

Ein Werkbank für die Küche

Alfredo Häberlis Kochatelier glänzt durch Massivholz statt Chromstahl

ANDREA ESCHBACH

Nach Essen riechend und leicht unordentlich statt klinisch-rein - so stellt sich Alfredo Häberli seine Küche vor.

Nach Sofas, Sesseln, Teppichen und Porzellan nun eine Küche: Alfredo Häberlis jüngster Wurf ist eine Konzeptküche für Schiffini. Das ist so wunderbarlich nicht. Denn Alfredo Häberli ist der Sohn von Restaurantbesitzern. In seiner Kindheit in Argentinien verbrachte er mit seinen Brüdern mehr Zeit in der Küche als im Wohnzimmer, sagt der 44-jährige Zürcher Star-Designer. «Meine Grosseltern hatten ein Hotel, meine Eltern ein Restaurant.»

Der Edelküchenausstatter Schiffini hatte Häberli für den Entwurf einer neuen Küche eine Carte blanche gegeben. Das Resultat sorgte kürzlich an der Eurocucina in Mailand für Furore. «Meine Idee war es, die Küche als Atelier oder als Werkstatt zu behandeln. Mein Interesse galt dabei der Küche «con sapore» und der «piacevole disordine», sagt Häberli. Eine Küche, die nach Küche riecht und etwas unordentlich sein soll. Er wollte alles andere als eine weitere der üblichen klinisch-reinen Küchen schaffen, die vor allem da zu sein scheinen, um Gäste zu beeindrucken. «Die Küchen sehen doch heute alle aus, als bräuchte man zwei Angestellte, nur um sie zu putzen. Sie repräsentieren mehr, als dass sie zu gebrauchen sind.»

In Häberlis Küche soll man sich schlicht wohlfühlen. Die Küche ist für ihn das Zentrum, ja die Seele des Hauses. Häberlis «Concept Kitchen» reiht in einer linearen Abfolge die verschiedenen Nutzungsbereiche - Zubereitung, Kochen, Essen, Entspannen - sinnfölig auf und verknüpft sie mittels beidseitig bespielbarer Elemente, einem rotierenden Regal und einem Kamin. Das Mobiliar ist heterogen und knüpft damit an die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten der Küche an, wie Häberli dies aus seiner Kindheit kennt: «Unser Kin-

derleben spielte sich mehr oder weniger um den grossen Küchentisch herum ab.» Hier wurde gekocht und gegessen, hier wurden auch Hausaufgaben gemacht, wurde gebügelt, gebastelt, geredet.

WASSERTANK. Geht es nach Häberli, kochen wir also künftig auf einer grossen Werkbank aus massivem Holz mit kupfernen Schranktüren, wir versammeln uns zum Essen um eine lange Tafel und geniessen anschliessend den Espresso im Fauteuil vor der offenen Feuerstelle.

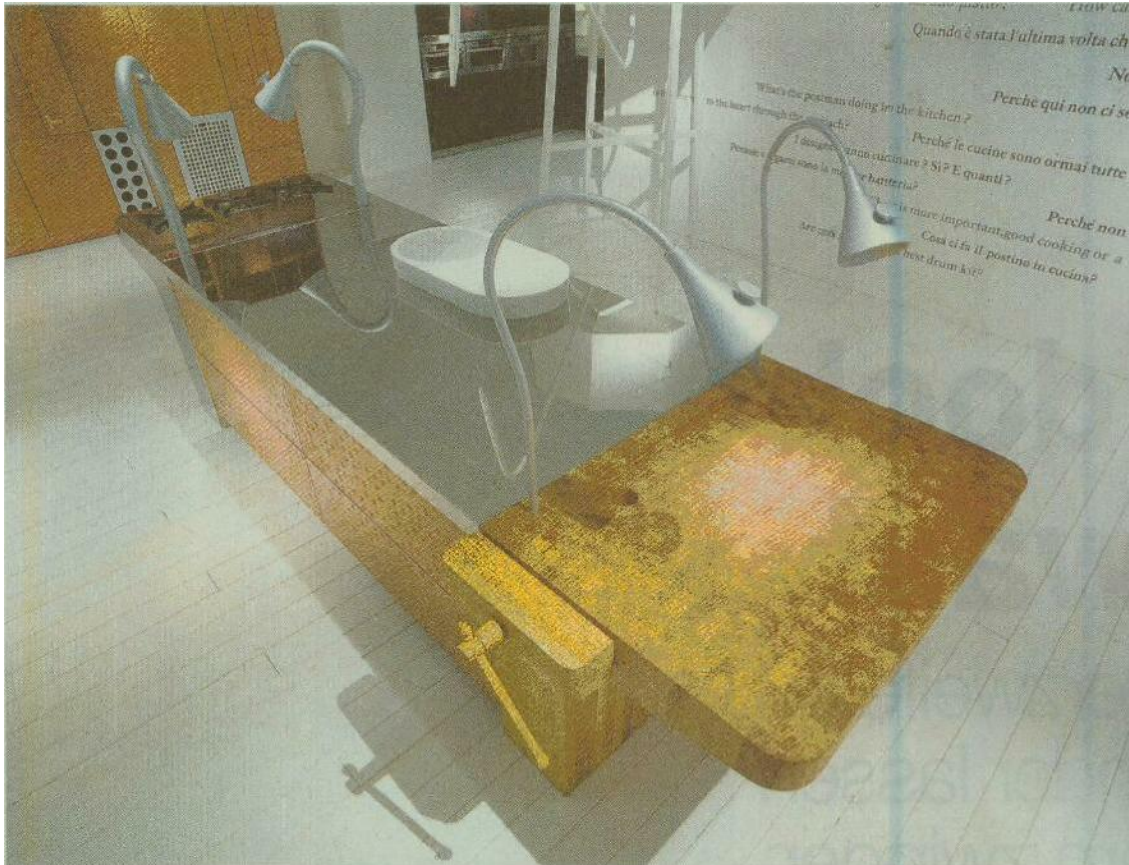
Erstaunlichstes Element der häberlischen Küche ist der auf Stelzen stehende Wassertank mitten in der Küche - eine Reminiszenz an den italienischen Bauer. Damit soll der kostbaren Ressource Wasser gedacht werden: «Wir gehen immer davon aus, dass unser Wasser endlos aus dem Wasserhahn fliesst.» Häberli will unser Bewusstsein schärfen für die elementaren Dinge. Das gilt auch für die verwendeten Materialien. Statt Chromstahl verwendet Häberli neben massivem Holz ein für moderne Küchen unerhörtes Material: Kupfer. Auch dies eine Kindheitserinnerung. «Während ich morgens auf meinen Maté-Tee wartete, trommelte ich häufig mit den Schöpfkellen auf den Kupferpfannen.»

Die Konzeptküche ist eng verbunden mit Häberlis eigener Geschichte - und deswegen vermutlich nicht zuletzt so charmant. Gleichzeitig wird damit den minimalistischen Statussymbol-Küchen eine Abfuhr erteilt. Noch ist die Küche nur ein Prototyp. Schiffini arbeitet an der Serienherstellung. Frühestens im Herbst dieses Jahres soll sie in Produktion gehen.

> Das Museum für Gestaltung Zürich widmet Alfredo Häberli die Ausstellung «Design Development - SurroundThings». Dauer: 27. Juni-21. September, Di-Do 10-20 Uhr, Fr-So 10-17 Uhr, montags geschlossen.

> www.museum-gestaltung.ch





Für Köche, nicht für Schreiner.
Hölzerne Arbeitsflächen und kupferne Schranktüren zeichnen den Prototyp von Alfredo Häberli's «Concept Kitchen» aus. Foto Luca Fregoso