



Prof. Dr. Peter Zec, Medien-, Kunstwissenschaftler und Psychologe, „president elect“ des internationalen Designdachverbandes ICSID (International Council of Societies of Industrial Design) und geschäftsführender Vorstand des Design Zentrums Nordrhein Westfalen

Z E C K O N T R O V E R S

Geschmacksache Design

Mein Studienfreund Karl und ich sitzen endlich mal wieder bei einem abendlichen Glas Wein zusammen. Da ich sowieso viel zu oft in der Weltgeschichte unterwegs bin und mich mittlerweile die Rezeptionisten in meinen Stammhotels schneller erkennen, als mein eigener Nachwuchs, diesmal nicht in unserem Lieblingslokal, sondern schlicht bei mir zuhause. Wir sind gerade dabei, uns in eine kleine Diskussion über die Form der deutschen Fußballnationalmannschaft ein Jahr vor der WM zu vertiefen, als Karl meinen kleinen Vortrag nach einem Schluck Wein unterbricht und wissen will, was das für ein guter Tropfen sei. Gleichmaßen aus dem Konzept gebracht wie verwundert entgegne ich ihm ungehalten, dass es doch der Wein sei, von dem ich ihm vor ein paar Monaten drei Kisten mitbestellt hätte.

An diesem Abend komme ich nicht mehr dazu, ihm meine Theorie über Medienschelte und ihre Auswirkungen auf die Leistungsentwicklung junger Fußballer in aller Ausführlichkeit darzulegen. Stattdessen wird es zu einer Weinprobe der etwas anderen Art. Ich lasse Karl einfach sitzen, verschwinde für ein paar Minuten in der Küche und komme mit einem Tablett verschiedener, mit Wein gefüllten Gläser zurück. Nacheinander lasse ich ihn an den Gläsern nippen und frage ihn dann, was er dazu meint. Karl lässt sich auf das Spielchen ein, geht die Reihe noch einmal durch: „Der Wein aus dem Glas ganz links ist der, den du mir mitgebracht hast. Der im zweiten Glas von rechts ist der beste.“ „Eben nicht. Der Wein ist derselbe.“ Jetzt ist meine große Stunde gekommen: Als erklärter Fan der Riedel-Weingläser (allein

in der Serie „Sommeliers“ gibt es sieben verschiedene Rot- und zehn verschiedene Weißweingläser) doziere ich die nächsten 120 Minuten darüber, wie Form, Größe, Durchmesser und Schliff eines Glases den Geschmack des Weines beeinflussen. Zur Untermauerung der These spielen wir das Spielchen noch mit ein paar anderen Weinen, bis Karl restlos überzeugt und wir beide mehr als betreff sind.

Ich bin einmal auf ähnliche Weise an dieses Thema herangeführt worden und seitdem ein gnadenloser Verfechter des richtigen Glases für den entsprechenden Wein. Auch, wenn dies einen ziemlichen logistischen Aufwand bedeutet und unser Glaschrank aus allen Nähten platzt. Meine Leidenschaft geht so weit, dass ich nicht nur meine Freunde „erziehe“, sondern bei Bedarf auch schon mal die Profis – denn natürlich erwarte ich diesen Service auch und gerade in anspruchsvollen Restaurants und Hotels. So war ich einmal im Raffles Grill in Singapur doch etwas konsterniert, einen guten und teuren Wein in einem 08/15-Weinglas serviert zu bekommen. Natürlich konnte ich mich einiger kritischer Bemerkungen nicht enthalten. Der Kellner brachte mir dann auch tatsächlich das richtige Glas und gab verlegen zu, dass man Angst hätte, dass sie kaputt gingen und deshalb nur auf Nachfrage nutzen würden. Nun ja, ganz billig sind sie nicht. Aber seitdem hat auch das Raffles das ganze Sortiment und die Gläser sind ständig im Einsatz ...

Gutes Design ist Geschmacksache. Doch auch umgekehrt wird ein Schuh daraus: Guter Geschmack ist eben auch Designsache. ■