

RENDEZVOUS IN DER WOHNKÜCHE

Hauchdünnen Parmaschinken schneiden, köstlichen Wein dekantieren und extravagante Desserts zubereiten? Und dabei noch ein fröhliches Zusammensein mit Freunden? Klingt gut, zumal es schon immer so war, dass sich auf Festen alle Gäste in der oft zu engen Küche tummeln. Doch Enge war gestern, heute steht die Küche im Mittelpunkt der Innenraumgestaltung. Dabei vereint sie verschiedene Funktionsbereiche wie Essenszubereitung, Essensaufnahme und Wohnen in einem – meist geräumigen – Raum. Die Küchenhersteller haben sich einiges ausgedacht, um dem Trend zur Wohnküche nachzukommen und neue Designideen ausgetüfelt.



Zum Küchensystem „duemilaotto“ von Boffi gehört auch ein praktisches Hochschranksystem – beides entworfen vom italienischen Designer Piero Lissoni.

Die Küche als Gesellschaftsphänomen

Der Küchenraum und seine Gestaltung haben im Laufe der Jahrhunderte eine grundlegende Wandlung erfahren – maßgeblich verantwortlich dafür sind gesellschaftliche Umwälzungen. Noch im 19. Jahrhundert hatte die Küche als eigener Raum nur eine nebensächliche Bedeutung und lag deshalb weit entfernt von den Wohn- und Gesellschaftsräumen. Eine Neubewertung des Küchenraums erfolgte erst mit der Frauen- und Lebensreformbewegung. In den 1920er Jahren wurde die Küche, vor allem von den Architekten des International Style, als rein funktionaler Raum für die Hausfrau betrachtet. Prototyp dieser Betrachtungsweise war die von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lohotzky entworfene „Frankfurter Küche“, die tausendfach in Wohnungen verbaut wurde. Diese Küche zeichnete sich vor allem durch eine straffe Arbeitsorganisation und die Minimierung des Raums aus: Der Weg zur rationalisierten Einbauküche war geebnet. Aber bereits damals gab es, auch von Architektenseite, heftige Proteste gegen die spartanische Lösung der „Frankfurter Küche“. So setzte sich

der Wiener Architekt Adolf Loos für die Wohnküche ein, in der er einen „Erlebnispfand für die Familie“ sah. Erst gegen Anfang der 1970er Jahre gerieten Küchengrundrisse und -möblierungen in Bewegung, denn es gab Designer, die Kochstellen entwarfen, die nicht mehr an einen bestimmten Raum gebunden waren. Ein Beispiel dafür ist die „Kugelküche“, die Luigi Colani für den Küchenhersteller Poggenpohl entwarf, sowie die von Joe Colombo für den italienischen Hersteller Boffi entworfene und inzwischen wieder aufgelegte „Minikitchen“, die ihren Platz überall findet, wo ein Stromanschluss vorhanden ist. Leider hat diese Mobilität einen Nachteil: Ein Becken zum Abwaschen? Fehlangelegenheit.

Die Küche als Werkstatt

Heute wird in der Küche gekocht, gegessen, geredet und zuweilen auch getanzt. Otl Aicher spricht in seinem 1982 erschienen Buch „Die Küche zum Kochen. Werkstatt einer neuen Lebenskultur“ über die Küche als gemeinschaftlich genutzten Raum. Und liefert dabei ein wichtiges Stichwort: die

Küchenwerkstatt. Es begreift die Küche als einen Raum, in dem etwas hergestellt wird – ein Ort kreativer Arbeit. Nicht nur Speisen werden hier zubereitet, es kann auch schon mal vorkommen, dass in der Küche gelesen, Schularbeiten gemacht oder Weihnachtsgeschenke gebastelt werden. Hatte im 19. Jahrhundert – im Zuge des Taylorismus – die Effizienz in der Küche Einzug gehalten und wurden die Bereiche Essen, Schlafen und Wohnen streng voneinander abgetrennt, so ist nun zu beobachten, dass sich Küchen- und Wohnbereich einander nähern oder gar eins werden. Der Küche wird kein eigener, abgetrennter Raum mehr zugewiesen, sondern sie wird mittels raumgreifender Elemente in den Wohnraum integriert und liegt deshalb auch an bevorzugter Lage innerhalb des Wohnungsgrundrisses. Einrichtung und Gesamtkonzeption unterliegen nun neuen Anforderungen: Leise laufende Schubladenauszüge, schallgedämpfte Türen, ergonomisch eingebaute Elektrogeräte oder ausgeklügelte Beleuchtungskonzepte gehören inzwischen zur Standardausstattung jedes hochwertigen Küchenmöbel-Programms. Paradigmatisch für die Küche als Werkstatt steht das System „b2“ von Bulthaup, bestehend aus einer Küchenwerkbank, einem Werk- sowie Geräteschrank.

Die Küche als Luxusobjekt

War es früher die „amerikanische“ Küche, in der ein Hochtisch mit Barhockern einen mehr oder weniger gelungenen Übergang zum Wohnraum darstellte, so sind die Küchenhersteller – und besonders die im Highend-Bereich – heute viel kreativer. Das System „Modus“ des italienischen Herstellers Boffi ist dafür ein gutes Beispiel. Die Küchenmodule, entworfen von den Designern Fabio Casiraghi und Paolo Nava, bestehen aus verschiedenen Elementen, die nicht gleich als Küchenelemente zu erkennen sind. So gibt es beispielsweise ein Modul, das frei im Raum positioniert werden



Ein Klassiker des Designs: Die „Minikitchen“ von Boffi, von Joe Colombo in den sechziger Jahren erdacht, macht ihrem Namen alle Ehre.



Speziell für diesen Raum gefertigt, besticht die Küche vom italienischen Hersteller Strato in einer Berliner Wohnung durch den Kontrast von perfekter Oberfläche und orientalischem Flair.

kann und dessen Rückwand eine plane Holzfläche mit schlichten Regalen bildet. Andere, raumhohe Elemente fungieren als Raumtrenner, als eleganter Übergang zum Ess- und Wohnbereich. Der Trend zur Küche im offenen Wohnraum ist wahrscheinlich auch der Grund, warum das Küchenmobiliar immer luxuriöser wird. Gerade in der Küche wird der Grad der Distinktion ablesbar und wird individuell geplant, so beispielsweise bei Strato. Aber auch das von Piero Lissoni für den italienischen Küchenhersteller Boffi entworfene „Table System“ ist eine kostspielige Anschaffung. Es besteht aus Arbeitsflächen, die sowohl einzeln als Kücheninsel als auch in Verbindung mit weiteren Elementen als Halbinsel im Raum platziert werden können. Lissoni schuf für denselben Hersteller auch „duemilaotto“, ein Küchensystem samt passenden Hochschränken zum Unter-

bringen aller wichtigen Küchenwerkzeuge. Und auch die von Carlo Colombo entworfene Küchenlinie „Varenna Young“ von Poliform zeichnet sich durch eine Besonderheit aus: Die farbigen Elemente setzen Gestaltungszeichen und können verschiedene Raumfunktionen optisch voneinander trennen.

Vielleicht geht es aber auch in eine ganz andere Richtung in der Küchengestaltung: hin zu einer Betonung des provisorischen, individuell geprägten Werkstattcharakters, weg von den perfekten (und teuren) High-Tech-Küchen. Das scheinen sich auch die Innenarchitekten Katrin Steinert und Daniel Bitterling gedacht zu haben, als sie eine schwarze Küche aus Holz inmitten ihres 80 Quadratmeter großen Leipziger Wohnateliers planten. Was die gekostet hat? 600 Euro.

Claudia Simone Hoff



Die Mutter aller Einbauküchen: Mit dem Entwurf der „Frankfurter Küche“ 1926 durch die Wiener Architektin Margarete Schütte-Lohotzky war der Weg zur rationalisierten Einbauküche geebnet.



Passt sich wechselnden Raumverhältnissen an: die Werkstattküche „b2“ des österreichischen Designbüros EOOS für den deutschen Küchenhersteller Bulthaup.