

# ICH KOECHE, ALSO BIN ICH

Überall wird gekocht. Im Kaufhaus, im Kindergarten, im Fernsehen. Man kocht draussen, drinnen, gleichzeitig draussen und drinnen und hat dazu wahlweise viel oder wenig Platz, gute oder schlechte Nerven sowie praktische High-Tech-Gerätschaften oder ausgedientes Küchenwerkzeug. Der Status Quo von Schränken, Armaturen, Abdeckplatten und Schubfächern ist beim gemeinsamen Kocherlebnis entscheidender als das Menü selbst. Wenn es am Ende heisst «hat Spass gemacht», ist auch der Gastgeber zufrieden, wird dem ganzen noch ein «tolle Küche» angehängt, wird aus Zufriedenheit sogar Glückseligkeit.

Die neuen Küchentrends machen den Weg zur Glückseligkeit erstaunlich einfach. Resistente Arbeitsplatten aus Stahl und speziellen Kunststoffen erlauben sicheres und hygienisches Arbeiten, variable Einbausysteme generieren grösstmöglichen Stauraum und innovative Adaptionstechnik sorgt für maximale Bewegungsfreiheit. Darüberhinaus sind die neuen Küchen auch noch sportlich. Arbeitstische lassen sich elektronisch auf und ab bewegen, Schränke werden auf Rollen einfach hin und her geschoben und auf die Grösse von Mikrowelle, Geschirrspülmaschine oder Backofen muss keine Rücksicht mehr genommen werden, denn es ist alles eine Frage der Flexibilität. In Farbe und Form halten sich Küchenbauer allerdings eher zurück. Schwarz und Weiss dominieren in Verbindung mit Stahl und Holz. Akzente werden durch die Verwendung ungewöhnlicher Materialien wie z.B. Naturstein gesetzt. Ab und zu darf bei der Strenge und Linearität der Form allerdings auch mal ein bisschen Spass sein. So hat beispielsweise der italienische Küchenhersteller Scavolini zusammen mit dem Modelabel Diesel eine Kollektion gelber Küchenelemente entworfen, Designer Karim Rashid treibt auf den Oberflächen der Alpes Küchen ganz schön bunt und Euromobil hat ein bonbonfarbenes Candyland gezaubert. Doch das sind wie gesagt Ausnahmen,

die Küchenwelt bleibt überwiegend gesittet, geordnet und gemässigt, lässt der Freude am lockeren Beisammensein den Vortritt und festigt selbstbewusst ihre Poleposition als gesellschaftliches Epizentrum.

Auch bei der Entwicklung von Küchengeräten steht die Tatsache im Vordergrund, dass das gemeinsame (Koch-)Erlebnis möglichst unkompliziert geteilt werden soll. Alessandro Fjnetto ist Chefdesigner bei der Firma Bauknecht und verbringt sehr viel Zeit in fremden

Küchen: «Was wir bei unseren Studien immer wieder feststellen, ist die Tatsache, dass es nicht um das Produkt selbst geht, vielmehr zählt das Erlebnis, das man hat.» Fortschritt bedeutet also Rückschritt.

«Zuerst beobachten, was beim Arbeiten in der Küche noch fehlt und daraufhin ein entsprechendes Produkt entwickeln. Nicht etwa eine Technik, ein Material oder ein Design zwanghaft integrieren wollen.» Auch Food-Journalist Patrick Zbinden unterstützt diese These: «Aus den Anforderungen an die Zubereitung von Essen werden schliesslich die Geräte entwickelt.» Und in Zukunft wolle man noch mehr! Das Rübli könne man nicht neu erfinden, der Art und Weise der Zubereitung seien hingegen keine Grenzen gesetzt.

Während sich Küchengeräte also zwangsläufig weiter in Richtung multifunktionaler Spitzentechnologie entwickeln, definieren sich Küchenbauer über eine emotionale Form des Erlebens. Das Wohnzimmer hat als kommunikativer Knotenpunkt ausgedient. Die Küche ist zwar nach wie vor Mittel zum Zweck, allerdings steht dabei an erster Stelle nicht mehr das Kochen, sondern alles was vor, während und nach dem Essen passiert.

TEXT: Katrin Montiegel, BILD: Scavolini

