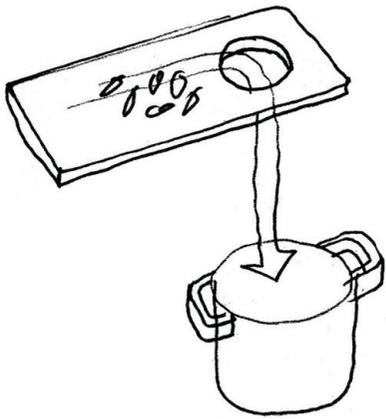


Mobile Feuerstelle

Im Rahmen der Internationalen Möbelmesse in Köln zeigt der Schweizer Designer Alfredo Häberli, wie und wozu wir in Zukunft unsere Küchen nutzen werden. Ein Plädoyer für mehr Nachhaltigkeit

Text: Bettina Hagen



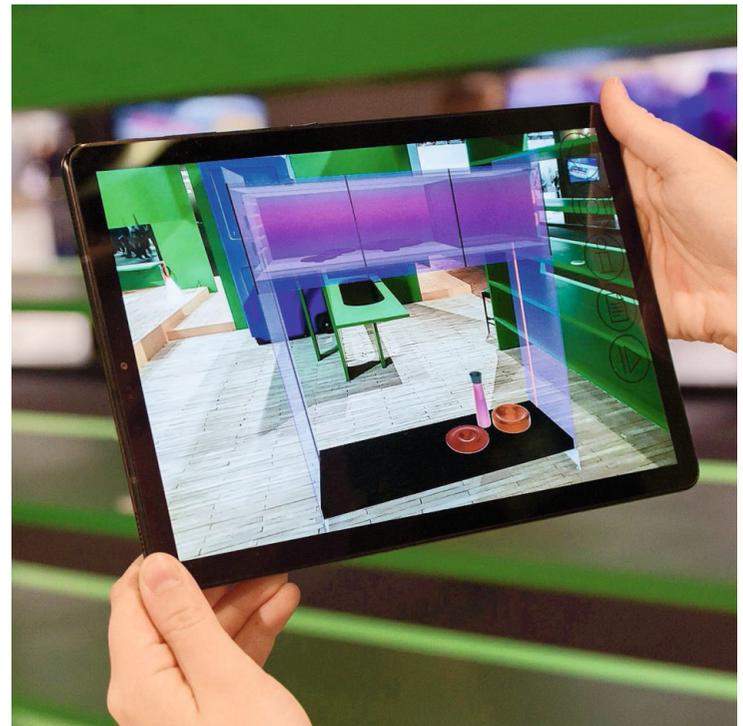
Designer Alfredo Häberli.

Wie sieht sie aus, die Küche der Zukunft? Im Auftrag der Küchenmesse Living Kitchen, die Mitte Januar im Rahmen der Internationalen Möbelmesse (IMM) in Köln stattfand, sollte Alfredo Häberli eine Antwort auf genau diese Frage finden. Dazu wurde ein 160 Quadratmeter grosser Wohnbereich geschaffen, in dessen Mittelpunkt die Küche steht. Die Materie ist kein Neuland für den Zürcher Designer. Immer wieder hat sich der passionierte Hobbykoch mit zeitgemässen Formen für den wohl funktionalsten aller Wohnräume beschäftigt. So entwarf er bereits 2008 eine futuristische Konzeptküche für den italienischen Hersteller Schiffini, und seine für Iittala entwickelten Geschirr- und Besteckserien gehören längst zum festen Kanon der Designgeschichte.

Nun also der Blick in die nächsten fünf bis zehn Jahre, eine Zeit, in der technologische Innovationen, kleiner werdende Wohneinheiten, neue Arbeitsformen und Ernährungstrends zunehmend das Design bestimmen werden. Diese Entwicklungen rücken für Häberli die Küche als «Seele des Hauses» und wichtigen Ort für das soziale Zusammenleben weiter in den Vordergrund. Ganz im Stil der Arbeiter-

wohnküche des 19. Jahrhunderts bekommt sie wieder eine multifunktionale Bedeutung und wird sich von der reinen Kochstelle zum Aufenthalts- und Arbeitsort transformieren, in dem «das Sofa immer mehr an den Herd heranrückt».

Doch wie nähert man sich einer Küche, die es noch gar nicht gibt? Auf der IMM zunächst einmal virtuell, mithilfe von Augmented Reality. Mit einem Tablet wandert der Besucher durch einen abstrakten Küchenbereich, der mit elf QR-Codes versehen ist. Einzeln eingescannt, enthüllen sie im virtuellen Raum Elemente aus Häberlis Zukunftsszenario, die er unter dem Namen «Sinn und Sinnlichkeit» zusammenfasst. Es ist wahrlich kein besonders sinnliches Erlebnis, aber ein adäquates Mittel, um die Vorläufigkeit der gezeigten Entwürfe zu unterstreichen. Eine Installation mit Werkstattcharakter, in der es nicht um Design als ästhetische Formgebung geht, sondern vielmehr die Idee im Vordergrund steht. «Es ist eine Denkweise», sagt Häberli, «mit der auch Werte vermittelt werden sollen.» Werte wie das soziale Miteinander und der respektvolle Umgang mit knapper werdenden Ressourcen wie Energie, Wasser und Nahrungs-



Links: Der Esstisch steht im Zentrum einer Küche der Zukunft.
Rechts: Wie die Auslage in einer Metzgerei – der waagrechte Kühlschrank ist aus Glas und ermöglicht einen Blick ins Innere.

mitteln. Design und Haltung gehören für den gebürtigen Argentinier zusammen. So hat auch seine Zukunftsküche ein klares Statement, einen Auftrag zum Umdenken im Sinne der Nachhaltigkeit - ein nahezu philosophischer Ansatz, exemplarisch entwickelt an der Küche.

Dabei geht Häberli radikal vor und bricht mit tradierten Denk- und Sehgewohnheiten. Waren seit den 1950er Jahren Küchengeräte fest in die Küchenzeilen integriert, so löst er sie aus ihrem starren Einbaukorsett und konzipiert sie als mobile Elemente. Sein tragbares Kochfeld ist flach wie ein Tablet, nicht mehr an einen vorgegebenen Ort gebunden und kann variabel in Küche und Wohnbereich, auf dem Balkon oder im Garten genutzt werden. Muss ein Braten stundenlang köcheln, stellt man das Kochfeld einfach dort auf, wo gerade Platz ist. Danach wird es mit wenigen Handgriffen ebenso platzsparend verstaut. Innovativ ist auch die smarte Heizoberfläche. Sie kommt ohne markierte Kochplatten aus, erkennt Position und Grösse von Topf oder Pfanne und reguliert eigenständig die Temperatur.

Auf überflüssigen Schnickschnack wird verzichtet, es gibt nur einen Schalter, mit dem man ein- und ausschaltet, gleichzeitig aber auch definiert, was gerade zu kochen ist. Ein puristischer Ansatz, der sich durch die gesamte Küche zieht; Formvollendung durch Reduktion. Denn in einer Küche benötigt man eigentlich nicht mehr als einen Kühlschrank, Herd, Ofen, Mixer und Messer. Geht Häberlis Konzept der Ressourcenschonung durch intelligente technologische Lösungen auf, wird in der Küche die Regel gelten: Weniger ist mehr.

Häberli stellt Fragen und liefert als Designer die Antworten gleich mit. Wieso ist ein Kühlschrank immer vertikal ausgerichtet? Sein Gegenentwurf ist horizontal, auf Augenhöhe und mit gläsernen Wänden ausgestattet. Wie in den Auslagen von Bäckereien und

Metzgereien sind alle Lebensmittel damit gut sichtbar, nichts verdirbt mehr in den hinteren Reihen und muss entsorgt werden. Dies ist eine Wertschätzung der täglichen Nahrungsmittel - und die entstehende Abwärme wird darüber hinaus zum Auftauen von Tiefkühlprodukten oder für den Tellerwärmer weitergenutzt.

Die Bad- und Küchenzisternen hingegen, die prominent in die Räume integriert sind, mahnen zum verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Wasser. Sie sollen nicht nur den Wasserverbrauch reduzieren, sondern den wertvollen Rohstoff gleichzeitig rezyklieren, so dass aufgearbeitetes Trinkwasser zukünftig nicht mehr nur zum Autowaschen oder für die WC-Spülung genutzt wird. Der Ofen wird zu einer flexiblen Wärmehülle, die ganz nach Bedarf von der Decke in den Raum schwebt und dem Gargut die erforderliche Energie von allen Seiten zuführt. Dabei passt sie sich der Grösse an, denn für eine Pizza benötigt man schliesslich nicht das gleiche Hitzevolumen wie für einen stattlichen Truthahn. Wird das Gerät nicht mehr benötigt, schwebt es einfach zurück an die Decke.

Was hier noch nach Zukunftsmusik klingt, könnte schon bald zur Realität werden. Derzeit arbeiten die grossen internationalen Küchenhersteller an platzsparenden Konzepten und smarten Küchengeräten, die Branche stellt sich auf die rasch wandelnden Bedürfnisse ein. Für Industrie- und Produktdesigner wie Häberli bedeutet das eine enge Zusammenarbeit mit den Abteilungen Forschung und Entwicklung, wie das seine Kooperation mit der Firma Samsung belegt. Welche Küchentechnologien zukünftig die Nase vorn haben, wird sich in den nächsten Jahren zeigen. Letztlich entscheidet darüber vor allem der Verbraucher. Denkanstösse lassen sich in Alfredo Häberlis Küche der Zukunft auf jeden Fall zur Genüge finden.