



Vor seinem Studium an der ecosign/Akademie für Gestaltung in Köln hat Benjamin Lederhofer eine Lehre zum Schreiner absolviert. Mehr noch als für Möbel interessiert er sich jedoch für Tableware und macht damit seine Hobbys Design und Kochen zum Beruf.

# Hier kommt Jack!

„Jack“ ist eine pfiffige Schale, die sich vielfältig einsetzen lässt: zum Anrichten von Fingerfood, zum Servieren von Obst oder Gemüse und zum Darreichen von Dips und Co. Der eigentliche Clou ist jedoch ihr Material: kompostierbarer Kunststoff. Entwickelt hat das raffinierte Multitalent der Jungdesigner Benjamin Lederhofer, der damit ein in vielerlei Hinsicht unkonventionelles Stück Tableware erdacht hat.

Fotos: Benjamin Lederhofer; Text: Angelika Bönisch

**A**ngefangen hat alles mit einem Bummel über den Wochenmarkt, wo sich Benjamin Lederhofer Kirschen in einer Papiertüte kaufte und über eine Semesterarbeit an der ecosign/Akademie für Gestaltung sinnierte. Aufgabe: „Form follows material“, wobei es sich bei Letzterem um ein kompostierbares Material handeln sollte. Doch zurück zum Wochenmarkt und der inzwischen schon fast leeren Kirsch-Papiertüte, mit der Benjamin Lederhofer nun zu „spielen“ begann: „Ich fand ihre Kegelform sehr spannend und fing an, sie in verschiedene Figuren zu falten, habe die Krempe für die restlichen Kirschen umgeklappt und die Spitze eingedrückt. In ihr habe ich die Kerne verschwinden lassen.“ Ein paar Papiermodelle weiter, dann noch der Feinschliff per Computer und die Form der Schale war perfekt. Wie man die charmante Schale auch dreht und wendet – es findet sich immer eine Möglichkeit zum ansprechenden Servieren von Fingerfood und Co. Auf der einen Seite verfügt sie über etwa 400 ml Fassungsvermögen. Doch erst auf den Kopf gestellt spielt „Jack“ sein Talent voll aus: Dank der aufgeschlagenen Krempe und der leicht erhöhten, zentralen Mulde lassen sich gleich zwei Speisen anrichten und reichen – Aufstrich und Brot, Nachos und Dip oder Minifrühlingsrollen und Chilisöße.

## Ökologisch, praktisch, gut!

Da Kunststoff gern als Material für Küchenaccessoires eingesetzt wird, lag diese Wahl auch für Benjamin Lederhofer nahe – schließlich bietet Kunststoff viele Vorteile: Es ist leicht zu reinigen, hat eine lange Lebensdauer und ist praktisch nicht kaputt zu bekommen. Der Weg zum fertigen Material führt jedoch über Rohöl – keine sehr ökologische Herstel-

lung. Aber gerade das weckte das Interesse des Nachwuchsdesigners: „Ich fand die Idee spannend, aus Kunststoff, einem Material dem man das eigentlich gar nicht zutraut, ein nachhaltiges Produkt zu entwickeln.“ Bei der Recherche zu biologischen Kunststoffen stieß er auf den Biokunststoff „ENMAT Y 1000P“ der Firma Tianan. Aus Maisstärke werden hier bei einem Fermentierungsprozess mithilfe von Bakterien PHBV-Polymere gewonnen und diese zu Pellets verarbeitet. Dieser natürliche Kunststoff kann später einfach kompostiert werden. Gefertigt wird die Schale im Spritzgussverfahren. „Der erste Ansatz, die Schale in einem Stück zu produzieren, scheiterte. Das war aufgrund der unterschiedlichen Materialstärken – der schmalen Krempe und der dickeren Schalenmitte – im Kunststoffverfahren nicht möglich. Daher habe ich zwei Schalenteile mit gleichbleibender Materialstärke entworfen, die formschlüssig zusammengesteckt werden“, erklärt Benjamin Lederhofer. Als der Prototyp endlich fertig war, galt es, das charakterstarke Küchenaccessoire noch zu taufen. Keine einfache Aufgabe, wie sich der Jungdesigner erinnert. Wie gibt man einem Produkt seinen Namen? Doch in diesem Fall sprang beim Betrachten der Funke über und es stellte es sich einfach selbst vor: „Hi, ich bin Jack!“

## Daten

**Designer:** Benjamin Lederhofer

**Objekt:** „Jack“ – die Schale zum Anrichten und Servieren

**Material:** Biokunststoff PHBV

**Mehr Infos:** Designeradresse auf Seite 104