

2012 FEBRUARY

키친저널

KITCHEN JOURNAL

SPECIAL FEATURE

집 평수를 좌우하는 마법의 힘, 정리 그리고 수납

How do you organize your house?

INTERVIEW

아줌마닷컴 황인영 대표

TREND

아티스트와 브랜드의 만남,
콜라보레이션 파워

CORELLE

☺ (주)임오

작은 변화가 만드는 일상 속의 플러스 프로덕트 디자이너 트리오 DING3000



‘콘스탄틴 슬라빈스키(Konstantin Slawinski)’, ‘노만 코펜하겐(Normann Copenhagen)’, ‘프레드앤프렌즈(Fred & Friends)’. 그간 키친저널을 유심히 본 독자라면 이 브랜드의 공통분모를 짐작할 수 있을 것이다. 실용성 못지않게 디자인 가치를 우선시한다는 점, 또 그 디자인은 미학적인 측면을 넘어 많은 이들에게 유쾌함을 선사한다는 점이 그렇다. 지금부터 소개할 ‘딩3000(DING3000)’은 기발한 아이디어와 재기 발랄한 디자인을 바탕으로, 앞서 살펴본 브랜드의 러브콜을 받고 있는 독일의 떠오르는 프로덕트 디자이너 트리오다. 팀 이름부터가 예사롭지 않다. DING3000에는 그들의 포부가 압축되어 있는데 ‘Thing’을 의미하는 독일어 ‘Ding’에는 세상의 모든 것을 디자인한다는 의미를, ‘3000’에는 2000년대를 지나 3000년대의 디자인 미래를 내다본다는 의미를 내포하고 있다.

사람들의 일상에 활력과 웃음을 선사하는 것. 독일의 디자인 그룹 DING3000이 디자인을 통해 많은 이들에게 전하고 싶은 꿈이다. 담백하지만 결코 가볍지 않은 그들의 디자인 스토리를 키친저널이 함께 했다. 글이나리 기자 취재협조 및 자료제공 DING3000(www.ding3000.com)

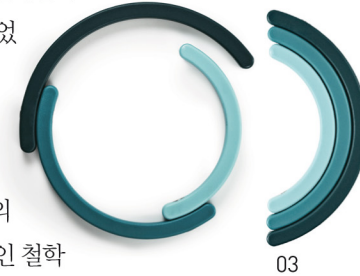


Sven Rudolph

Ralf Webermann

Carsten Schelling

‘카르스텐 셸링(Carsten Schelling)’과 ‘슈벤 루돌프(Sven Rudolph)’, ‘랄프 베버만(Ralf Webermann)’으로 구성된 DING3000은 2005년, 하노버에 디자인 스튜디오를 꾸리며 의기투합한다. “대학교 개강 날 셋이 처음 만났어요. 그때의 인연이 지금까지 이어지니 흥미롭죠. 당시 슈벤은 자동차 디자인에 푹 빠져 있었고 랄프는 가구 디자인 쪽에 흥미를 보이는 등 관심 분야가 각자 달랐어요. 하지만 친해지면서 디자인 가치나 접근법에서 서로 닮은 부분을 발견했고 결국 우리만의 스튜디오를 설립하자며 뜻을 모았죠. 가구와 조명기구, 테이블웨어, 액세서리 등 소비재 디자인이 대상이 되었고 규모 있는 디자인 페어에 작품을 지원하는 것으로 본격적인 활동을 시작했습니다.” 실제 그들은 스튜디오 오픈 첫해부터 쾰른과 프랑크푸르트, 베를린 등에서 열린 크고 작은 전시회에 모습을 비추며 디자인에 대한 대중들의 즉각적인 반응을 확인하는 동시에 비즈니스 경로를 모색해갔다. 2005년 출시되자마자 세계적인 판매고를 기록한 이케아의 ‘Pimp My Billy’, 2007년 선보인 콘스탄틴 슬라빈스키의 실리콘 베이킹 팬 ‘S-XL CAKE’ 등은 이러한 노력의 결과물이다. 그들의 흥미로운 디자인을 세상에 알리는 통로가 되었다. iF 디자인 어워드, 굿 디자인 어워드, 레드닷 디자인 어워드 등 내로라하는 어워드에서 26개 이상의 디자인 상을 휩쓴 것도 빼놓을 수 없는 이력이다.



대중들의 시선을 사로잡고 공감을 이끄는 DING3000의 디자인 모티프는 무엇일까. 그들이 힘주어 말하는 디자인 철학 속에 답이 있다. “우리는 디자인에 대해 딱딱하게 정의 내리는 걸 좋아하지 않아요. 디자인은 언제, 어디서든지, 누구에 의해서도 마법처럼 떠오를 수 있죠. 무엇이든 도전하고 희망을 품는다면 훌륭한 아이디어를 가까이서 발견할 수 있을 거예요. 고정화된 것에 의문을 갖는 것, 보통에서 벗어나 새로운 길을 개척하는 것에 두려워하지 않는 것. 그게 바로 우리의 작업 스타일입니다.” 대표작 중 하나인 S-XL CAKE의 탄생 비화를 들으니 더욱 공감해 간다. 그들은 매장에 가면 볼 수 있는 비슷비슷한 디자인의 베이킹 디쉬들을 보며 왜 다른 형태로는 시도되지 않을까 의아해했고 이후 파티 현장에서 케이크를 자르는 순간 호스트가 던진 한 마디로부터 실마리를 얻는다. ‘어느 정도의 크기로 잘라야 하지? 또 몇 등분으로 나눠야 하고?’ 손님들은 모두 다른 크기의 케이크 조각을 원했고 호스트는 어떻게 자르고 분배해야 할지 몰라 찢찢매고 있었기 때문. 이 평범한



01 인앤아웃(Inandout)은 이름 그대로 안으로, 바깥으로 모두 활용이 가능한 제품이다
02 나이프와 포크, 스푼이 감각적으로 결합한 조인(Join)
03 다채로운 컬러가 시선을 사로잡는 노만 코펜하겐의 레인보우 트리벳(Rainbow Trivet) 04, 05 S-XL CAKE는 DING3000이 가장 사랑하는 제품 중 하나다



“고정화된 것에 의문을 갖는 것, 보통에서 벗어나 새로운 길을 개척하는 것에 두려워하지 않는 것. 그게 바로 우리의 작업 스타일입니다”

일상 속의 관찰은 S-XL CAKE(조각 케이크를 각기 다른 사이즈와 형태로 굽도록 해주는 전용팬)가 등장하는 계기가 되었다. DING3000은 주방용품 제작할 때는 기능적인 면에 각별한 신경을 쓴다고 덧붙인다. “주방용품은 제대로 작동하고 생활 속에서 편리하게 쓸 수 있는지가 우선순위죠. 그래서 개발 단계부터 실험을 거듭하며 상용될 수 있도록 힘쓰고 있어요.” 다양성과 다재다능함이 창조성을 북돋아 주는 또 다른 힘이라 믿는 이들은 특정 분야의 스페셜리스트가 되기보다는 여러 영역에서 능력을 펼칠 수 있길 꿈꿨다. 다방면에서 활동하며 디자인 경계를 허물고 있는 그들이 팀 명처럼 DING3000을 실현할 수 있을지 주목해도 좋을 듯하다. “앞으로 친환경적이고 지속 가능한 제품의 출시에도 본격적으로 뛰어들 계획이에요. 아! 사람들이 DING3000하면 떠올리는 매력적인 디자인 요소는 유지하면서 말이죠.” E