mono

Germany

JOURNAL

2026/27

06



Auf vier Doppelseiten: Das Mono Studio eröffnet – mit einer Ausstellung von studio draussen.
Across four spreads: The opening of Mono Studio, featuring an exhibition by studio draussen.

16



Im Interview: Marie Radke über Materialien, Prozesse und zeitlose Lösungen.
Interview with Marie Radke: On materials, processes and timeless solutions.

30



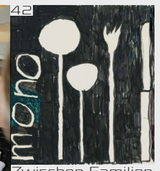
Ein Blick in die Manufaktur: Werkzeuge, Prozesse und Details hinter Mono.
Inside the manufactory: the tools, processes and details behind Mono.

34



Aus Salad Days ins Mono Journal: Chelsea Turowsky präsentiert ihr Rezept Bed of Greens.
From Salad Days to the Mono Journal: Chelsea Turowsky shares her recipe Bed of Greens.

42



Zwischen Familienalbum und -unternehmen: Eine Geschichte der sechsten Mono Generation.
Between family album and family business: A story of Mono's sixth generation.

14 Team, 20 Photo Series I, 28 Mono Around Europe, 36 Photo Series II, 44 Puzzle, 45 Wilhelm Seibel, 46 @monogermany

a design update



Mono Twin
Two functions.
Candleholder.
A Mono Classic.

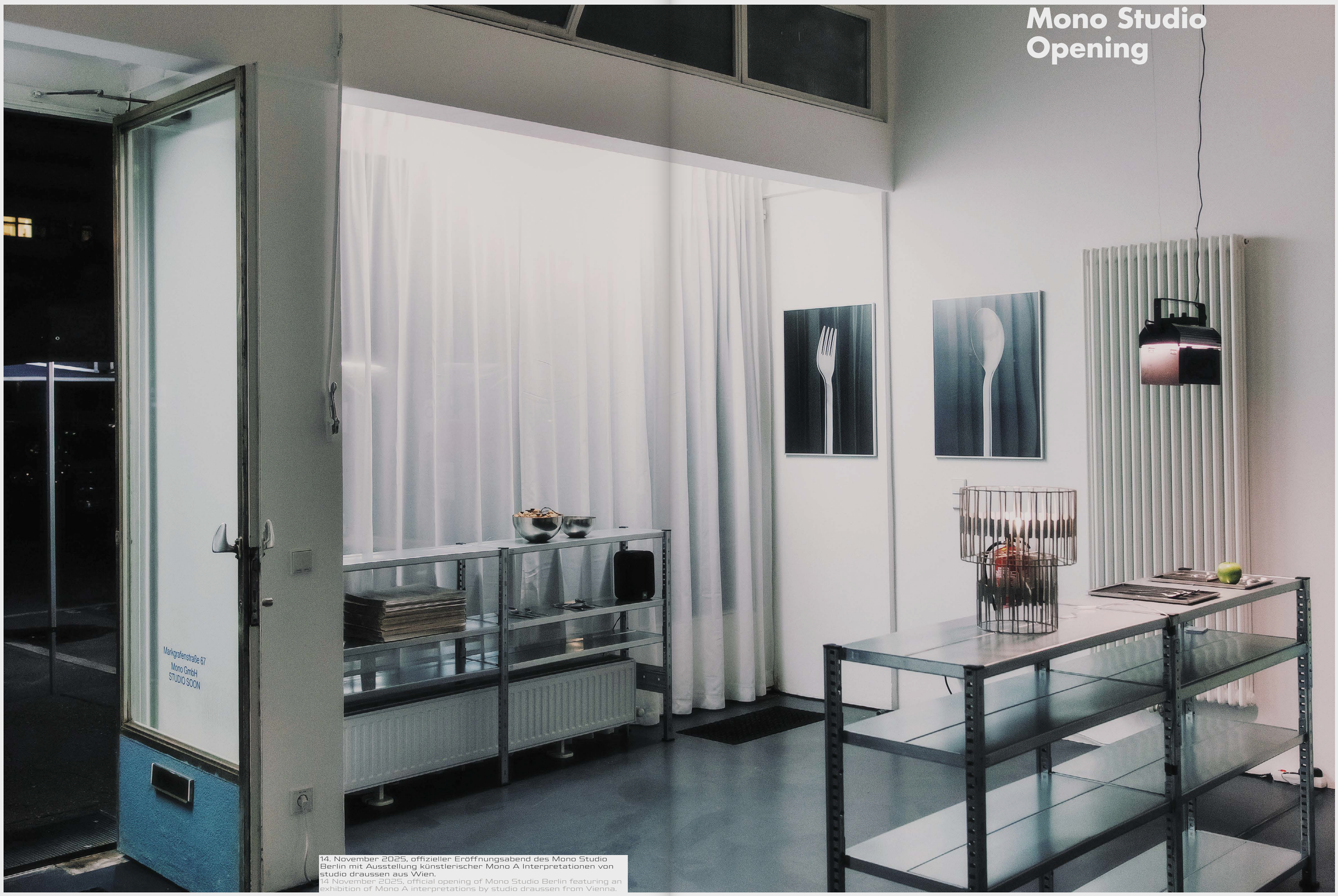
1985. 2026.
One object.
Vase.
Updated.

Hello!

Dies ist die erste Ausgabe des Mono Journals: ein Blick auf Ideen, Projekte und Perspektiven der Gegenwart. Die hier versammelten Geschichten handeln von Gestaltung, Handwerk und Zusammenarbeit – entstanden aus Begegnungen unterschiedlicher Generationen, Disziplinen und Sichtweisen. Auch die Gestaltung dieser Ausgabe ist das Ergebnis eines solchen Dialogs. Sie wurde gemeinsam mit dem Grafikbüro BY STUDIO realisiert. Das Mono Journal bringt zusammen, was im Mono Kosmos entsteht – eine Momentaufnahme dessen, was uns beschäftigt, inspiriert und antreibt. Viel Spaß beim Lesen und Entdecken.

This is the first issue of Mono Journal: a look at contemporary ideas, projects and perspectives. The collected stories explore design, craftsmanship and collaboration—born out of encounters between different generations, disciplines and points of view. The design of this issue is also the result of a dialogue. It was created in collaboration with the graphic design office BY STUDIO. Mono Journal puts together what emerges within the Mono universe—a snapshot of what interests, inspires and drives us. Enjoy reading and discovering.

Mono Studio Opening



14. November 2025, offizieller Eröffnungsabend des Mono Studio Berlin mit Ausstellung künstlerischer Mono A Interpretationen von studio draussen aus Wien.
14 November 2025, official opening of Mono Studio Berlin featuring an exhibition of Mono A interpretations by studio draussen from Vienna.



Full House: Mehr als 100 Besucher:innen feierten das Mono Studio Berlin Opening.
A full house: More than 100 guests celebrated the opening of Mono Studio Berlin.



Mono Archivstück, kürzlich in Neuauflage gelauncht: Mono Twin.
Mono archive piece, recently reissued: Mono Twin.



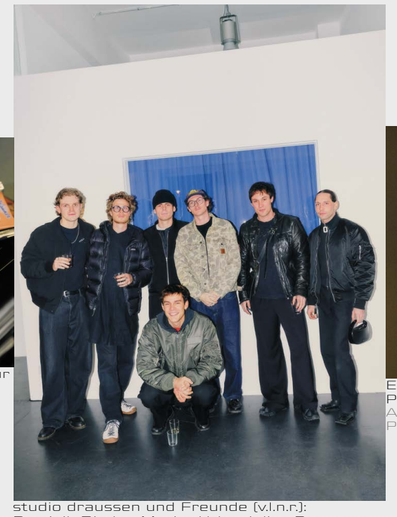
Johannes Seibel (l.), Kreativdirektor von Mono, begrüßt seine Gäste.
Johannes Seibel (l.), creative director at Mono, welcomes his guests.



Fotoarbeit von Oskar Ott, experimentiert mit Mono A.
Photography by Oskar Ott, experimenting with Mono A.



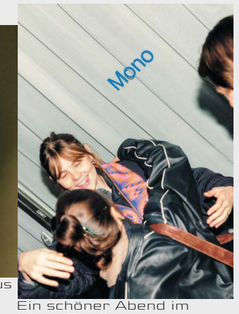
Mitbringsel aus Wien für den kleinen Hunger.
Treats from Vienna for small appetites.



studio draussen und Freunde (v.l.n.r.): Dominik Rieder, Moritz Uthe, Julius Preusser, Christoph Schramm, Xaver Kuster, Oskar Ott und Jonatan Langendorf (vorne).
studio draussen and friends (l. to r.): Dominik Rieder, Moritz Uthe, Julius Preusser, Christoph Schramm, Xaver Kuster, Oskar Ott and Jonatan Langendorf (in front).



Ein Film von Jonatan Langendorf und Julius Preusser mit Mono A in der Hauptrolle.
A film by Jonatan Langendorf and Julius Preusser, starring Mono A.



Ein schöner Abend im Mono Studio.
A memorable evening at Mono Studio.

Wenn Tradition auf neue Perspektiven trifft: Gemeinsam mit der Wiener Produktionsfirma studio draussen setzt Mono seinen Designklassiker Mono A in neuen Kontext – und eröffnet in Berlin einen Ort, an dem Design, Austausch und kreative Stimmen aufeinandertreffen.

When tradition meets new perspectives: Mono teams up with Vienna-based production company studio draussen to reframe its design classic Mono A—and opens a space in Berlin where design, dialogue and creative exchange converge.

Ein Text von Inaara Cigdem

„Mono ist für mich tief in meinen Kindheitserinnerungen verankert. Ich bin in Mettmann aufgewachsen, dem Ort, aus dem Mono stammt“, erzählt Jonatan Langendorf. „Wer dort lebt, besitzt mindestens ein Produkt aus der Manufaktur“, fügt er lächelnd hinzu.

Jonatan ist Filmemacher aus Wien und arbeitet gemeinsam mit seinem Team unter der Kreativagentur studio draussen an verschiedenen Projekten im Filmbereich. Irgendwann kam ihm die Idee, bei der Manufaktur, die er seit seiner Kindheit kennt, anzufragen, ob er auch einen Film für das Unternehmen produzieren könnte. Aus der Idee entwickelte sich ein eigenständiges, kreatives Projekt. So entstanden neben dem Film Fotografien und neu gedachte Objekte aus dem ikonischen Mono A Besteck.

Diese Herangehensweise stieß bei Johannes Seibel, Kreativdirektor von Mono, nicht nur auf Zustimmung, sondern auf Begeisterung. Schnell wurde klar: Dieses Projekt braucht einen Raum, eine Präsentation, eine Ausstellung.

Wie passend, dass Mono zur gleichen Zeit an einem neuen Vorhaben arbeitete. Das Familienunternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1895 zurückreicht, plante eine Erweiterung: das Mono Studio in Berlin. Eine „kreative Außenstelle für alles rund um Marke und Kommunikation“, wie Johannes erklärt.

Warum Mono jetzt auf Berlin setzt

Neu ist Mono in der deutschen Hauptstadt nicht. Johannes lebt seit Jahren in Berlin und fühlt sich der Stadt „eng verbunden“. Bereits in der Vergangenheit hat Mono hier zahlreiche Veranstaltungen umgesetzt. „Berlin ist ein unglaublich lebendiger, inspirierender Ort“, betont Johannes. „Aber auch ein Ort, an dem Design, Kulinarik und Tischgemeinschaft ganz selbstverständlich zusammenfinden.“ Vielleicht gerade weil sich Mono dieser lebendigen Gemeinschaft so verbunden fühlt, lag es nahe, in Berlin stärker präsent zu sein. Die Idee: einen eigenen Ort zu schaffen, an dem all diese Aspekte zusammenkommen können. Einen Raum für Kreativität, für Genuss, für Austausch. Johannes fährt fort: „Es sind solche Treffen, bei denen immer wieder neue Ideen entstehen.“ Gerade in Berlin funktioniere das besonders gut. Entsprechend offen wurde auch die Anfrage des jungen Kreativstudios aufgenommen. Johannes erzählt, was für ein „glücklicher Zufall“ es gewesen sei: „Jonatan ist ebenfalls in Mettmann groß geworden und hat in seiner Jugend in dem Haus gewohnt, in dem heute meine Eltern leben.“

Die Zusammenarbeit mit studio draussen

Offen für interdisziplinäre Ansätze bot Mono der Agentur vor allem eines: Freiheit. Ganz bewusst habe sich Mono auf die externe Perspektive des Studios eingelassen. „Weil es super spannend ist, zu sehen, wie unsere Produkte von außen interpretiert werden“, betont Johannes.

Am Anfang stand ein „konzeptionelles Brainstorming“. Erste Moodboards beschäftigten sich mit der Manufaktur. Parallel ließ Mono Materialien aus der Produktion nach Wien schicken – von Schleifscheiben über Besteckreste bis hin zu Stanzabfällen. Schnell zeigte sich, dass studio draussen die Marke nicht nur visuell einfangen möchte. Vielmehr entstand der Wunsch, sich auch materiell mit dem ikonischen Mono A Besteck auseinanderzusetzen.

Eine zentrale Rolle spielte hierbei der Produktdesigner Xaver Kuster. Er begann, das Mono A Besteck – ursprünglich von Peter Raacke entworfen und vielfach ausgezeichnet – genauer zu untersuchen und neu zu denken. Dabei widmete er sich intensiv der zeitlosen Form und übersetzte sie in eine weitergedachte Fassung.

So nutzte er ein Set der zugesandten Bestecke, um eine „Camouflage-Edition“ des Mono A Bestecks zu entwickeln. Xaver erklärt: „Das Besteck ist in seiner reduzierten Form unschlagbar. Deshalb war es mir wichtig, das Camo-Muster an die Silhouette der einzelnen Teile anzupassen.“ Per Schablone glasperlstrahlte er das Muster auf die Oberfläche. Das Ergebnis: ein subtiler Kontrast, sichtbar und spürbar.

Auch weitere neu interpretierte Objekte sind entstanden, darunter die „Offcut Table Lamp“. Sie nutzt überschüssiges Material aus der Besteckproduktion weiter: Der Lampenschirm besteht aus jenem Edelstahlblech, aus dem zuvor die Rohlinge ausgestanzt wurden.

Es überrascht kaum, dass diese Objekte auch im Film eine zentrale Rolle einnehmen. Jonatan betont immer wieder, dass es dem Team wichtig gewesen sei, dem Mono A Besteck gerecht zu werden – „und es dennoch aus seinem gewohnten Umfeld zu lösen“. Jeder Frame, jede Szene sollte sich wie eine Hommage an die „ästhetisch präzisen und kompromisslosen“ Objekte anfühlen.

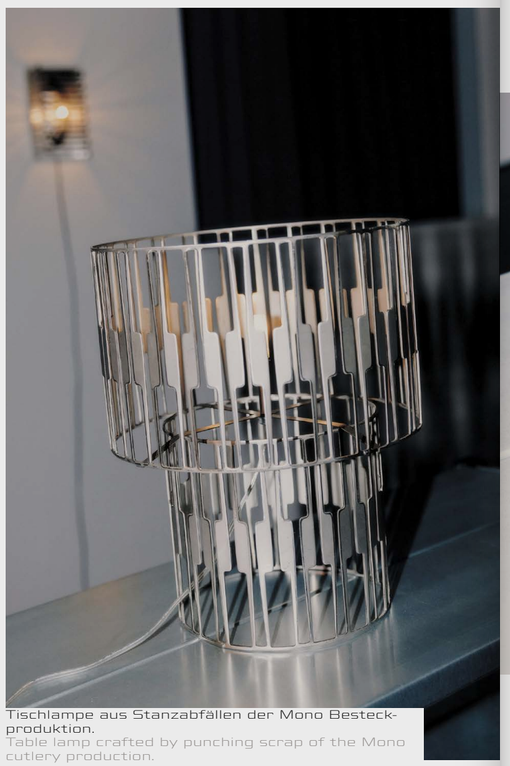
Dass der Film selbst ebenso ästhetisch und präzise ist, zeigt sich schnell beim Betrachten. Am Abend der Eröffnung wurde er großformatig an die Wand des neuen Studios projiziert. Zu sehen ist eine industrielle, minimalistische Kulisse. Darin beginnen die Designobjekte gewissermaßen zu tanzen. So schwingt etwa ein Mobile aus Besteckteilen durch den hohen Raum, daran befestigt das wohl einzige farbige Detail: ein giftgrüner Apfel.

In einer anderen Szene erscheint die Protagonistin Carla, die sich nachdenklich im Spiegel eines Löffels betrachtet. Die gesamte Atmosphäre wirkt dabei nicht nur klar komponiert, sondern vielmehr künstlerisch aufgeladen. Durchdacht, ruhig, fast hypnotisch. Der Filmemacher erklärt: „Mono wird erst durch die Nutzung, durch den Akt des Essens, vollständig. Der Apfel fungiert als entscheidendes Gewicht.“ Auch Carla tritt spielerisch mit dem Besteck in Beziehung – sie soll Mono auf einer menschlichen Ebene spiegeln. „Denn jede:r hat als Kind am Tisch mit Besteck gespielt und sich im gewölbten Spiegel eines Löffels neugierig betrachtet.“ Es ist eine bewusste Rekonstruktion der Etikette, schließt Jonatan ab.

Der Wert kreativer Begegnungen

Diese Inszenierung passt gut zu Mono. Auch wenn ihre Atmosphäre etwas düsterer wirkt als die „happy Tischgemeinschaft“, für die die Marke sonst steht. Doch Johannes sieht darin keinen Widerspruch: „Das Video zeigt eine individuelle, künstlerische Perspektive, die uns sehr gefällt.“ Gerade durch diese Offenheit, durch Vertrauen und kreative Freiheit konnte ein Film entstehen, „der eigenständig ist. Einer, der genau das macht, was er will – und gerade dadurch viel spannender wirkt als ein klassischer Imagefilm“, so Johannes.

Nicht nur der kreative Austausch gewinnt durch das Berliner Studio an Bedeutung. Solche Kollaborationen seien für eine Traditionsmarke „notwendig“,



Tischlampe aus Stanzabfällen der Mono Besteckproduktion.
Table lamp crafted by punching scrap of the Mono cutlery production.

um sich immer wieder neu im Hier und Jetzt zu verorten – und zugleich in die Zukunft zu denken.

Auch Jonatan weiß das zu schätzen: „Mit solchen Projekten zeigt man, dass Design nicht nur ein Werkzeug ist, sondern Ausdruck von Identität und Lebensgefühl.“

Dieses Lebensgefühl war auch am Abend der Eröffnung spürbar. Die Gäste konnten den neuen Raum erkunden, Exponate und Fotografien entdecken und den Film erleben. Doch fast noch stärker als alles andere war der Geist einer Gemeinschaft zu spüren. Rund 100 Gäste nahmen sich Zeit, um zu betrachten und zu genießen. Die Stimmung war gelöst, die Energie spürbar. Dass Ausstellung und Eröffnung dabei so mühelos ineinandergriffen, erwies sich am Ende als Gewinn für alle Beteiligten. Oder, anders gesagt: als ein Auftakt, der Lust auf mehr macht.

A text by Inaara Cigdem

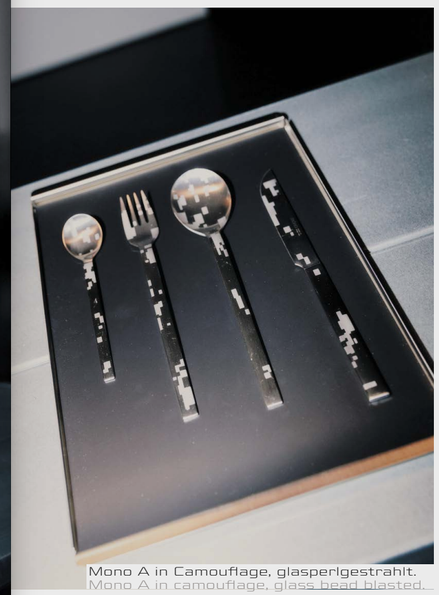
“For me, Mono is deeply rooted in my childhood memories. I grew up in Mettmann, the town where Mono originated,” says Jonatan Langendorf. “Anyone who lives there owns at least one product from the company,” he adds with a smile.

Jonatan is a filmmaker from Vienna and works with his team at the creative agency studio draussen on various film projects. At some point, he had the idea to ask the design manufactory, which he has known since childhood, if he might produce a film for them. What began as an idea evolved into an independent creative project of its own. Alongside the film, a series of photographs emerged, as well as reimagined objects based on the iconic Mono A cutlery. This approach was met not only with approval from Johannes Seibel, Mono’s creative director, but with genuine enthusiasm. It quickly became clear: this project needed a space, a presentation, an exhibition.

As it happened, Mono was working on a new venture at the very same time. The family-owned company, whose history dates back to 1895, was planning an extension of the brand: Mono Studio Berlin. A “creative outpost for everything related to branding and communication,” as Johannes explains.

Why Mono is Expanding to Berlin

Berlin is not entirely new territory for Mono. Johannes has been living in Berlin for several years and feels “closely connected” to the city. Mono has also hosted numerous events here in the past. “Berlin is an incredibly vibrant, inspiring place,” Johannes emphasizes. “But also a place where design, cuisine and shared dining naturally intersect.“ Perhaps it is precisely because Mono feels so connected to this vibrant community that a stronger presence in Berlin felt like a natural next step. The idea: to create a dedicated space where all of these elements could come together—a space for creativity, for enjoyment, and for exchange. Johannes continues: “It’s through these kinds of encounters that new ideas emerge.” He says this works especially well in Berlin. It was in that spirit that the proposal from the young creative studio was received. Johannes describes it as a “fortunate coincidence”: “Jonatan also grew up in Mettmann and, as a teenager, lived in the house where my parents live today.”



Mono A in Camouflage, glasperlgestrahlt.
Mono A in camouflage, glass bead blasted.

The Collaboration with studio draussen

Open to interdisciplinary approaches, Mono offered the agency one thing above all else: freedom. The company deliberately embraced the studio’s outside perspective. “Because it’s incredibly exciting to see how others interpret our products,” Johannes explains.

At the outset, there was a “conceptual brainstorming” session. The first mood boards focused on the manufactory. At the same time, Mono had materials from production sent to Vienna—from grinding wheels to leftover cutlery to punching scraps. It soon became clear that studio draussen did not simply want to capture the brand visually. The team also wanted to engage with the iconic Mono A cutlery on a material level.

Product designer Xaver Kuster played a central role in this process. He began to examine the Mono A cutlery—originally designed by Peter Raacke and the recipient of numerous awards—more closely and rethink it. To this end, he studied the timeless form in depth and translated it into a carefully refined version.

He used a set of the cutlery that had been sent to him to develop a “Camouflage Edition” of the Mono A pieces. Xaver explains: “The cutlery is unmatched in its minimalist form. That’s why it was important to me to precisely adapt the camo pattern to the silhouette of the individual pieces.” Using a stencil, he glass-bead-blasted the pattern onto the surface. The result: a subtle contrast, both visible and tangible.

Other reinterpreted objects have also been created, including the “Offcut Table Lamp.” It repurposes excess material from the cutlery production: The lampshade is made from the same stainless steel sheet from which the blanks were previously punched out.

It is hardly surprising that these objects also take center stage in the film. Jonatan repeatedly emphasizes that it was important to the team to do justice to the Mono A cutlery—“while still removing it from its familiar setting.” Every frame, every scene was meant to feel like a tribute to these “aesthetically precise and uncompromising” objects.

The film’s aesthetic quality and precision become apparent from the very first viewing. On the evening of the opening, it was projected large-scale onto the wall of the new studio. The scene depicts an industrial, minimalist backdrop. Against it, the design objects begin, in a sense, to dance. A mobile made of cutlery pieces swings through the high-ceilinged room, attached to it what is likely the only coloured detail: a bright green apple.

In another scene, the protagonist Carla appears, contemplating herself thoughtfully in the reflection of a spoon. The entire atmosphere comes across not only clearly composed, but also artistically charged.

The filmmaker states, “Mono only becomes complete through its use, through the act of eating. The apple serves as a crucial counterweight.” Carla, too, interacts playfully with the cutlery—she is meant to mirror Mono on a human level. “After all, everyone played with cutlery at the table as a child and curiously observed themselves in the curved reflection of a spoon.” The aim was to create a deliberate reconstruction of etiquette, Jonatan concludes.

The Value of Creative Encounters

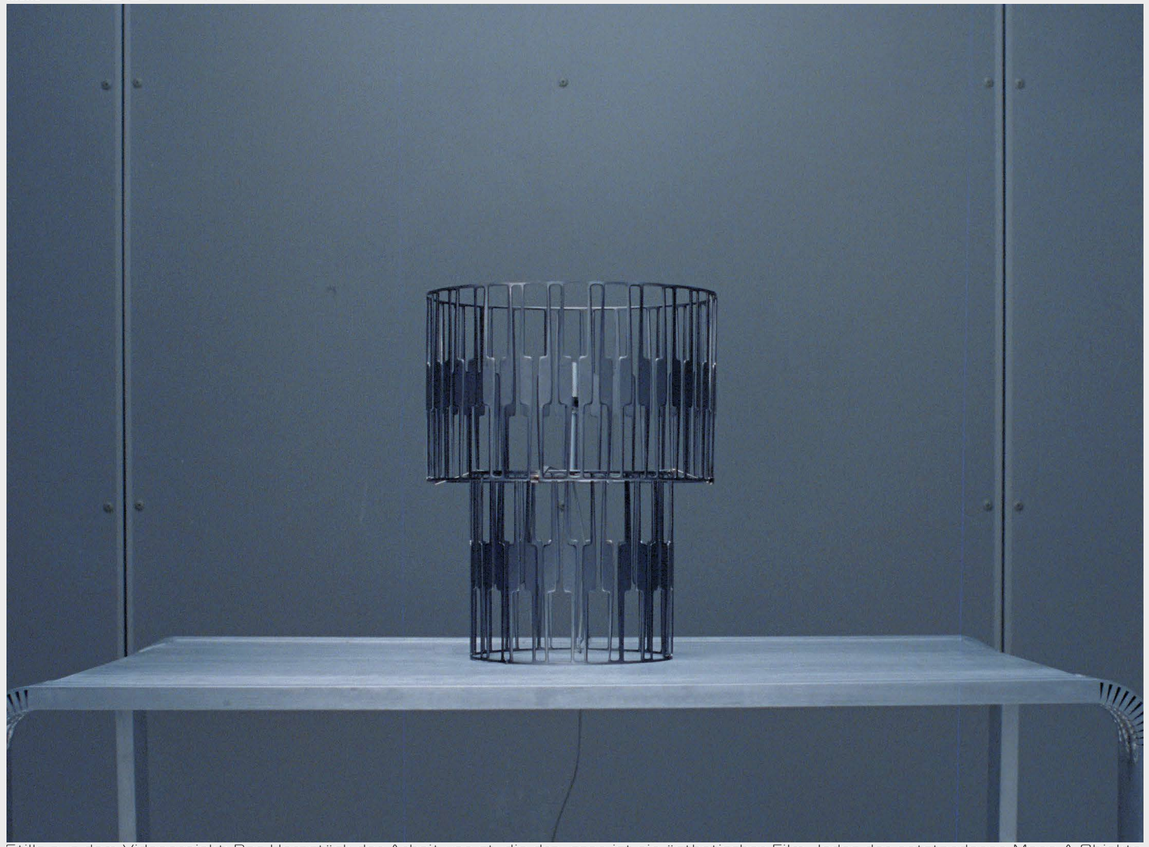
This staging feels very much in line with Mono. Even though its atmosphere seems a bit darker and more minimalist than the cheerful dining community the brand usually stands for, Johannes doesn’t see this as a contradiction: “The video showcases an individual, artistic perspective.” It was because of this openness, trust, and creative freedom that made it possible to create a film “that stands on its own. One that does just what it wants—and is therefore much more exciting than a traditional brand film,” says Johannes.

It is not just the creative exchange that gains significance through the Berlin studio. Such collaborations are “essential” for a traditional brand to continually reposition itself in the present—and at the same time look toward the future.

Jonatan also appreciates this: “Projects like these show that design isn’t just a tool, but an expression of identity and a way of life.”

This sense of life was also evident on the evening of the opening. Guests explored the new space, discovered exhibits and photographs, and watched the film. But even more than anything else, you could feel the spirit of a community. About 100 guests took the time to look around and enjoy themselves. The atmosphere was relaxed, and the energy was tangible.

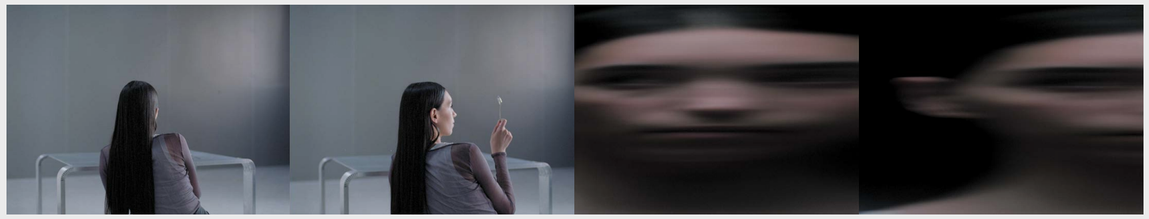
Having the exhibition and the opening flow so effortlessly together ultimately proved to be a win for everyone involved. Or, to put it another way: it was a kick-off that left everyone wanting more.



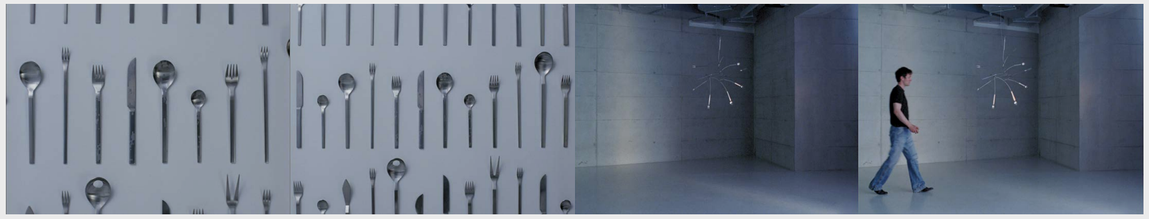
Stills aus dem Videoprojekt: Das Herzstück der Arbeit von studio draussen ist ein ästhetischer Film. Jedes der entstandenen Mono A Objekte ist kunstvoll in Szene gesetzt.







Stills from the video project: studio draussen's visual narrative places each Mono A object in a distinct and carefully crafted setting.







Team



Manche kennen jedes Produkt. Claudia kennt vor allem die Menschen dahinter. Zwischen Buchhaltung, Finanzen und Personal laufen viele Fäden bei ihr zusammen. Gemeinsam mit ihrem Hund Ivy behält sie den Überblick und hat immer ein offenes Ohr für das Team.
Some people know every product. Claudia knows the people behind them best. She coordinates a wide range of tasks, from bookkeeping and finance to human resources. Together with her dog Ivy, she keeps an overview of everything and always has a listening ear for the team.



Auf dem Weg vom Edelstahlblech zu einem Mono Besteck gehen die künftigen Gabeln und Löffel meist durch Saschas Hände. Als Leiter der Rohfertigung verantwortet er den ersten entscheidenden Schritt der Herstellung. Nach einigen Jahren außerhalb von Mono kehrte er zurück und kümmert sich heute neben der Produktion auch um die Pflege der Maschinen und Werkzeuge.
Before a sheet of stainless steel becomes a piece of Mono cutlery, the future forks and spoons usually pass through Sascha's hands. As head of raw production, he is responsible for the first crucial stage of the manufacturing process. After several years away from Mono, he returned and now oversees not only production but also the maintenance of the machinery and tools.



Traian gehört bereits seit mehr als 30 Jahren zu Mono. Im Versand begleitet er die Produkte auf den letzten Metern, bevor sie das Haus verlassen. Gleichzeitig sorgt er dafür, dass auch rund um das Gebäude alles in Ordnung ist. Von Frühling bis Herbst sieht man ihn regelmäßig mit Rasenmäher oder Heckenschere um die Manufaktur ziehen.
Traian has been with Mono for more than 30 years. In the shipping department, he oversees the final stage of a product's journey before it leaves the manufactory. He also helps ensure that everything around the site is well maintained. From spring to autumn, you'll often find him mowing lawns and trimming hedges around the grounds.



Manche Arbeitstage beginnen früh. Der von Tobias beginnt oft schon um 3 Uhr morgens. Sport vor der Arbeit ist für ihn mehr Alltag als Ausnahme. Bei Mono leitet er die größte Abteilung: die Schleiferei. Begonnen hat er seine Laufbahn im Unternehmen schon vor 20 Jahren mit einer Ausbildung zum Besteckschleifer.
Some working days start early. Tobias's often begins at 3 a.m. For him, exercising before work is part of his daily routine rather than an exception. At Mono, he heads the company's largest department: the grinding workshop. He began his career at Mono more than 20 years ago with an apprenticeship as a cutlery grinder.



Moni ist ein Wirbelwind und ständig in Bewegung. Im Mono Factory Shop gewinnt sie die Kund:innen mit ihrer sympathischen, offenen Art. In der Konfektion steckt sie die Mitarbeitenden durch ihr herzliches, lautes Lachen stets mit guter Laune an.
Moni is a whirlwind and always on the go. At the Mono Factory Shop, she wins over customers with her friendly and open personality. In the packing department, her warm, infectious laugh is sure to put her colleagues in a good mood.



Als Leiter des Einkaufs und rechte Hand der Produktionsleitung sorgt Peter dafür, dass bei Mono die richtigen Teile zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind. Sein Blick fürs Detail endet jedoch nicht mit dem Feierabend: Als gelernter Koch und leidenschaftlicher Schrauber an Old- und Youngtimern lebt er denselben Anspruch auch privat.
As head of purchasing and the production manager's right-hand man, Peter makes sure the right parts are in the right place at the right time. His eye for detail doesn't stop when the workday ends: As a trained chef and passionate classic and modern classic car enthusiast, he brings the same dedication to life beyond Mono.

MONO Wie würdest du deine gestalterische Handschrift in drei Begriffen beschreiben?

RADKE Objekte in Dialog.

MONO Woher nimmst du deine Inspiration?

RADKE Inspiration finde ich vor allem im Alltag. Mich interessieren Gesten und Handlungen, die ganz selbstverständlich passieren, sowie Objekte, die auf den ersten Blick unscheinbar wirken. Gerade da genauer hinzuschauen, finde ich spannend. Das kann ein Material sein, ein bestimmter Prozess oder einfach ein interessantes Objekt. Gleichzeitig inspirieren mich Natur und Reisen sehr. Vor Kurzem war ich in Südtirol wandern und habe dort ein Bergbaumuseum besucht. Ich war fasziniert von den Werkzeugen und den einfachen, funktionalen Lösungen, die dort zu sehen waren.

MONO Kannst du ein Beispiel für eines deiner Designs nennen, das vom Alltäglichen inspiriert ist?

RADKE Ein Projekt, bei dem ich beobachtet habe, wie wir unsere Smartphones benutzen, während sie laden. Oft stehen oder sitzen wir dabei in einer ziemlich unbequemen, gestreckten oder gebückten Haltung, weil die Steckdose nicht dort ist, wo wir sie eigentlich brauchen. Dabei ist mir aufgefallen, wie viele akkubetriebene Geräte wir inzwischen nutzen, die regelmäßig aufgeladen werden müssen. Aus dieser Beobachtung heraus habe ich Volta entworfen: eine Steckdose zum Klemmen, die man genau dort platzieren kann, wo man sie gerade braucht.

MONO Gibt es ein Designobjekt, das dich seit Jahren begleitet?

RADKE Die ÎLE Lampe von Inga Sempé für Wästberg begleitet mich schon lange. Ich mag besonders ihre Vielseitigkeit: Man kann sie klemmen, stellen oder hängen und trotzdem wirkt sie immer leicht und selbstverständlich im Raum. Generell bin ich ein großer Fan der Arbeit von Inga Sempé. Ich schätze ihre Art zu entwerfen sehr, weil ihre Objekte oft etwas Leichtes und Unaufgeregtes haben und dabei trotzdem unglaublich durchdacht sind.

MONO Wie bist du erstmals mit Mono in Verbindung gekommen?

RADKE Ich bin 2023 über die Mono Residency mit Mono in Verbindung gekommen. In diesem Rahmen habe ich den Classic Side Table entworfen. Die Ergebnisse wurden zunächst in Berlin und später auch in Wien ausgestellt. Im Anschluss entstand eine weitere Zusammenarbeit, da der Tisch in limitierter Auflage produziert wurde.

MONO Was reizt dich am Material Edelstahl?

RADKE Mich reizt an Edelstahl vor allem seine Langlebigkeit und Nachhaltigkeit – das Material ist zu 100 Prozent recyclingfähig und sehr robust im Gebrauch. Gleichzeitig ist es vielseitig einsetzbar und die Oberfläche lässt sich auf unterschiedliche Weise bearbeiten. Außerdem begegnet mir Edelstahl ständig im Alltag, weil ich sehr gerne koche und Gäste habe – gerade in der Küche ist man ständig von diesem Material umgeben.

MONO Was bedeutet für dich zeitloses Design in einer schnelllebigen Konsumwelt?

RADKE Hochwertige Materialien und clevere Ideen. Am besten so entworfen und produziert, dass man es vererben kann. Trends wird es immer geben und ich finde, man darf sich da auch ab und an mal mitreißen lassen, aber man sollte das genau unter die Lupe nehmen. Als Designerin lasse ich mir Zeit mit meinen Entwürfen und das sollte man als Konsument:in auch tun.

MONO Was war dein letztes Projekt? Was kommt als nächstes?

RADKE Zurzeit arbeite ich an einigen kommerziellen sowie freien Projekten im Bereich Möbeldesign und Accessoires. 2025 war ich Designer in Residence in Wien bei DING (Design in Gesellschaft). Dort habe ich mich mit dem Thema Cafékultur beschäftigt. Besonders interessiert haben mich dabei Formen, Gesten und Materialien, die mit klassischen Wiener Cafés und italienischen Bars verbunden sind. Ich habe unter anderem geschweißt und Sandgüsse aus Aluminium und Zinn hergestellt. Auch habe ich den I LOVE VIENNA Hocker entworfen mit Holz von Stadtholz Wien. Entstanden sind Objekte, die ich als eine Art Stillleben inszeniert habe: ein Tisch im Café, an dem die Gäste gerade bezahlt haben. Die Ausstellung mit dem Titel Bar Melange wurde im Rahmen der Vienna Design Week in Wien gezeigt. Seit längerer Zeit möchte ich außerdem mit Naturstein arbeiten – ich hoffe, dass sich dafür bald ein passendes Projekt ergibt.

MONO Wenn du jungen Designer:innen einen Rat geben könntest, welcher wäre das?

RADKE Geht mit offenen Augen durch die Welt, seid kritisch und schaut nicht nur auf Ergebnisse, sondern auch auf Prozesse.



Aluminium-Sandguss: ein Designelement des I LOVE VIENNA Hockers im Entstehen.
Aluminium sand casting: a design element of the I LOVE VIENNA stool taking shape.

Marie Radke

Produktdesignerin Marie Radke erzählt im Gespräch mit Mono über Alltagsbeobachtungen, die Vorzüge von Edelstahl und Design, das sich Zeit nimmt.
In conversation with Mono, product designer Marie Radke reflects on everyday observations, the appeal of stainless steel and design that takes its time.





Der Mono Classic Side Table von Marie Radke verbindet Funktion, Material und Haltung. Das Design entstand 2023 im Rahmen der Mono Residency.
Marie Radke's Mono Classic Side Table brings together function, material and intent. The design was created in 2023 as part of the Mono Residency.

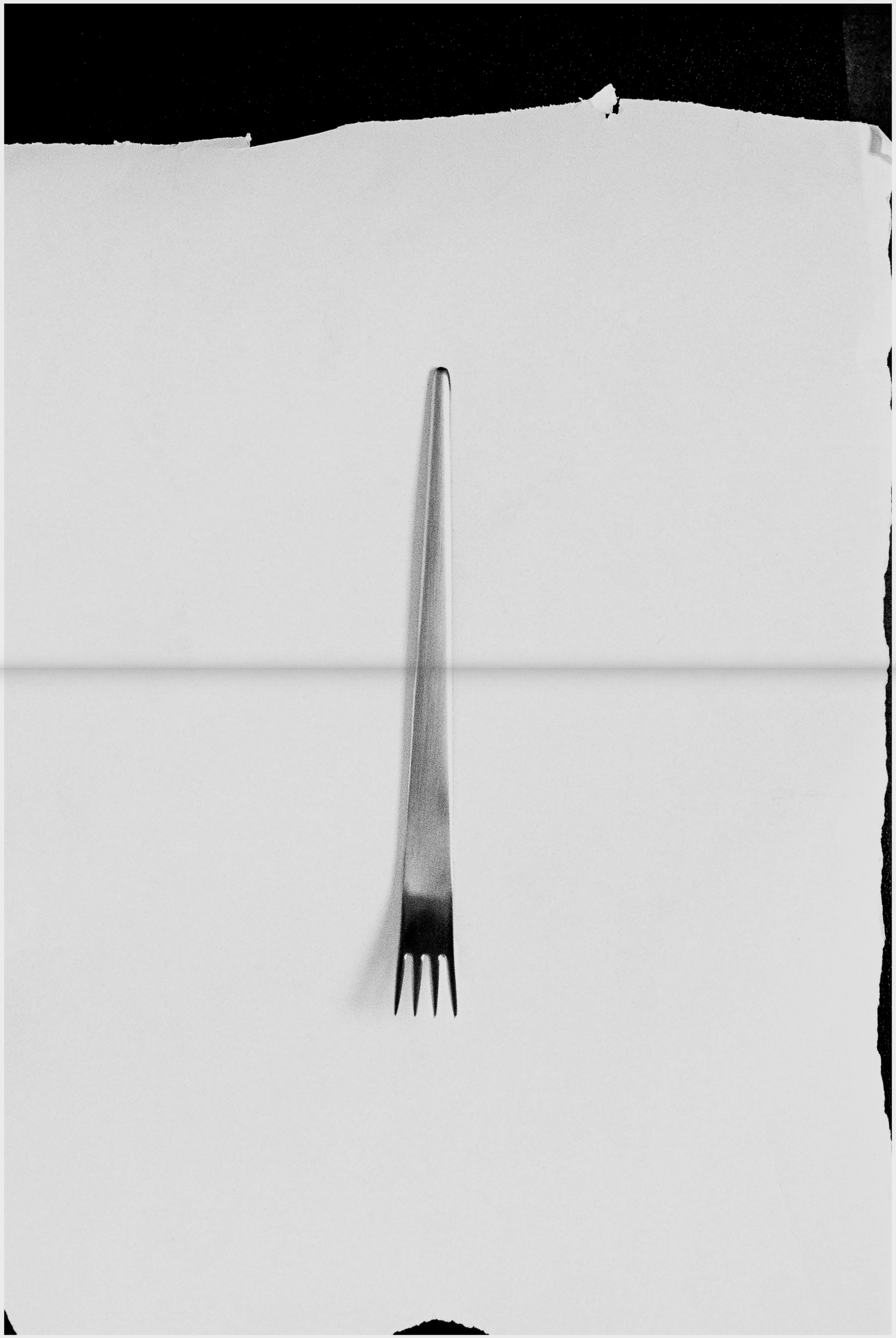


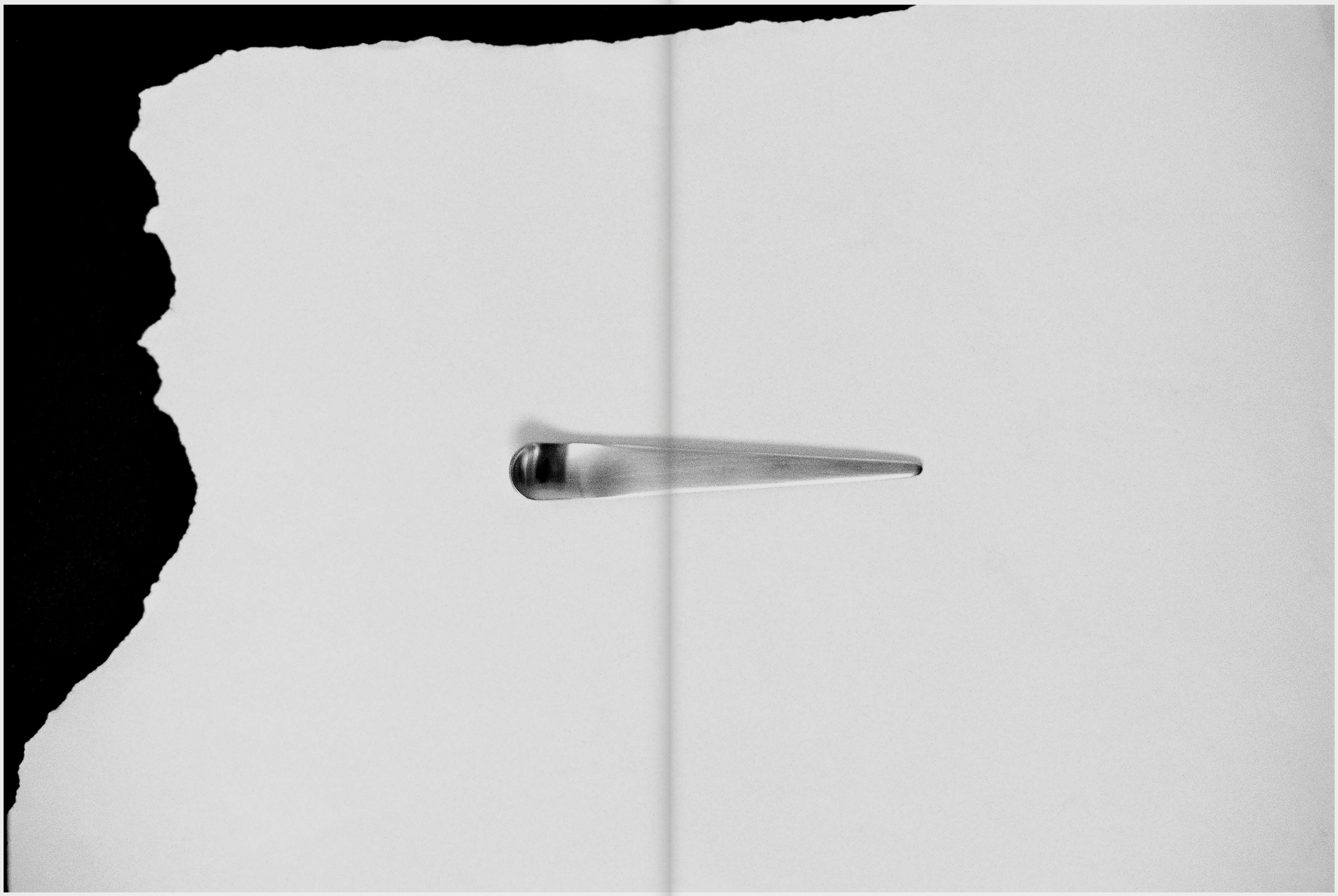
Blick ins Detail: Marie Radke inspiziert ein Teesieb in der Mono Manufaktur.
A closer look: Marie Radke examining a tea strainer at the Mono manufactory.

MONO *How would you describe your design style in three words?*
RADKE *Objects in dialogue.*
MONO *Where do you get your inspiration from?*
RADKE *I find inspiration primarily in everyday life. I'm drawn to gestures and actions that happen almost unconsciously, as well as objects that may seem unremarkable at first glance. I find it fascinating to take a closer look at these things. It could be a material, a particular process, or simply an interesting object. At the same time, nature and travel are major sources of inspiration for me. I recently went hiking in South Tyrol and visited a mining museum there. I was fascinated by the tools and the simple, functional solutions on display.*
MONO *Can you give an example of one of your designs that is inspired by everyday life?*
RADKE *One project began with observing how we use our smartphones while they're charging. We often find ourselves standing or sitting in awkward, stretched, or hunched positions because the power outlet isn't where we actually need it. It made me realize just how many battery-powered devices we use today that need regular charging. This observation led me to design Volta: a clamp-on power outlet that can be positioned exactly where it's needed.*
MONO *Is there a design piece that has been with you for years?*
RADKE *The ÎLE lamp by Inga Sempé for Wästberg has accompanied me for many years. What I particularly appreciate is its versatility: it can be clipped, placed, or hung, yet it always feels light and effortless within a space. In general, I'm a great admirer of Inga Sempé's work. I really value her approach to design. Her objects often have a lightness and sense of ease about them, while remaining remarkably thoughtful and refined.*
MONO *How did you first connect with Mono?*
RADKE *I first connected with Mono in 2023 through the Mono Residency, during which I designed the Classic Side Table. The project was first exhibited in Berlin and later in Vienna. Following this, our collaboration continued, and the table was produced as a limited edition.*
MONO *What do you find appealing about stainless steel as a material?*
RADKE *What appeals to me most about stainless steel is its durability and sustainability. It's a highly robust material that is also 100 percent recyclable. At the same time, it's incredibly versatile, and its surface can be finished in many different ways. I also encounter stainless steel constantly in everyday life, as I love cooking and having people over. The kitchen, in particular, is a place where you're surrounded by it all the time.*
MONO *What does timeless design mean to you in a fast-paced consumer society?*
RADKE *High-quality materials and clever ideas. Ideally, products should be designed and made to be passed down through generations. Trends will always exist, and I think it's fine to get caught up in them from time to time, but it's important to look at them critically. As a designer, I take my time with my work, and I think it's worth taking the same approach as a consumer.*
MONO *What was your last project? What will be your next?*
RADKE *I am currently working on a number of commercial and independent projects in the field of furniture design and accessories. In 2025, I was designer in residence in Vienna at DING (Design in Gesellschaft). There, I explored the theme of café culture. I was particularly interested in the forms, gestures and materials associated with classic Viennese cafés and Italian bars. Among other things, I carried out welding work and produced sand castings from aluminium and tin. I also designed the I LOVE VIENNA stool using wood from Stadtholz Wien. I composed the resulting objects as a series of still lifes: a café table moments after the guests had paid and left. The exhibition, entitled Bar Melange, was shown in Vienna as part of Vienna Design Week. I have also wanted to work with natural stone for some time now—I hope the right project for that will come along soon.*
MONO *If you could give young designers a piece of advice, what would it be?*
RADKE *Go through the world with your eyes open, stay critical, and look beyond the final result to the process behind it.*

Mono Zeug
Photo series by Claudio Fleitas



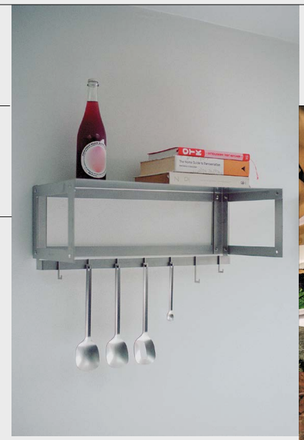






Copenhagen

Erstmals präsentiert im Rahmen des 3daysofdesign Festivals: Das Mono x Possi Tool Rack – eine stählerne Symbiose aus Wandregal und Servierbestecken in einzigartigem Finish.
First presented at 3daysofdesign: the Mono x Possi Tool Rack—a steel symbiosis of wall shelf and serving utensils in a distinctive finish.



Berlin



Die Veranstaltungsreihe „A Journey to Comfort" von Asics und Sips brachte Menschen in fünf Städten zusammen: für Bewegung, Begegnung und Genuss. Angerichtet wurde das Menü von Grace Donley mit Mono A.
The "A Journey to Comfort" event series by Asics and Sips brought people together across five cities for movement, connection and good food. The menu, served with Mono A, was created by Grace Donley.

Amsterdam



Seit der Eröffnung im Jahr 2021 serviert das Oficina – Kantine und Food-Design-Studio in einem – seine Speisen mit dem Mono A Besteck: eine Verbindung aus nachhaltigen Werten und zeitloser Ästhetik.
Since opening in 2021, Oficina—part canteen, part food design studio—has chosen Mono A cutlery as part of its approach to sustainable values and timeless aesthetics.

Vienna

Die Mono 4T Exhibition zu Gast bei der Vienna Design Week: Neben der Ausstellung der zehn Design- und Kunstobjekte richtete Mono auch das Generationengespräch „Being a Designer – gestern, heute und morgen" aus.
The Mono 4T Exhibition at Vienna Design Week: Alongside the presentation of ten design and art objects, Mono also hosted the intergenerational talk "Being a Designer—Yesterday, Today and Tomorrow".



Munich



Moderner Stahl trifft zartes Porzellan: Nuanz Dining veranstaltete ein Abendessen mit Mono Besteck und Porzellan der Manufaktur Nymphenburg. Ein Highlight war die Gazpacho-Kugel, serviert auf Mono Zeug.
Modern steel met delicate porcelain: Nuanz Dining hosted a dinner with Mono cutlery and porcelain by Manufaktur Nymphenburg. One highlight was the gazpacho sphere served on Mono Zeug.

Aschau

Zum Salone di Aschau wurde der Mono Clip Löffel in limitierter Edition neu aufgelegt – mit einer praktischen Ergänzung: ein Loch für einen Karabinerhaken aus Edelstahl. Mono Clip wird Mono Clip 2Go.
For Salone di Aschau, the Mono Clip spoon was reissued in a limited edition—with a practical addition: a hole for a stainless steel carabiner. Mono Clip becomes Mono Clip 2Go.

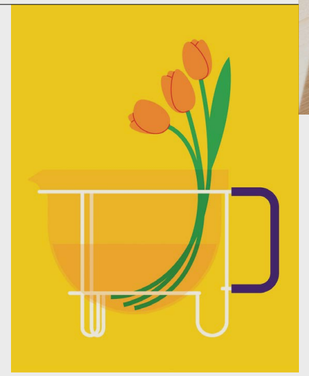


Zurich

Das Berliner Modekollektiv Netzwerk präsentierte in einem temporären Showroom in Zürich neben Stücken der aktuellen Kollektion auch eine Auswahl an Mono Produkten.
The Berlin-based fashion collective Netzwerk presented a selection of Mono products alongside pieces from its current collection in a temporary showroom in Zurich.



Lausanne



Die in Lausanne lebende Illustratorin Rocío Egío experimentierte visuell mit verschiedenen Mono Designs. Das Ergebnis: farbenfroh verspielte Interpretationen von Mono Ring und Mono Teekannen.
Lausanne-based illustrator Rocío Egío explored various Mono designs through her work. The result: colourful, playful interpretations of Mono Ring and the Mono teapots.

Manufactory



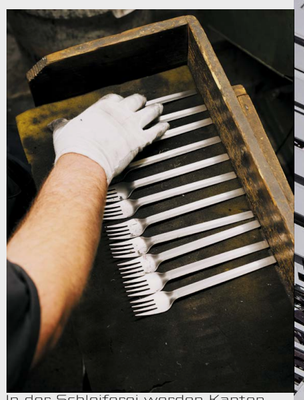


Bevor aus Edelstahl ein Besteck wird, geben Werkzeuge ihm seine Gestalt. Viele dieser Formen werden in der Mono Manufaktur seit Jahrzehnten genutzt.
Before stainless steel becomes cutlery, tools shape it. Many of them have been in use at the Mono manufactory for decades.

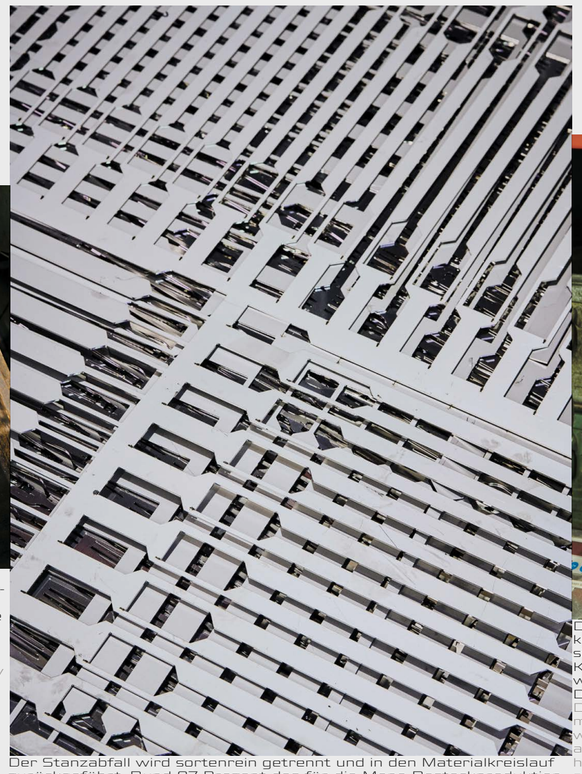
Dieses Werkzeug gehört zu den neuesten der Mono Manufaktur. Es wurde für die jüngste Besteckfamilie im Portfolio angefertigt – Mono V – und prägt seit 2022 die Tafellöffel der Serie.
This tool is one of the newest in the Mono manufactory. Created for Mono V, the latest addition to the Mono cutlery portfolio, it has been shaping the collection's table spoons since 2022.



Qualität muss nicht neu sein, das gilt für Design und Maschinen. Der gut gewartete Maschinenpark ist die Basis für ein perfektes Mono Produkt.
Quality does not have to be new, that goes for both design and machinery. A well-maintained machine park is the foundation for a perfect Mono product.



In der Schleiferei werden Kanten, Flächen und selbst die Zwischenräume der Gabelzinken von Hand bearbeitet, bevor das für Mono typische seidenmatte Finish entsteht.
In the grinding department, edges, surfaces and even the spaces between the fork tines are worked by hand before being given Mono's signature satin finish.



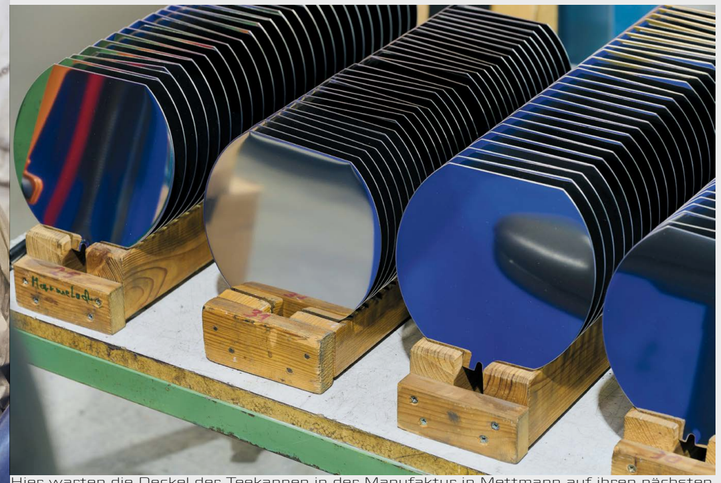
Der Stanzabfall wird sortenrein getrennt und in den Materialkreislauf zurückgeführt. Rund 97 Prozent des für die Mono Besteckproduktion verarbeiteten Edelstahls stammen aus recyceltem Material.
Punching scrap is sorted and returned to the material cycle. Around 97 percent of the stainless steel used for Mono cutlery is sourced from recycled material.



Die Wege in der Manufaktur sind kurz: Auf 2.224 Quadratmetern sind Produktion, Schleiferei, Lager, Konfektion, Versand sowie Verwaltung und Vertrieb unter einem Dach vereint.
Distances are short within the manufactory: production, grinding, warehousing, assembly, shipping, administration and sales are all housed under one roof across 2,224 square metres.



Während Mono Bestecke nahezu vollständig in der Manufaktur in Mettmann gefertigt werden, entstehen einzelne Komponenten der Teekannen bei langjährigen Partnern. Die Teekannensiebe werden von einem spezialisierten Unternehmen in Hessen gefertigt.
While Mono cutlery is manufactured almost entirely in the manufactory in Mettmann, certain components of the teapots are produced by long-standing partners. The tea strainers are made by a specialised company in the state of Hesse.



Hier warten die Deckel der Teekannen in der Manufaktur in Mettmann auf ihren nächsten Arbeitsschritt: das Anschweißen der Griffe.
Here, the teapot lids await their next step at the manufactory in Mettmann: the welding of the handles.



Mit Salad Days veröffentlichte Mono im Februar 2025 erstmals ein eigenes Food Zine. Gastgeberin Chelsea Turowsky serviert Rezepte. Mono V deckt den Tisch. Hier ist eine Kostprobe.
With Salad Days, Mono published its first food zine in February 2025. Host Chelsea Turowsky serves recipes. Mono V sets the table. Here is a taste.

Wähle das Blattgemüse sorgfältig aus. Dieser Rucola wurde mir als Geschenk aus Neapel mitgebracht. Er ist würzig und zart und braucht nicht viel mehr als etwas griechischen Joghurt, Zitrone, Olivenöl und Salz, das leicht in die Blätter einmassiert wird. Das Salatgrün sollte voller Leben und von Natur aus aromatisch sein. Ernte es aus dem Garten. Koste es.

Wähle dein Geschirr mit Bedacht. Die Wahl des richtigen Tellers für ein bestimmtes Gericht kann die Erfahrung eines Essenden stark beeinflussen. Meine persönliche Keramiksammlung wird immer größer. Als ich dieses Objekt von meiner Freundin Anna sah, deren Keramikstudio sich in unserem Atelierkomplex befindet, hatte es eine sirenenhafte Wirkung auf mich. Ich liebe die scharfen Kanten des Tellers, seine verspielten Farben, auffällig und handgemacht. Das Geschirr steht im Dialog mit dem Gericht.

Auf dem Rucolabett finden sich angebratene Austernpilze, Babykartoffeln (diese Sorte wird liebevoll „Ballerina“ genannt), grüne Oliven, Chilimayonnaise, Parmesan und Zitronenzeste. Dieser Salat ist ein Picknick, ein nahrhafter Tanz der Formen und Temperaturen. In der kälteren Jahreszeit kannst du die Pilze, Kartoffeln und Oliven kurz vor dem Servieren im Ofen warmhalten. Ich kann mir diesen Salat gut zu einer Kürbissuppe oder einem Eintopf auf Tomatenbasis, etwas Wärmenden, vorstellen.

Kartoffeln gut säubern. In kaltes Wasser geben und kochen, bis sie weich sind, dann abseihen und mit Öl und Salz etwa 20 Minuten bei 185 Grad Celsius im Ofen rösten. Die Kartoffeln sollten goldgelb sein.

Ich verwende gerne Kräuterseitling, aber es eignet sich auch jeder andere herzhafte Pilz, am besten aus der Region. Bei den Kräuterseitlingen halbiere ich jeden Pilz der Länge nach und brate ihn bei mittlerer Hitze ohne Öl an. Sobald der Pilz etwas Farbe angenommen hat, wende ich ihn, gebe etwas neutrales Öl und Salz hinzu und drehe die Temperatur herunter, bis er durchgebraten ist.

60 ml Sojamilch in eine Küchenmaschine geben. Bei höchster Betriebsgeschwindigkeit sehr langsam ein neutrales Öl hinzufügen. Die Mayonnaise beginnt zu emulgieren. Langsam weiter Öl hinzufügen, bis eine dicke Konsistenz entsteht. Chili (ich nehme gerne eine Kombination aus Chipotle und getrocknetem Ancho, nachdem es einige Tage lang eingeweicht ist), etwas Zitrone und Salz hinzugeben. Bewahre die Mayonnaise in einem Spritzbeutel auf. Im Kühlschrank ist sie eine Woche haltbar.

Lege beim Anrichten zunächst ein Salatbett auf dem Teller aus. Gib die Hälfte der warmen Pilze, Kartoffeln und Castelvetrano-Oliven darauf (nur einige wenige, um eine butterartige Textur zu erhalten). Die Mayonnaise vorsichtig zufügen (6 Spritzer sollten genügen) und mit den restlichen Pilzen/Kartoffeln bedecken. Mit einer Reibe frisch geriebenen Parmesan und Zitronenzeste hinzufügen. Den Salat mit einem Hütchen aus frischem Basilikum garnieren.

Salad Days

Kartoffeln

Pilze

Chili Mayonnaise Vegan



Angebratene Austernpilze warten darauf, im Salatbett angerichtet zu werden.
Sautéed oyster mushrooms, ready to be arranged on the bed of greens.

Potatoes

Mushrooms

Chili Mayonnaise Vegan

Choose your greens with intention. This arugula was given to me as a gift from Napoli—it is spicy and tender and does not need much beyond a bit of Greek yogurt, lemon, olive oil and salt lightly massaged into the leaves. Your greens should be full of life and flavored by nature. Harvest them from your garden. Taste them.

Choose your plateware wisely. Choosing the correct plateware for any dish can greatly affect a diner's experience. My personal ceramics collection is ever growing. When I saw this piece by my friend Anna, whose ceramic studio is located in our artist studio complex, it had a siren-like effect on me. I love the plate's sharp edges, its playful colors so striking and handmade. The plate itself is in conversation with the vegetables.

Sitting on the bed of arugula, find seared king oyster mushrooms, baby potatoes (this type is gently called "Ballerina"), green olives, chili mayonnaise, parmesan, lemon zest. This salad is a picnic, a nourishing dance of shapes and temperatures. In colder seasons, keep your mushrooms, potatoes and olives warm in the oven right before serving. I envision this paired well with a pumpkin soup or tomato based stew, something warming.

Clean the potatoes well. Add to cold water and boil until tender, then strain, and oven roast with oil and salt for roughly 20 minutes at 185 degrees Celsius. Potatoes should be golden.

I like to use king oyster but any hearty mushroom will do, hopefully from a local region. For king oyster, I half each mushroom lengthwise and sear on medium high heat without oil, then once the mushroom has a bit of color I flip, adding a bit of neutral oil and salt, turning the temperature down until cooked through.

In a food processor, add ¼ cup soy milk. On high speed, very slowly add a neutral oil while the processor is on. The mayonnaise will begin to form. Continue to slowly add oil until a thick texture forms. Add chili (I like to add a combination of chipotle and dried ancho after soaking for a few days), a bit of lemon and salt. Store your mayonnaise in a piping bag. This will keep in the refrigerator for one week.

When plating, begin by displaying a meadow of greens across the bottom of your plate. Add half of the warm mushroom, potatoes, and Castelvetrano olives (just a few, for a buttery texture).

Carefully pipe your mayonnaise (6 pipes will likely do) and cover with remaining mushrooms/potatoes. With a microplane, add fresh parmesan and lemon zest. Finalize the salad with a hat of fresh basil.



Die vorgegarten Babykartoffeln werden 20 Minuten im Ofen geröstet.
The pre-cooked baby potatoes get roasted in the oven for 20 minutes.



Vor dem Garen und Rösten werden die Kartoffeln gründlich mit kaltem Wasser gewaschen.
Before cooking and roasting, the potatoes are washed thoroughly with cold water.



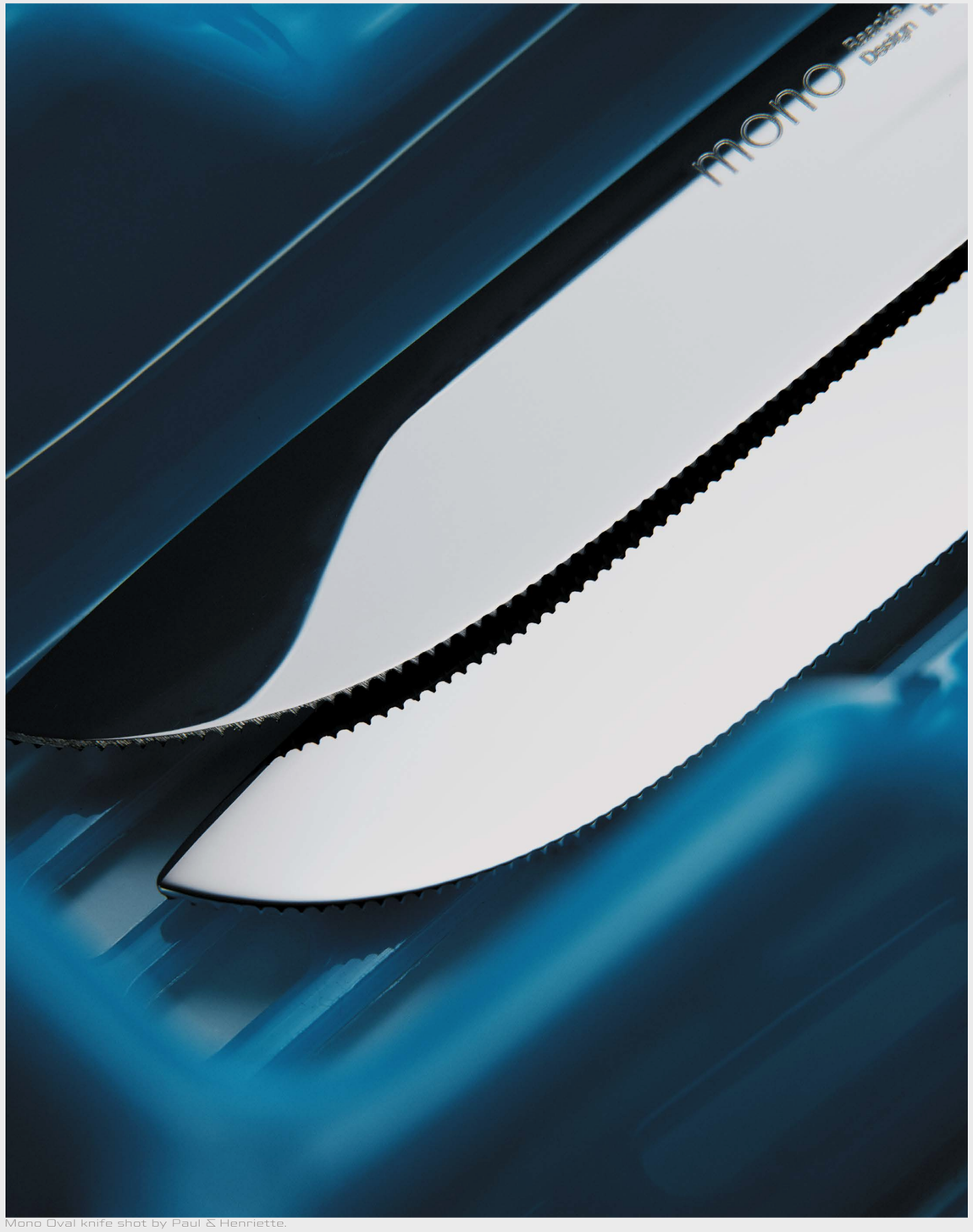
Mono Concave oil lamp shot by Conrad Bauer.



Mono Filio teapot shot by Conrad Bauer.



Mono Oval fork shot by Paul & Henriette.



Mono Oval knife shot by Paul & Henriette.

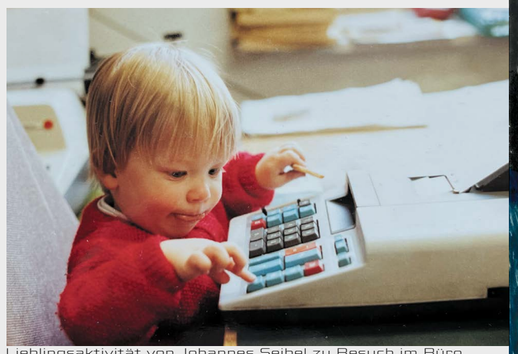


Mono Zeug spoon shot by Ruben Riermeier.



Mono V cutlery shot by Ruben Riermeier.

Next Generation



Lieblingsaktivität von Johannes Seibel zu Besuch im Büro seines Vaters: das Bedienen der Rechenmaschine.
Johannes Seibel's favorite activity when visiting his father's office: operating the adding machine.



Das von Grafiker Karl Oskar Blase gestaltete Mono Logo von 1959 – mit Filzstift gemalt von Johannes Seibel in 1994.
The Mono logo, designed by graphic artist Karl Oskar Blase in 1959 and redrawn by Johannes Seibel with a felt-tip pen in 1994.



Ein gebasteltes Geschenk von Matthias Seibel für seinen Opa Wilhelm (IV.).
A handmade gift from Matthias Seibel for his grandfather Wilhelm (IV).



Wilhelm Seibel mit seinen Söhnen Matthias (4) und Niklas (2) auf dem Mono Hof, mit Hubwagen.
Wilhelm Seibel with his sons Matthias (4) and Niklas (2) in the Mono yard, on a pallet truck.

Wilhelm Seibel war Anfang der 1980er Jahre der Erste im Familienunternehmen, der andere Pläne hatte und nicht die Nachfolge antreten wollte. Statt in die Fußstapfen von Wilhelm II., III. und IV. zu treten, studierte er Sozialpädagogik. Gemeinsam mit seiner Frau Dorothee – die beiden heirateten 1984 – stellte er sich die Zukunft zunächst anders vor. Und doch wurde er am Ende zum leidenschaftlichen Besteckunternehmer.

Als zwischen 1986 und 1995 seine vier Söhne geboren wurden, schien die Nachfolge gesichert – so könnte man meinen. Geprägt von seiner eigenen Geschichte ließ Wilhelm ihnen jedoch die Freiheit, ihren persönlichen Interessen zu folgen. Die Vorstellung, die nächste Generation würde selbstverständlich das Unternehmen übernehmen, gehörte für ihn nicht mehr in die Zeit.

Fragt man die Söhne Johannes und Matthias Seibel, die mittlerweile selbst seit rund zehn Jahren im Unternehmen tätig sind, würden sie diese Freiheit mit Sicherheit bestätigen. Die engsten Vertrauten der Brüder dürften hingegen schon immer heimlich überzeugt gewesen sein, dass ihr Weg die beiden früher oder später doch zu Mono führen würde.

Der Abschied von Wilhelm Seibel in den Ruhestand im Sommer 2025 war Anlass für einen Blick in die Familienalben. Darin finden sich zahlreiche Hinweise auf eine frühe Verbindung der heutigen Geschäftsführer Johannes und Matthias zu Mono. Der Mono Löffel ist ein wiederkehrendes Motiv in kindlichen Zeichnungen und Bastelarbeiten. Johannes, der als Achtjähriger das alte Firmenlogo abzeichnete, entscheidet heute als Kreativdirektor über dessen Erscheinungsbild. Matthias formte für seinen Großvater ein Mono Besteck aus Salzteig. Heute verantwortet er die Produktion von tausenden Besteckteilen pro Jahr.

In the early 1980s, Wilhelm Seibel was the first member of the family to have other plans and no intention of joining the business. Instead of following in the footsteps of Wilhelm II, III and IV, he studied social pedagogy. Together with his wife Dorothee—the couple married in 1984—he initially envisioned a different future. And yet, in the end, he became a passionate cutlery entrepreneur.

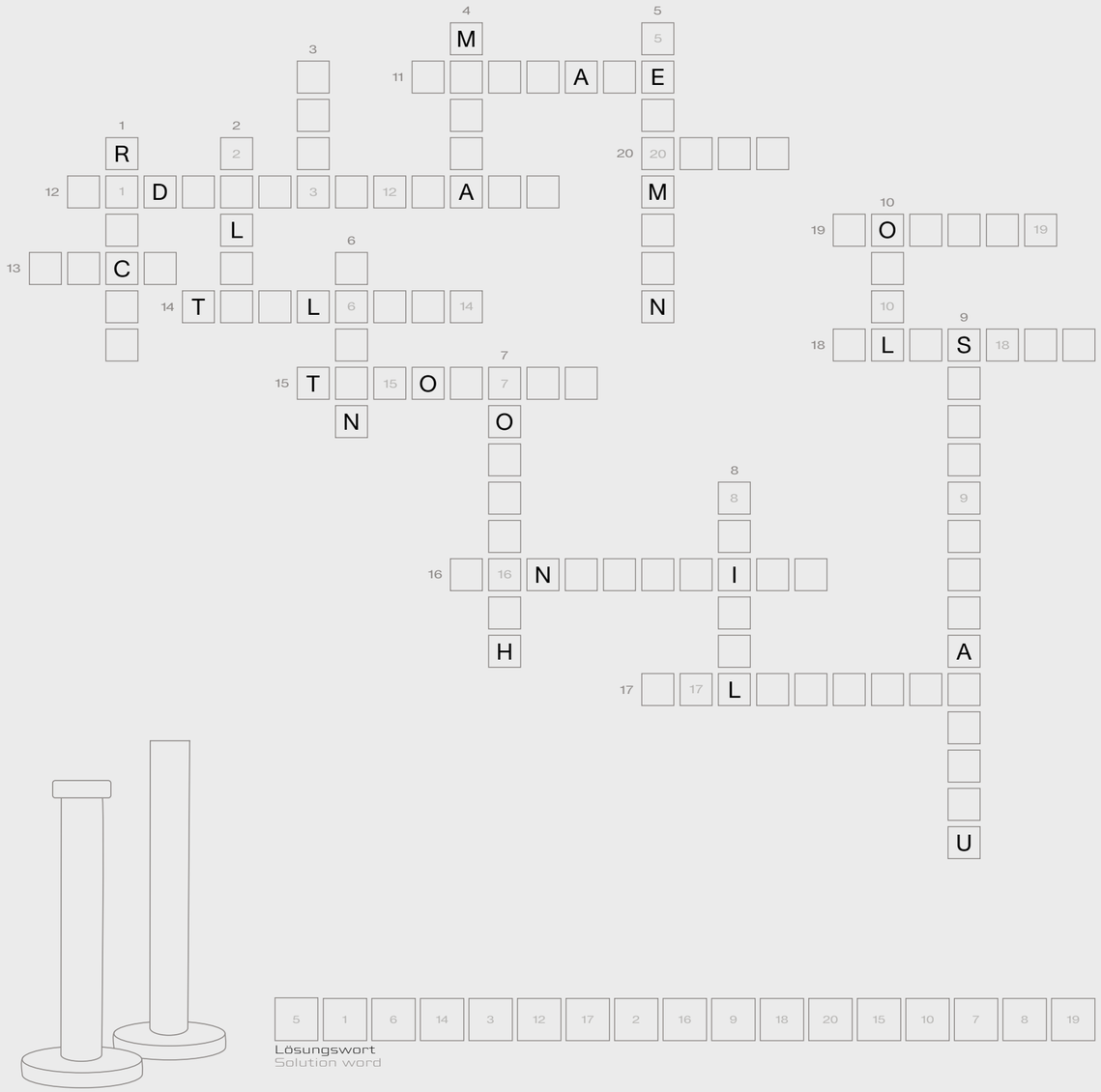
When their four sons were born between 1986 and 1995, the family business's succession seemed assured—or so one might think. Shaped by his own experiences, however, Wilhelm gave them the freedom to pursue their own interests. For him, the idea that the next generation would naturally take over the business was a thing of the past.

If you were to ask the sons, Johannes and Matthias Seibel—who have now been working for the company for around ten years themselves—they would certainly confirm that they were given that freedom. Their closest friends, however, were probably always secretly convinced that they would find their way to Mono sooner or later.

Wilhelm Seibel's retirement in the summer of 2025 offered an occasion to revisit the family photo albums. This revealed numerous references to an early connection between today's managing partners Johannes and Matthias and Mono. The Mono spoon is a recurring motif in the children's drawings and craft projects. Johannes, who copied the company's former logo at the age of eight, now shapes its visual identity as creative director. Matthias once modelled a Mono cutlery set from salt dough for his grandfather. Today, he oversees the production of thousands of pieces of cutlery each year.

1 Gestalter (†) vieler Mono Bestecke
2 Freischwinger-Teekanne von Mono
3 Mono Besteck zum Aufhängen
4 Erste Besteckserie von Mono
5 Mono Manufaktur Standort
6 Produktdesigner Mark ___
7 Mono Reinigungstuch aus Edelstahlringen
8 Unternehmerfamilie hinter Mono
9 Designfest (2024) mit Gastauftritt Mono Clip 2Go
10 1984 erschienenes Mono Besteckdesign
11 Name der Mono Öllampe
12 Herkunftsangabe der Mono Produkte
13 Name des Mono Walnussöffners
14 Name des Produkts der Mono × Possi Kollaboration
15 Chelsea ___ (Salad Days)
16 Artikel im Mono Journal: „Next ___"
17 2025 erschienenes Kochheft
18 Tassilo von Grolmans erstes Mono Teekannendesign
19 Mono Set für Käseliebhaber
20 Mono Hybrid aus Kerzenhalter u. Vase

1 Late designer of many Mono cutlery collections
2 Mono cantilever teapot
3 Mono cutlery for hanging
4 Mono's first cutlery collection
5 Home of the Mono manufactory
6 Product designer Mark ___
7 Mono cleaning cloth made of stainless steel rings
8 Family behind Mono
9 2024 design festival featuring Mono Clip 2Go
10 Mono cutlery design released in 1984
11 Name of the Mono oil lamp
12 Origin claim of Mono products
13 Name of the Mono walnut opener
14 Name of the Mono × Possi collaboration product
15 Chelsea ___ (Salad Days)
16 Article title in the Mono Journal: "Next ___"
17 Food zine published in 2025
18 Tassilo von Grolman's first Mono teapot design
19 Mono set for cheese lovers
20 Mono hybrid of candleholder and vase



5 1 6 14 3 12 17 2 16 9 18 20 15 10 7 8 19

Lösungswort
Solution word

Rätsel lösen und gewinnen: Lösungswort gefunden? Dann mach mit beim Gewinnspiel und reiche dein Ergebnis bis zum 30.11.2026 über das Teilnahmeformular unter mono.de/journalpuzzle ein. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir drei Mal Mono Twin klein. Es gelten die auf der Website veröffentlichten Teilnahmebedingungen. Viel Erfolg!
Solve the puzzle and win: Found the solution? Then enter the prize draw by submitting your answer via the entry form at mono.de/journalpuzzle by 30 November 2026. From among all correct entries, we will be giving away three Mono Twin small. The terms and conditions published on the website apply. Good luck!

Wilhelm Seibel



Wilhelm blickt auf das, was kommt – nach vier Jahrzehnten Mono.
Wilhelm looks ahead to what comes next—after four decades with Mono.



Immer an seiner Seite: Ehefrau Dorothee. Zur Abschiedsfeier wurde viel gelacht, auch wenn nicht jedes Auge trocken blieb.
Always by his side: his wife, Dorothee. There was plenty of laughter at the farewell party, even if not everyone could hold back their tears.

Im Jahr 2025 war der 29. August ein ganz besonderer Tag für Mono. Es war der letzte offizielle Arbeitstag von Wilhelm Seibel, nach 40 Jahren im Familienunternehmen. Zu diesem besonderen Anlass kamen langjährige Wegbegleiter:innen in der Manufaktur zusammen, um zurückzuschauen und die Staffelstabübergabe an die nächste Seibel Generation zu feiern.

Über vier Jahrzehnte führte Wilhelm Mono durch die Zeit der großen technologischen Umbrüche – von den ersten Computern und digitaler Warenwirtschaft bis in die vernetzte Welt von heute. Gleichzeitig entwickelten sich die Manufaktur, das Team und das Unternehmen kontinuierlich weiter. Vier Jahrzehnte, die Mono nachhaltig geprägt haben.

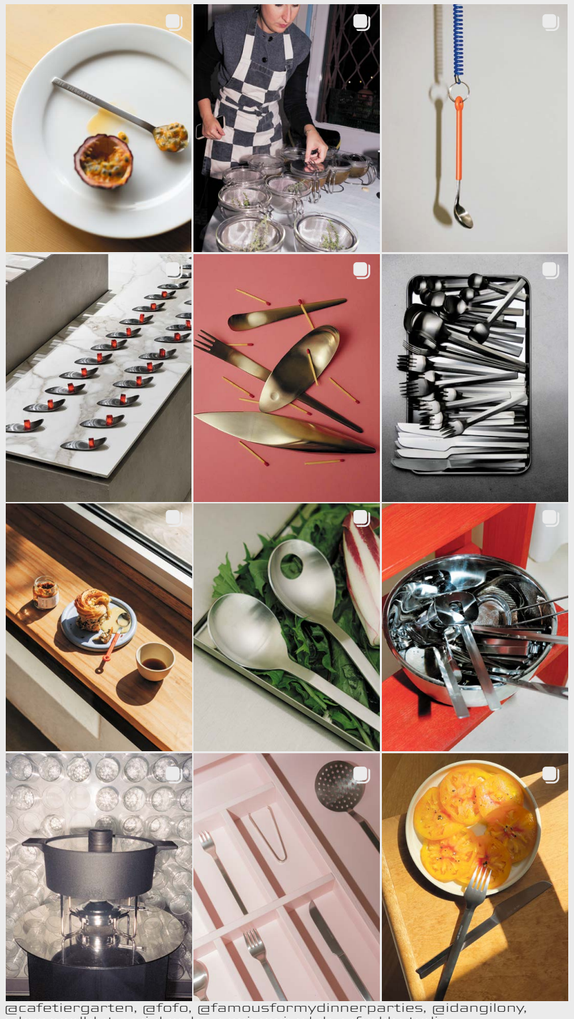
Danke für vierzig Jahre Engagement, Weitblick und Unternehmergeist. Für die kommenden Jahre stehen viele besondere Reisen mit Dorothee, Zeit für Familie und Freunde sowie eine neue Herzensaufgabe bevor: das Engagement für Mobile Hilfe Madagaskar e.V.

29 August 2025 was a very special day for Mono. It was Wilhelm Seibel's final official day at work after 40 years with the family business. To mark the occasion, long-standing companions, colleagues and friends gathered at the manufactory to look back and celebrate the passing of the torch to the next generation of the Seibel family.

Over four decades, Wilhelm guided Mono through a period of profound technological change—from the first computers and digital inventory systems to today's connected world. At the same time, the manufactory, the team and the company continued to evolve. Four decades that left a lasting mark on Mono.

Thank you for forty years of dedication, vision and entrepreneurial spirit. The coming years hold many memorable journeys with Dorothee, time for family and friends, and a new heartfelt mission: supporting Mobile Hilfe Madagaskar e.V.

@monogermany



@cafetiergarten, @fofo, @famousformydinnerparties, @idangilony, @herzundblut, @zialanche, @misomiso.lab, @forkk.studio, @yardshedoffice, @martinaborsche, @objekteunserertage, @studio.okaeri

Publisher
Mono GmbH
Industriestraße 5
40822 Mettmann, DE

Contact
+49 2104 91980
mail@mono.de
mono.de

Concept
Mono Studio

Editorial Office
Jonas Rohrbach,
Tilla Schütz,
Johannes Seibel

Responsible under
German Press Law
Johannes Seibel

Graphic Design
BY STUDIO

Typefaces
Futura, Lausanne,
Signs

Photography
Maximilian Virgili: p. 04,
Natasha auf'm Kamp:
p. 06–11, Studio Draussen:
p. 12–13, Fabian Frinzel:
p. 14–15, 19, 30–33, 45 (l.),
Marie Radke: p. 16,
Sinja Schwarz: p. 17,
Marina Hoppmann: p. 18,
Ina Niehoff: p. 34–35,
Wolfram Heidenreich:
p. 45 (r.)

Europe (p. 28–29, north
to south): Jakob Storm,
Rachel Israela, Yeray
Sabandar, Nils Seibel,
Julia Sang, Theresa
Schadenhofer, Jonathan
Simon Weidner,
Rocío Egío

@monogermany (p. 46,
in order): Café Tiergarten,
Shab Ferdowski, Giulia
Daley, Idan Gilony, Jules
Villbrandt, Zia, 8 a.m.
Studio, Laurenz Marsau,
Yard Shed Office, Martina
Borsche, Gerdesmeyer
Krohn, Fabian Schmidlin

Back cover:
Claudio Fleitas

Printing
Rotationsdruckerei,
Esslingen, DE

Copyright
© 2026 Mono GmbH



mono.de