

URL: <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/stil/0,2828,805367,00.html>

04. Januar 2012, 07:20 Uhr

Küche der Zukunft

Aufstand gegen die Designpolizei

Von Cornelia Knust

Die Porsches unter den Einbauküchen werden wohl noch eine Weile geneigte Käufer finden. Doch wenn junge Innenarchitekten über die Herdstelle der Zukunft nachdenken, wollen sie keine glatte Perfektion, sondern lebendige Orte mit satten Spuren aus dem Reich der Kulinarik.

München - Ludwig 6 ist eines der vornehmsten Küchengeschäfte Münchens und steht in einer der teuersten Lagen der Stadt. Ludwigstraße 6, schräg gegenüber vom Finanzministerium, wenige Schritte von Englischen Garten, in einem der italienisch anmutenden Renaissancebauten dieser königlichen Prachtstraße.

Darinnen alles, was als wirklich modernes Küchendesign durchgeht: Spiegelnd, monochrom, kühl glänzend, spielend mit edelsten Materialien, wenige Farbakzente: leuchtende Zitronen, pastellige Steine in Vasen, Kunst. In diesen exquisiten Inszenierungen, so man sie sich zu leisten vermag, scheint man tatsächlich kochen zu können - wenn man sich das traut in all der Makellosigkeit.

Axel Schaffer leitet die Firma Dross & Schaffer, die diesen feinen Laden betreibt und noch andere feine Läden für namhafte Küchenhersteller. Sein Vater hat 1963 mit dem Möbelverkauf angefangen - noch in der Resopalplattenzeit. Der Senior hat zusammen mit Gerd Bulthaupt, der die deutsche Küchenwelt einigermaßen revolutionieren sollte, den Küchenhandel gleich mit umgekrempelt: statt Standard gab es fortan Maßkonfektion. Die Küche wurde zum Statussymbol, so wie ein großes Auto von einer etablierten Marke.

Erfrischendes für die Erbgeneration

Doch das Dogma der Designerküche trägt offenbar nicht in die Zukunft. "Wir brauchen den frischen Blick von außen", sagt Axel Schaffer. Er hält sich für betriebsblind genug, um sich ganz absichtlich eine Bande junger Revolutionäre ins Haus zu holen. Die sollen erspüren, was die Generation der Erben, die heute noch in der WG mit Kochnische haust, morgen für Küchen-Inszenierungen wünscht.

21 Studierende der Innenarchitektur der Fachhochschule Rosenheim und zwei Professoren stürzten sich in ein Küchenprojekt. Sie nannten es "Sinn und Sinnlichkeit" nach der deutschen Übersetzung eines Jane Austen-Romans und machten erst einmal einen Workshop - auf einem Bauernhof in Niederbayern.

Sie sparten sich weitgehend die kritische Auseinandersetzung mit der Küchengeschichte. Die Frankfurter Küche von Margerite Lihotzky, die 1926 die Urform der schlauchförmigen Einbauküche gestaltete: praktisch, ergonomisch, platzsparend. Die frei stehende Küchenwerkbank des Gestalters Otl Aicher als männliche Antwort darauf. Nein, die 21 Studenten, überwiegend weiblich, gingen mit der Bauersfrau den Schritt ins pralle Leben: ran an die Nahrungsmittel, ihre Entstehung, ihre Verarbeitung, ran an Blut und Dreck und Unordnung, wie sie in einer Küche eigentlich normal sind.

"Die Studenten empfinden die heutige Küche nicht als freien Ort", referiert Rainer Haegele, einer der beiden Professoren, aus dem Projekt. Die jungen Leute suchten in einer Küche eher Heimat, Wärme, gute Gespräche. "Die Küche als Statussymbol führt zu einer gewissen Verkrampfung", ergänzt der zweite Professor Kilian Stauss. Er nennt Gesundheit, Erdung, Humor und Unordnung als häufige Assoziationen seiner Studenten zum Thema Küche. Sie seien keine willfährigen Konsumenten, teilt er mit. Sie verweigerten sich dem Dogma des angeblichen guten Geschmacks und des must have.

"Ich will den sinnlichen Kontakt mit den Materialien, ich will eigene Spuren hinterlassen, die Küche soll sich nicht an Ergonomie und Funktionalität ausrichten, sie soll altern, sie soll eine Geschichte erzählen", beschreibt Haegele die Versuche seiner Schüler, die in den Werkstätten der Hochschule mit verschiedensten Materialien und Oberflächen experimentiert haben.

Dabei entstanden keine kompletten Küchen, sondern Komponenten, Ergänzungen, Gastmöbel, mit denen

die starre Einbauküche aufgebrochen werden könnte. Eine Studentin probierte Oberflächen aus Wachs, ein Kollege eine brunnenartige Wasserstelle als einzigen Fixpunkt einer ansonsten vollkommen mobilen Küche. Farben spielten eine wichtige Rolle. Sogar der oft laute und dissonante Sound der Küche war Thema oder der Mangel an angenehmen Gerüchen, ja an überhaupt irgendeinem Geruch. Statt Küchenlabore zu entwerfen, nahmen sich die jungen Leute die Erschaffung sinnlicher Werkstätten vor.

Unter Messerwerfern

Alle Utensilien ordentlich in Reih und Glied in Kästen aufzubewahren - auch das hielten einige Teilnehmer des Projekts für überholt. Sie entwarfen magnetische Flächen oder Hängevorrichtungen, an die man - gleich einem Messerwerfer - die häufig gebrauchten Teile rasch los wird und immer gleich findet. Stauss bezeichnet diese Unordnung als erfrischend: "Halten wir sie aus, haben wir uns gefragt. Ja, wir halten sie prima aus". Auch die Lebensmittel sollten sich in einer Küche nicht verstecken: "Im Vordergrund steht nicht die Ordnung, sondern der virtuose Umgang mit den Produkten". Wenn es nach ihm geht, müsste man in jeder richtigen Küche ein kapitaales Reh schlachten und zerlegen können.

Stauss, Haegele und 21 Studenten erklären das Diktat der Freudlosigkeit in der Küche für beendet. Sie rufen das Ende des Puritanismus aus und baden in Sinnfreuden, die durchaus nicht erst von der Geschmackspolizei genehmigt werden müssen. Erstaunlich für eine Generation, die man ganz in Apple-Stores und polyglotter Markengläubigkeit verortet hatte.

Doch ist dieser konsumtive Ungehorsam wohl noch Zukunftsmusik, ist noch kein Megatrend wie Stauss sagt. Noch seien die Konsumenten folgsam, nur langsam dämmerte es ihnen: "Da sich heute jeder mit modernem Design umgibt, ist es einfach spießig geworden".

Mehr zum Thema:

[Fotostrecke: Sinn und Sinnlichkeit am Herd](#)

<http://www.manager-magazin.de/fotostrecke/fotostrecke-76809.html>

[Designer Daniel Heer: Der Materialfetischist](#) (manager-magazin.de)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/stil/0,2828,804039,00.html>

[Geschäftessen: So gelingt der Business Lunch](#) (manager-magazin.de)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,803254,00.html>

[Sensorikexperte Martin Darting: Sehen, wie der Wein schmeckt](#) (manager-magazin.de)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,803233,00.html>

[Desserts: Die süße Wahrheit](#) (manager-magazin.de)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,798148,00.html>

[Sechsbändige Enzyklopädie: Die Geheimnisse der Kochkunst](#) (manager-magazin.de)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,793141,00.html>

[Mehr zum Thema Stil: Alle Artikel, Fakten und Hintergründe](#)

<http://www.manager-magazin.de/thema/stil/>

© manager magazin Online 2012

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der manager magazin Verlagsgesellschaft mbH