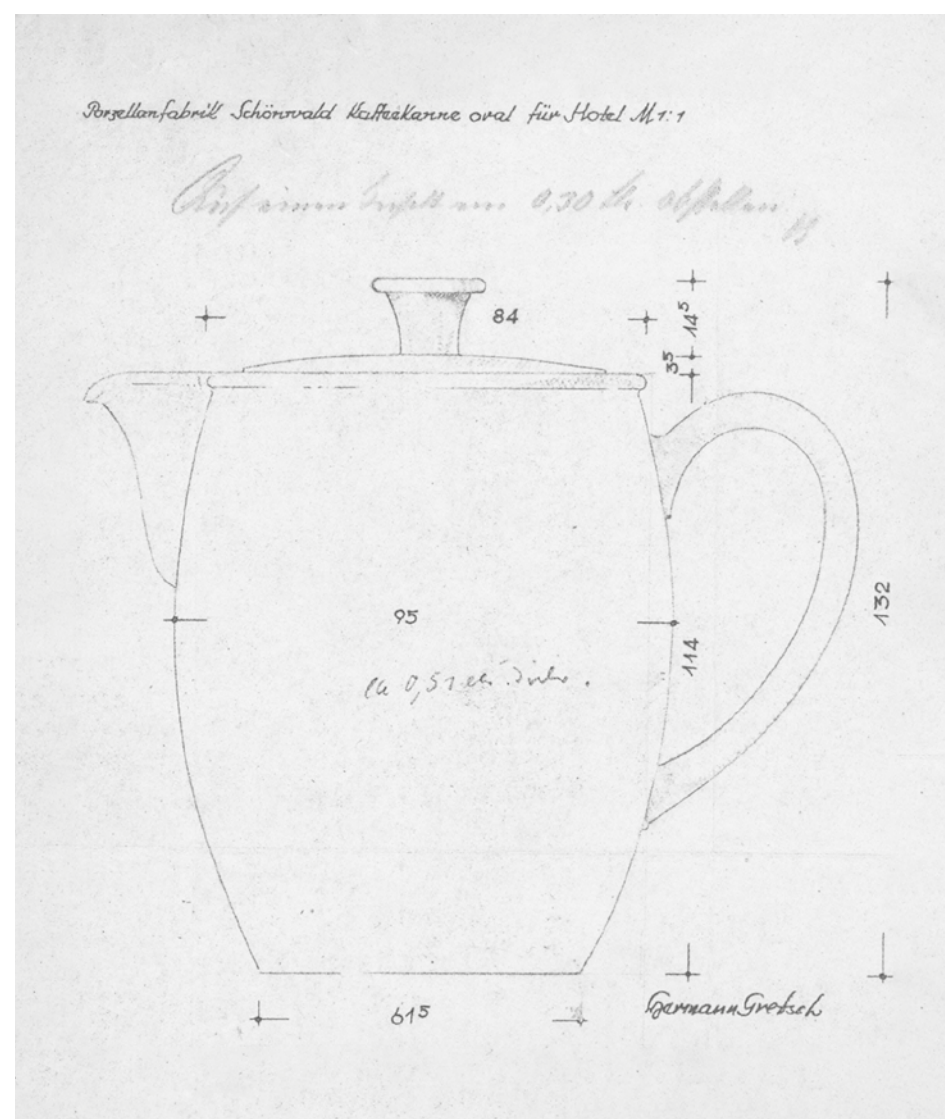


EINE IKONE – NEU INSZENIERT.



FORM 98

 **SCHÖNWALD**
Germany



MOMENTS – FRISCHER LOOK FÜR EINE DESIGN-IKONE

Im Jahr 2026 feiert **FORM 98** ihr 90-jähriges Jubiläum – ein Meilenstein, der die anhaltende Bedeutung dieses Designklassikers unterstreicht. Als sie 1936 auf den Markt gebracht wurde, war sie eine wegweisende Innovation: die erste Hotelporzellan-Kollektion, bei der alle Teile formal aufeinander abgestimmt waren. Entworfen von Hermann Gretsch, setzte **FORM 98** neue Maßstäbe in Funktionalität, Ästhetik und serieller Fertigung. Ihr klares, zeitloses Design ist bis heute relevant – sie wird noch immer in ihrer ursprünglichen Form gefertigt und ist perfekt auf die Anforderungen der modernen Gastronomie abgestimmt. Zeit, die Ikone neu zu denken – mit einem frischen Look und unverwechselbarem Charakter. Entdecken Sie das Dekorkonzept **MOMENTS**.



THROWBACK – 90 JAHRE IM RÜCKSPIEGEL

Entdecken Sie eine Kollektion, die einfach Freude bereitet: Mit ihren flexiblen Mix-&-Match-Optionen lassen sich immer wieder neue Tischarrangements gestalten – eine Verbindung aus schlichter Klarheit und unverwechselbarem Charakter. Sie bietet die perfekte Bühne für jede Art von Speise, unterstreicht die Präsentation Ihrer Kreationen und setzt visuelle Highlights – ob im Restaurant, im Café oder auf Instagram. Diese zeitlose Ausstrahlung ist kein Zufall: **FORM 98** von **SCHÖNWALD** hat sich vom ersten Entwurf an bis heute als Designklassiker bewährt. Ein Blick auf die wichtigsten Meilensteine zeigt, wie diese Kollektion ihren einzigartigen Charme entwickelt hat.

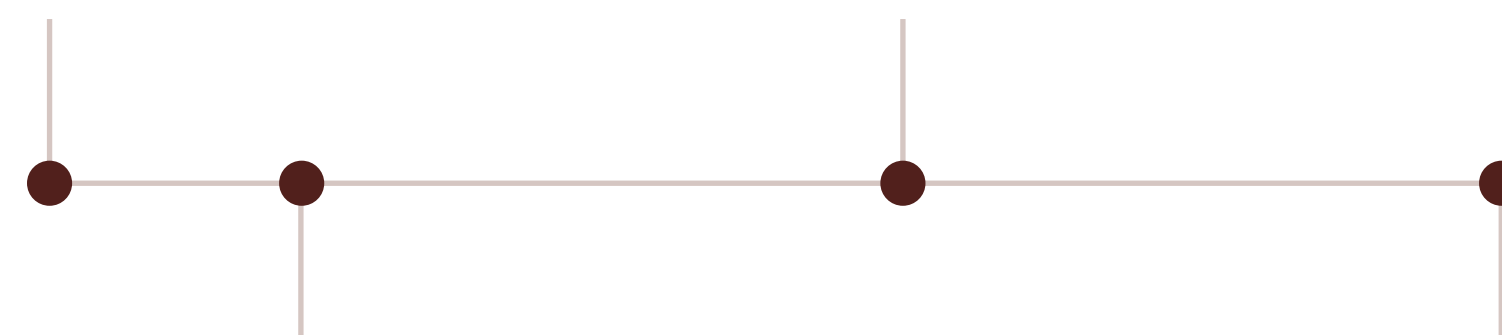


1936

Mit der Einführung von **FORM 98** begann die Reise von **SCHÖNWALD** zur Designkompetenz. Die ersten Teile der Kollektion umfassten schlichte Speiseteller, Schalen, Tassen und Becher. Schon von Anfang an verband sie Design und Funktionalität auf perfekte Weise.

1980

Im Laufe der Jahre wurde die Kollektion erheblich erweitert: Platten sowie neue Tassen- und Kannenformen kamen hinzu, die alle harmonisch auf das ursprüngliche Design abgestimmt sind. Leicht an moderne Farben und Muster anpassbar, hat sich **FORM 98** als ideale Grundlage für kreative Dekore und zeitgemäße Neuinterpretationen bewährt.



1940

FORM 98 wurde mit der Goldmedaille auf der Triennale di Milano ausgezeichnet – eine Anerkennung für die innovative, funktionale und durchdachte Gestaltung, die als Meilenstein in der Geschichte der Hotelporzellan-Kultur gilt.

2026

FORM 98 gilt heute als Kulturgut. Um das Jubiläum zu feiern und dem Designklassiker einen frischen Look zu verleihen, wurde das moderne Dekorkonzept **MOMENTS** in Zusammenarbeit mit der norwegischen Designerin Ellen Harbo entwickelt.

HINTER FORM UND FARBE

Die Verbindung zu **SCHÖNWALD**-Porzellan ist nicht neu – Ellen hatte zuvor bereits Dekorkonzepte für unser Hotelgeschirr in Norwegen entwickelt. Ihre frische Perspektive brachte neue Ideen und verlieh der Kollektion eine unverwechselbare Handschrift. Im Interview erhalten Sie spannende Einblicke in die Entstehung von **MOMENTS**.



Die Kollektion FORM 98 besteht seit fast 90 Jahren und gehört zu den Design-Ikonen von SCHÖNWALD. Was ist Ihnen als Erstes besonders daran aufgefallen?

Ellen: Am meisten beeindruckte mich die Zeitlosigkeit. Nur selten stößt man auf ein Design, das fast ein Jahrhundert relevant bleibt. Viele Produkte wirken nach zehn oder zwanzig Jahren veraltet, doch FORM 98 wirkt immer noch frisch und elegant – ein echtes Zeichen von Designqualität. Anfangs fragte ich mich, wie sich etwas Neues hinzufügen lässt, ohne das Gleichgewicht zu stören. Passt ein verspieltes Dekor auf einen solchen Klassiker? Je mehr ich damit arbeitete, desto flexibler erschien mir die Form. Sie trägt Farben und Linien fast wie von selbst, als hätte sie darauf gewartet. Diese Erkenntnis schenkte mir große Freiheit als Designerin.

Was hat Sie motiviert, bei dem Jubiläumsprojekt mitzuwirken?

Ellen: Ehrlich gesagt – der Respekt vor der ursprünglichen Form. Man möchte etwas nicht „überdesignen“, wenn es schon so stark ist. Ich wollte die Form ins Rampenlicht stellen und ihr neue Lebendigkeit verleihen. Ich mochte die Herausforderung, Vergangenheit und Gegenwart zu verbinden – das Erbe zu ehren und es für die Gäste von heute attraktiv zu machen. Für mich bedeutet Design Relevanz: Wenn ein junger Gast den Teller sieht und das Gefühl hat, er gehört in seine Welt, habe ich meine Aufgabe erfüllt. Dieses Gleichgewicht zwischen Respekt und Erneuerung war meine größte Motivation.

Woraus haben Sie Ihre Inspiration geschöpft?

Ellen: Ich reise immer mit offenen Augen und mache unzählige Fotos von Essen und Tischarrangements. Beim Durchsehen fiel mir auf, dass die meisten Bilder Teller mit schlichten Brasserie-Designs zeigten – Linien, Streifen, nichts Kompliziertes. Genau diese Schlichtheit hat Kraft: Sie setzt das Essen perfekt in Szene, ohne abzulenken, und sieht auch auf Fotos großartig aus.

Aber dort wollte ich nicht aufhören. Ich wollte etwas Verspieltes, eine kleine Überraschung. Also habe ich Farbakzente gesetzt und mit Rhythmus gespielt – Linien, die mal die Ränder einrahmen, mal quer verlaufen. Die Stücke sollen einzeln wirken, noch stärker aber, wenn sie zusammen auf dem Tisch stehen. Für mich erwacht die Kollektion dann richtig zum Leben: Wenn man die Mischung der Teller sieht, entfaltet sich plötzlich die ganze Geschichte.

Wie ist es Ihnen gelungen, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig eine moderne Interpretation zu schaffen?

Ellen: Für mich steht die Form immer an erster Stelle. Sie zeigt, wie viel Dekor sie verträgt. Ist die Form stark, will man sie nicht überdecken – die ikonische Teekanne zum Beispiel habe ich minimal gestaltet, nur eine Linie, um sie zu betonen. Andere Stücke, wie die ovalen Teller, sind zurückhaltender und tragen mutigere Muster; dort habe ich mit vertikalen Linien und Ringen gearbeitet, um sie hervorzuheben. Es geht immer um Respekt: Hinhören, was die Form „will“, und dann etwas hinzufügen, das sie ergänzt.

Erzählen Sie uns von Ihrer Designreise. Gab es prägende Schlüsselmomente?

Ellen: Mein Prozess beginnt meist sehr frei. Ich tauche in eine Art Blase ein und zensiere mich nicht. Am Anfang ist alles erlaubt – ich spiele einfach. Später trete ich zurück und sortiere, was bleibt.



„Jedes Teil hat seine eigene Persönlichkeit, aber zusammen schaffen sie einen ruhigen, harmonischen Tisch.“

Ellen Harbo – Grafikdesignerin
Format Design Studio

Bei FORM 98 wollte ich anfangs die expressiven Designs nur für die kleinen Teller verwenden, die großen sollten eher ruhig bleiben. Marina schlug jedoch vor, die mutigeren Designs auf alle Größen auszuweiten. Zunächst war ich unsicher, aber als ich es ausprobierte, merkte ich: Sie hatte Recht – die großen Teller trugen die Energie auf wunderbare Weise. Ein echtes „Aha-Erlebnis“.

Es zeigte mir, dass Zusammenarbeit zum kreativen Prozess gehört. Als Designer muss man manchmal die ersten Instinkte loslassen und auf die Perspektive derer vertrauen, die das Produkt gut kennen.

Als Designerin gefragt: Welche Rolle spielt Geschirr heutzutage im Hinblick auf das Ambiente moderner Gastronomie?

Ellen: Ich finde, Geschirr ist heute wichtiger denn je. Gäste kommen nicht mehr nur zum Essen, sie wollen ein rundum stimmiges Erlebnis. Der Tisch ist der Ort, an dem sie die meiste Zeit verbringen – und oft auch der Teil, der am meisten fotografiert wird. Wenn das Porzellan nicht zum Konzept passt, merken die Gäste das sofort, auch wenn sie es nicht genau benennen können. Passt es jedoch, entsteht Harmonie, ein Gefühl von Ruhe. Das wirkt sich auch auf die Fotos aus, die später auf Instagram oder anderen Plattformen landen. Porzellan ist also längst nicht mehr nur funktional – es wird Teil der Geschichte und des Marketings eines Restaurants. Das ist ein echter Wandel.

Wenn Ihr Dekor sprechen könnte, was würde es erzählen?

Ellen: Es würde sagen: „Das gehört zusammen.“ Jedes Teil hat seine eigene Persönlichkeit – unterschiedliche Farben, unterschiedliche Formen – und doch sind sie verbunden. Ich habe die Tonwerte so abgestimmt, dass die Farben gut zueinander passen. So wirkt der Tisch harmonisch, auch wenn man verschiedene Muster kombiniert.

Ich möchte, dass Gäste beim Hinsetzen diese Ruhe spüren – das Gefühl, dass alles zusammenpasst, aber trotzdem genug Verspieltheit bleibt, um es spannend zu halten. Das Porzellan soll nie mit dem Essen konkurrieren, sondern das Erlebnis unterstützen – wie ein stiller Rahmen für die Arbeit des Küchenchefs.

Wie würden Sie Ihre Erfahrungen mit BHS tabletop beschreiben und was machte die Zusammenarbeit besonders?

Ellen: Der Prozess war sehr positiv. Marina hat mich stets auf dem Laufenden gehalten, selbst wenn wenig passiert ist, und das gab mir viel Vertrauen. Ich hatte nie das Gefühl, vergessen zu werden – was beim Remote-Arbeiten besonders wichtig ist. Es gab natürlich auch kleine Herausforderungen. Zum Beispiel war es technisch nicht möglich, einen Grünton dunkler zu machen. Anfangs war das frustrierend, aber am Ende hat das Ergebnis wunderbar funktioniert. Für mich war vor allem die echte Partnerschaft wertvoll: Marina mit ihrem Porzellan-Know-how, ich mit meiner Design-Perspektive – zusammen haben wir das perfekte Gleichgewicht gefunden.



„Die Zeitlosigkeit von FORM 98 fasziniert mich – selbst nach fast 90 Jahren wirkt sie immer noch frisch.“

MIX, MATCH, WOW!

Das Mix-and-Match-Konzept von **MOMENTS** ermöglicht es, verschiedene Muster und Farben flexibel zu kombinieren. So entsteht ein lebendiger, individueller Look, der klassische Eleganz mit moderner Leichtigkeit verbindet – perfekt für die Atmosphäre, die besonders in Bistros und Brasserien gefragt ist.

Der Trend zum Bistro- und Brasserie-Stil entsteht aus dem Wunsch nach stilvollem Komfort, Authentizität und Genuss. Entspannte, hochwertige Räume, nostalgische Akzente und Instagram-taugliche Optik laden dazu ein, Speisen zu teilen und gemeinsame Momente zu genießen. Die Vielseitigkeit der **FORM 98** passt perfekt zu dieser lockeren, persönlichen Esskultur und macht jeden Tisch zur Bühne für kreatives, gemeinsames Servieren.



TELLER, DIE STORIES ERZÄHLEN

Hospitality-Design zielt darauf ab, in Hotels, Restaurants und anderen gastfreundlichen Räumen stimmige, funktionale und schöne Erlebnisse zu schaffen. Porzellan spielt dabei eine zentrale Rolle: stilvolle Teller, Tassen und Bowls unterstreichen das Ambiente, präsentieren die Gerichte perfekt und tragen direkt zur Markenidentität sowie zum Gesamterlebnis der Gäste bei. Wie Ellen Harbo sagt: „Porzellan ist Teil der Geschichten, die Restaurants erzählen. Gäste verbringen Stunden damit, es zu betrachten – und teilen es sogar online.“ Mit **MOMENTS** können Hotels und Restaurants elegante, personalisierte Tischarrangements gestalten, die jedes Dining-Erlebnis besonders machen.

MOMENTS IN ACTION – VON KAFFEE BIS DINNER DATE

Frühstücks-Momente

Der Morgen beginnt ruhig – in einem Boutique-Hotel oder einem urbanen Café. Eine Teekanne am Fenster, Dampf steigt auf, Licht fällt sanft auf das Porzellan. **MOMENTS** begleitet Kaffee- und Tee-rituale ganz unaufdringlich: reduziert, klar, mühelos. Die Kollektion lädt zu spielerischen Kombinationen von Formen und Größen ein: Tassen in verschiedenen Größen, eine Teekanne, Frühstücksteller und kleine Schalen. Die Untertassen tragen aufmunternde Botschaften – kleine Einladungen, den Tag zu rocken. Perfekt für den Morgenkaffee oder eine entspannte Nachmittagsteesrunde. So werden alltägliche Rituale zu etwas Besonderem.

Sharing Momente

In einem gemütlichen Bistro oder Casual-Dining-Restaurant teilen sich Gäste kleine Gerichte auf eleganten ovalen Tellern und größeren Servierplatten. Vorspeisen- und Sharing-Bowls laden zum Mitmachen ein, während die harmonische Mischung der Elemente den Tisch optisch zusammenfügt. Lachen und Gespräche vermischen sich mit den Aromen der Speisen und erzeugen eine warme, lebendige Atmosphäre. **MOMENTS** verwandelt das Essen in ein gemeinsames Erlebnis, bei dem jedes Detail Verbindung und Miteinander schafft – gemacht für Vielfalt, auf dem Tisch und im Konzept.

All-Day Dining Momente

Ein Klassiker, neu interpretiert. In einer Brasserie oder einem All-Day-Dining-Restaurant werden traditionelle Rezepte in modernem Ambiente serviert. Flache und tiefe Teller, ergänzt durch vielseitige Bowls, präsentieren jedes Gericht mit zurückhaltender Eleganz. **MOMENTS** eignet sich ideal für wechselnde Menüs, sodass jeder Tisch frisch und bewusst gestaltet wirkt. Klassische Küche erhält eine moderne Präsentation und verwandelt alltägliche Mahlzeiten in ein durchdachtes, einladendes Erlebnis – wo Tradition auf Haltung trifft.



NOCH APPETIT AUF MEHR?



Erschienen: 02.2026 | Art.Nr. 0009019801PS000999



Entdecken Sie die
ganze Kollektion online
schoenwald.com

 **SCHÖNWALD**
Germany