

Die Seele des Hauses

Die Küche, das war vor langer Zeit ein simples Feuer. Heute steht immer noch der Herd im Mittelpunkt, aber in einer modernen Version. Und es geht noch moderner: Designer Alfredo Häberli weiss, wie die Zukunft der Küche aussieht.

TEXT KATALIN VEREB

Nicht jede Küche hat eine Zukunft: Im letzten Jahrtausend glaubte man, dass Computer das Kochen übernehmen und die Küche zum Automaten schrumpft. In Science-Fiction-Filmen gab es damals entweder gar kein Essen. Oder eine futuristische Maschine zauberte in Sekundenschnelle fertige Menüs auf den Tisch. Manche Zukunftsforscher meinten sogar, dass wir wie Astronauten nur noch Tubennahrung zu uns nehmen würden. Davon verging dem Publikum jedoch der Appetit. Deshalb konnten sich solche Visionen im Alltag nicht durchsetzen.

Die Küche als Wohnzimmer

Heute zelebrieren wir das Essen wie nie zuvor. Die Küche hat sich in den letzten Monaten mehr denn je zu einem Mittelpunkt des Hauses und der Wohnung entwickelt. Für Alfredo Häberli (56) war sie das seit jeher. Der mit internationalen Preisen überhäufte Schweizer Designer sagt von der Küche: «Sie ist die Seele des Hauses.» Und das stimmt. Der Esstisch – sofern die Küche gross genug dafür ist – hat eine spezielle Anziehungskraft. Und

«Als Kind habe ich mehr Zeit in der Küche als sonstwo verbracht.»

ALFREDO HÄBERLI

auch ohne einen Tisch landen viele Gäste nach einem Fest oft in der Küche, wo der Abend als Stehparty weitergeht. Das war auch bei Alfredo Häberli so: Er wuchs als Küchenkind auf: «Meine Eltern hatten ein Restaurant in Argentinien.» Seine Urgrosseltern waren dorthin ausgewandert. Mit dem Wort «Küche» verbindet er viele positive und auch lustige Erlebnisse. «Zwischen unserem Restaurant und der Küche gab es eine Zwischenzone, wo das Essen angerichtet wurde», erzählt Häberli. Er und seine zwei Schwestern setzten sich dort immer an einen runden Tisch und machten ihre Hausaufgaben. Manchmal übernahmen sie auch Küchenaufgaben. «Eine meiner Schwestern

FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI, ZVG



Alfredo Häberli sorgt mit seinen Kreationen immer wieder für Furore – etwa mit dem Herd, der aussieht wie ein Tablett (o.). Auch sein Design: Caquelon und Küchenblitz von Betty Bossi (Bild links, im Vordergrund).

hat einmal aus Versehen ein Dessert mit Mayonnaise statt Schlagrahm dekoriert. Meine Mutter hat das erst später bemerkt.» Die Gäste beschwerten sich jedoch nicht und fanden die Nachspeise einfach nur sehr interessant. «Wenn wir geholfen haben, sind halt solche Sachen passiert», erzählt Häberli lachend. «Darum durften wir nicht zu oft helfen.» In den 70er-Jahren kam die Familie zurück in die Schweiz. Die Tradition, sich in der Küche zu versammeln, behielt sie bei. «Als Kind habe ich mehr Zeit in der Küche verbracht als sonstwo im Haus.»

Tragbare Kochfelder

Wenn es also darum geht, die Küche der Zukunft zu designen, hat kaum jemand bessere Voraussetzungen als Alfredo Häberli. Für die internationale Möbelmesse in Köln (D) hat er genau das gemacht. Und natürlich für ordentlich Furore gesorgt. Besondere Beachtung fand unter anderem sein Herd, der aussieht wie ein Tablett und überall hingestellt werden kann. Zum Beispiel direkt auf → Seite 74

ALFREDO HÄBERLI

Der Tausendsassa

Er gehört zu den erfolgreichsten Designern der Schweiz. Man könnte sagen: Was Alfredo Häberli anfasst, wird schön und nützlich. Der 56-Jährige hat ein extrem breites Spektrum: Er designt futuristische Autos ebenso wie zerlegbare Schuhe oder Filzteppiche mit Reissverschlüssen. Die Liste seiner Produkte ist schier endlos. Eigentlich hat er schon fast alles besser und vor allem auch praktischer gemacht. Die Funktionalität ist ihm als Industrie-Designer sehr wichtig. Der «Küchenblitz» von Betty Bossi etwa stammt von ihm. Dieses multifunktionale Gerät, das ganz ohne Strom auskommt, gehört zu seinen Meisterleistungen. Ebenso wie das Service «Origo» oder die Trinkglas-Serie «Essence» für Iittala und die Küche «Mesa» für Schiffini. Für Betty Bossi hat er ausserdem ein vielseitig verwendbares Fondue-Caquelon entworfen, das sich dank seiner Beschichtung ganz einfach reinigen lässt. Sein Schaffen wurde mit vielen internationalen Preisen gewürdigt, so zum Beispiel 2014 mit dem «Grand Prix Design» des Bundesamts für Kultur.



→ den Esstisch. Eine geniale Idee, die Herdbauer Schott Ceran sogleich für die Weiterentwicklung inspirierte.

Der transportable Herd, das ist ein schöner Fortschritt in der Entwicklung der Küche. Wobei, mobil war der Herd ja auch schon in der Steinzeit: Ein Feuer kann man überall entfachen. Da die frühen Steinzeitmenschen nicht sesshaft waren, transportierten sie die Glut in Feuerkörben. Als unsere Vorfahren das Umherziehen aufgaben, wanderte das Feuer in den Innenhof von Lehmhütten. Dort gab es ausserdem küchenähnliche Strukturen wie Mahlsteine oder Lehmöfen. Die Wissenschaftler nehmen an, dass diese Vorläufer der Küche gemeinschaftlich genutzt wurden. Überhaupt war eine eigene Küche lange Zeit ein Luxus, den sich nur Begüterte leisten konnten. Im Römischen Reich verpflegten sich die einfachen Leute in Grossbäckereien und öffentlichen Küchen. In den Villen der Reichen blieben die Küchen streng getrennt von den übrigen Wohnräumen. Geschlossene Herde gab es erst im 18. Jahrhundert. Bis dahin waren Küchen eine rauchige und schmutzige Angelegenheit – und feuergefährlich dazu.

Die Frankfurter Küche

Die Küche ohne Feuer und Flamme ist erst möglich seit der Erfindung des Elektroherdes 1893, der sich aber erst ab den 1930er-Jahren etablieren konnte. Und dank dem nicht mehr rauchenden Herd konnte die Küche in jede Wohnung integriert werden. Gleichzeitig entwickelte die Architektin Margarete Schütte-

Lihotzky (1897–2000) eine Küche, die der heutigen Einbauküche ähnlich sah. Weil dies in Frankfurt (D) geschah, heisst sie Frankfurter Küche. Davor bestand die Einrichtung aus einzelnen Möbeln, die oft nicht zueinander passten. Und weil Frankfurter Wissenschaftler angeblich meinten, dass Fliegen sich ungern auf blaugrüne Flächen setzen, strich man die Holzflächen in dieser Farbe. Doch das ist nur ein Gerücht: Fliegen haben keine spezielle Aversion gegen Blau oder Grün.

Die Küche der Zukunft, die Alfredo Häberli entworfen hat, ist ebenfalls grün. Diese Farbe dient aber nur als Hintergrund für eine Projektion. Seine Küche ist so visionär, dass die einzelnen Geräte noch gar nicht existieren. An der Kölner Möbelmesse konnten die Besucher per Tablet in die virtuelle Realität eintauchen, um seine Ideen anzuschauen. Neben dem Herd hat er auch den Kühlschrank völlig neu gedacht, nämlich als waagrechtes Präsentiergestell mit durchsichtigen Wänden. «So muss er nicht dauernd geöffnet werden, um nachzusehen, was noch da ist», erklärt Häberli. «Ich sehe auf einen Blick, was ich habe.» Ausserdem bräuchte es eine Technik, welche die Abwärme der Kühltechnik nutzen könnte. «Zum Beispiel zum Vorwärmen der Teller.» Nachhaltigkeit ist dem Industriedesigner sehr wichtig. Ebenfalls ungewohnt: Das Haus betritt man gemäss seinen Vorstellungen direkt durch die Küche. So wird sie auch zum Empfangsraum. «Um solche Ideen umsetzen zu können, müssen wir uns vom alten Küchenraster lösen.»



FOTOS: JOZO PALKOVITS, GETTY IMAGES

Manchmal spielen bei solchen Veränderungen auch Fernsehsendungen eine Rolle. In moderne Wohnblocks des letzten Jahrhunderts bauten die Architekten oft winzige Küchen ein, fensterlos und trist. Die Tendenz zurück zur grosszügigen Wohnküche begann laut Alfredo Häberli mit den Kochsendungen in den USA in den 60er-Jahren. Die Fans wollten nicht nur die Gerichte nachkochen, sie wollten dies in offenen Küchen wie in den Kochshows tun.

Häberlis eigene Küche ist eher minimalistisch eingerichtet. «Eher», weil er sie nicht alleine nutzt, sondern zusam-

Von der jungsteinzeitlichen Küche 2500 vor Christus auf dem schottischen Archipel Orkney (I.) bis zur Frankfurter Küche in den 30er-Jahren – auch die Küche unterlag einem enormen Wandel.

men mit seiner Frau und den beiden Kindern, die ihre ersten Kochschritte machen. «Meine Frau hat die Tendenz zu mehr elektrischen Geräten», verrät er. «Sie kocht auch öfter, und mit den Geräten geht es halt schneller.» Für ihn selbst würden drei Messer, ein paar Brettchen und ein ordentlicher Mixer reichen.

Was aus seiner Küche der Zukunft wird, weiss natürlich auch Alfredo Häberli nicht: «Sie ist auf einen Zeithorizont von fünf Jahren ausgerichtet.» Die Hersteller haben seine Ideen begeistert aufgenommen. Doch wie wir gesehen haben, kann sich ein Trend schnell ändern oder gar ins Gegenteil wenden. Zurzeit sind Outdoor-Küchen im Trend. Das heisst, dass man mit beweglichen Elementen eine Küche im Garten aufbauen kann. Und wenn wir eines Tages in den Weltraum aufbrechen müssen, um neue Lebensräume zu erschliessen, ist eine mobile Küche sicher nicht unpraktisch. ●

LIFESTYLE
WOHNEN

ALLES FÜR DIE KÜCHE

Mit Ideen von Coop

Für frischen Wind in der Küche gibt es verschiedene Möglichkeiten. Natürlich kann man sich gleich eine ganz neue Küche einbauen lassen. Die Firma Fust hilft dabei in vier Schritten weiter: Fragebogen auf der Webseite ausfüllen (www.kuechen-baeder.fust.ch), Termin vereinbaren, Küche planen. Und dann folgt auch schon bald die Lieferung und Montage. Oftmals sind es aber die kleinen Dinge, die bereits für etwas Abwechslung sorgen: zum Beispiel neue Teller, Gläser oder Töpfe. Eine grosse Auswahl an Geschirr und Zubehör gibt es bei Coop City und im Einrichtungshaus Livique, ebenso viele praktische Helfer wie etwa Gemüsehacker oder Eiszerkleinerer. Und was clevere Küchengeräte angeht, ist Betty Bossi sowieso nie um eine Idee verlegen:

www.bettybossi.ch

ANZEIGE

PHILIPS

1200 series



2 leckere Kaffeespezialitäten aus frischen Bohnen, leicht gemacht



Geniessen Sie dank unseres intelligenten Brühsystems den köstlichen Geschmack und das Kaffee Aroma aus frischen Bohnen.



Bereiten Sie mit dem klassischen Milchaufschäumer einen samtig-cremigen Latte macchiato zu.



40%
299.00
statt 499.00

EP1220/00
Energieeffizienzklasse A

Erhältlich in grösseren Supermärkten, Coop City und bei Coop Bau & Hobby. Gültig vom 04.08.2020 bis 10.08.2020, solange Vorrat. Inkl. 2 Jahre Garantie und vRG.