

Shorts über Leggings

Männer in Strumpfhosen

Neu für Männerbeine: Von der sogenannten Meggings (der Leggings für Männer) war schon vor Jahren die Rede, und der Athleisure-Trend (funktionale Sportbekleidung auch im Alltag) gilt ja sowieso als Mega-Modetrend, möge mancher sich auch dafür freudschämen. Immer öfter zu sehen sind jetzt auch enge Thermolaufights oder Laufleggin(g)s mit pludernden Shorts darüber: der sogenannte Tights-and-Shorts-Look. Designer behaupten ihn schon länger als angesagt, doch wird er dieses Jahr tatsächlich zum Massentrend? Bisher sah man Thermoleggings mit kurzer Hose vor allem als Kluft bei manchen Fahrradkurierern, Joggern im Winter sowie Fußballern oder Basketballern. Nun scheint der beim Workout etablierte Look auf der Straße anzukommen. Er wird auch beim Shoppen, Ausgehen, sogar in Clubs, etwa in Berlin, getragen.

Offen bleibt die Frage, ob die meist jungen Männer die Art der Bekleidung wirklich schön finden oder einfach nur schön warm. Oder ob sie mit der Shorts ihren Schritt kaschieren wollen, in dem sich in enger Hose einiges abzeichnet, was ihnen jemand wegschauen könnte. (dpa)



Markenzeichen am Fuß: Rote Sohle. Foto: dpa

Rote Sohlen beschäftigen Euro-Richter

Louboutin will Schutz

Der Edelschuhhersteller Louboutin kann sich sein Erkennungszeichen, die roten Sohlen, in der Schweiz nicht schützen lassen. Das Bundesgericht wies eine Beschwerde des französischen Designers gegen einen früheren Bescheid ab. Schließlich böten auch andere Schuhhersteller hochhackige Damenschuhe mit farbiger Sohle an, hielten die Richter fest.

Kundinnen nahmen die roten Sohlen nur als dekoratives Element wahr, nicht als Markenzeichen. Ob die Richter Frauen gefragt hatten, die mehrere hundert Euro für Louboutin-Schuhe hingelegt hatten, blieb offen.

In einigen Ländern sind die roten Sohlen geschützt. Deshalb hat Louboutin billigere Imitatoren verklagt. Die protestierten, und der Streit ging bis vor den Europäischen Gerichtshof. Dort steht ein Urteil noch aus. (dpa)



Heiße Kiste: Mit rund 1500 Grad arbeitet Michael Schwarzmüller in seiner Werkstatt.

Mit Mut in die Nische

Der Glasbläser Michael Schwarzmüller ist „heiß“ auf Design

Von Irene Schröder

Aus dem Labor über das Kunsthandwerk in die Edelgastronomie und gelegentlich an die Partyfront: Nicht zu Unrecht sieht sich Michael Schwarzmüller als „Einzelkämpfer“ in einer Welt der Massenerzeugnisse. Deshalb stellt der Glasbläser seine Unikate auch allein in seiner Werkstatt im ländlichen Umfeld von Karlsruhe her und genießt den Alleinstellungsbonus, der ihm bereits zu zahlreichen Auszeichnungen und wiederholten Einladungen zu juriierten internationalen Ausstellungen wie der Karlsruher Eunique verholfen hat.

„Ich hatte schon immer eine kreative Neigung“, erzählt der 1956 geborene Ettlinger – das Gymnasium in Ettlingen war dafür offenbar nicht der ideale Ort. Bei der Suche nach einem Beruf, der ihm Spaß machen würde, landete Schwarzmüller im Physikalischen Institut der Universität Karlsruhe, wo er zum Glasapparatebläser ausgebildet wurde. Die Herstellung von Reagenzgläsern und Petrischalen war ihm zwar nicht kreativ genug, aber der berühmte Funke sprang bei der Arbeit mit Glasfäden, Propan und Sauerstoff über – Schwarzmüller begriff dieses alte Handwerk um den faszinierenden Rohstoff Glas als Herausforderung mit dem Ziel: „Ich will mehr als Technik.“ Im Jahre 1984 wagte er sich erstmals mit allerlei „Tinnef“ auf Kunsthandwerkermärkte – und fand reißenden Absatz für seine Väschen, Schälchen, Schmuckstücke und Weihnachtsgugeln. Abseits der Märkte lief die Nachfrage zunächst per Mund-zu-Mund-Propaganda über Freunde, dann eröffnete ihm die Aufnahme in den Bund der Kunsthandwerker Baden-Württemberg den Zugang zu Messen im In- und Ausland. Sogar in New York und Tokio war er bei den Ständen von „German Craft“ vertreten.

Der Boom des Kunsthandwerks ließ im Laufe der 1990er Jahre nach, die Märkte wurden kleiner, die Nachfrage nach Qualität geringer. Schwarzmüller beschloss, mit „Mut zur Nische“ an seine Anfangszeit mit Laborgläsern anzuknüpfen. Die Brücke zur gehobenen Gastronomie baute die gerade

aufkommende Molekularküche, in der experimentierfreudige Kochkünstler mit verfremdeten Lebensmitteln Restaurants in Genusslabore verwandelten. Schwarzmüller entdeckte Kochbücher als spannende Lektüre und dachte über neue Glas- und Serviceformen nach, die zu diesem Stil passen würden – schlicht, funktionell, aber mit dem gewissen Kick. Zu seinen ersten Kunden gehörte der Starkoch Juan Amador, der unter anderem ein Restaurant in Mannheim betrieb. „Türöffner“ in die Edelgastronomie war ein Luxusauto: Für den „Mercedes Maybach“ konstruierte Schwarzmüller drei Flakons, mit denen sich die Nobelkarosse von innen beduften ließ – ein „Top-Secret-Unterfangen“, auf dem Mercedes bestand. Allerdings wunderte sich die Nachbarschaft schon, wenn geheimnisvolle Luxusfahrzeuge in der Straße parkten. Inzwischen gehören Spitzenköche wie

Christian Grünwald, Marc Rennhack oder Carmelo Greco zu den Kunden seines Labels Borosi, benannt nach dem Werkstoff Borosilikatglas.

„Alle wollen Gefäße, die sonst keiner hat“, erzählt Schwarzmüller – etwa die Trinkgläser mit der frechen kleinen Innennase als farbigem Akzent. „Das Wasser schmeckt daraus einfach besser“, schmunzelt der „Borosi“-Künstler, „das liegt aber nicht an meinem Glas, sondern daran, dass der Gast das ungewöhnliche Glas anders wahrnimmt und das Gefühl hat, das Wasser sei ‚lebendiger‘.“ Der häufige Umgang mit Gastronomen hat auf den quirligen Designer inzwischen „abgefärbt“ – er tritt selbst ab und zu auf Großveranstaltungen und Privatpartys als „Glaskoch“ auf: Die von ihm entwickelte „Hot Cloche“ erhitzt er vor den Augen der



Das originelle „Glas mit der Nase“ (oben) schätzen die Kunden aus der Gastronomie ebenso wie die zierliche Etagere für Süßigkeiten (links) aus Michael Schwarzmüllers Werkstatt. Fotos: Helge Prang (2)

faszinierten Gäste auf rund 1500 Grad und stülpt sie dann über ein vorbereitetes Tellerchen mit rohem Lachs oder Fleischfilet, das zuvor mit ein paar Tropfen Sojasoße und etwas Gemüse kombiniert wurde. Innerhalb weniger Sekunden beginnen Fisch oder Fleisch zu garen – ein perfekter kleiner Genuss. „Wir haben es sogar schon mit einem Ei probiert, geht auch, dauert aber länger.“

Als Designer arbeitet er auch mit der Hochschule für Gestaltung in Pforzheim zusammen, www.schwarzmuellerglas.de



„Front cooking“ der besonderen Art für Gäste: Noch ist der Lachs auf dem Teller kalt. Fotos: Volker Knobloch (2)