

**ALESSI**



**MENHIR**  
MICHAEL ANASTASSIADES

# INDEX

<b>Menhir - Eine Skulptur aus Stahl</b>	01
Gewidmet an	01
Designer	02
Bestandteile	03
Design tips	03
Nachhaltigkeit und Sicherheit	03
Anwendung und Pflege	03
Codes und Ausführungen	04
Ähnliche Produkte	04

# EINE SKULPTUR AUS STAHL

Beginnend mit der Kaffeemaschine 9090, die 1979 von Richard Sapper entworfen wurde, schuf Alessi eine Reihe von Espressomaschinen, die im Lauf der Zeit zu Ikonen geworden sind. Mit der Espressomaschine Menhir knüpft das Unternehmen an diese Tradition an und stellt einen Gegenstand mit einer absolut klaren und ganzheitlichen Linie vor. Der Name Menhir erinnert an die Kraft einer Form mit sinnbildlicher Präsenz: für ein neues Designritual.



## GEWIDMET AN

---

Designliebhaber, die Qualität in der Produktion und Liebe zum Detail suchen.

## DESIGNER



Der in London lebende, zyprische Designer gründete sein Studio 1994 und entwirft Produkte, Umweltdesignprojekte und experimentelle Arbeiten, die oft die Grenzen zwischen verschiedenen Kreativitätsbereichen überschreiten. Seine Praxis umfasst sowohl industrielle Produktion als auch handwerkliche Techniken und wird von einer poetischen und zugleich strengen Interpretation von Technologie, Materialien und Funktion geleitet. Er hat zahlreiche Preise und Auszeichnungen erhalten, darunter einen Compasso d'Oro; seine Werke befinden sich in den ständigen Sammlungen bedeutender internationaler Museen wie dem MoMA in New York oder dem Victoria & Albert Museum in London.

„Das Bild dieser geheimnisvollen „langen Steine“, die sorgfältig in der Landschaft platziert sind, hat etwas Magisches. Den Zweck des Menhir bleibt weiterhin rätselhaft. Verschiedene Theorien deuten darauf hin, dass diese Monolithen möglicherweise als territoriale Markierungen oder Elemente eines ideologischen Systems waren oder mit religiösen Zeremonien und anderen Ritualen in Verbindung standen.

Heute kann ich nur von einem der wichtigsten modernen Alltagsrituale sprechen: das der Kaffeezubereitung. Ich war begeistert von der Herausforderung, den Moka zu entwerfen, das bekannteste Werkzeug für die Zubereitung.

Der historische achteckige Topf wurde meine erste Referenz. Ich begann die Übung mit dem Versuch, das Bild auf die erkennbarsten Teile zu reduzieren. Mein Fokus lag auf der facettierten Geometrie als Metapher für die Flöten in einer klassischen Säule. Ich habe die Anzahl der Facetten auf ein Minimum reduziert und es trotzdem geschafft, das klassische säulenartige Erscheinungsbild beizubehalten. Ich wollte eine gerade Anzahl an Seiten, damit ich den Ausguss als Teil des Hauptkörpers integrieren konnte, indem ich einen Punkt entlang der Symmetrieachse nutzte, um auf natürliche Weise auszugießen. Ich habe einen 15-Grad-Schnitt durch den oberen Teil des Körpers gemacht, um die Verwendungsrichtung hervorzuheben, wobei der untere Punkt die offensichtliche Stelle war, an der ich den Griff anbringen konnte. Ich habe das Profil des Griffs als Quadrat gestaltet, die Anzahl der Seiten um zwei reduziert und um 45 Grad gedreht, sodass zwei Kanten am Befestigungspunkt aufeinander treffen. An der Stelle, an der sich die Griffe nach unten drehen, habe ich einen Einschnitt angebracht, um eine Rautenform zu schaffen, die eine flache Fläche bietet, auf der der Daumen beim Ausgießen aufliegen kann. Der polierte Stahl erzeugt eine Reihe von Spiegeln, die den Raum von der Stelle der Objektplatzierung aus rundherum reflektieren. Es erinnert mich an einen zusammengerollten Hintergrund aus einem magnetischen Tänzer in einer Schachtel mit Deckel.” ♦ Michael Anastassiades

## BESTANDTEILE

Die Espressomaschine besteht aus den üblichen Elementen: einem Wasserkessel, einem Filter und einem Behälter mit Henkel, in den der Kaffee am Ende der Zubereitung läuft. Die Version für 6 Tassen enthält einen Adapter, mit dem nur 3 Tassen Kaffee zubereitet werden können.



## DESIGN TIPS

### Eine neue Ikone

Eine majestätische Form: ein Designobjekt, das man auf dem Tisch stehen lässt, nachdem man Gästen einen guten Kaffee serviert hat.

### Kaffee und Stahl

Der Stahl, aus dem Menhir hergestellt ist, garantiert Sicherheit, Haltbarkeit und Stärke: für eine Espressomaschine, die uns lange begleitet.

### Die Kraft der Form

Michael Anastassiades, der für seine Lampen mit minimalistischen, geheimnisvollen und poetischen Linien bekannt ist, greift überraschend auf ein zentrales Objekt der italienischen Küche zurück und unterstreicht damit einmal mehr die Ausdruckskraft seiner Entwürfe.

## NACHHALTIGKEIT UND SICHERHEIT

Die Fertigung erfolgt in Italien im Alessi-Werk in Crusinallo di Omegna. Das Gehäuse ist aus Stahl gefertigt. Stahl ist eines der langlebigsten und widerstandsfähigsten Materialien; er ist nachhaltig über die gesamte Nutzungsdauer und vollständig recycelbar.

## ANWENDUNG UND PFLEGE

**[Einfach zu bedienen]** Füllen Sie den Kessel mit kaltem Wasser und achten Sie darauf, dass das Sicherheitsventil nicht überschritten wird. Setzen Sie den Trichterfilter in den Kessel ein. Füllen Sie den Filter mit Kaffee, ohne ihn zu stark zu drücken. Verschließen Sie den Auffangbehälter, indem Sie ihn auf den Kessel schrauben.

**[Einfache Reinigung]** Mit warmem fließendem Wasser und einem nicht scheuernden Tuch waschen. Die Reinigung im Geschirrspüler wird nicht empfohlen.

**[Einfach zu pflegen]** Den oberen Mikrofilter regelmäßig reinigen; wenn er beschädigt ist, den Griff, den Trichterfilter, den oberen Mikrofilter und die Silikongummidichtung ersetzen. Beide Versionen können auch auf Induktionskochfeldern verwendet werden.

## CODES UND AUSFÜHRUNGEN

---



MA01 - Menhir  
Design Michael Anastassiades, 2024



MA01/3 - Menhir  
Espressokocher aus Edelstahl 18/10. Griff aus thermoplastischem Harz, Burgundy. Kessel aus magnetischem Stahl auch für Induktionsherde geeignet. 3 Tassen.  
cl 15 - cm 14 x cm 7,5 - h cm 18

MA01/6 - Menhir  
Espressokocher aus Edelstahl 18/10. Griff aus thermoplastischem Harz, Burgundy. Magnetboden aus Stahl auch für Induktionsherde geeignet. 6 Tassen.  
3-Tassen-Reduzierfilter.  
cl 30 - cm 15 x cm 8,5 - h cm 21,5

## ÄHNLICHE PRODUKTE

---



DC03/76 - Tonale  
Design David Chipperfield, 2018  
Kleine Tasse aus Steinzeug, schwarz.  
cl 8 - Ø cm 6 - h cm 5

DC03/77 - Tonale  
Design David Chipperfield, 2018  
Kleine Untertasse aus Steinzeug.  
Ø cm 12



MSPOON - Il caffè/tè Alessi  
Design AA.VV., 2010  
Set bestehend aus 8 Kaffeelöffeln  
aus Edelstahl 18/10 glänzend poliert.



90023  
Design Aldo Rossi, 1989  
Rahmkännchen aus Edelstahl 18/10.  
cl 15,5 - Ø cm 5,9 - h cm 7,2



90024  
Design Aldo Rossi, 1989  
Zuckerdose mit Löffel aus Edelstahl 18/10 glänzend poliert.  
cl 26,5 - Ø cm 6,8 - h cm 15,3