

# Simone Stocker, Keramikerin, stellt Porzellangeschirr her, das so filigran ist wie sie selbst

Text: Isabelle Stüssli Foto: Daniel Rihs

**annabelle:** Simone Stocker, aus welchem Geschirr möchten Sie als Keramikdesignerin nie essen?

**Simone Stocker:** Keinesfalls aus einem farbigen, wild gemusterten Plastikteller. Das wäre schrecklich. Oder können Sie sich ein saftiges Stück Fleisch auf einem blauen Teller vorstellen?

*Klingt nicht sehr appetitlich. Welche Tellerfarbe eignet sich denn am besten für ein schönes Essen?*

Ganz klar, weiss! Am liebsten elfenbeinweiss.

*Elfenbeinfarben ist auch Ihr fünfteiliges Geschirrsset Torlo, das mit dem Eidgenössischen Preis für Design ausgezeichnet worden ist. Verraten Sie uns, was Torlo heisst?*

Torlo ist Italienisch und bedeutet Eigelb. Ich habe vom Frühstücksei ausgehend einen Eierbecher entworfen. Die Form des Eierbeckers habe ich nach aussen immer weiter aufgeklappt, sodass eine Tasse, eine Schale, ein Pastateller und ein Teller entstanden sind.

*Das gestapelte Set erweckt den Eindruck einer sich öffnenden Blüte. Inspiriert Sie die Natur?*

Nein, nicht in erster Linie. Mich interessieren vielmehr geometrische Formen und deren Verhältnisse wie beispielsweise der Goldene Schnitt. Faszinierend finde ich, wie die Natur auf diesen geometrischen Prinzipien aufgebaut ist und wie die Dinge nach diesen Prinzipien wachsen.

*Sie suchen also die Regeln der natürlichen Harmonie in Ihren Designs umzusetzen?*

Ja, aber ich suche nicht die Harmonie im herkömmlichen Sinn, denn Harmonie besteht für mich auch aus Dissonanzen. Ein schönes Gesicht beispielsweise ist nie vollkommen symmetrisch, sonst würden wir es nicht als schön empfinden. Auch Musik besteht nicht einfach nur aus aneinander gereihten schönen Akkorden. Ich glaube, dass Objekte, die diese natürlichen geometrischen Regeln im Design berücksichtigen, für den Menschen visuell viel spannender sind.

*Was unterscheidet eigentlich ein handgefertigtes Geschirr von einem herkömmlichen Geschirr?*

Ein industriell gefertigtes Geschirr wird gepresst oder gegossen, im Gegensatz zu meinem Geschirr, das in aufwändiger Geduldsarbeit einzeln auf der Drehscheibe hergestellt wird. Darum sind teilweise auch Drehrillen sichtbar, was dem Geschirr je nach Lichteinfall einen besonderen Charakter verleiht. Obwohl ich millimetergenau arbeite, ist doch jedes Stück anders, was dem Produkt eine spezielle Qualität verleiht.

*Sie fertigen jedes Stück einzeln an. Wie lange arbeiten Sie bis zur fertigen Schale?*

Ich bin Perfektionistin, darum arbeite ich schon mal bis zu fünf Stunden an einem Stück. Aber Sie müssen wissen, Porzellan ist ein tückisches Material, so zierlich wie eine feine Frau mit einem Elefantengedächtnis, da können kleine Fehler fatal sein.

*Ihr Porzellangeschirr wirkt filigran und zart. Bestehen da etwa Parallelen zur Herstellerin?*

Auf jeden Fall (lacht). Ich bin zart und stark zugleich. Porzellan wirkt zwar zerbrechlich, ist aber sehr robust. Zudem mag ich klare zwischenmenschliche Verhältnisse, das drückt sich wohl in den schlichten, unverschnörkelten Formen meines Geschirrs aus.

*Welches Geschirr benutzen Sie eigentlich?*

Da ich durch meinen Perfektionismus so viel Ausschussmaterial produziere, muss ich gezwungenermassen mein eigenes Geschirr benutzen (lacht).

## Mit Torlo zum Designpreis

**Simone Stocker (33)** entdeckte das Keramikdesign, als sie während eines Auslandsaufenthalts in Italien zufälligerweise das Atelier einer Berner Keramikerin betrat. Danach schrieb sie sich für die Keramikfachklasse an der Schule für Gestaltung in Bern ein. Die Diplomarbeit Torlo, ein fünfteiliges Geschirrsset, für das sie den Eidgenössischen Preis für Design erhielt, ist zum Thema Swissgift entstanden. Im Gemeinschaftsatelier Schön entstehen unter dem Label Bottoni-Porzellan weitere Keramikkompositionen. ★ [www.bottoni.biz](http://www.bottoni.biz)

«Mich fasziniert, wie die Natur auf den geometrischen Prinzipien aufgebaut ist.»  
Simone Stocker