



„Fleisch muss leider draußen bleiben“

Vegetarier kochen anders: Davon sind die Linzer Stefan Radinger und Mario Zeppetzauer überzeugt. Sie haben „Vooking“, das erste vegetarische Küchen-Konzept, entwickelt.

Fleisch muss leider draußen bleiben“, könnte ein Schild auf der Türe dieser Küche lauten: Vooking nennt sich das Küchenkonzept, das sich aus den englischen Begriffen „cooking“ und „vegetarian“ zusammensetzt. „Ende August 2012 saßen Mario Zeppetzauer von der Industriedesign-Agentur ‚formquadrat‘ und ich bei einem gemütlichen Abendessen zusammen“, erzählt Stefan Radinger, Produktdesigner und einer der Initiatoren des Projekts. „Irgendwann

sind wir auf das Lebensmodell der Vegetarier gekommen und haben überlegt, dass diese ja ein ganz anderes Kochverhalten haben.“ So entstand die Idee zu Vooking. Der erste Prototyp wurde auf der Küchenmesse LivingKitchen in Köln präsentiert. Das Medieninteresse war riesengroß.

Paradies für Vegetarier

Rund 760.000 Österreicher ernähren sich fleischlos. Für sie ist Vooking ein Paradies. Denn Fakt ist: Vegetarier kochen anders.

Sie benötigen mehr Kräuter und Gewürze, größere Gemüsefächer im Kühlschrank, möchten ihr Getreide auch gerne einmal selber mahlen und das Archaische, in Form von Kochen mit Feuer, soll ebenfalls gegeben sein. Genau hier setzt das oberösterreichische Küchenkonzept an: Es gibt unter anderem eine in der Arbeitsfläche integrierte Mörser-Schale, 36 Kräuter-Tongefäße, eine Getreidemühle und – als eines der Highlights – ein richtiges Gewächshaus zum „Indoor-Farming“.

Fotos: Michael Liebert

Selbst auf die Möglichkeit, Hülsenfrüchte und Getreide zu keimen, muss man nicht verzichten. All das möglich gemacht haben hochqualitative Kooperationsfirmen: „Auf die Unternehmen Team7, Gaggenau, Cosentino, Dornbracht sowie Pfeffersack & Soehne konnten wir uns verlassen“, zeigt sich Mario Zeppetzauer, Teil des 5-köpfigen Vooking-Teams, zufrieden.

Küche ohne Kunststoff

Bei der Auswahl der Materialien war dem Team wichtig, ehrliche, natürliche Materialien zu verwenden. So wurde neben 3-Schicht-Eiche Marmor sowie Dekton – ein Material zwischen Glas und Keramik – verwendet. Auf Kunststoffe wurde gänzlich verzichtet. Ein wichtiger Aspekt ist auch, dass man in dieser Küche mit Gas kochen kann: „Denn Vegetarier stehen immerhin für das Ursprüngliche: das Kochen mit Feuer“, lacht der 28-jährige Radinger. Für Vooking hat das Team noch viele weitere Ideen. „Doch diese waren aus Zeit- und Statement-Gründen bisher noch nicht realisierbar“, so Zeppetzauer.

Kochen als kreativer Prozess

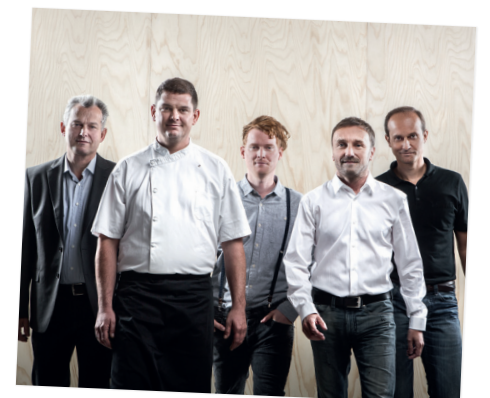
Auf die Frage hin, wie sich die beiden Vooking-Initiatoren ernähren, antworten beide wenig überraschend: „Ich selbst bin beinahe fleischlos aufgewachsen, weil meine Mutter Vegetarierin ist“, erzählt Stefan Radinger. Kochen ist für ihn wie designen: „Für mich ist das ein kreativer Prozess, es bedeutet Freiheit.“ Auch sein Vooking-Partner Zeppetzauer isst nur selten Fleisch: „Eine bewusste Ernährung ist mir einfach wichtig.“

Modulküche der Zukunft

Die Idee hinter Vooking ist, dass die sieben einzelnen Elemente künftig in jede Küche integriert werden können. „Wir sind gerade in Gesprächen mit verschiedenen Unternehmen. Die einzelnen Units werden derzeit ergänzt und erweitert, um diese in die Produktpalette der Küchenhersteller einzubringen“, sagt Radinger. Doch der Begriff Vooking soll nach wie vor als Leitbegriff hinter den einzelnen Einheiten stehen. „Damit jeder sieht, dass hier ein vegetarisches Küchenkonzept

steckt.“ Noch handelt es sich bei Vooking um einen Prototypen – doch schon bald soll die Küche serienreif sein: „Wir möchten unser Konzept auf der LivingKitchen 2017 erneut präsentieren. Unser Projekt entwickelt sich nach wie vor weiter – man darf also gespannt sein.“

Tina Ornezeder



Das Vooking-Team: Tischler Gerhard Spitzbart, Chefkoch Harald Hochetlinger sowie die Designer Stefan Radinger, Mario Zeppetzauer und Stefan Degn