

Alles Oberfläche : Showküchendesign

Autor(en): **Locher, Adalbert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **16 (2003)**

Heft 12

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-122246>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Alles Oberfläche

Design: Hase in Bronze

Text: Adalbert Locher

Fotos: Atelier Fontana

Wie macht man aus einem eher zufälligen Raum ein spannendes Koch-Kabinett? Indem man dem Raum Oberflächen appliziert und mit hintergründigen Objekten ausstaffiert. Karin Wälchli, Guido Reichlin und Jörg Boner haben die ironisch-verspielte und dazu erst noch praktische Einrichtung der Aarauer Kochschule (Cookuk) entworfen.

• (Cookuk) steht an einer kleinen Seitentür im Entree des Geschäftshauses in der Aarauer Unterstadt. Wo die berühmte Firma Kern früher Zirkel und Feldstecher produzierte, haben sich nach und nach über siebzig Kleinunternehmen niedergelassen. Durch die Pforte gelangt man in einen engen, beige gestrichenen Gang und unversehens steht man in einer grossen Küche und Gaststube. Seit zehn Jahren bietet Susanne Vögeli in der ehemaligen Kern-Kantine Koch- und Tafelrunden an. Hier rühren Hobbyköchin-

nen und -köche in vielen Töpfen. Marokko, Andalusien, Katalonien, Toscana, Thailand, Piemont, Italien, Frankreich, Schweiz: Susanne Vögeli holte allein diesen Herbst Küchen aus der halben Welt ins Haus. Zwischendurch sind Starköche wie Max Rigendinger als Kursleiter zu Gast. «Ich will aber nicht Sternen-Küche mit Kapriolen auf den Tellern», betont die sympathische Unternehmerin, «die Leute sollen in ihrem Alltag kochen können, was sie hier lernen.» Und ebenso wichtig ist ihr das gemeinsame Erlebnis beim Zubereiten eines feinen Essens, sei es in zusammengewürfelten Gruppen oder wenn sich Firmen oder Hochzeitsgesellschaften hier zum Kochen und Schmausen einfinden. Platz zum Tanzen hats auch, alles zum Festen ist da. Und seit dem Um- und Ausbau durch Chalet 5 und Jörg Boner versetzen die Räume Köchinnen und Köche schon beim Kartoffelschälern in festliche Laune.

«Wir werfen unsere Kompetenzen in einen Topf», war das Kredo von Karin Wälchli und Guido Reichlin von Chalet 5 und Jörg Boner. Chalet 5 machte sich mit handbedruckten Textilien und Ornament-Forschung bekannt. Ihr Siebdruckatelier haben die beiden aber aufgegeben, damit auch der Laden hinter dem Zürcher Hauptbahnhof. Jörg Boner von der ehemaligen Basler Designergruppe N2 arbeitet jetzt in Zürich als Designer und Innenarchitekt sowie als Dozent an der Fachhochschule HES-SO in Lausanne.

Beim Entwurf gingen die drei gemeinsam vor, entwickelten bei Gesprächen ihre Vorstellungen zu gemeinsamen Resultaten. Für Jörg Boner macht diese Zusammenarbeit das Besondere dieses Projekts aus, und auch Karin Wälchli betont, dass bei allen Objekten und dem Gesamtkonzept gemeinsame Autorenschaft besteht. Wie ist der Raum neu zu organisieren? Was bleibt erhalten, was wird zurückgebaut, was erneuert? Und wie ist aus dem Nicht-Raum dieser ehemaligen Kantine überhaupt ein Raum zu machen? Das Resultat ist ein Mix aus freigelegten Spuren und neuen Elementen. Nicht Nostalgie war der Antrieb der Spurensuche, denn der vielleicht fünfzigjährige Bau ist unspektakulär.



Vielmehr ging es um einen klugen Verschnitt von Bauökonomie, Zweck und Gestaltung. Der beschichtete Betonboden wurde freigelegt, die rohe Zementspandeeke hervorgeholt. Das Neue schiebt sich zwischen Boden und Decke. Baugeschichtliche und räumliche Übergänge und Brüche haben die Gestalter mit Farbe, Materialien oder Objekten akzentuiert. Ein stillgelegter Warenlift etwa dient jetzt als Produkt-Vitrine mit der Signalfarbe Blau: Man assoziiert mit Aquarium und Swimming-Pool. Akzente setzte Karin Wälchli mit Farbfolgen der Wandschränke. Rüebliröt, Buttergelb, Olivgrün, Kaffeebraun, Himbeerrot, Orange, Aubergine – die meisten Farbtöne haben ein unschwer zu erkennendes kulinarisches Pendant.

Ornamentales Tafelbild

Vorzeigestück der gemeinsamen Entwurfsarbeit ist das Ensemble Eckbank und Panoramabild. So nimmt die lange, lindengrüne Bank farblich das Motiv der Schwiegermutterzungen auf, welche in den Vordergrund des grossen Bildes montiert sind. Bild und Bank zitieren augenzwinkernd das Bänkli-Blumentopf-Aussicht-Klischee. Enge Zusammenarbeit auch bei der Wandleuchte mit dem Motiv aus dem Bild – Jörg Boner konstruierte den technischen Teil. Chalet 5 versteht hier seine ornamentale Arbeit als Kunst. Das knapp zehn Meter lange Wandbild – Tafelbild im doppelten Sinn – öffnet den Raum, gibt ihm ein künstliches Fenster. Dass es sich bei der gespiegelten und duplizierten Berglandschaft um eine Alp bei Melchsee Frutt handelt, hat keine Bedeutung, ist die Fotografie doch stark verfremdet, zum Beispiel durch einen überlagerten Ornament-Tepdich. Die Absicht dabei ist nichts weniger als nie Gesehenes hervorzubringen, denn, so Wälchli, «keine Form gibt dem Gedächtnis Halt». Nicht zu vermeiden ist, dass sich beim Betrachter dennoch Assoziationen einstellen, zu Blumen, Insektenköpfen oder Silhouetten. An zwei Präsentationskorpusen mit Corian-Abdeckung nehmen die Gestalter ebenfalls Motive des Wandbildes auf, hier mit Rot ausge-

gossenen Wasserstrahlschnitten in der weissen Platte. Arabische Stadt mit Kuppeltürmchen, Detail einer technischen Zeichnung? Die Interpretation ist offen. Mehr als eine Projektionsfläche anbieten wollen Wälchli/Reichlin nicht.

Dem Bild entsprungen

Sowohl bei Objekten als auch bei der Behandlung des Raumes legen es die Gestalter auf die Oberfläche an. Die Wandleuchten, die dem Wandbild entsprungen scheinen, bestehen aus einem flachen Glasreflektor und zwei Glühbirnen dahinter. Kein Körper also, sondern eine bestückte Oberfläche. Ähnlich bei der Eckbank: Sie besteht aus einer nur acht Millimeter dicken Kompaktplatte, industriell gebogen und CNC-gefräst. Ebenso «oberflächlich» der Tisch, konstruiert aus flachen Plattenausschnitten. Wie langlebig diese Ästhetik ist, sei dahingestellt, ebenso, ob der Dekor damit nicht etwas zuviel wird. Das Holzmotiv des Tischblattes aus Kunstharz gibt sich als Plagiat von Holz zu erkennen, ein weiteres Zitat von leicht abgestandener Gemütlichkeit. Nicht alle Besucher vermögen solche Spiele mit der Wahrnehmung und mit dem Begriff echt/unecht richtig zu deuten, hat Susanne Vögeli beobachtet. Soeben sind sie dem Kunstharzimitat-Zeitalter entronnen, können sich endlich echtes Holz leisten, und nun dies ... «Oberflächen sind Projektionsflächen für Inhalte. Es geht darum, die vorhandene Dingwelt zu reflektieren», erklären die drei Gestalter. Oberfläche ist Licht und Textur. Die Schranktüren glänzen und spiegeln. Diese Künstlichkeit kontrastiert mit dem pseudo-rustikalen des Betonbodens, der Decke und der Tische. Kontraste denn auch beim Licht: Hinterleuchtete Bänder betonen die Kochinseln aus Chromstahl und tauchen den Raum in ein weisses Grundlicht. Die Wandleuchten mit Motiv aus dem Panorama haben die Intimität eines Boudoirs. Zwei grosse, chromstahlgefasste Leuchten markieren den Übergang Kochzone-Essbereich. Ob mit oder ohne angeordnete Speisen sind die beiden Korpusse darunter beliebte Anziehungspunkte für die Gäste. •

Kommentar der Jury

Ein Raum, der von Oberflächen spricht: Konsequenter und materialtechnisch überlegt haben das Team Jörg Boner/Chalet 5 die ehemalige Betriebskantine zu einem Ort umgebaut, an dem gekocht, getafelt und gefestet wird. Referenzen an die vormalige Nutzung werden subtil gesetzt, etwa in der räumlichen Anordnung der Tische, dem weissen Grundlicht oder dem Betonboden. Die beispielhafte Zusammenarbeit zwischen dem Industrial Designer und den Textildesignern, die seit langem am Ornament forschen, lässt sich bis in Details nachprüfen. Etwa in der Wandleuchte, die das Ornament des dahinter liegenden Wandpanels aufnimmt, in den ausgefrästen und eingelegten Mustern der Arbeitsflächen oder in der Tischplatte, die eine bestehende Holzimitat-Folie vergrössert. Was durchaus ein Versuch ist, die Grenzen des guten Geschmacks zu verschieben. Wer sich darauf einlässt, geniesst das Spiel, mit dem die Kategorien echt, Farbe, Körper und Oberfläche neu kombiniert werden.

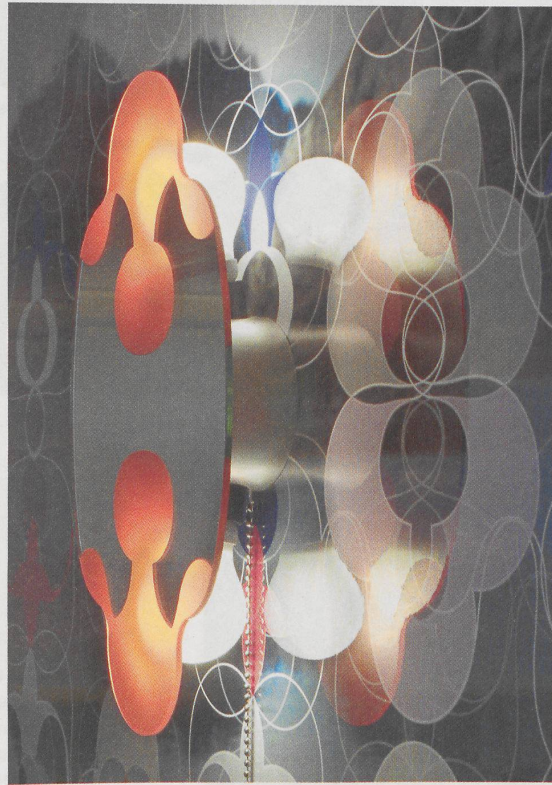
cookuk Koch- und Tafelrunden

Susanne Vögeli, Schachenallee 29, Aarau
--> Umbaukosten: ca. CHF 200'000.-
--> Design: Karin Wälchli, Guido Reichlin, Jörg Boner

www.chalet5.ch, www.joergboner.ch, www.cookuk.ch



2



3

- 1 Der Ess- und Tanzsaal: die lange Eckbank mit verschiedenen Ablagetiefen stiftet Gemeinschaft. Das verfremdete Panorama öffnet den Raum.
- 2 Die Intarsien der beiden Anrichten nehmen ein Motiv des Panoramas auf. Verschiedene Farbkompositionen der Wandschränke prägen die Zonen.
- 3 Der Schirm der Wandleuchte ist ein aufgedoppeltes Motiv des Panoramas. Der Essbereich rund um die Kochinsel ist mit den Wandleuchten markiert.