankömmlinge Matali Crasset und Christian Ghion (beide aus Frankreich) in der Expertenrunde. Nach dieser Entspannungspause zieht sich die Jury in den Salon des exklusiven Designhotels zurück, in dem sie von Objekten aus der Sammlung der Besitzerin und zeitgenössischen Künstlerin Morgane Rousseau umgeben ist. Die Juroren sitzen dort auf klassischen Designmöbeln und verbringen einen anstrengenden Tag damit, über die 334 eingereichten Projekte zu diskutieren.

Ein neuer Fixpunkt im Design-Kalender

2005 startete Nespresso seinen ersten Designwettbewerb unter dem Motto COFFEEUNPLUGGED. Damals ging es darum, wie die Kaffeekultur der Zukunft aussehen wird. Insgesamt 460 Designstudenten reichten ihre Ideen ein, aus denen zehn Profis die besten auswählten. Die Finalisten gestalteten dann 3-D-Modelle ihrer Projekte, die bei der internationalen Designmesse Salone del Mobile 2006 in Mailand ausgestellt wurden. Die drei Sieger und der Teilnehmer, der eine besondere Erwähnung erhielt, hatten nicht nur die Möglichkeit, ihre Arbeiten vielen Designexperten (und möglichen zukünftigen Arbeitgebern) vorzustellen, sondern durften sich auch ein Preisgeld von 26.000 Euro teilen. Die Jury entschied nach folgenden Kriterien: Innovation, Machbarkeit und Einhaltung des gestellten Themas.

Eine subtile Interpretation von Luxus

Der zweite Nespresso Design Contest widmete sich dieses Jahr zwei grundlegenden Nespresso-Konzepten: COFFEE LUXURY. „Wir forderten die Studenten auf, ein Projekt nach einer zeitgemäßen Interpretation von Luxus zu schaffen“, sagt Nespresso Marketing Direktor Olivier Quillet. „Dabei sollte es allerdings nicht darum gehen, Geld zu verschwenden und Dinge mit Diamanten zu verzieren, sondern mit den besten Materialien und dem besten handwerklichen Können etwas von hoher Qualität zu kreieren.“

Eine Jury aus bedeutenden Designern

Zur Auswahl der besten eingereichten Arbeiten lud Nespresso vier bedeutende Designer aus der Jury des ersten Wettbewerbs erneut ein: den deutschen Designer Konstantin Grcic, der für seine preisgekrönten minimalistischen Arbeiten bekannt ist; die niederländische Design-Trendsetterin Ineke Hans, zu deren Kunden Cappellini und Swarovski gehören; den Franzosen Patrick Norguet, Absolvent der École Supérieure du Design Industriel und bei der maßgeblichen Maison et Objet zum „Designer des Jahres 2005“ gekürt; und Alfredo Häberli, der beim Design Contest 2005 Jury-Vorsitzender war, als einer der besten Designer der Schweiz gilt und für angesehene Firmenkunden wie Alias, Iittala und Volvo tätig ist. In die Jury des zweiten Nespresso-Wettbewerbs wurden zudem zwei ebenfalls sehr prominente französische Designer eingeladen: Matali Crasset, deren Design-Vision seit dem Erfolg des Hi Hotel in Nizza internationales Aufsehen erregt und die 1997 den Grand Prix du Design gewonnen hat; und Christian Ghion, Sieger des Grand Prix de la Création der Stadt Paris und ein interdisziplinär arbeitender Experte für Produktgestaltung, Innenarchitektur und Filmausstattung.

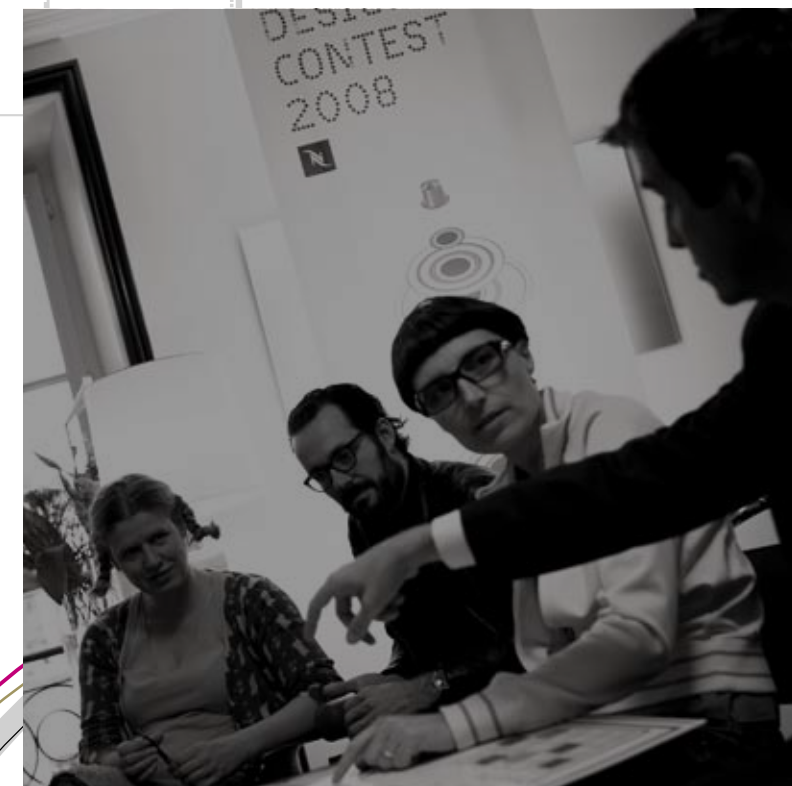
Führende Designschulen

Wie schon beim ersten Bewerb lud Nespresso Studenten der führenden europäischen Designschulen zur Teilnahme ein. Zu diesen angesehenen Institutionen gehören die Universität für angewandte Kunst Wien, die École Boulle und die École Camondo in Paris, die EID in Toulon, die Stuttgarter Akademie der Bildenden Künste, die Moholy-Nagy University of Art and Design Budapest, die Domus Academy und das Politecnico in Mailand, die Zürcher Hochschule der Künste, die École cantonale d'art in Lausanne und das Londoner Royal College of Art. Diesmal gab es jedoch eine entscheidende Neuerung: Auf der Einladungsliste standen auch drei Schulen aus den USA – die Columbia University, das California College of the Arts und das Pratt Institute – sowie die National University of Singapore. Die Teilnahme am Design Contest stand aber auch Studenten offen, die keine der genannten Hochschulen besuchen.

Die Jury berät

Die Juroren warten gespannt darauf, die eingereichten Studentenprojekte zu beurteilen und aus den 334 Arbeiten die besten auszuwählen. Mit geübtem und kritischem Blick finden sie schnell die Ideen, die sie am meisten interessieren. Auf zwei Aufstellern wird den Designern eine Schautafel nach der anderen präsentiert; dazu ist auf einem Flachbildschirm ein kurzer Text eingeblendet, der den Ansatz des jeweiligen Teilnehmers erläutert. Einige der Arbeiten befassen sich

Unten: Ineke Hans, Konstantin Grcic und Matali Crasset denken über die subtile Interpretation von Luxus nach, wie sie Nespresso Marketing Direktor Olivier Quillet beschreibt.



DIE NOMINIERTEN PROJEKTE

Piggybank. Benjamin Fischer; ECAL - École cantonale D'Art de Lausanne, Schweiz. **Eau par Nespresso.** Antoine Lafoscade, Jonathan Frey; FORM - École Supérieure de Design de Toulouse, Frankreich. **Glacier.** Manuel Egger; FH Joanneum Graz/Jönköping University, Österreich. **Notevolisto.** Joris Zebinger; FH Joanneum Graz/Jönköping University, Österreich. **Nespresso Inszena.** Christoph Aschaber; FH Joanneum Graz/Jönköping University, Österreich. **Waste.** Timothee Magot; ENSAAMA Olivier de Serres, Frankreich. **nespresso (Shelf of Luxury).** Jeremy Murier; ENSAAMA Olivier de Serres, Frankreich. **V.I.P.** Sylvie Tannin; ENSAAMA Olivier de Serres, Frankreich. **Mono.** François Clochiatti; ENSAAMA Olivier de Serres, Frankreich. **Cloche.** Natascha Andenmatten, Kendrick Hinderling, Angela Husser; HGKZ - Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich, Schweiz. **N element.** Lukas Jungmann; FH Joanneum Graz/Jönköping University, Österreich. **Recorte.** István Paál; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design, Ungarn. **Erno.** Toth Maté, Erdélyi Tamás, Fogarasi-Benko Laszlo; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design, Ungarn. **Gigliissima.** Marco Kerschbaumer; Hochschule Pforzheim, Deutschland. **Coffee Table.** István Keszei; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design, Ungarn. **Liqueur Crystals.** Mara Ribone; Domus Academy, Italien. **Nespresso Caffeinated Nap.** Dominique Beolet, Gerhardt Kellermann; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart, Deutschland. **Glass Case.** Pierre Prigent; École Boulle, Frankreich. **Pearl.** Andreas Diefenbach; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart, Deutschland. **Soprano.** François Saudubray; EID, Frankreich. **Untitled.** Brice Genre, Hanika Perez; Université de Toulouse Le Mirail, Frankreich. **Enjoy It While Flying.** Telekes Tamás, Milléte Balasz; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design, Ungarn.

Die Projekte wurden von Studenten führender europäischer, asiatischer, nord- und südamerikanischer Designschulen eingereicht. Alle 22 Semifinalisten kommen aus europäischen Designschulen. Unten: die „Grands Crus“ von 2008 (im Uhrzeigersinn von oben links) – „Untitled“, „Pearl“, „Enjoy It While Flying“.



DIE „GRANDS CRUS“ 2008

Bei der angesehenen Mailänder Designmesse Salone Internazionale del Mobile (16. bis 21. April 2008) wurden die drei Sieger und eine „Besondere Erwähnung“ bekanntgegeben. Die Sieger teilen sich ein Preisgeld von 26.000 Euro.

1. Platz: „Untitled“, Brice Genre und Hanika Perez, Université de Toulouse Le Mirail, Frankreich: eine Kaffeemaschine, die wie ein hitzeempfindliches Kunstwerk aussieht und je nach Wassertemperatur ihre Erscheinungsform verändert.

2. Platz: „Pearl“, Andreas Diefenbach, Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart, Deutschland: eine runde Kaffeemaschine mit luxuriösem Design.

3. Platz: „Enjoy It While Flying“, Telekes Tamás und Milléte Balazs, Moholy-Nagy University of Art and Design, Ungarn: eine speziell für Flugreisen entworfene Kaffeemaschine.

Besondere Erwähnung: „Soprano“, François Saudubray, EID, Frankreich: ein ausgeklügeltes System von Deckeln in den Farben der einzelnen Grands Crus von Nespresso, mit denen man sowohl das Kaffeearoma bewahren als auch seine Tasse leicht wiederfinden kann.

mit Kaffeemaschinen oder Designobjekten für Zucker und Schokolade. Manche Studenten haben aber auch Projekte für neue Lifestyles entworfen – da geht es etwa um Mobilität, Radfahren oder die Umwelt. Die Jury ist für originelle Projekte und neue Ideen sehr offen.

Am Vormittag diskutieren die Juroren unter anderem darüber, welche Rolle Design heute spielt und was man an Schulen darüber lernt. Christian Ghion freut sich eher über die humoristischen Ansätze, während Patrick Norguet sich auf die Qualität der geleisteten Arbeit konzentriert. Alle sind sich jedoch einig, dass Projekte, die Luxus mit Angeberei verwechseln, keine Chance haben.

Die angeregten Diskussionen gehen beim erlesenen Mittagessen, das von Potel & Chabot geliefert wird, und den anschließenden Lieblings-Grands-Crus weiter. Doch es fehlt die Zeit, jedes vielversprechende Konzept genau zu prüfen. „Ich fände es schön, wenn ich einige der Projekte mit den Studenten noch einmal überarbeiten könnte, aber leider ...“, sagt Ineke Hans. Die Mitglieder der Jury sprechen aber ausführlich über die Sieger des vorangegangenen Wettbewerbs und können die damaligen Beurteilungskriterien nur bestätigen. „Wir müssen gezielt auswählen und uns vor allem mit jenen Studenten befassen, die ihre Ideen ordentlich ausgearbeitet haben“, ruft Alfredo Häberli seinen Kollegen in Erinnerung.

Damit haben sie dann am Nachmittag auch genug zu tun. Jetzt geht es nämlich um die Entscheidung, welche Studenten eingeladen werden sollen, 3-D-Modelle ihrer Projekte für die Mailänder Designmesse herzustellen. „Piggybank“, ein Nespresso-Kapselspender, bringt die Jury zum Lachen, ebenso wie „Nespresso Caffeinated Nap“, ein System, das Kaffeegenuss mit einem Mittagsschläfchen kombiniert. Die Vorzüge der Retro-Kaffeemaschine „Gigliissima“ und der Eiskaffeemaschine „Glacier“ werden heiß debattiert. In der Schlussrunde stehen die Präsentations-Boards sortiert an den Wänden oder liegen sogar auf dem Boden. Die Designer prüfen die Projekte genau, machen sich Notizen und entscheiden sich für ihre Lieblingsarbeiten. Eifrig wird darüber geredet, welche der Entwürfe die innovativsten sind und wirklich mit Luxus zu tun haben. Jeder der Juroren verteidigt seine persönlichen Favoriten – und der Vorsitzende Alfredo Häberli steht vor einer schwierigen Aufgabe: Er soll dafür sorgen, dass bis Mitternacht eine Entscheidung fällt.

Es wird noch viel hin und her diskutiert, bis die Jury die 22 Semifinalisten ausgewählt hat, deren Arbeiten in Mailand und anschließend bei einer Wanderausstellung in ganz Europa gezeigt werden sollen. Als die Designer ihre Aufgabe endlich erfüllt haben, trennen sich ihre Wege – bis zum nächsten Treffen, bei dem die Sieger ermittelt werden müssen ... ☕

QUESTIONS ? ANSWERS



Fragen von Kaffeekennern – Antworten von Kaffee-Experten.

Wozu wird Kaffee geröstet?

Kaffee wird in erster Linie aus Freude am Genuss getrunken. Doch die Kaffeebohnen haben vor der Röstung weder den typischen Geruch noch den Geschmack einer Tasse Kaffee. Rohkaffee ist fast geschmacklos und riecht nach Gras, Erde und Heu. Dennoch enthält jede Bohne all die Zutaten, die beim Röstvorgang das Kaffeearoma hervortreten lassen. Um dieses Potenzial zu entfalten, müssen Kaffeebohnen geröstet werden.

Was passiert beim Röstvorgang?

Das Rösten ist ein sehr heikler Vorgang; selbst der beste Rohkaffee kann verdorben werden, wenn man ihn nicht richtig röstet. Je besser der Rohkaffee, desto anspruchsvoller und heikler der Job und die Verantwortung eines Röstexperten. Der Röstvorgang wird in drei Phasen unterteilt:

- **Trocknen.** Während dieser ersten Phase verlieren die grünen Kaffeebohnen einen Großteil ihrer Feuchtigkeit. Nach Abschluss des Röstvorgangs wiegen die Bohnen etwa 15 Prozent weniger als am Anfang.

- **Rösten.** Dies ist die wichtigste Phase der Umwandlung und Aromabildung. Die getrockneten Bohnen werden über einen Zeitraum von fünf bis 15 Minuten erhitzt – zu Beginn bei einer Temperatur von 100°C, später bei 200 bis 250°C. Dabei wird in den Bohnen eine Vielzahl komplexer chemischer Vorgänge ausgelöst, die zur Bildung des typischen Aromas führen, das Kaffeekenner so schätzen.

- **Abschrecken.** Um den Röstvorgang abzuschließen, wird der Kaffee auf Umgebungstemperatur abgekühlt.

Bei diesem auch als „Abschrecken“ bezeichneten Vorgang besprüht man die heißen, gerösteten Kaffeebohnen mit etwas Wasser. Die Flüssigkeit verdunstet fast sofort, die Bohnen sind innerhalb weniger Minuten abgekühlt.

Wie entwickelt sich das Kaffeearoma während des Röstens?

Hell gerösteter Kaffee zeichnet sich durch einen stark säuerlich-fruchtigen Geschmack aus und hat sehr wenig Bitterkeit, Aroma und Körper. Je länger der Röstvorgang andauert, desto weniger Säure und mehr Bitterkeit, Geschmacksintensität und Körper weisen die Bohnen auf. Bei mittlerer Röstung sind Geschmack und Körper am besten entwickelt. Stärkere Röstungen führen dazu, dass die Säure noch mehr abnimmt, während eine angenehme Bitterkeit deutlicher hervortritt.



Was versteht man unter „Split Roasting“?

Bei der separaten Röstung werden verschiedene Rohkaffeesorten vor dem Mischen getrennt voneinander geröstet. Nespresso wendet diese Technik an, um die Röstungsbedingungen je nach dem Röstprofil der einzelnen Kaffeesorten zu optimieren. Das Ergebnis sind Grand-Cru-Mischungen, die das ganze Potenzial jeder Rohkaffeebohne zur Entfaltung bringen, um so das ultimative Kaffee-Erlebnis zu schaffen.

Was ist das Besondere an der Methode, wie Nespresso seine Rohkaffees röstet?

Nespresso kennt die Geheimnisse vieler Grand-Cru-Röstrezepte, die weltweit einzigartig sind. Die hervorragende Qualität der Nespresso-Röstungen ist auf drei Hauptelemente zurückzuführen:

- **Kontrolle.** Durch die genaue und beständige Überwachung der Rösttemperaturen wird das perfekte Gleichgewicht zwischen Röstdauer und Rösttemperatur jeder einzelnen Mischung erzielt.

- **Abschrecken.** Die Fachkenntnis eines erfahrenen Rösters sowie eine äußerst präzise Technik sind erforderlich, damit die entscheidende letzte Phase des Röstvorgangs fehlerfrei abläuft.

- **Qualitätskontrolle.** Um bei jeder Tasse gleichbleibend hohe Qualität zu garantieren, wird der gesamte Röstvorgang sehr genau kontrolliert und muss jederzeit nachvollziehbar sein. Dank einzigartiger Technologie können die Rezepte sowie sämtliche damit zusammenhängende Parameter immer abgerufen werden, um die Grands Crus jederzeit und unter allen Umständen herstellen zu können.