

WORK

KITCHENSTORIES

MUT ZUR FARBE

Ob Olivgrün oder
Dunkelrot – so bekommt
die Küche Pep

BAUEN WIRD BIO

Neue Materialien
schonen die Umwelt

DER KÄSE-FLÜSTERER

Weil Willi Schmid „die Milch versteht
und denkt wie ein Käse“, reißen sich die Leute um
seine delikaten Laibe



Besuchen
Sie uns auf der
swiss international expo
in Bern vom 05. - 07.11.2024
oder auf der
espritCuisine in Paris
vom 16. - 19.11.2024.

WIE AUS EINEM GUSS

Mit unseren frei konfigurierbaren Möbeln lassen sich
spielend leicht harmonische Küchen- und Wohndesigns kreieren.
Häcker – stilvolles Interieur für das ganze Zuhause.



Entdecken Sie mehr
auf unserer Website.

www.haecker-kuechen.com



Blickt optimistisch in die Zukunft: Häcker Geschäftsführer Markus Sander.

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir bei Häcker haben einen klaren Plan, wie wir uns für die Zukunft aufstellen wollen. Zum Beispiel Häcker als starke und designorientierte Marke in den USA etablieren. Deshalb haben wir in Miami unser neues US-Headquarter mit eigenem Showroom eröffnet. Häcker soll auch in den USA für absolute Qualitätsarbeit „kitchen.germanMade“ stehen. Und die Reaktionen waren großartig (S. 06).

Im April haben wir auf der EuroCucina in Mailand, der weltgrößten Küchenmesse, mit einem beeindruckenden Stand gezeigt, wie sich Häcker weiterentwickelt. Unser Fokus richtet sich auf Designs und Planungen für Menschen in den unterschiedlichsten Ländern (S. 07).

Häcker ist international ausgerichtet, aber bleibt ein Familienunternehmen. Das hat einen großen Vorteil: Wir können entscheiden, was wir für richtig halten und wie wir uns für die Zukunft rüsten. Denn die Küchenwelt ändert sich ständig. Wir wollen darin ein stabiler Fixpunkt sein. Wir gehen nicht jede Mode mit, aber wir erneuern uns ständig, ob in der Produktion oder im Design.

Zusammen mit Lieferanten wie den Naturstein-Experten Schwanekamp entwickeln wir

innovative Arbeitsplatten (S. 14), und wir zeigen, wie aus unseren Küchenmöbeln ebenso praktische wie formschöne Wohnmöbel werden.

Das NCS-Farbsystem, das wir bei systemat nutzen, gibt Ihnen die Möglichkeit, stilvoll Farbe in die Küche und ins Wohnen zu bringen (S. 30). Wer nicht gleich die ganze Küche farbig haben will, kann übrigens mit innovativen Fliesen Akzente setzen (S. 20).

Für die kommende Hausmesse im Herbst bereiten wir eine Fülle von Neuheiten für unsere Produktlinie systemat vor. Lassen Sie sich überraschen und notieren Sie sich schon einmal den Termin: 21. bis 27. September.

Das zeigt einmal mehr, dass wir mit Weitsicht und Optimismus auf die Zukunft schauen. Wir sind gut gewappnet und freuen uns, diesen Weg gemeinsam mit Ihnen zu gehen.

Herzlichst Ihr

Weitere Informationen finden Sie unter:
haecker-kuechen.com/de





42
DIE NATUR
BAUT MIT
Bio-Materialien
können
das Bauen
revolutionieren.



DER WIE EIN KÄSE DENKT
Willi Schmid aus dem Toggenburg ist einer der besten Käser der Welt. WORK hat er verraten, warum sein Käse so delikats ist.

News

- 03 **Editorial** — Wie Häcker in die Zukunft schaut.
- 06 **Brand News** — Eröffnung Show-room Miami – Häcker goes USA, Neuheiten von der EuroCucina.
- 48 **WORK & Travel** — Hotspots und versteckte Schönheiten in Mailand.
- 50 **Preview** — Feine Pilze, Schweizer Schokolade aus Costa Rica und das Neueste von der Häcker Hausmesse im Herbst.

Living

- 12 **Von der Hand in den Mund** — Was macht ein wirklich gutes Besteck aus: Guter Rat vom Experten.
- 20 **Raffinesse an der Wand** — Fliesen setzen kraftvolle Akzente in der Küche: WORK nennt die aktuellen Fliesentrends.
- 36 **Im rechten Licht** — Lichtplanerin Ulrike Brandi sagt, worauf Sie beim Licht in der Küche achten müssen.
- 42 **Bauen wird bio** — Traditionelles Bauen schädigt die Umwelt enorm. Innovative Materialien wollen das radikal ändern.

Fotos: MARKUS ALTMANN/GETTY IMAGES, STUDIO GDB, HÄCKER KÜCHEN, CHRISTIAN GRUND, MAJID MOUSSAVI, ISTOCK, BRIGIDA GONZALEZ, CUTIPOL

Seven Senses

- 08 **Der Käse-Flüsterer** — Willi Schmid „verstehst die Milch und denkt wie ein Käse“. Das Ergebnis sind die köstlichsten Laibe der Welt.
- 24 **Goldschatz am Acker** — Er sät nicht und erntet doch. Wie Marko Seibold mit feinsten Kräutern Spitzenköche beglückt.
- 28 **Serie Comfort Food: Risotto** — Die Mailänder Spezialität perfekt zu kochen, ist eine hohe Kunst.
- 41 **Kolumne: Süßer Duft der Erinnerung** — Riechen ist so wichtig wie Schmecken. Ein Plädoyer für Knoblauch, Käse und Zimt.

Product

- 14 **Sprechende Steine** — Ob Granit, Quarzit oder Marmor: Jeder Stein hat seine eigene, uralte Geschichte.
- 30 **Weiß ist keine Farbe** — Wie raffinierte Farbsysteme Leben in die Küche bringen.
- 34 **Spülen im Fokus** — Die neuen Spülen und Armaturen von Blaupunkt harmonieren perfekt mit den Küchen von Häcker.



12
FEINER SPEISEN
Mit dem richtigen Besteck, zum Beispiel von Cutipol (Foto), schmeckt gutes Essen einfach noch besser.



EINE KÜCHE FÜR MIAMI

Im neuen Showroom können US-Kunden Häcker Küchen live erleben.

ten der Häcker Küchen jetzt auch auf dieser Seite des Ozeans präsentieren zu können.“ Schon jetzt genießt Häcker in den USA einen hervorragenden Ruf für höchste Qualität, Funktionalität, Langlebigkeit und Design.

Als Höhepunkt des Eröffnungsabends zauberte Bob Aungst, Lieblingskoch vieler US-Promis, mit Dampf geschmackliche Explosionen: Ob Salatblätter oder Eiscreme, alles wurden mit Rauch bedampft.

Der neue Showroom bietet für Beratung und Schulung insgesamt 360 Quadratmeter Fläche, auf der sechs Küchen, ein Hauswirtschaftsraum, ein Besprechungsbereich mit unzähligen Mustern von Fronten, Griffen oder Arbeitsplatten, eine Montage- und Lagerfläche sowie ein Büro für das Team untergebracht sind.

Das deutsche Team um Geschäftsführer Markus Sander ging anschließend noch auf eine kleine US-Tournee und besuchte unter anderem das Design Center „Old Castle“ in Atlanta, wo einmal mehr die Besonderheiten des amerikanischen Marktes auffielen. So ordern exklusive Kunden gerne Küchen mit einer zusätzlichen sogenannten Prep/Butlers-Kitchen – also einer kleinen Küche, in der vorbereitet und tatsächlich gekocht wird –, denn die „normale Küche“ ist eine mehr oder weniger reine Vorzeigeküche. In Amerika ist eben immer alles ein bisschen anders und vor allem größer.

HÄCKER HAT SICH viel Mühe gegeben, den richtigen Ort für den ersten Showroom in den USA zu finden – und jetzt einen Volltreffer gelandet. In Doral, ganz in der Nähe des Flughafens von Miami in South Florida, finden Küchenstudio-Berater:innen, Projektentwickler:innen und Monteur:innen, die zukünftig hier geschult werden, das neue Headquarter von Häcker Kitchen North America.

Zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft, Kunden, Lieferanten, Designer und Pressevertreter folgten der Einladung von Häcker USA-Präsident Andreas Gommeringer zum Grand Opening am 9. November 2023. „Wir sind hier in Miami an einem zentralen Standort und für unsere Kunden und Interessenten gut zu erreichen“, so Andreas Gommeringer. „Wir sind begeistert, die zeitlose Schönheit, das innovative Design und die einzigartigen Individualisierungsmöglichkei-

Häcker goes USA

Mit dem neuen Showroom in Miami hat Häcker jetzt auch einen festen Standort in Nordamerika.



STARTSCHUSS

Claudio Riedi (German American Business Chamber), Geschäftsführer Markus Sander und Häcker USA-Präsident Andreas Gommeringer eröffneten das neue Headquarter von Häcker.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN



ELEGANTE TRANSPARENZ

Unter dem Motto „Pure Inspiration“ zeigte Häcker beim Branchentreff EuroCucina auf 460 Quadratmetern sieben exklusive Küchen- und Interior Designs sowie einen Lounge-Bereich zum Fachsimpeln.

B

Wo Trends geboren werden

Die EuroCucina, die alle zwei Jahre in Mailand stattfindende Fachmesse für Innovation und Design in der Küchenwelt, ist eine einzigartige Inspirationsquelle.

Im großen internationalen Branchentreffen im April präsentierte Häcker auf 460 Quadratmetern sieben exklusive Küchen- und Interior Designs. Und das Interesse der Besucher:innen war immens. Schon von außen erregte der Häcker Stand mit seiner Außenfassade aus einem filigranen Metall-Astmuster, die raffinierte Ein- und Ausblicke bot, eine Menge Aufsehen.

Im Inneren zeigte Häcker unter dem Motto „Pure Inspiration“ dann beispielhafte, zeitgemäße Einrichtungslösungen. So stellte Häcker beispielsweise seine neue Innenausstattungsreihe in „Black Chrome“ vor. Die schwarz getönten, spiegelnden Oberflächen verleihen dem Interieur eine besondere, exklusive Note. Das Rillenfurnier der grifflosen systemat-Küche AV 6023-GL Eiche-elegant mit goldfarbenen Kehlleisten stand zusammen mit einer „Moving Table“-Arbeitsplatte aus „Tropical Storm“-Naturstein für das ausgeprägte Trendbewusstsein der Marke Häcker. Besondere Beachtung fand Häcker Milano, eine Insellösung aus Naturstein mit extravaganter fünfeckiger Frontseite – eine Sonderanfertigung mit beeindruckender Raumwirkung.

Eine ganz andere Produktpräsentation war die Weinlounge. Das Holzdekor der AV 2041 in Walnuss-natur, verbunden mit dem beliebten OneRegal und integriertem Glashalter sowie einem gut gefüllten Miele Weinlager und -kühlschrank, verdeutlichte die Vielfalt unterschiedlichster Raumlösungen, die mit Häcker möglich sind.

Die Empore lud mit der Bar aus Smartglasfronten in Sandgrau metallic zum Verweilen ein und war beliebter Rückzugsort für Gespräche.

Besonderes Augenmerk legte Häcker auf der EuroCucina auf eine international zu beobachtende Entwicklung: Wohnraum wird knapper, kleiner und teurer. Trotzdem möchten die Menschen zeigen, was sie haben. „Small Luxury“ ist das Stichwort, unter dem Häcker seine maßgeschneiderten Lösungen für hochwertiges Wohnen auf kleinem Raum konzipiert. Der Schlüssel dazu liegt in der durchdachten Planung und Auswahl hochwertiger Materialien, wie sie Häcker in Mailand präsentierte. Präzise Lösungen, die genau auf den verfügbaren Raum zugeschnitten sind, ermöglichen es, jeden Zentimeter optimal zu nutzen, ohne auf Funktionalität und exklusives Design zu verzichten. Eine minimalistische Gestaltung mit klaren Linien betont die Eleganz des Raumes und vermittelt selbst in kleinflächigen Küchen und Wohnräumen optisch einen Eindruck von Weite und Ruhe.



TRENDBEWUSST

Das avantgardistische Naturstein Polygon Häcker Milano überzeugte die Besucher ebenso wie die Front Smart GL in Carbon metallic.



Wenn es so etwas wie das absolute Gehör gibt, gibt es sicher auch den absoluten Geruchs- und Geschmacks-sinn. Und wenn diese Sinne einer hat, dann ist es der Käser Willi Schmid aus Lichtensteig im Toggenburg in der Schweiz. WORK hat ihn besucht.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: GAËTAN BALLY/KEYSTONE

DER KÄSE-FLÜSTERER

Der Ort, von dem Käse-Liebhaber und Spitzenköche raunen, ist ein schmuckloser, moderner Zweckbau direkt an der Hauptstraße. Vorne eine kleine Verkaufsstelle, daneben geht es in die Produktion. Wer da hinein will, muss zuerst die Schuhsohlen in einem Becken desinfizieren und drinnen dann noch Überzieher drüberstülpen. Wer Käse macht, muss ein kompliziertes Spiel mit Bakterien beherrschen und kann keine fremden Eindringlinge gebrauchen – und seien sie noch so mikrobeklein. Und Willi Schmid ist in diesem Spiel ein Weltmeister. Buchstäblich.

Die Natur als Inspiration

2010 hat sein Jersey Blue den Titel als „World's Best Jersey Cheese“ bei einem Wettbewerb auf der Insel Jersey errungen. Darauf kam ein Journalist von der Financial Times vorbei und Willi Schmid rückte in den Fokus der Käsewelt. Schmid ist ein ebenso bescheidener wie selbstbewusster Mann. Aufgewachsen als Bergbauernsohn mit fünf Geschwistern, wusste er schon früh zwei Dinge: „Ich wollte mit und in der Natur leben und arbeiten. Und ich würde als Zweitjüngster den elterlichen Hof nicht erben. Also entschloss ich mich, eine Ausbildung zum Käser zu machen.“

Käse zu produzieren ist, wenn man es wie Willi Schmid als Kunsthandwerk betreibt, pure Arbeit mit der Natur. Aus frischer Kuh-, Schaf-, Büffel- oder Ziegenmilch wird dabei eine Köstlichkeit in den unterschiedlichsten Geschmäckern, Formen und Texturen. Ein Köhner wie Willi Schmid kombiniert die melkfrische Rohmilch, die „seine“ Bauern täglich ab vier Uhr morgens in seinen Edelstahltank pumpen, mit den Pflanzen der Umgebung: „Mein Spielplatz war die Natur. Die habe ich beobachtet und mich viel mit ihr beschäftigt. Jedes Kraut, das die Kühe fressen, habe ich auch einmal im Mund gehabt und darauf gebissen.“

Nie würde Schmid, der es liebt zu experimentieren, mit Zutaten spielen, die nicht aus der umgebenden Natur

REINE

HANDARBEIT

Die Molke wird abgeschöpft (oben) und in Formen gepresst, etwa für den „Mühlstein“ mit dem Loch in der Mitte. Der Bergfichten-Weichkäse wird mit der Fichtenrinde umhüllt und bekommt so sein Aroma und eine rötliche Farbe (unten).



DER KÄSE UND SEIN MEISTER

Auch wenn Willi Schmid „wie ein Käse denkt“, entwickeln die Laibe doch ihr Eigenleben. Jeder ist ein köstliches Unikat.

„Man muss die Milch verstehen und denken wie ein Käse.“ WILLI SCHMID

stammen. Auch die Milch kommt nur von ausgewählten Bauern aus der Gegend, bei denen er genau weiß, unter welchen Bedingungen ihre Tiere leben und wo sie weiden, denen er auch vorschreibt, was zugefüttert werden darf. Die Milch jedes Hofes wird separat zu einem bestimmten Käse verarbeitet. Dabei kommt es auf feinste Nuancen an, erzählt der Mann mit den beiden goldenen Ohrsteckern: „An der Ostseite des Tals gibt es eine ganz andere Vegetation als an der Westseite. Im Osten wachsen mehr trockene Gräser, die ein warmes Aroma mit Karamell- und Vanille-Tönen ergeben. An der Westseite sind die Pflanzen kräftiger und würziger“, so der Käse-Virtuose. „Deshalb mache ich aus der Milch von der Westseite ganz konsequent nur noch würzige Weichkäse und aus der von der Ostseite nur noch sanftere Schnitt- und Hartkäse.“

Welche feine Sensorik Schmid hat, zeigt sich auch daran, dass er den Bauern nur vom Probieren der Milch sagen kann, wenn sie falsch gefüttert haben oder einmal eine Kuh krank ist. „Das ist eine spezielle Gabe“, sagt Schmid. „Das habe ich unbewusst zu Hause gelernt, weil ich einfach alles probiert habe.“ Aus der Beschäftigung mit der Natur hat er auch gelernt, dass „der Käse in der Jauchegrube anfängt. Man muss die Vegetation beobachten und Mist und Jauche zum richtigen Zeitpunkt auf die Wiese bringen. Dann kommen die richtigen Pflanzen stärker durch. Meine Bauern hier verstehen das.“

Eine Gegend mit Käse-Geschichte

Wie beim Wein das Terrain, ist auch beim Käse die Bodenbeschaffenheit enorm wichtig. Das Toggenburg ist eine der niederschlagsreichsten Gegenden der Schweiz mit schweren Lehmböden, die Nährstoffe gut speichern. Auf den Naturwiesen findet man je Quadratmeter 50 bis 100 verschiedene Pflanzen – ideale Voraussetzungen für die große Käsetradition der Region. Früher mussten die Bauern einen Zehnten in Form von Käse und Butter beim Grafen von Toggenburg abliefern und das Kloster St. Gallen wurde so der größte Käsehändler der Schweiz. Aber, auch das eine Schweizer Eigenheit, erst seit 1997 dürfen die Käser eigene Käsesorten produzieren, bis dahin hat der Staat den Käsern vorgeschrieben, welcher Käse aus der Milch gemacht werden darf.

2006 haben sich Schmid und seine Frau Bea mit ihrer „Städtlichäsi“ selbstständig gemacht und er kreierte in kürzester Zeit 25 neue Käse, darunter seinen typischen „Mühlstein“, einen Naturschimmelkäse mit einem großen Loch in der Mitte. Dann lud er die 25 wichtigsten Käseexperten der Schweiz zur Degustation ein – und landete einen Volltreffer. Heute hat er 30 Sorten im Angebot, darunter auch seinen sensationeller Bergfichten-Weichkäse.



KÄSE-VERSTEHER
Die Milch muss melkfrisch in den Kessel kommen, bei langen Transporten verliert sie an Qualität und Geschmack.



KÄSE-PFLEGE
Die Laibe müssen regelmäßig gewaschen und gewendet werden, damit sie gleichmäßig reifen.

wie ein Käse.“ So hat er, der immer Neugierige, auch „Ja“ gesagt, als ihn ein Gastronom bat, für einen speziellen Anlass einen Käse mit Schokoladenfüllung zu schaffen.

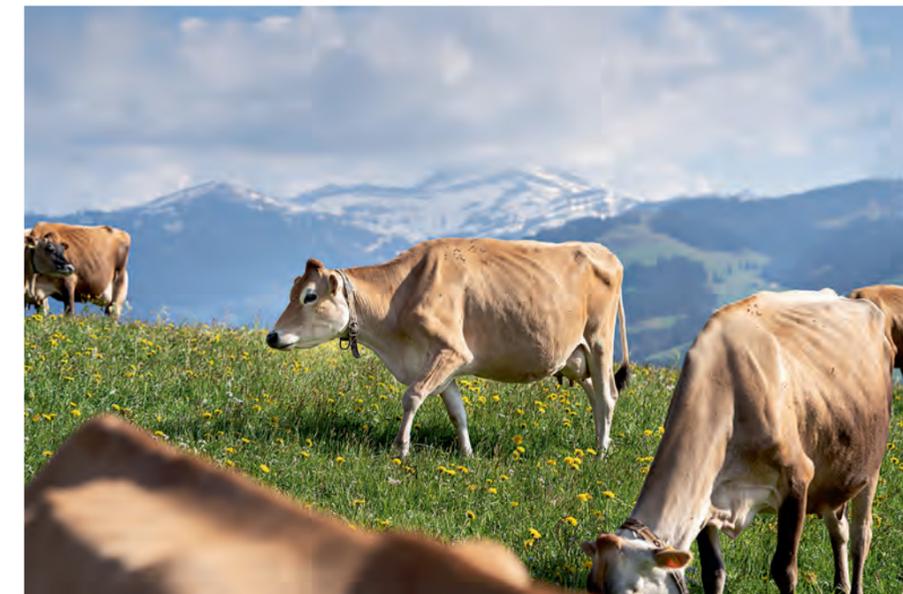
Aus 800.000 Litern Milch produziert Schmid („Ich will jeden Tag am Kessel stehen und Käse machen“) mit wenigen Mitarbeitern in reiner Handarbeit rund 100.000 Kilo Käse im Jahr, so viel wie ein industrieller Käsehersteller am Tag. Seine Produktion mit den sechs Kesseln hat der einfallsreiche Käser zum großen Teil selbst gebaut – und dabei Schweizer Sparsamkeit mit dem Pragmatismus des Bergbauernsohns verbunden. Sein Tank steht einfach auf simplen Wiegezellen und hat nur gut ein Zehntel des üblichen Preises gekostet. Über einen Wärmetauscher wird die Milch auf maximal 40 Grad Celsius erhitzt, dann setzt Schmid in den Edelstahlwannen meist selbst gezüchtete Bakterienkulturen zur Veredelung zu.

Käsen ist ein diffiziler Prozess, bei dem es auf exaktes Arbeiten, genaue Temperaturen und den optimalen pH-Wert ankommt. Wo andere Präzisionsmessgeräte benötigen, reicht Willi Schmid ein Blick auf die Käsemasse, um den pH-Wert auf die Kommastelle genau zu erkennen. Es ist nicht übertrieben zu sagen, dass Schmid den Käse lebt. Er spürt, fühlt, sieht, riecht und schmeckt, was sein Käse gerade braucht und wie die Molke sich entwickelt.

Der fertige Käse reift in schmucklosen Räumen, gemauert aus rohen Tonziegeln. Sie sorgen für ein perfektes Klima mit konstanter Temperatur und Feuchtigkeit. Die Käselaike müssen dort täglich von Hand gewaschen und gewendet werden, bevor sie nach vielen Wochen auf dem Brotzeiteller eines Käsekenners landen.

„Wenn ich den gemacht habe, gehe ich nach der Arbeit noch los und fälle eine Fichte. Die Rinde wird desinfiziert und dann um die einzelnen Laibe gewickelt. So nehmen sie den leichten Harzgeschmack der Fichte an“, erzählt Schmid, der um Einfälle nie verlegen ist: „Dafür braucht es Fantasie. Die Natur ist meine größte Inspirationsquelle. Man muss sich den ganzen Prozess vorstellen.“

Klassischen Schweizer Käse nach den traditionellen Grundrezepten herzustellen, reizt ihn nicht, dann schon lieber Ungewöhnliches wagen. Zumindest für ihn scheint das Risiko gering, sagt er doch mit einem spitzbübischen Lächeln: „Es ist Fluch und Segen, dass mir nie etwas misslingt. Man muss die Milch verstehen und denken



ALMLEBEN WIE IM KUH-PARADIES

Die Kühe, welche die Milch für Willi Schmid's Käse liefern, weiden auf artenreichen Naturwiesen ganz in der Nähe. Online-Bestellungen sind nur aus der Schweiz und in die Schweiz möglich, in Deutschland findet man Willi Schmid's Käse auf einigen Wochenmärkten, zum Beispiel an den „Jamei Laibspeis“-Ständen.

Die Schweizer Filmemacherin Myriam Zumbühl hat den Dokumentarfilm „Master of Cheese“ über Willi Schmid gedreht, der auch für Screenings gebucht werden kann. Zum Trailer geht's hier:

hklnk.de/kaesefluesterer





1

Von der Hand in den Mund

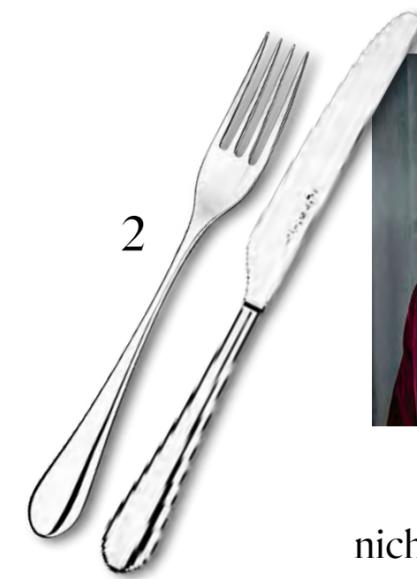
Essen heißt genießen. Und an einem schön gedeckten Tisch schmeckt's gleich noch mal besser. WORK verrät, worauf es beim Besteck ankommt.

Messer, Gabel, Löffel sind das, was uns beim Essen am nächsten kommt. Trotzdem legen wir erstaunlich wenig Aufmerksamkeit auf das, was wir uns zu Munde führen. Dabei kann gutes, schönes, funktionales Besteck jedes Essen veredeln. Wer wüsste das besser als einer, der seit vielen Jahren als Maître in Sternerestaurants Besteck aus sucht, begutachtet, seine Funktionalität erlebt und beobachtet, wie seine Gäste mit dem Besteck umgehen und darauf reagieren? Markus Klaas ist seit vielen Jahren als Restaurantleiter in der Sternegastronomie unterwegs. Was macht denn nun ein gutes Besteck aus? „Ein Besteck ist ein Gebrauchsgegenstand. Viele Bestecke sind einfach over the top. Ein gutes Besteck braucht eine tolle Form und eine gute Haptik und soll nicht

Fotos: IRINA BOJSTOCK/SKY, DIMI KATSAVARIS, ROBBE BERKING, VICTORINOX, STUDIO WILLIAM

mehr sein wollen, als es ist. Und es muss etwas aushalten, denn man benutzt und reinigt es jeden Tag.“
Wer täglich mehrfach seine Erfahrungen mit dem Besteck macht wie die Gastroprofis, merkt schnell, wenn ein Besteck nicht wirklich funktional ist. „Messer und Gabeln, die nicht richtig ausbalanciert sind, fallen zum Beispiel beim Abservieren vom Teller“, weiß Markus Klaas. „So was mag kein Kellner.“
Wenige Besteckteile reichen
Viele Gastgeber wollen mit einer Vielzahl unterschiedlicher Besteckteile für diverse Speisen Eindruck machen – ein Ansatz, von dem Klaas gar nicht viel hält: „Zu viele Teile würden auf dem Tisch zu viel Platz wegnehmen. Selbst wir im Brothers haben nicht mehr als ein Vorspeisenbesteck – ein nicht zu langes Messer, Gabel, Löffel – und dazu

- 1 VOLL-SILBERBESTECK METROPOLITAN**
Robbe & Berking bieten tolle Produkte, die sind aber nicht unbedingt etwas für den Alltag. robbeberking.com
- 2 BESTECK MULBERRY**
Die Serie von Studio William ist besonders schön und extrem stabil. studiowilliam.com
- 3 SERIE GOA**
Das Besteck von Cutipol ist ästhetisch, unkaputtbar und seinen Preis wert. www.cutipol.pt
- 4 TAFELBESTECK SWISS MODERN**
Die Messer von Victorinox sind scharf, das ganze Besteck praktisch und haltbar. www.victorinox.com



„Ein gutes Besteck soll nicht mehr sein wollen, als es ist.“

MARKUS KLAAS



PROFI-GASTGEBER
Markus Klaas betreibt zusammen mit seinem Zwillingbruder, dem Sommelier Tobias Klaas, und Küchenchef Daniel Bodamer das Restaurant „Brothers“ in München. Zuvor hatte Klaas u. a. bei Sterne-Koch Tohru Nakamura gearbeitet und war vom „Feinschmecker“ 2019 zum „Gastgeber des Jahres“ erkoren worden.

ein scharfes Steakmesser mit gezackter Klinge. Selbst das ist bei unserem extrem zarten Fleisch nicht wirklich nötig. Warum sollte man als Privatperson mehr Teile brauchen?“
Viele Menschen haben wertvolles Silberbesteck geerbt, das die meiste Zeit in der Schublade auf seinen Einsatz wartet – und regelmäßig poliert werden muss. Was hält Markus Klaas von solchen Schätzen? „Wenn ich bei Freunden esse und sie das „gute“ 925er-Silberbesteck von Robbe & Berking herausholen, ist das schon toll. Aber für den Alltag macht es wenig Sinn.“
Erfüllt also auch ein günstiges Besteck seinen Zweck? Für zu Hause darf es für Klaas auch gerne ein Tafelbesteck von Victorinox, dem Hersteller des legendären Schweizer Allzweck-Taschenmessers. „Die Messer sind wirklich scharf und die Griffe sind zwar aus Plastik, aber dafür muss man sie auch nicht polieren und sie halten ewig.“
Bei Tohru Nakamuras „Schreiberei“ haben sie sich für ein elegantes, modernes Designbesteck mit langlebigen Kunstharzgriffen von Cutipol aus Portugal entschieden: „Das ist superschön, unkaputtbar und jeden Euro wert. Kein Wunder, dass dieses Besteck millionenfach kopiert worden ist“, so Klaas. Er schätzt aber auch die Mulberry-Serie von Studio William aus London sehr. „Das sind die schönsten Gabeln und Messer, die ich je gesehen habe, und außerdem sind sie extrem stabil.“
Entscheidend ist für den Profi, dass man sich überlegt, welches Besteck zu den eigenen Bedürfnissen passt: „Die wenigsten machen sich groß Gedanken über ihr Besteck. Dabei gehören zu einem perfekten Dinner einfach gute, ausgewogene Löffel, Gabeln und Messer mit nicht zu leichtem Griff, dann schmeckt es gleich noch einmal so gut.“



Sprechende Steine

Millionen Jahre liegen sie im Berg verborgen, bevor sie in großen Blöcken aus dem Fels geschnitten und zu edlen Arbeitsplatten verarbeitet werden. Ihre Geschichte lebt in den Natursteinen weiter.

Photo: MARKUS ALTMANN/GETTY IMAGES

„Die Kunden fühlen die Kühle und die
Hochwertigkeit des Materials, die nur Naturstein so bietet.“

STEFANIE SCHWANEKAMP

H

intereinander aufgereiht stehen „Silver Paradiso“, „Tropical Storm“, „Breccia Imperiale“, „Louise Blue“ oder „Macaubas Giotto“ in der Lagerhalle der Firma Schwanekamp im nordrhein-westfälischen Gescher. Die elf Millimeter starken Natursteinplatten haben weite Reisen hinter sich. Sie stammen aus Steinbrüchen in Brasilien oder Südafrika, aber auch aus Österreich, Italien und nicht zuletzt aus Deutschland. Unser Planet ist von einer 10 bis 35 Kilometer dicken Kruste aus Gestein umgeben. Darauf ruhen die Ozeane und die Kontinente. Vor 500 bis 800 Millionen Jahren sind diese Gesteinsmassen durch Abkühlung der Erdkruste entstanden. Durch verschiedene Einflüsse wie Druck und Hitze bildeten sich die Mineralien als Basis der verschiedenen Gesteine. Quarzite und Granite weisen eine sehr hohe Farb- und Strukturvielfalt auf und sind säurefest, kratz- und fleckunempfindlich. Diese robusten Eigenschaften machen sie in der Küche zu einem begehrten Arbeitsplattenmaterial. Gerade sind etwas lebendigere Varianten wieder sehr im Trend. Allen gemeinsam ist: Sie sind Natur pur, authentische Zeugen der Erdgeschichte und absolut einzigartig.

In den Steinbrüchen werden sie nach Jahrmillionen ans Tageslicht geholt, mithilfe von diamantbesetzten Seilen oder Hunderten von Bohrungen als große Blöcke aus dem Fels geschnitten. Im Lager sieht man noch die Schneidspuren und Bohrlöcher. Zwei mal drei mal zwei Meter misst so ein tonnenschwerer Block, der dann seine Reise zu Spezialverarbeitern in Italien antritt. Dort werden die Blöcke in Tafeln geschnitten, bevor sie auf den Weg nach Gescher gebracht werden.

Materialien, die Emotionen auslösen

Natursteinarbeitsplatten sind derzeit im Kommen. Mit ihrer Einzigartigkeit, ihrer Geschichte und ihrer ganz besonderen Haptik vermitteln sie in Zeiten, in denen Individualität und Authentizität besonders gefragt sind, ein unnachahmliches Produkterlebnis. Oder wie Jan Schwanekamp sagt: „Der Stein spricht mit einem. Er erzählt eine Geschichte, die vor 350 Millionen Jahren be-

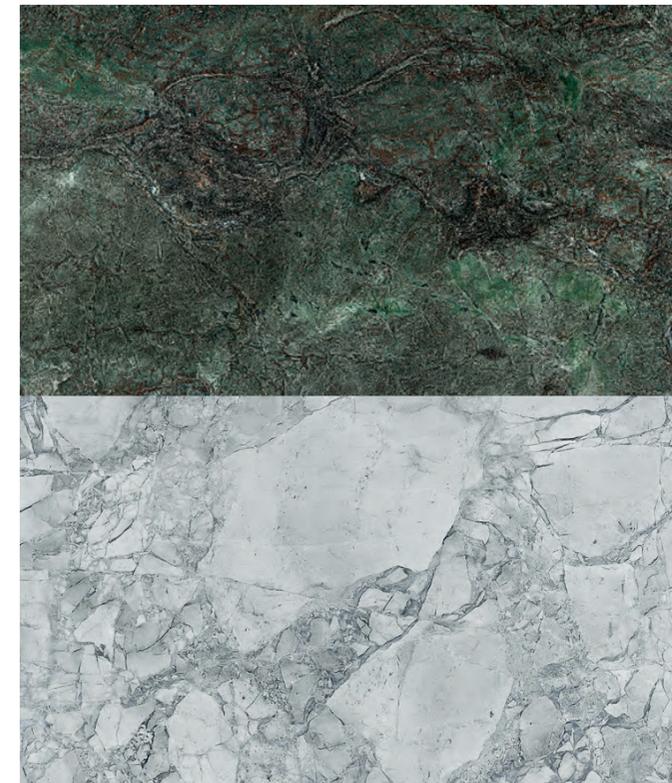
ginnt: Da war mal ein fertiger Stein. Die Erde bewegt sich, er bricht auseinander und die Lava, die einläuft, fügt ihn wieder zusammen. Und jetzt kommt einer und schneidet den Brocken da raus aus dem Berg. Und so verbindet man Emotionen mit ganz vielen dieser Materialien.“

„Die Menschen spüren das“, ergänzt seine Schwester Stefanie. „Die Kunden kommen ins Küchenstudio, und wenn da eine Naturstein-Arbeitsplatte liegt, fassen sie sofort dran. Sie fühlen die Hochwertigkeit des Materials, die einzigartige Haptik, die nur die Natur zu bieten hat.“ Jede Naturstein-Arbeitsplatte ist ein Unikat. Und weist dabei ästhetisch eine schier unendliche Vielfalt auf.

In Gescher, nahe der niederländischen Grenze, sitzt die Firma Schwanekamp, Lieferant von Häcker, wenn es um Arbeitsplatten aus Natursteinen, aus Granit und Quarzit, aus Serpentin und Phyllit geht. Darüber hinaus verarbeitet Schwanekamp für Häcker ein breites Sortiment aus Keramik und Quarzkomposit. Vater Walter, Mutter Elisabeth, Tochter Stefanie, ihr Bruder Jan Schwanekamp und ihre Mitarbeitenden haben sechs Jahrzehnte Erfahrung, wenn es um die Auswahl von und die Arbeit

JEDER STEIN EIN UNIKAT

Ob „Black Musk waterjet“ oder „White Fantasy satiniert“ – jede Natursteintafel ist einzigartig und erzählt ihre ganz eigene Geschichte.



EXPERTEN AM WERK

- 1 Mit Saugern angehoben zeigt sich, wie erstaunlich elastisch die nur elf Millimeter dünnen Tafeln sind.
- 2 Zugeschnitten werden die Platten mit einem hochfeinen Wasserstrahl oder Diamantwerkzeugen.
- 3 Bis zu 75 Tafeln können aus einem Block geschnitten werden. Zusammen verarbeitet werden immer nur Tafeln aus dem gleichen Block.
- 4 Eine Rohtafel auf dem Weg in den Zuschnitt.

„Man muss ein Auge und ein Händchen für den Stein und seine Bearbeitung haben.“

JAN SCHWANEKAMP



Fachjargon „gefast“. Stolz sagt Jan Schwanekamp: „Das kann keine Maschine so sensibel wie unsere Mitarbeiter. Auch wenn wir hier relativ industriell arbeiten, bleibt bei unserem Team doch immer noch diese Liebe zum Detail, der Respekt vor dem Stein und dem Handwerk. Man muss schon ein Auge und ein Händchen für den Stein und seine Bearbeitung haben und ein Gefühl dafür, dass das, was man gerade macht, auch funktioniert.“

Die Tafeln bekommen eine schraubfähige Unterkonstruktion aus galvanisiertem Stahlrohr und feuchte-resistenten hölzernen Querrippen und sind anschließend stabiler als massive Natursteinplatten. Bei den Arbeitsplatten sind sämtliche Ausschnitte so vorbereitet wie von der Spülen- und Geräteindustrie vorgesehen. Spülen können bei Schwanekamp auch von Hand aus exakt dem gleichen Material gefertigt werden wie die Platte.

Die Vorteile sind enorm: Es wird deutlich weniger Naturstein gebraucht und es passen sehr viel mehr Platten auf einen Lkw aus Italien. Die fertigen Arbeitsplatten sind um ein Vielfaches leichter, entsprechend einfacher zum Kunden zu transportieren und – das ist das Wichtigste –, sie können direkt beim Kunden während des Aufbaus der Küchenmöbel durch die Monteure angepasst und eingebaut werden. „Bis elf Millimeter Stärke kann der Monteur die Platte noch vor Ort mit dem richtigen Werkzeug selbst bearbeiten“, erklärt Stefanie Schwanekamp. So ist sichergestellt, dass die Monteure nicht zwei- oder dreimal anrücken müssen und die Küche auf Anhieb steht. Das spart enorm Zeit und sorgt für hohe Kundenzufriedenheit.

Wie auch die Küchen bei Häcker selbst werden die Arbeitsplatten ganz individuell in Losgröße 1 angefertigt. Die erfahrenen Spezialisten in der Produktion passen – gerade bei stark strukturierten Natursteinversionen besonders wichtig – alle Einzelteile von Hand so an, dass perfekte Musterverläufe entstehen. Jede einzelne Platte, und sei sie noch so kompliziert mit beweglichen Teilen oder riesigen Ausschnitten für übergroße Kochfelder, wird im Werk passgenau zusammengefügt, anschließend wieder auseinandergenommen und zusammen mit der Küche geliefert und aufgebaut. So kann der Monteur beim Kunden vor Ort sicher sein, dass alles perfekt aufeinander abgestimmt ist und er die Platte mit wenigen Verbindungsschrauben exakt zusammensetzen kann.

Endkund:innen (und Küchenberater:innen) profitieren davon, dass die Schwanekamp-Arbeitsplatten voll ins Bestellsystem von Häcker integriert sind und sie sicher sein können, genau die Arbeitsplatte zu bekommen, von der sie immer geträumt haben. Egal, ob sie aus matt-schwarzem „Nero Assoluto“, aus „Quarzite Mont Blanc“, aus handschmeichelndem „Matrix geschliffen“-Quarzit, aus von golden schimmernden Adern durchzogenem schwarz-grünem „Black Musk“ oder aus „Tropical Storm“ sind. Eines sind sie jedenfalls alle: wunderbare Unikate aus der Natur.

PERFEKT VERARBEITET

Feinste Handwerksarbeit ist für die Schwanekamp-Mitarbeiter das A und O beim Zusammenbau der kompletten Arbeitsplatten. Die Unterkonstruktion unter dem nur elf Millimeter starken Naturstein gibt Stabilität und erleichtert die Verarbeitung enorm (oben). Das Ergebnis kann man auf dem Foto rechts sehen: eine Küche aus der Häcker Produktlinie systemat mit Natursteinarbeitsplatte in „Nero Assoluto“ und Insel in Eukalyptus.

mit Naturstein geht. Immer wieder fahren sie selbst in Steinbrüche oder wählen beim Verarbeiter in der Nähe von Verona genau die Blöcke aus, die in ihr umfangreiches Sortiment passen – oder auch einmal einen ganz besonderen Felsblock für einen ganz besonderen Auftrag.

Fast zwei Dutzend verschiedene Natursteine für Arbeitsplatten hat Häcker von Schwanekamp im Programm. In den Küchenstudios liegen die entsprechenden Muster zur Auswahl, aber wer wirklich wissen will, wie „seine“ Arbeitsplatte genau aussehen wird, lässt sich ein „Tafelbild“ schicken, das die ganze Platte zeigt. Und es gibt auch Kunden, die selbst nach Gescher kommen, um sich ihre Platte in natura anzusehen. Ein kleines Muster ist eben immer nur ein Muster.

Aus schwer wird leicht

Während es früher üblich war, dass die Küchenstudios Natursteinarbeitsplatten beim ortsansässigen Steinmetz anfertigen ließen, hat Schwanekamp ein ganz besonderes System entwickelt, das es allen Beteiligten beim Küchenkauf besonders leicht macht.

SchwaneKamp lässt sich seine Natursteinplatten in einer Stärke von nur elf Millimetern in Verona schneiden. So können aus einem Block statt der üblichen 28 Tafeln jetzt rund 75 Tafeln gewonnen werden. Diese Elf-Millimeter-Tafeln werden in Gescher mit computergesteuerten Wasserstrahlanlagen für die jeweilige Küchenplanung zugeschnitten, die Kanten werden von Hand entgratet, im



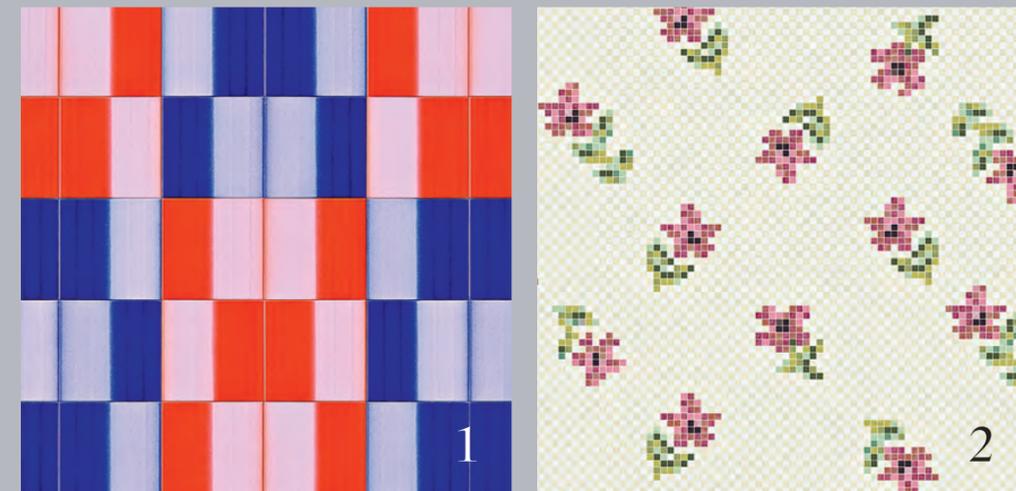
Fotos: SCHWANEKAMP, HÄCKER KÜCHEN

Raffinesse an der Wand

Individualismus, diskrete Opulenz und kräftige Akzente sind drei wesentliche Trends beim Einrichten und Wohnen. Kombinieren lassen sie sich mit einem uralten Stilelement, das gerade wieder neu entdeckt wird: Fliesen.



Fotos: HACKER KÜCHEN, STUDIO GDB, BISAZZA, MUTINA



Fliesen bieten gerade in der Küche unbestreitbare Vorteile: Sie sind langlebig, pflegeleicht und können ungemein dekorativ sein, wie die zeitgenössischen Kollektionen angesagter Fliesendesigner zeigen. Da ist nichts mehr mit öden weißen Fliesen, die an eine Metzgerei erinnern. Die Fliesen der neuen Generation machen aus Küchenrückwänden edle und ganz besondere Hingucker, die im Gesamtensemble einer Küche von Häcker zusätzliche individuelle Akzente setzen, ein besonderes Gestaltungsmerkmal sind und Räumen ihren ganz eigenen Charakter geben. Dazu kommt, dass glänzende Fliesen Licht spiegeln und die Küche heller machen – zu sehen an den Metrofliesen in Rosé in der concept130-Küche von Häcker links.

Die Auswahl an Fliesen ist unerschöpflich – und unterliegt ästhetischen Trends und Moden. Das bietet die Chance, der gesamten Küche von Zeit zu Zeit ohne allzu großen Aufwand einen neuen Look zu verpassen.

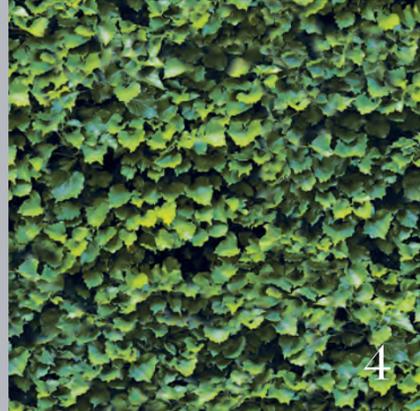
Moderne Fliesen sind mitunter zu kleinen, bunten und exzentrischen Kunstwerken geworden, die – und darauf lohnt es sich zu achten – wegen ihrer komplizierten Muster bisweilen nicht ganz einfach zu verlegen sind. WORK hat sich umgesehen und einige Trends und ausgefallene Ideen gefunden, die aktuell angesagt sind.

1 Starke Farben, neu interpretiert

Pandemie und Krisen-Tristesse haben bei manchen Menschen zu einer Trotzreaktion geführt. Sie sehnen sich nach Glückseligkeit und Exzentrizität – und wollen das auch zu Hause ausdrücken. In der Mode gibt dafür sogar einen Namen: „Dopamine Dressing“. Das steht bei Fliesen für leuchtende Farben und prägnante Muster, die die Stimmung verbessern, lebendig, optimistisch, verspielt und fröhlich wirken. Viele der aktuellen farbigen Edelfliesen vermitteln den Eindruck traditionsreicher Handwerksarbeit – werden aber mithilfe digitaler Techniken



3



4



5



6

Fotos: BAUHAUS AG, CASALGRANDE PADANA, STEULER DESIGN, CLAYHAUS TILE, HÄCKER KÜCHEN

produziert. Es sind scheinbare Unikate voller Unregelmäßigkeiten, die ein lebendiges Gesamtbild erzeugen. Meister darin sind Gilles de Brock und Jaap Giesen, zwei Grafikdesigner, die in ihrem „Studio GdB.“ (studiogdb.nl) intensiv leuchtende glasierte Fliesen mit spannenden Farbverläufen entwerfen, die der trendigen Streifenoptik noch eine weitere Dimension geben (Foto S. 21). Nicht unähnlich auch die „Diarama“-Fliesen von Hella Jongerius für den italienischen Fliesenspezialisten Mutina (mutina.it).

2 Florale Muster

Gerade in strengen, geometrisch sehr konsequenten Küchen mit großen skulpturalen Kuben können Fliesen mit floralen Mustern einen verspielten Kontrast setzen. Ein ganz besonders innovatives Beispiel dafür ist Bisazzas Glasmosaik „Petit Trianon“, das, sorgsam verlegt, ein modernes Blumenmuster ergibt (bisazza.com).

3 Perlmutt-Fliesen

Kleinformatige Mosaikplättchen aus echtem Perlmutter werden auf Fliesenmatten miteinander verbunden (das erleichtert das Verlegen ungemein) und ergeben so einen tiefgründig schimmernden Fliesenspiegel. Jedes der Plättchen ist ein Unikat, das in der Küche einen edlen und einzigartigen Akzent setzt (bauhaus.info/natursteinmosaik/mosaik-fliese-quadrat-mix-sm-201/p/25914821).

4 Innovative Technologien

Technische Innovationen machen auch vor Fliesen nicht halt. Per Digitaldruck kann jedes beliebige Motiv auf Fliesen aufgebracht und anschließend durch eine Glasur dauerhaft versiegelt werden. Angeboten werden inzwischen auch Fliesen mit antibakterieller Oberfläche. Darin sind Silberionen enthalten, die bis zu 99,9 Prozent der vorhandenen Bakterien und anderen Mikroorganismen abtöten. Durch die Veredelung von Fliesenoberflächen mit Titandioxid können moder-



7

ne Fliesen in Verbindung mit Sauerstoff und Licht sogar die Luft reinigen. Schadstoffe wie Formaldehyd werden zersetzt, Gerüche neutralisiert. Die dabei angewandte Photokatalyse kennen wir aus den Katalysatoren in unseren Autos. Angeboten werden solch großformatige luftreinigende Fliesen, die vor allem für den Neubaubereich gedacht sind, zum Beispiel von der italienischen Firma Casalgrande Padana in der Feinsteinzeugkollektion Limpha in zum Thema passenden Kletterpflanzen-Dekors (casalgrandepadana.de/produkt/limpha).

5 Der Tapetenlook

Wer mutig ist und das Besondere oder gar Exzentrische liebt, greift jetzt zu kühnen fliesenübergreifenden Mustern. Ähnlich wie bei manchen Edeltapeten setzen sich die Motive dieser kleinen Kunstwerke dabei aus mehreren einzelnen Fliesen zusammen. Dabei können nicht nur Blumenmuster oder geometrische Ornamente entstehen, sondern auch freie Bilder von Landschaften oder Pflanzenwelten wie bei der „Blue Jungle Wonderwall“ von Steuler (panariagroup.de/steuler-fliesen/kollektion/wonderwall). Das präzise Verlegen ganz ohne oder nur mit hauchdünnen Fugen ist dabei eine Kunst.

6 Dreidimensionale Fliesen

Waren Fliesen in der Regel früher plan, sind jetzt strukturierte Oberflächen in Mode. Dabei verbinden sich Ästhetik und Haptik. An der Wand geben dreidimensionale Reliefs besonders einfarbigen Fliesen zusätzlichen haptischen Reiz, wie die „Signal Tile Collection“ (Foto linke Seite) von Kristine Morich (kristinemorich.com) oder die Fliesenkollektion „Even“ von Panaria Ceramica (panaria.de) beweisen. Der New Yorker Interior-Spezialist Colin King sagt: „Taktile Fliesen verleihen jeder Oberfläche ein organisches, handwerkliches Gefühl, während sie gleichzeitig sehr subtile Kontraste und Variationen bieten.“ Besonders raffiniert: Das kleinteilige Fliesenpuzzle „Micro Multiplem“ von Mosaicomicro (nerosicilia.com/mosaicomicro), das aus Glaspulver hergestellt wird, welches aus alten Fernsehern stammt.

7 Rückwände im Küchendesign

In Küchen werden Fliesen in der Regel vor allem als pflegeleichter, unempfindlicher Spritzschutz in der Nische hinter Spüle und Herd genutzt. Dieselbe Funktion erfüllen auch die ausgewählten Küchenrückwände im Programm von Häcker. Sie werden nicht nur im Look und Material aller Häcker Arbeitsplatten bis hin zu solchen aus Naturstein angeboten, sondern auch aus satiniertem Glas mit fotorealistischen Motiven und sogar wie eine Tafel beschreibbar. Zusammen mit der Küche bestellt und von den Küchenmonteuren gleich mit eingebaut, ergeben sie ein harmonisches Küchengesamtbild. Das Schöne ist: Nischenverkleidungen, seien es Fliesen oder fertige Rückwände, lassen sich relativ leicht umgestalten und verpassen der Küche einen frischen, neuen Look.

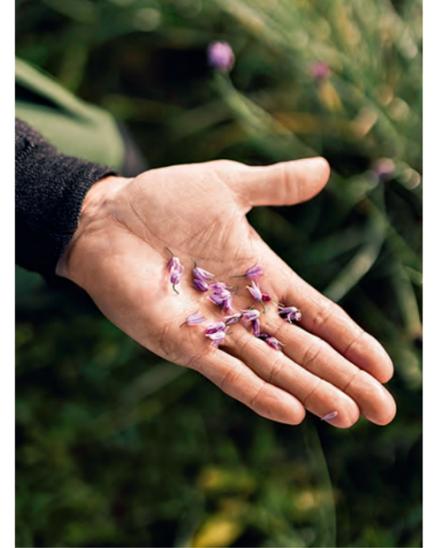
„Taktile Fliesen verleihen jeder Oberfläche ein organisches, handwerkliches Gefühl.“

COLIN KING

Der Goldschatz am Acker

Das Beste kommt von selbst. Marko Seibold muss es nur entdecken und aufsammeln. Auf seinem Pachtgrund südlich von Bremen wachsen wilde Kräuter und Gemüse vom Feinsten.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: RICARDO WIESINGER



BLÄTTER UND BLÜTEN

Für Marko Seibold ist alles, was auf seinem Acker wächst, erst einmal ein potenzielles Produkt: „Essen kann man fast alles, außer ein paar Kräutern, die einfach zu bitter sind“.

sem Winter seinen Boden und fressen sich an den feinen Wurzeln seiner Pflanzen satt? Na gut, lustig ist das nicht, aber so wird der Boden auf natürliche Weise aufgelockert, und die kleinen Nager mit Chemie zu vertreiben, käme Seibold nie in den Sinn. Lieber lässt er am Feldrand das Unterholz stehen, in dem sich das Mauswiesel verstecken kann, das sich seinerseits den Bauch mit Mäusen vollschlägt. Seit die Mäuse regieren, beobachtet er auch immer mehr Rote Falken in der Luft. Sogar einen Uhu hat er nachts schon gehört und ist sich sicher, dass die Mäuseplage auch von selbst wieder ein Ende finden wird. Die Natur kommt von selbst wieder ins Gleichgewicht, so seine Erfahrung, und das gilt insbesondere für seinen Acker.

Der neugierige Gärtner

Vor etwas über 20 Jahren hat es Seibold, der von der Schwäbischen Alb stammt, was man noch immer deutlich hört, und seine Frau hierher nach Syke verschlagen. Die Landschaft ist eine hügelige Idylle und Seibold, der einst Kommunikationselektroniker gelernt und nach seinem Zivildienst eine sonderpädagogische Zusatzausbildung gemacht hat und schließlich Gärtner geworden ist, war auf der Suche nach einer Aufgabe. Auf dem kleinen Hof, den das Paar bezog, begannen sie mit der Betreuung körperlich oder geistig eingeschränkter Kinder und Jugendlicher und begannen zu schauen, was man aus dem umgebenden Land noch machen könnte. Sie legten sich Hühner und Schafe zu und Marko Seibold entdeckte oberhalb

E

r sät nicht und erntet doch. Die Natur selbst beschert ihm seinen Schatz frei Haus – wenn er sie in Ruhe lässt. Zu den wichtigsten Eigenschaften des Gärtners gehören deshalb ein unerschütterliches Vertrauen in die Natur und daraus resultierend eine große Gelassenheit. Was immer auf seinem Acker passiert, Marko Seibold ist fest davon überzeugt – und die vergangenen 20 Jahren geben ihm recht –, dass das alles seinen Sinn hat und dass er am besten damit fährt, nicht einzugreifen. Die Mäuse durchlöchern wie in die-

**ALLES HANDARBEIT**

Beim Kräuterspezialisten ist alles Handarbeit. Nur die feinsten und perfektesten Blättchen und Blüten werden geerntet, indem sie mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden. Die Pflanze bleibt erhalten und produziert weiter frische Ware.

des Hofs einen Acker, den er pachten konnte. Zu klein für Landwirtschaft, aber groß genug für einen neugierigen Gärtner, der „sehen wollte, was passiert, wenn ich gar nichts mache. Dann habe ich gemerkt, das ist ja lustig, was da alles kommt. Das sind ja wieder Wildpflanzen! Und ich habe mich gefragt: Wie schmecken die?“

Heute, fast 25 Jahre später, kann er auf jedem Quadratmeter sehen, was passiert ist. Der Boden ist übersät von kleinen Pflänzchen. Wenn Seibold sich bückt, sieht er Postelein und Grabenkresse, Ackerkerbel und Giersch, ein leuchtendes Ackerstiefmütterchen, Gundermann, Gewürzfenichel, Hornkraut und Hirtentäschel. Immer wieder findet Seibold etwas Neues: „Kriegst halt immer wieder was geschenkt von der Natur. Das ist ja das Schöne. Da stehen auf dem Quadrat-

„Ich wollte sehen, was passiert, wenn ich gar nichts mache. Was kommt da nach und nach? Wie schmeckt denn das?“

MARKO SEIBOLD

meter tausend Pflanzen. Die Natur nutzt halt jeden Quadratzentimeter.“ Nur ab und zu hat er in all den Jahren etwas gepflanzt, Heckenzwiebeln oder Rhabarber etwa, aber dann lässt er die Pflanzen in Ruhe und sieht zu, was sie aus ihrer neuen Freiheit machen.

Mit seinem Taschenmesser schneidet er feine Blätter ab und lädt zur Verkostung. Was für Geschmackswelten sich da offenbaren: ein Schnittlauch, so vielschichtig und elegant, wie man ihn noch nie gegessen hat, eine Minze, aus der Kölnisch Wasser gemacht wird, eine süßliche Zaunerbse, ein Kraut, das intensiv an Anis erinnert, ein wilder Sauerampfer, Senfkohl oder ein kleines Blatt eines Helgoländer Wildkohls, das herzhaft frisch und so gar nicht nach dumpfem Kohl schmeckt. Hier hat sich Schafgarbe ausgesät („Hat ein wirklich schönes Geschmäckchen.“), dort fühlt sich im Schutz des Wildspargels der Storchnabel wohl. Von den wilden Keimlingen wie Ackerkerbel oder Waldsauerklee ordern manche Sterne-Köche bis zu 10.000 Stück im Monat.

Die Natur macht das schon

Alles darf wachsen, wo es will. Wie es das auch auf den meisten anderen Äckern tun würde, wenn man die Pflanzen nur in Ruhe ließe – und wenn es sein muss 20 Jahre. Seibold: „Die Natur ist ja so, dass die im Endeffekt überall Fuß fasst. Die muss halt dann mal machen dürfen.“ Eine Ausnahme gibt es: „Wenn das Gras zu hoch wird, zäunen wir den Bereich ab und schicken unsere Schafe drauf“, erzählt Seibold. „Wir haben ein gutes Dutzend Ostfriesische Milchschafe, die wir auch – aber erst mit eineinhalb Jahren – schlachten. Unsere Schafe sind braun gefleckt, dann sind sie auch für den Wolf in der Dämmerung schlechter zu erkennen.“

Die Köche reißen sich um Seibolds Kräuter, die er in Packungen ab 50 Blatt per Express versendet, um Kerbelrübchen und Nachtkerzenwurzeln. „Ich schicke immer wieder neue Proben raus und manche Küchenchefs rufen gleich an: ‚Das ist ja genial‘ und bestellen sofort und experimentieren damit.“ Manche Restaurants nehmen 20.000 Blatt pro Woche ab.

Die muss Seibold zusammen mit einem Gärtner, einer studentischen Hilfskraft und einem weiteren Helfer alle von Hand und mit größter Sorgfalt Blatt für Blatt auswählen und ernten – auch im Winter. Manche Kunden machen sogar Vorgaben, wie groß ein Blatt maximal sein darf. Das Schneiden kann eine Kunst sein: Das säuerlich schmeckende Weideröschen schneidet Seibold unten ein, so entsteht eine kleine, dekorative Rosette. Köche lieben so etwas.

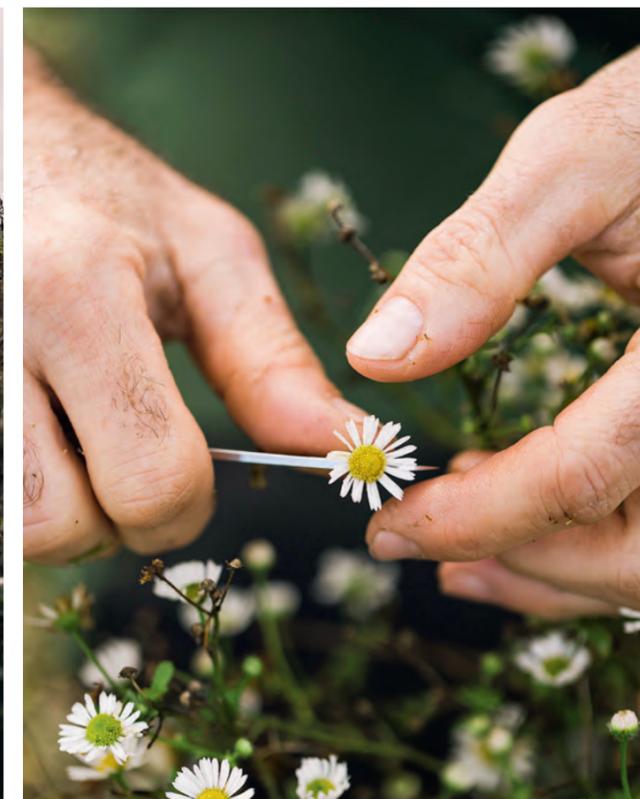
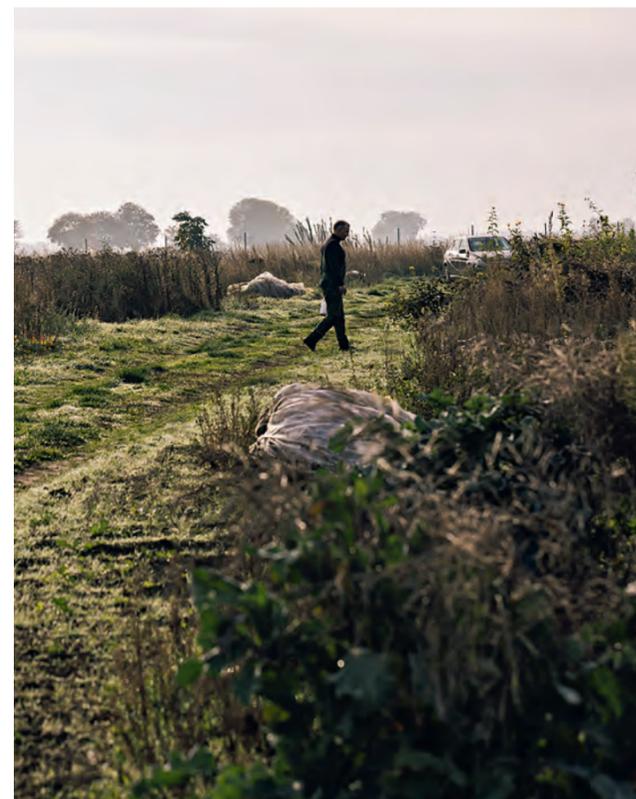


Foto: MARKO SEIBOLD

**KRAUT UND RÜBEN**

Marko Seibolds Kunden sind wählerisch. Die Spitzenköche wollen frischeste Ware, die ungewöhnlich und intensiv schmeckt und obendrein noch eine ganz eigene Ästhetik auf den Teller bringt. Zarte Blüten gehören genauso dazu wie verschiedenfarbige kleine Rübchen und vor allem selten gewordene feine Kräuter.

EINFACH EIN GENUSS

Nur ein paar Safranfäden „schmücken“ das Risotto aus der Trattoria Masuelli.

Die Wände sind holzgetäfelt, die Thonet-Stühle original aus den Zwanzigern und von oben strahlt das Licht aus Venini-Kronleuchtern aus den Dreißigerjahren, die von Gio Ponti entworfen wurden.



Perfektion kann so einfach sein! Ein Mailänder Risotto braucht keine edlen Pilze, Muscheln oder Garnelen, um höchstes kulinarisches Vergnügen zu bereiten. Reis, Zwiebeln, Öl oder Butter, Brühe, Safran, Parmesan – das alles in der richtigen Reihenfolge in den Topf gebracht und das wahrscheinlich simpelste Festtagsessen der Welt steht auf dem Tisch.

Einst eher ein Arme-Leute-Essen, ist Risotto längst zum „Signature Dish“ Italiens geworden. Edelköche schrecken nicht einmal mehr davor zurück, es mit Goldstaub zu bestreuen. Verwendet werden für ein Risotto je nach Version die Reissorten Arborio, Carnaroli und Vialone. Fürs Mailänder Risotto ist Carnaroli-Reis die erste Wahl. Er hat ein etwas größeres, weniger klebendes Korn, gibt geringfügig mehr Stärke ab als die anderen Sorten und hat den meisten Biss. Carnaroli-Reis ist eine Kreuzung aus den Sorten Vialone und Lencino, die beim Kochen „innen hart bleibt und außen schön weich wird“, wie der Mailänder Risotto-Spezialist Andrea Bertone einmal sagte. Das sei für ihn der optimale Risotto-Reis.

Die Rache eines Gesellen

Um die Entstehung des Risottos „alla milanese“ ranken sich allerlei Mythen. Am schönsten ist die Geschichte des Handwerksgejellen, der beim Herstellen der Farben für die Fenster des Mailänder Doms etwas Safran verwendet haben soll, wofür er von seinem flandrischen Meister Valerio verspottet wurde. Er sann auf Rache und mischte am Hochzeitstag von Valerios Tochter etwas Safran in das Risotto des Hochzeitessens.

Jedenfalls wurde das Mailänder Risotto bereits Anfang des 19. Jahrhunderts im Kochbuch „Nuovo cuoco milanese“ von 1829 er-

wähnt. Die Grundprinzipien haben sich seit damals nicht geändert. Zwiebeln werden in Olivenöl, Butter oder – typisch fürs Mailänder Risotto – Knochenmark angedünstet, dazu kommt der Reis, der, nachdem er kurz gezogen hat, zuerst mit Wein (Traditionalisten nehmen Rotwein oder lassen den Wein ganz weg, Modernisten setzen auf Weißwein) abgelöscht wird. Nach und nach wird unter ständigem Rühren frische, heiße Gemüse- oder Fleischbrühe zugegeben. Dabei muss der Reis immer von Flüssigkeit bedeckt sein. Gerührt wird mit einem Holzlöffel mit Loch – so

bleibt der Reis unbeschädigt. Die Safranfäden werden im Mörser gemahlen und in Brühe aufgelöst und geben dem Mailänder Risotto seine unnachahmlich goldene Farbe.

Eine perfekte Welle

Das Risotto hat die perfekte cremige Konsistenz, wenn der Löffel beim Rühren eine Spur erzeugt, die langsam wieder verschwindet – die Italiener nennen das „l'onda“, die perfekte „Welle“. Zu guter Letzt werden unter den Reis kalte Butter und geriebener Parmesan gehoben – eine geradezu feierliche Handlung, die sogar einen eigenen Namen bekommen hat: „la mantecatura“.

Risotto ist übrigens ein „primo piatto“, ein Hauptgericht, zu dem mitunter etwas Fleisch als Beilage gereicht wird. Wer einmal ein echtes Mailänder Risotto probieren möchte, ist in der Trattoria Masuelli, einer der besten Risotto-Adressen der Welt, genau richtig. Hier, in dieser originalen „bottega storica“, empfängt die Familie Masuelli seit 1921 ihre Gäste – inzwischen in der vierten Generation. Andrea Masuelli leitet das Restaurant, Vater Max kocht. Dass Kritiker sich schon mal über längere Wartezeiten beklagen, ist restaurant-immanent: Zum einen kann man ein Risotto nicht vorkochen, und außerdem wurden in der Trattoria Masuelli die Prinzipien der Slow-Food-Bewegung von Carlo Petrini und seinen Mitstreitern ersonnen.

SERIE
COMFORT FOOD

FOLGE 3
MAILÄNDER
RISOTTO

Schlichte Eleganz

Beim Mailänder Risotto vereinigen sich ein paar simple Zutaten zu einem göttlichen Genuss. Man muss nur wissen, wie's gemacht wird.



„Carnaroli-Reis bleibt innen hart und wird außen schön weich. Das ist für mich der optimale Risotto-Reis.“

ANDREA BERTONE

Weiß ist keine Farbe

Unsere Emotionen und unsere Psyche werden stark durch Farben beeinflusst – zum Beispiel helfen sie beim Entspannen. Da passt es gut, dass immer mehr Grün, Blau oder Rot in die Küchen einzieht – schließlich wollen wir uns dort wohlfühlen.



Die Niederländer waren die Ersten. Sie setzten den Trend zu schwarzen Küchen, der in vielen Ländern bis heute anhält. Sie waren aber auch diejenigen, die dem Hype als erste abschworen und auf Farbe setzten. Behutsame, zurückhaltende, elegante Farben. Nichts knallig Bunt, wie man es mitunter in lichtdurchfluteten Küchen des Südens findet. Farben wie Terracotta, Eukalyptus oder Umbra. Wer die Hausausstellung bei Häcker in Rödinghausen besucht, kann sie alle entdecken, dazu Küchen in Kaschmir, Greige, Azur. Zur letzten Hausmesse hat Häcker die Farben Amaranth, Greige und Olivgrün für das Modell SCALA der Produktlinie concept130 vorgestellt.

Jahrzehntlang gab es für Küchen weltweit nur eine Farbe. Eine Farbe, die gar keine ist: Weiß. Weiß versprach Sauberkeit, ja Reinheit. Weiß war ordentlich, eindeutig, kompromisslos, praktisch und zeitlos. Selbst der kleinste Schmutzleck hatte keine Chance, sich zu verstecken. Man wusste sofort, wo man war: in der Küche, dem vom realen Leben abgetrennten Arbeitsraum. Und ganz ehrlich – noch heute sind unter den Top Ten bei concept130 sechs weiße Programme zu finden. Andererseits bietet diese Produktlinie schon im Preiseinstiegsbereich etwa beim Modell SCALA eine Reihe von mutigen Farbvarianten. Und das Modell PORTO ist in Eukalyptus der Favorit bei den Kunden.

Farben spiegeln Emotionen und sind wichtig für unsere Psyche. Wer sich ständig nur in weißen Räumen aufhält, kann krank werden, weil zuerst dem Auge und dann der Seele etwas fehlt. Wir brauchen Farbe im Leben und entspannen uns, wenn wir bis zum Horizont übers türkise Meer schauen.

Grün liegt im Trend

Dabei heißt farbig nicht bunt. „Im Moment geht der Trend zu edlem, dunklem Braun mit Metall wie Gold und zu erdigen, natürlichen Farben, die nicht so knallig sind“, weiß Yvonne Vogler, Schulungsleiterin des Häcker Campus und Farbspezialistin. „Farben, die für den Wunsch stehen, im Einklang mit der Natur zu leben und der virtuellen Realität zu entfliehen. Ich hätte zum Beispiel nicht gedacht, dass seit etwa zwei Jahren Grün wieder im Trend ist. Grün hat so viele Schattierungen wie unseren Pastell- oder Eukalyptus-Ton.“

Immerhin muss man – anders als in der Mode – bei Küchen und überhaupt beim Interieur – keine Angst haben, dass sich die angesagten Farben abrupt ändern und nächstes

2.000

Farbtöne stehen für die Produktlinie systemat alleine nach dem NCS-Farbsystem zur Auswahl.

Jahr vielleicht auf einmal knalliges Rot angesagt ist. „Das geht in kleineren Schritten“, hat Yvonne Vogler gelernt.

Mut zur Farbe kann man lernen. Man muss sich umsehen – im Küchenstudio zum Beispiel, wo immer öfter farbige Küchen aufgebaut sind und Muster in vielen Farben und Schattierungen im Regal stehen. „Im Prinzip kann man Küchen in jeder Farbe bekommen. Wir können sieben Programme aus unserer Produktlinie systemat in jeder gewünschten NCS- oder RAL-Farbe lackieren. Damit können wir



FARBIG, NICHT BUNT
In Amaranth präsentiert sich das Modell SCALA aus der Produktlinie concept130 (links). Die systemat-Küche unten ist in NCS-Farbtönen in Blau lackiert.



Fotos: NCS COLOUR, HÄCKER KÜCHEN

alle Farbwünsche erfüllen“, sagt Vogler. „Wir kommen dem Trend zur Individualisierung der Küchen damit voll entgegen.“

1979 wurde NCS, ein wissenschaftlich fundiertes Farbnotationssystem, als schwedischer nationaler Farbstandard eingeführt. Heute kümmert sich Karl Johan Bertilsson, Kreativdirektor bei NCS, um die Weiterentwicklung und neue Trends. „NCS ist in der Lage, ein paar Aspekte beim Thema Farbe anders zu erklären“, so Yvonne Vogler. „Mit NCS ist es gelungen, auch Männer, die sich sonst nicht so fürs Thema Farbe in der Küche interessieren, zu begeistern. Das funktioniert so gut, weil NCS eher mathematisch an die Farbthematik herangeht und diese mathematische Logik versteht jeder schnell und einfach.“

Nicht jeder Mensch nimmt Farben gleich wahr und unter einem Begriff wie „Apfelgrün“ stellt sich ohnehin jeder etwas anderes vor. Hier setzt NCS mit seinen über 2.000 mathematisch genau definierten Standardfarben an. Mithilfe einer Formel kann die Farbe exakt bestimmt und können auch Nuancen berücksichtigt werden. So können Lichtverhältnisse und Umfeldfarben sehr genau in die finale Farbbestimmung einbezogen werden. Hat sich ein Endkunde für eine Farbe

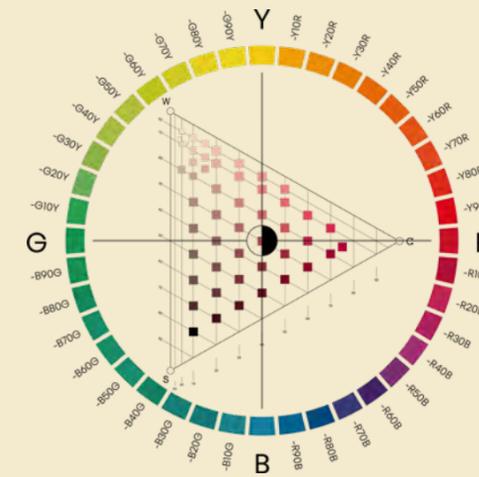
KONTRASTE SETZEN

„NCS S 4040-Y50R“ nennt sich die NCS-Farbe dieser systemat-Küche. Die Kücheninsel setzt einen Kontrapunkt in Kristallweiß (rechts). Die systemat-Küche AV 6000 in Olivgrün wird hier mit weißen Hochschränken kombiniert (unten).



FARBFORMEL

Das schwedische NCS-Farbsystem ermöglicht es, über 2.000 Farben exakt zu definieren und auf Komplementärfarben abzustimmen. Yvonne Vogler (u.) ist Leiterin des Fortbildungscampus bei Häcker und Farbspezialistin.



„Viele Menschen haben Angst davor, sich bei so einem Investitions gut wie einer Küche für eine Trend- oder Modefarbe zu entscheiden“, weiß Yvonne Vogler. „Sie fürchten, die Mode wechselt und sie haben dann diese Küche 20 Jahre lang stehen. Da ist es schwierig, sie davon zu überzeugen, dass Farbe gut für sie wäre. Dann bleibt immer noch der Ausweg zu sagen: Okay, wir nehmen die Küche in Crema-magnolie, aber wir gestalten die Wand oder den angrenzenden Raum oder die gegenüberliegende Wand entsprechend mutig. Man kann mit Farbe auch an den Wänden spielen, nicht nur an den Küchenfronten. Und man kann Highlights setzen. Zum Beispiel die Hochschränke in einer anderen Farbe lackieren oder nur die Unterschränke. Das macht Sinn, weil man es dann mit anderen Elementen im Ess- oder Wohnzimmer verbinden kann.“

Mit Farben spielen

Eine wichtige Rolle beim Einsatz von Farbe spielt das Licht: „Wir können mit NCS wunderbar bis aufs letzte halbe Prozent die exakt gewünschte Farbe produzieren, aber schade, wenn jemand dann einfache Leuchten mit matschigem Licht installiert“, sagt Yvonne Vogler. „Das fängt oft schon in den Ausstellungen an. Die meisten haben kein Tageslicht und sind suboptimal beleuchtet. Ich will doch als Kunde die Küche im richtigen Licht sehen. Aber wenn es zu dunkel ist und es nur Kunstlicht gibt, kann ich die Unterschiede, ob es zum Beispiel Kaschmir oder Satin, Anthrazit oder ein dunkles Blau ist, gar nicht erkennen. Und bei Schwarz wird es richtig schwierig. Wenn farbige Küchen wirken sollen, brauchen sie gutes Licht. Farbe ohne Licht funktioniert nicht. Deshalb findet für mich die beste Küchenberatung auch zu Hause beim Kunden statt, wenn ich den Raum und die Lichtverhältnisse sehe und ich ihm die Muster in seinem eigenen Licht zeigen kann.“



Digitales Farb-Training

WORK: Häcker hat ein neues Training im Campus-Programm, das die Farbthemen aufgreift. Warum ist das so wichtig, Frau Vogler?

YVONNE VOGLER: Viele Berater:innen haben Angst, das Thema Farbe überhaupt anzusprechen. Das ist schon etwas anderes als irgendwie die Arbeitsplatte auszumessen und die Dinge richtig zusammenzustellen. Da gehört schon ein bisschen mehr Gefühl dazu. Man kann nicht hingehen und einfach seinen RAL- oder NCS-Fächer ausbreiten. Damit ist der Kunde völlig überfordert.

Wie können Sie mit dem Häcker Campus helfen?

Wir haben zum Beispiel ein tolles E-Learning auf unsere Campus-Seite gestellt. Wer das mitgemacht hat, kennt sich beim Thema Farbe top aus. Da gibt es Beispiele, wir erzählen von der Herkunft der Farben und was sie psychologisch jeweils mit den Menschen machen – alles so erklärt, dass man es auch als Argument bei den Endkunden benutzen kann.

Und bei den Weiterbildungen vor Ort in Rödinghausen?

Das Gleiche lassen wir auch in unsere gestalterischen Küchenplanungstrainings einfließen. Darin geben wir viel preis von den Farbtrends, wir zeigen Moodboards und präsentieren eine Farbenlehre. Das Training dauert zwei Tage und wir führen auch vor, wie man mit der NCS-App und dem Colourpin umgeht. So können die Teilnehmer:innen diese Arbeitsinstrumente kennenlernen und sie dann in ihrer täglichen Arbeit mit den Kunden anwenden.

Wird es dann in Zukunft viel mehr Farbe in den Küchen geben?

Wir wissen natürlich, dass die Küchenverkäufer:innen jetzt nicht jede Woche Kunden haben, die eine farbige Küche besitzen wollen. Aber alleine dieses Know-how zu haben und dazu beraten zu können, vermittelt so viel Kompetenz, dass ich die Kunden schon mal fessele und sie im Laden bleiben. Wenn sie dann am Ende doch eine weiße Küche wollen, kann ich ihnen zwei, drei Farbvorschläge für die Wandgestaltung mitgeben. Dann habe ich ihnen etwas Gutes getan – und bekomme die Unterschrift unter den Kaufvertrag.

Weitere Informationen finden Sie unter:

haecker-kuechen.com/campus



„Wir können sieben Programme aus unserer Produktlinie systemat in NCS- oder RAL-Farbe lackieren.“
YVONNE VOGLER

Fotos: HÄCKER KÜCHEN, NCS COLOUR

Spülen im Fokus

In der Küchenplanung spielen Spülen und Armaturen oft nur eine Nebenrolle. Mit einer Reihe zeitgemäß designer Spülen und passender Armaturen rückt Blaupunkt diese jetzt ins Rampenlicht.



**INNOVATION
UND DESIGN**
Die Spüle in „Dark Grey“ und die Chrom-Armatur bilden eine bestens aufeinander abgestimmte Einheit.

Foto: HACKER KÜCHEN

„Blaupunkt legt nicht nur Wert auf innovative Technologie, sondern auch auf ein modernes, zeitgemäßes Design.“

OLAF THULEWEIT



ber Fronten, Griffe, Hochschränke, Arbeitsplatten wird bei der Küchenplanung meist lange nachgedacht, Muster werden verglichen, Farbtöne und Hölzer diskutiert, Ordnungssysteme ausgeklügelt und die optimal passenden Elektrogeräte ausgewählt. Und dann, fast zum Schluss, kommen Planer:innen und Endkund:innen ganz beiläufig aufs Thema Spülen und Armaturen – ganz so, als seien beide nur unwesentliche Ergänzungen der eigentlichen Küche. Dabei ist wahrscheinlich kein Handgriff so häufig wie der zum Armaturenschalter, und die Spüle ist essenzieller Arbeitsort.

Spüle und Armatur sind wichtige Elemente für die stimmige Gestaltung einer Küche, stehen sie doch häufig im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit und der Nutzung. Eine funktionale, ästhetisch gelungene Armatur und eine großzügige, perfekt integrierte Spüle setzen Akzente im Design und machen eine neue Küche erst perfekt.

Schwarz, Grau und Chrom

Um das Gesamtbild der Küchen abzurunden, bietet die Marke Blaupunkt eine Reihe konsequent zeitgemäß designer Spülen in Schwarz und zwei Grautönen sowie Armaturen in mattem Schwarz und Chrom an. Sie harmonisieren perfekt mit Küchendesigns im grau-schwarzen Farbspektrum und bestechen durch erstklassige Oberflächeneigenschaften wie hohe Kratzfestigkeit und Hitzebeständigkeit, Farbresistenz

und Lebensmittellechtheit bis hin zu ihrer pflegeleichten und langlebigen Qualität. Hergestellt sind alle Spülen von Blaupunkt aus robustem Quarzkomposit: 80 Prozent natürlicher Quarzsand, der härteste Bestandteil von Granit, verbunden mit bis zu 20 Prozent Acrylharz. Ganz wichtig und ein Beweis, welches Vertrauen Blaupunkt in seine Produkte setzt: Ungewöhnliche fünf Jahre Garantie für die Spülen sind inbegriffen.

Die Spülen „Iseo“ und „Maira“ sind in Black Matt, „Alento“, und „Tesino“ in den Farbtönen Black Granite, Dark Grey und Light Grey erhältlich. Um das Bild zu perfektionieren, steht mit „Nera“ in modischem Schwarz-matt (Black Matt) eine farblich passende Armatur zur Verfügung. Sie ist ebenso wie die Chromvariante „Croma“ wahlweise mit Fest- oder mit Zugauslauf erhältlich.

Mit den neuen Einbauspülen und Armaturen kommt Blaupunkt den Wünschen und Bedürfnissen der Kund:innen entgegen. „Diese sind bei unseren Innovationen neben Nachhaltigkeitszielen immer die treibende Kraft“, sagt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances. „Unsere Produktentwicklung orientiert sich in erster Linie am praktischen Nutzen für die Kund:innen. Blaupunkt legt dabei nicht nur Wert auf innovative Technologie, sondern auch auf ein modernes, zeitgemäßes Design.“ Und da sind die neuen Spülen und Armaturen wegweisend.

Weitere Informationen finden Sie unter:
hklnk.de/spuelen-im-fokus



Im rechten Licht



ERLEUCHTET
Lichtexpertin Ulrike Brandi hat schon viele Großprojekte ins richtige Licht gesetzt. Licht und seine Wirkungen sind ihre Leidenschaft.

Wenn jemand um die Wirkung von Licht weiß, dann Ulrike Brandi. Die Hamburger Lichtplanerin hat schon zahlreiche internationale Projekte realisiert. In WORK sagt sie, wie Sie Ihre Küche ins richtige Licht setzen.

INTERVIEW: PETER WÜRTH FOTOS: MAJID MOUSSAVI

K

nackig grünes Gemüse, saftig rote Tomaten, silbrig glänzender Fisch – das Auge isst mit, heißt es. Wirklich frische Lebensmittel sehen auch auf Arbeitsplatte oder Kücheninsel appetitlich aus, vorausgesetzt, das Licht am Küchenarbeitsplatz stimmt. Bei falscher Beleuchtung werden die Farben undefiniert und matschig, kann man feine Gräten schlecht erkennen, macht man sich selbst Schatten oder jeglicher Küchenzauber verfliegt im grellen Neonlicht. Die richtige Beleuchtung in der Küche ist eine – mitunter vernachlässigte – Kunst. Deshalb hat WORK eine der weltweit wichtigsten und erfahrensten Lichtplaner:innen gefragt, wie man das perfekte Licht in die Küche bringt: die Hamburgerin Ulrike Brandi.

WORK: Ulrike Brandi, worauf kommt es beim richtigen Licht in der Küche an?

BRANDI: Die erste und wichtigste Frage lautet: Wo ist das Fenster, wo kommt das Tageslicht her? Dort würde ich immer die Arbeitsfläche anordnen. Eventuell auch noch den kleinen Frühstückstisch für morgens zu zweit. Diese beiden Elemente sollten so nah wie möglich an das Tageslicht rücken. Dann hat man beim Arbeiten in der Küche und auch wenn man am Frühstückstisch sitzt, immer einen – hoffentlich auch schönen – Blick nach draußen.

Das Tageslicht ist für Sie immer die Basis?

Ja, jedes Lichtkonzept beginnt mit dem Raum und seiner Lage zum Tageslicht. Mit Glück werden wir von den Architekten schon früh mit einbezogen und der Bauherr

sagt, ich will auch eine Tageslichtplanung. Dann können wir Einfluss nehmen. Ich habe es schon erlebt, dass ein Architekt tatsächlich die Lage eines Restaurants in einem Hotel in seinem Grundriss noch einmal gewechselt hat. Er wollte das Restaurant nach Osten hin ausrichten und ich habe ihn darauf hingewiesen, dass die Frühstücksgäste sich da nicht sehr lange aufhalten. Aber nach Westen, wo man den Sonnenuntergang sieht, das ist die prädestinierte Richtung für ein Restaurant. Ich fand es klasse, dass er das Argument aufgenommen hat.

Und das Prinzip gilt auch für private Häuser und Wohnungen?

Aber klar. Ich rate allen privaten Bauherren, solange sie noch an den Plänen sitzen: Macht euch frühzeitig Gedanken ums Licht. Denn Licht heißt nicht, hier oder da eine Leuchte hinzustellen. Geht erst mal vom Tageslicht aus. Wie verhält sich das Tageslicht im Raum? Wie tief fällt es in den Raum? Welche Stimmung kriege ich da rein? Für manche Stellen gilt auch: Wo muss ich das Tageslicht ausblenden, weil es vielleicht zu viel wird? Aber auch da gibt es ja gute Möglichkeiten. Es ist erstaunlich, wie durch den Klimawandel Schatten auch hier im Norden jetzt einen Wert bekommt.

Welche Vorteile hat Tageslicht, man könnte ja auch mit guten Leuchten immer optimales Licht erzeugen?

Tageslicht bringt einfach ganz viel Atmosphäre und ist eben auch eine Orientierung. Das Schlimme am Leben in fensterlosen Räumen ist, dass wir den Bezug zur Zeit verlieren. Und es gibt natürlich auch den gesundheitlichen Aspekt, dass wir in Innenräumen nie genug Tageslicht bekommen – und mit Kunstlicht schon gar nicht. Tageslicht ist nicht nur für die Psyche wichtig, sondern auch für guten Schlaf. Untersuchungen in Krankenhäusern zeigen: Wenn man versucht, Tageslicht zu simulieren, werden Menschen tatsächlich

schneller gesund und brauchen weniger Medikamente.

Nun hat nicht jeder große Fenster in der Küche oder kann sich den idealen Raum aussuchen. An was muss man denken, wenn man sich mit Licht in der Küche beschäftigt?

Wir benutzen unsere Küchen zu den unterschiedlichsten Zeiten: bei strahlendem Sonnenschein, an grauen Novembertagen und abends, wenn die Fenster im Grunde schwarz sind und man kaum noch einen Ausblick hat. Da kann übrigens



eine ganz dezente, zarte Beleuchtung im Garten den Raum vom Gefühl her noch mal deutlich erweitern. Mit diesen verschiedenen Tageslichtsituationen gehen Wünsche und Bedürfnisse nach unterschiedlichem Licht einher. Das meiste Licht braucht der graue Novembertag. Durch indirektes Licht mit höheren Farbtemperaturen, so um die 4.000 Kelvin, das im Wohnbereich an die Decke geworfen wird, wirkt der Raum höher, je nach Geschmack. Bei Sonnenschein brauche ich mein Licht vor allem auf der Arbeitsfläche, wenn sie nicht direkt am Fenster ist. Dann habe ich die extreme Abendsituation, in der nur noch Kunstlicht wirksam ist. Wenn ich in der Küche arbeite, möchte ich die Arbeitsfläche gut ausgeleuchtet haben. Deshalb platziere ich darüber gerne ein gerichtetes Licht, das

mich – ganz wichtig – nicht blendet. Über dem Esstisch setze ich gerne noch einen niedrigen Lichtpunkt, also eine Pendelleuchte, die relativ nah über der Tischfläche, aber mir nicht im Wege ist. Bei Kerzen finde ich es oft problematisch, wenn der Lichtpunkt zu hoch ist und mich dabei stört, mein Gegenüber zu sehen. Dabei sind Kerzen eigentlich so gemütlich. Kerzen können zum Beispiel auch sehr schön auf einem Sideboard sein. Das Wunderbare ist ja, dass die Flamme sich bewegt und diese Bewegung noch mal auf die Wand wirkt.

Kommen wir erneut zur Lichtpunkthöhe ...

Ich kann natürlich mit einem Downlight von der Decke auf meinen Esstisch herunterstrahlen und dort so eine Lichtinsel schaffen. Aber wenn das Licht aus

dem niedrigeren Punkt einer Pendelleuchte herkommt, ist es einfach noch mal gemütlicher. Und es ist atmosphärisch ganz wichtig, noch ein paar andere Lichtpunkte im Raum zu haben. Das können Wandleuchten oder auch so eine kleine Arbeitsplatzbeleuchtung sein, weil man dann nicht nur um diesen hellen Bereich herumsitzt, sondern im Rücken oder hinter dem Gegenüber den Raum erfasst. Es ist nicht alles rundherum dunkel. So kann man sich ein bisschen im Raum orientieren und verstehen, dass der nicht endlos weit ist, sondern irgendwo seine Begrenzung hat. Dann fühlt man sich geborgen und sicher.

Haben Sie in „gemütlichen“ Restaurants nicht auch öfter das Gefühl, dass es zu dunkel ist?

Oh doch, das ist dann zwar sehr atmosphärisch, aber wenn ich esse, möchte ich wissen, was ich esse und wie das aussieht. Ich möchte die Farben erkennen. Wenn ich die Speisekarte nicht lesen kann, fühle ich mich als etwas ältere Person diskriminiert. Ab 40 geht es ja spätestens los, dass man mehr Licht braucht, um gut sehen zu können. Oft gibt es auch so ein allgemeines Schummerlicht, aber das ist nicht unbedingt gemütlich. Oder die Lichtinsel ist viel zu klein. Die soll schon den Tisch ausfüllen und den Platz, an dem ich die Speisekarte halte oder meinen Teller habe. Und man muss – das gilt natürlich auch für zu Hause – beachten, dass das Licht variabel ist, wenn man den Tisch verschiebt und die Sitzsituation sich verändert. Dafür gibt es Leuchten, die man nachführen kann, aber ich finde auch eine sogenannte „Affenschaukel“, also Kabel, die vom Stromauslass in der Decke genau mittig über den Tisch führen, immer noch besser, als Licht am falschen Fleck. Wichtig ist: Schaff dir das Licht dahin, wo du es tatsächlich brauchst.

Große Menschen haben gerade bei Arbeitsplatten immer wieder das Problem, dass sie sich selbst Schatten machen. Wie löst man das?

Man platziert die Leuchten nicht direkt über der Mitte der Arbeitsplatte, sondern ein Stückchen vor sich, näher zur Wand. Dann kommt es wieder auf die Leuchten an. Am besten sind welche, die man ausrichten kann. Wir haben sogar schon klassische Anglepoise-Leuchten an der Decke angebracht, sodass man sie herunterziehen und genau da positionieren kann, wo man sie gerade braucht. Denn am schlimmsten ist es, wenn ich keine Beleuchtung an



LEUCHTENDES BEISPIEL

Für die Küche im gemeinnützigen Wohnprojekt Festland von Hamburg Leuchtfuer arbeitete Ulrike Brandi mit einer beweglichen Deckenleuchte, deren Licht den ganzen Tisch erhellt (Foto linke Seite). Bei den linearen LED-Beleuchtungen von Häcker kann die Farbtemperatur auf Wunsch gesteuert werden. Sie haben einen CRI-Wert von 90.

der Arbeitsfläche habe, sondern nur das allgemeine Raumlicht, das dann von hinten kommt.

Was halten Sie von Licht unter den Küchenhängeschränken?

Eigentlich ist das natürlich extrem gut, aber man muss aufpassen, dass das Licht nach vorne hin ein bisschen abgeschottert ist. Sonst blendet es einen, wenn man am Tisch sitzt. Ich verwende dafür lineare Leuchten, die man ein bisschen kippen kann, damit sie nicht so stark in den Raum hineinstrahlen.

Woran merkt man, dass etwas am Licht nicht stimmt?

Man nimmt Licht unterbewusst wahr, weil es uns überall umgibt und wir es als Selbstverständlichkeit sehen. Aber vielen

Menschen fällt zum Beispiel auf, wenn die Lichtfarbe nicht stimmt. Also wenn in einem Raum LEDs mit einem warmweißen und einem kaltweißen Licht zusammen benutzt werden – dummerweise merkt das nur der Hausmeister, der die eingesetzt hat, nie. LEDs gibt es ja in unterschiedlichen Farbtemperaturen von ganz warmen 2.000 oder 2.200 Kelvin über 2.700 Kelvin, die unseren früheren Glühbirnen entsprechen, bis zu 3.000 Kelvin, die sich für Büros eignen. Für ein Projekt auf Malta haben wir Leuchten mit 4.000 Kelvin entwickelt. Es war ein Kundenwunsch, weil man schon weiter im Süden ist, das wirkt dann aber in Innenräumen schon ziemlich kühl. Tageslicht hat übrigens um die 10.000 Kelvin, das ist viel kühler, aber auch frischer.

PUZZLESPIEL
In Ulrike Brandis' Hamburger Studio zeugen zahlreiche Objekte von ihren Studien zur Wirkung von Licht.



„Man muss beachten, dass das Licht variabel ist. Wichtig ist: Schaff dir das Licht dahin, wo du es tatsächlich brauchst.“

ULRIKE BRANDI



Mehr zum Thema Licht erfahren Sie in unserem Video: hklnk.de/im-rechten-licht



Ich habe das Gefühl, dass es nicht nur um die Farbtemperatur geht, sondern auch um die Qualität der LEDs ...

Die LEDs, die wir heute überall benutzen, sind einerseits tolle Leuchtmittel, weil sie auch sehr energieeffizient sind, aber wir achten teilweise nicht mehr so auf die Qualität des Lichtes. Die LED funktioniert so, dass sie eine kleine Leuchtschicht hat. Eigentlich produziert sie blaues Licht, das dann durch diese Leuchtschicht in weißes Licht umgewandelt wird. Nicht so hochqualitative LEDs senden direkt nach vorne ein weißes, zur Seite aber eher ein grünliches Licht aus. Man muss also schon sehr auf die Qualität der LEDs achten, wenn man gutes Licht haben will. Auf jeden Fall ist die Farbwiedergabe besonders wichtig: Wie natürlich werden Farben wiedergegeben im Vergleich zum Tageslicht, aber auch zum Glühlampenlicht? Beides hat einen Farbwiedergabeindex von 100. Bei der Entwicklung der LED hat man zuerst überhaupt nicht darauf geachtet und hatte meist einen Farbwiedergabeindex von gerade mal 80. Da sehen alle Farben matschig aus. Wir freuen uns über einen wunderschönen Sonnenuntergang am Meer und

vergessen dann ganz, dass wir in unserer Küche mit Licht, mit einem im Verhältnis geringen Kostenaufwand, extrem viel Wirkung erzeugen können. Da hat man sich stundenlang Gedanken darüber gemacht, welche Farbe die Oberflächen der Schränke, die Sitzpolster, der Fußboden haben, hat schönes Holz ausgesucht – und dann ist hinterher alles grau, weil man das falsche Licht im Baumarkt gekauft hat. Das ist dann die gerechte Strafe (lacht). Jetzt gibt es zum Glück immer mehr LEDs, die RA 90 haben. Im Museumsbereich versucht man, LEDs mit Index 99 einzusetzen. Alles, was zwischen 95 und 99 ist, ist schon sehr gut.

Wie erkennt man denn, welchen Farbwiedergabeindex eine LED hat? Auf den Verpackungen stehen doch immer nur die Wattzahl und die Kelvin bzw. „warmweiß“ oder „kaltweiß“ drauf?

Da versteckt sich ganz klein immer noch der RA- oder CRI-Wert, das ist der Farbwiedergabeindex. Im Baumarkt finden Sie leider oft nur LEDs mit CRI 80.

Wie kommen wir zu besserem Licht in unseren Häusern und Wohnungen?

Frühzeitig drüber nachdenken. Es ist eine Tragik, dass das Licht oft gar nicht von Anfang an mitgeplant wird und die Beleuchtung immer erst am Schluss angeschafft wird, wenn das Budget schon verbraucht ist. Ich glaube, man kann nur immer wieder darüber reden und vor allen Dingen die Bauherren ausprobieren lassen, wie sie sich eigentlich wohlfühlen. Dabei sollten Sie sich Fragen stellen wie: Blendet das? Blendet es, wenn ich stehe oder wenn ich sitze? Ist das wirklich eine Lichtfarbe, also Farbtemperatur, die ich tagsüber und abends gut finde? Möchte ich dimmen? Die ganzen neuen Möglichkeiten der Lichtsteuerung übers Handy, die ja auch ein bisschen Spielzeug sind, bringen das Thema Licht wieder mehr ins Bewusstsein. Man kann auch einmal zwei verschiedene Lichtsituationen im Haus austesten. Dazu ein Tipp: Einfach mal eine Schreibtischleuchte mit einem Verlängerungskabel nehmen und das Licht gegen die Decke richten und dann nach unten. Das ist richtig gemütlich und toll. Es gibt kleinere Leuchten, die auf dem Fußboden stehen. Das macht wahnsinnig viel aus. Die bekommen so ein eigenes Leben. Ich glaube, Gegensätze auszuprobieren, das könnte eine Wertschätzung für gutes Licht schaffen.

LICHTSPIELE
Wie bricht sich das Licht im geschliffenen Glas?
Ulrike Brandt ist fasziniert von den Wirkungen, die Licht hervorrufen kann.



DAS BUCH ZUM LICHT
Ulrike Brandt hat beim legendären Gestalter Dieter Rams Industrial Design an der HFBK – der Hochschule für bildende Künste – in Hamburg studiert. Bis heute hat sie mit dem Team ihres Büros gegenüber der Hamburger Speicherstadt über 1.000 Projekte umgesetzt. Dazu gehören der Masterplan für das British Museum und für die neue Royal Academy of Music in London, das Muséum national d'Histoire naturelle in Paris, die Hamburger Elbphilharmonie, das Terminal 2 des Münchner Flughafens, der Rotterdamer Zentralbahnhof, die Siegessäule in Berlin, das Lichtkonzept für den neuen ICE 4, aber auch zahlreiche private Häuser und Wohnungen – mitsamt ihren Küchen. 2012 gründete sie das Brandt Institute for Light and Design zur Ausbildung professioneller Lichtplaner. Im vergangenen Jahr ist ihr Buch „Licht, Natur, Architektur – Ganzheitliche Lichtplanung verstehen und anwenden“ im Birkhäuser Verlag erschienen.



Der süße Duft der Erinnerung

Beim Kochen und Essen kommt es nicht nur auf den Geschmack an, sondern auch darauf, was wir riechen. Ein Plädoyer für Knoblauch, Käse und Zimt.



KOLUMNE: PETER WÜRTH

Der süße Duft des Erfolgs“, „Der süße Duft des Bluts“, „Der süße Duft der Macht“, „Der süße Duft des Bösen“ – schon erstaunlich, was Buchtiteln folgend so alles angeblich duftet. Und immer süß. Dabei wären doch „Der schwefelige Duft des Bösen“ oder „Der schwülstige Duft der Macht“ viel naheliegender. Na, immerhin gibt es „Der herbe Duft der Chrysantheme“ im Buchhandel. Aber das ist ein Ausreißer und fußt darauf, dass Chrysanthenen tatsächlich so herb duften, dass man in Südostasien daraus „Coils“ abbrennt, welche die Mücken vertreiben.

Geruch ist unser ursprünglichster Sinn. Geruchsinformationen gelangen von der Nase direkt zur Hirnrinde, ohne zuvor im Thalamus verarbeitet worden zu sein. Zuständig für den Geruch ist der Paleocortex, der, der Namens teil „Paleo“ sagt es, älteste Teil des Großhirns. Was wir riechen, beeinflusst uns unmittelbar. Wir müssen nicht lange drüber nachdenken,

sondern verbinden bestimmte Düfte automatisch mit unseren Erinnerungen. Wir alle haben ein Geruchsgedächtnis.

Wie wunderbar haben Omas Plätzchen immer gerochen, welch fantastische Aromen setzte Onkel Jacques Wildschweinbraten frei, wie fein duftete der Morgentee im Urlaub in Marokko. Wir riechen einen ähnlichen Duft und wie von Zauberhand tauchen Bilder vor unseren Augen auf: Oma mit Schürze am Backofen, Onkel Jacques, der beim Tranchieren gerne ein gutes Glas Rotwein neben sich stehen hatte, der Basar in Marrakesch mit seinen Farben, Geräuschen und natürlich den vielen exotischen Düften.

Die Nase nicht vergessen
Beim Essen reden wir immer nur vom Geschmack: salzig, bitter, sauer, süß und – nachgewiesen erst im Jahr 2000 – umami. Das sind die Geschmacksrichtungen, die unsere Zunge unterscheiden kann. Wir würzen, um unsere Zunge zu betören. Und vergessen die Nase.

Zu oft vernachlässigen wir den Geruchssinn, der das Esserlebnis erst vervollständigt. Wirkliche Gedanken machen Köch:innen sich über den Duft nicht. Und Essen aus der Mikrowelle duftet nicht. Dabei könnte der passende Duft dem Essen die Dimension der Erinnerung hinzufügen, erlebte Geschichten zurückholen, Assoziationen auslösen, uns inspirieren. Beim Kauen verbinden sich Duft und Geschmack, sodass wir die ganze Komplexität eines Gerichts erleben.

Deshalb: Geben wir dem Duft eine Chance. Gott sei Dank sind Küchen heute nicht mehr vom Leben der nicht-kochenden Bewohner:innen getrennt. In den offenen Küchen von heute dürfen alle riechen, was gleich auf den Tisch kommen wird – allerdings auch, wenn mal etwas anbrennt. Lassen wir Gerüche zu, ohne gleich das Fenster aufzureißen. Verbannen wir Käse aus dem Kühlschrank – da gehört er einfach nicht rein. Seien wir mutig mit Knoblauch, auch wenn die Nachbarn ebenfalls etwas davon haben. Geben wir Rosmarinzwige und Thymian zum Braten, nutzen wir Nelken, Zimt und Vanille, Kardamom oder Cumin. Ähnlich wie bei Parfüms kann man in der Küche Düfte komponieren und mit ihnen Emotionen wecken. Und darauf kommt es beim Kochen doch an.

Bauen wird bio

Bauen ist oft nicht besonders umweltfreundlich – bis jetzt. Neue und wiederentdeckte biologische Materialien sollen das ändern. Internationale Materialforscher bauen auf Lehm, Holz, Algen, Hanf oder Pilze.



Umwelt enorm belastet. Für den bislang beliebtesten aller Baustoffe – Beton, das „Suchtmittel des modernen Bauens“, wie ihn der Architekturjournalist Gerhard Matzig nannte – wird Zement benötigt, dessen Herstellung CO₂ freisetzt. Nach Angaben der EU-Kommission ist das Bauwesen für rund 50 Prozent des Primärrohstoffverbrauchs und 35 Prozent des Festmülls in der Union verantwortlich.

So kann, darf und wird es nicht weitergehen, zumal die Menschheit durchaus schon einmal schlauer war. Traditionell wurde mit biologischen Materialien wie Holz oder Lehm gebaut, bevor mit der Idee der Armierung des schon aus der Antike bekannten Werkstoffs Beton mit einem Stahlgeflecht dieser zugfest wurde. Und damit ab 1900 Großbauwerke, Stahlbetonbrücken und Hochhäuser ermöglichte, ohne dass man die Umweltfolgen im Blick behielt oder behalten wollte.

Schlaue Natur

Jetzt also muss der Weg ein Stück zurück und ganz weit nach vorne gehen. Denn natürliche Baumaterialien verbrauchen weniger Herstellungsenergie, haben kurze Transportwege, können leicht recycelt werden und man wohnt gesünder. Ob reißfeste Spinnenseide, harte Knochen oder flexible Federkiele: Natürliche Materialien sind den meisten menschengemachten Baustoffen und Konstruktionen überlegen.

In Norwegen steht mit dem 86 Meter aufragenden Wood Hotel der derzeit höchste Holzbau der Welt, andere Planungen gehen inzwischen von Höhen von bis zu 350 Metern aus. Technisch sind diese hölzernen Hochbauten, die eine Menge CO₂ speichern, eine reife Leistung, ästhetisch schaffen sie beachtliche neue Möglichkeiten, und ökologisch sind sie eine feine Lösung. Erstaunlicherweise ist Holz relativ feuerbeständig. Wenn es einmal wirklich brennen sollte,

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN

Visualisierung einer Berliner Fassade aus in 3D gedruckter Erde aus der Aedes-Ausstellung „Living Prototypes“ (Bild links). 3D-gedruckter Prototyp einer Baukomponente für Innenräume aus Knochenleim (Foto oben).

Fotos: IAAC, CITA

Wir brauchen mehr Wohnungen und Häuser und auch wenn nach Covid und der Entdeckung der Annehmlichkeiten

des Homeoffice ein Teil der Arbeitsplätze derzeit verwaist ist, werden wir auf lange Sicht mehr Büros und öffentliche Gebäude benötigen. Ganz zu schweigen von ärmeren Ländern, in denen Milliarden von Menschen von würdigem Wohnen bislang nur träumen können. Gleichzeitig ist die Erkenntnis gewachsen, dass herkömmliches Bauen die



FOTOS: ISTOCK, STEFANIE HOLZHEU, ITKE_ICD, WOOD HOTEL BY FRICHS

Natürliche Materialien sind den meisten menschengemachten Baustoffen und Konstruktionen überlegen.

1 KORK DÄMMT

Die Rinde der Korkeichen wächst wieder nach und ist ein schlechter Wärmeleiter.

2 STARKE ALGEN

Aus Algen lassen sich ultrafeste Carbonfasern gewinnen, die Beton stabilisieren.

3 GRÜNE DÄMMUNG

Pflanzen wie Flachs oder Hanf eignen sich hervorragend für Dämm-Baustoffe.

4 PILZ-ZIEGEL

Aus Myzelien, dem feinen, wurzelartigen unterirdischen Geflecht der Pilze, kann man Ziegel wachsen lassen.

5 HOCHHAUS AUS HOLZ

Das Wood Hotel im norwegischen Brumunddal beweist, dass man mit Holz auch stabil in die Höhe bauen kann.

verdampft zuerst das im Holz enthaltene Wasser, erst dann steigt die Temperatur und das Material verbrennt. Metall verformt sich hingegen schnell und verliert an Tragfähigkeit. Allein, wer glaubt, mit Holz ließen sich nennenswerte Anteile am Bauen realisieren, muss sich täuschen. Zwar ist es ein nachwachsender Rohstoff, aber so viel Holz wie dafür benötigt würde, lässt sich auf absehbare Zeit nicht produzieren. Schon jetzt ist Holz – und zum Bauen braucht man gutes Holz, keine Reste wie für Pellets zum Heizen – ein knappes und teures Gut. Trotzdem werden mehr und mehr Häuser aus Holz gebaut werden, und das ist erst einmal gut so, aber keine wirkliche Lösung im großen Maßstab.

Algen machen Beton stark

Es braucht innovativere Ideen, um Bedarf und Realität zumindest auf lange Sicht zusammenzubekommen. Wie etwa Wände aus Algen. Na ja, nicht direkt, aber indirekt. Am Lehrstuhl für Synthetische Biotechnologie der TU München werden Mikroalgen gezüchtet, die Öle bilden. Diese enthalten Glycerin, das zu ultrafesten Carbonfasern verarbeitet werden kann. Beton, der damit armiert wird, kann bei gleicher Stabilität erheblich dünner sein und dadurch eine Menge CO₂-Emissionen einsparen. Die Algen selbst benötigen nur Salzwasser, Licht und Kohlendioxid, das sie direkt aus der Luft holen. Ein Kilo Algen bindet ungefähr 1,8 Kilogramm CO₂.

Bei einem anderen Ansatz ersetzt Magnesiumsilikat, das bei niedrigen Temperaturen verarbeitet werden kann, den traditionellen Kalkstein als Zementgrundstoff. C-Crete, entwickelt u. a. am legendären Massachusetts Institute of Technology (MIT), nutzt Natrium Bicarbonate, einen Bestandteil von Backpulver, und ähnliche Substanzen, um schon während der Herstellung CO₂ zu mineralisieren.

Einer der ältesten Baustoffe der Welt ist Lehm, der vollständig wiederverwertbar und fast überall verfügbar ist. Lehm sorgt für ein angenehmes Raumklima und eine ausgeglichene Temperatur, beugt Gerüchen und Schimmel vor. Baubiologisch perfekt. Mit tragenden Wänden aus Massivlehmsteinen oder vorgefertigten Stampflehmelementen lässt sich damit vorzüglich bauen, allerdings preislich (noch) nicht konkurrenzfähig zu Beton. Und Lehm nimmt aus dem Boden Feuchtigkeit auf und muss gut isoliert werden.

Apropos Feuchtigkeit: Forscher erproben gerade Fassaden aus Bimsstein oder Lava. Beide Baustoffe saugen wie ein Schwamm schnell und effektiv Wasser auf und speichern es, bis es allmählich verdunstet und dabei die Umgebung kühlt. Das könnte vor allem für regenreiche Gebiete Sinn machen.

Ein traditionelles und kostengünstiges Baumaterial ist Erde. Wie die Ausstellung „Living Prototypes“ im vergangenen Jahr im Berliner Aedes Architekturforum zeigte, ex-

perimentieren Forscher und Unternehmen derzeit damit, Erde durch 3D-Druck und computergestütztes Design als biologisches Baumaterial der Zukunft in der modernen Architektur wieder zu etablieren. Verbunden damit wäre eine höhere Flexibilität und Ästhetik der so geschaffenen Architektur. Und der Bauprozess würde effizienter und praktikabler für Nachverdichtungen.

Auch aus Pflanzen lassen sich hervorragende Baustoffe und besonders Dämmmaterialien herstellen: Stroh und Seegrass sind als Dämmung alles andere als neu und werden gerade wiederentdeckt. So besteht sogar das „Haus des Jahres“ 2023 in Pfaffenhofen, entworfen von Florian Kaiser und Guobin Shen aus Stuttgart, aus Strohballen, Holz und Lehm. Bodenplatte, Wände und Dach sind aus Stroh, das in eine Holzschalung gepresst wird. Zusammen mit Lehmputz wird daraus eine thermisch optimale Hülle. Rund 1.000 Stroh Häuser gibt es in Deutschland schon.



50%

des Primärrohstoffverbrauchs und rund 35 Prozent des Festmülls in der Europäischen Union sind auf das Baurwesen zurückzuführen.

BUNTE STILLE

Das schallschluckende Material „Acoustic Pulp“ besteht aus Biostoffen wie Kiefern, Tannen, Wachs, Weizen, Kartoffeln und Zitrusfrüchten.

dabei einen Kern aus geröstetem Mais, auch einfach Popcorn genannt. Hanf, Schafwolle, Flachs und Stroh taugen allesamt als bioökologische Dämmstoffe. Sie sind fast unbegrenzt verfügbar und die Pflanzen wachsen mit geringem Energieaufwand.

Ebenfalls im Fokus der Entwickler steht Kork, der aus der nachwachsenden Rinde der Korkeiche gewonnen wird. Kork ist wasserundurchlässig, aber atmungsaktiv und resistent gegen Feuchtigkeit und viele Säuren. Und weil Kork auch ein schlechter Wärmeleiter ist, eignet er sich bestens zur Dämmung von Dächern, Decken und Wänden.

Nicht nur Wärme speichern, sondern gleichzeitig CO₂ abgeben soll eine ökologische Schüttdämmung, die das Fraunhofer-Institut für Bauphysik zusammen mit der Firma Baufritz entwickelt. Verwendet wird dabei sogenannte Pyrokohle, die bei der Verwertung pflanzlicher Reststoffe entsteht.

Stark im Kommen sind Materialien, bei denen Biomasse zu Baustoffen wird. Besonders interessant sind dabei Pilze, weil sie ohne intensive Landwirtschaft wachsen und ihre Zucht keine großen Flächen benötigt. Aus getrockneten Myzelien, dem feinen, wurzelartigen Geflecht der Pilze, werden bereits schallabsorbierende Materialien für Innenräume gefertigt. Myzelien können auch als biologischer Kleber eingesetzt werden. Und der New Yorker Architekt David Benjamin hat schon 2014 in Brooklyn das sogenannte Hy-Fi-Experimental-„Gebäude“ aus selbsttragenden Pilz-Bausteinen errichtet.

Selbst Kunststoffe können biologische Materialien sein – wenn man wie die Firma Qmilk zur Herstellung ein Naturprodukt nutzt: Milch, die im Überfluss da ist. Jährlich werden hierzulande rund zwei Millionen Tonnen Non-Food-Milch weggeschüttet. Dabei könnte die so wertvoll sein, denn wenn Milch sauer wird, entsteht Casein, das erst formbar ist, bevor in getrocknetem Zustand daraus ein Material wird, das die gleichen Eigenschaften wie ein Duroplast hat und für Bauschaum, Rohrleitungen, Fensterprofile oder als Dämmung verwendet werden kann. Cellulose und Knochenleim sind zwei weitere erneuerbare, kostengünstige und biologisch abbaubare Komponenten für Biokunststoffe, wie sie vor allem als 3D-gedruckte Elemente in Innenräumen eine große Zukunft haben dürften.

Bakterien formen Ziegelsteine

Große Hoffnungen setzen Materialforscher auf ihre kleinsten Helfer: Bakterien. Die amerikanische Architektin Ginger Krieg Dosier beispielsweise arbeitet an Ziegelsteinen, bei denen spezielle Bakterien zusammen mit einer wässrigen Lösung aus Sand langsam Ziegelsteine wachsen lassen – ohne Chemikalien und Wärme. Und die TU Delft hat einen selbstheilenden Beton entwickelt, in dem Bakterien Calciumcarbonat ausscheiden und entlang von Rissen neuen Kalkstein bilden.

Die britische Wissenschaftlerin und Experimental-Architektin Rachel Armstrong denkt sogar noch weiter: Sie stellt sich ein Haus der Zukunft aus Klinkern vor, die es in sich haben: Sie sind lebendig. „Ein wenig zumindest“, wie sie sagt. Denn die Hohlräume der Ziegelsteine sind mit Mikroben und Algen gefüllt, die aus Sonnenlicht, Kohlendioxid und Grauwasser Strom, sauberes Wasser, Sauerstoff und sogar Reinigungsmittel erzeugen. „Bislang waren unsere Gebäude weitgehend passiv“, so Armstrong, Professorin für experimentelle Architektur an der Newcastle University. „Aber solche ‚lebendigen‘ Backsteine können das erstmals ändern, indem sie Abfallprodukte aktiv recyceln.“



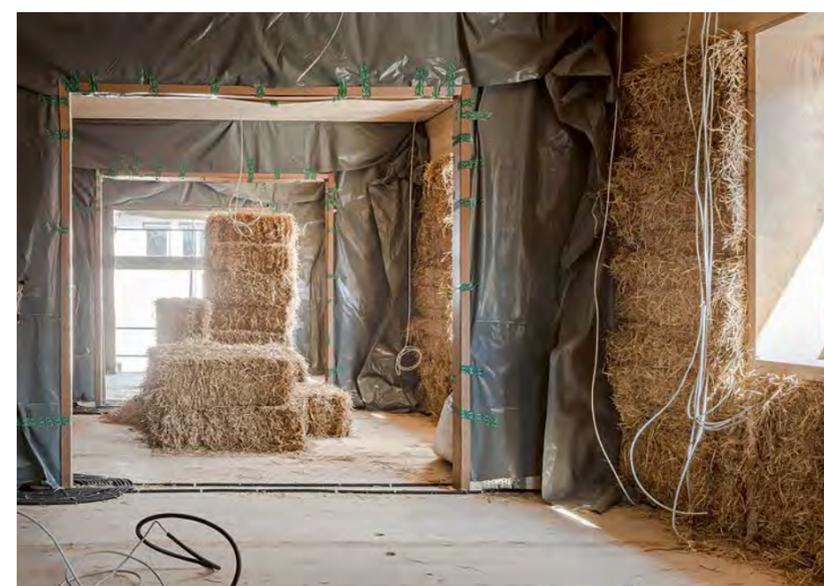
CO₂-bindender Hanf wird als alternativer Zuschlagstoff Putz und Beton beigemischt oder zu Faserplatten verarbeitet. Weil Hanf nicht sehr druckstabil ist, können Hanfziegel nur für nichttragende Wände oder zusammen mit anderen Stützfasern als Dämmplatten verwendet werden. Hanf ist einfach anzubauen, wächst extrem schnell und braucht weder Pestizide noch Dünger. Hanf-Baustoffe sind reißfest und diffusionsoffen.

Auch andere Pflanzenfasern sind die Basis innovativer Bauplatten. Die schwedische Firma Baux stellt aus natürlichen Ingredienzien wie Kiefern, Tannen, Wachs, Weizen, Kartoffeln und Zitrusfrüchten ihr schallschluckendes Material „Acoustic Pulp“ her.

Das Münchner Unternehmen Smarter Habitat hat mit der Universität Göttingen Leichtbaupaneele für Dächer, Decken und Außenwände auf Pflanzenbasis entwickelt. Witterungsbeständige Lamine aus Naturfasern wie Sisal oder Hanf umschließen

HAUS AUS STROH

Das Haus Hoinka, „Haus des Jahres 2023“, steht im bayerischen Pfaffenhofen. Seine Wände bestehen vor allem aus Stroh, das gut isoliert.



FOTOS: BAUX ACOUSTIC, BRIGIDA GONZALES, ATELIER KAISER SHEN/PATRICK SCHNEIDER

Orto Botanico di Brera

Wer im umtriebigen Nobelviertel Brera nach Ruhe sucht, findet sie im botanischen Garten des zur Universität gehörenden Palazzo Brera mit seiner bedeutenden Pinakothek. Via Brera, 28 ortobotanici.unimi.it



Bar Luce

Kultregisseur Wes Anderson hat die Bar Luce in der sehenswerten Fondazione Prada in seiner unnachahmlichen Ästhetik gestaltet – und ihr trotzdem echtes Mailänder Flair eingehaucht. Largo Isarco, 2 fondazioneprada.org/barluce

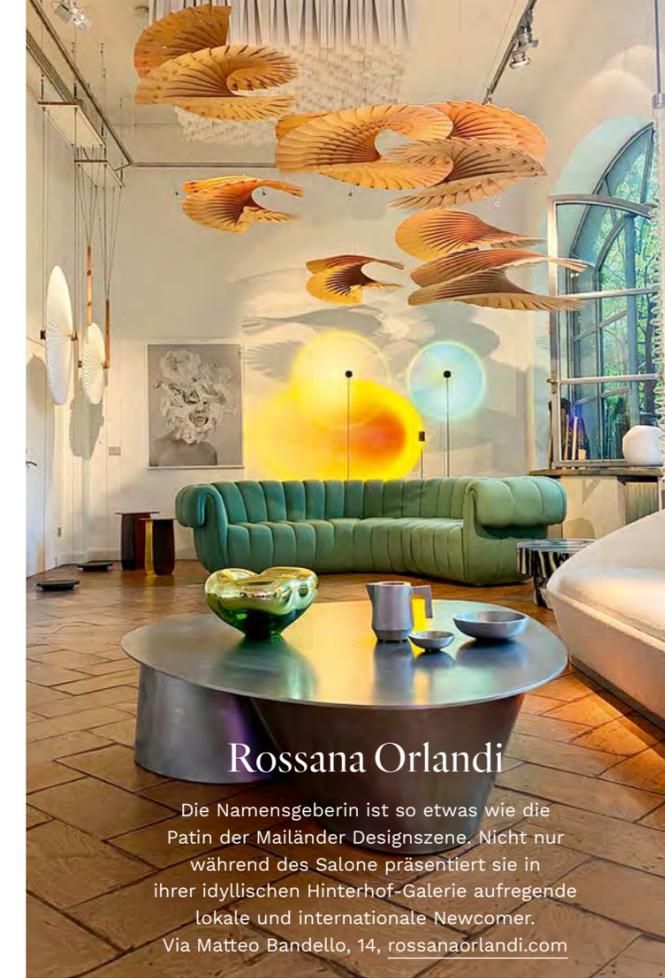
Wohin in Mailand?

Die Stadt versteckt ihre Schönheiten und Hotspots gerne in Hinterhöfen und Industrievierteln.

Während der EuroCucina und des Salone del Mobile erinnert Mailand an einen aufgeschreckten Hühnerhaufen – laut, chaotisch, undurchschaubar. Man kann viel sehen und erleben, aber Mailand kennenlernen eher nicht. Dabei hat sich die einst eher grau-nichtssagende norditalienische Industriemetropole schwer gemauert – Prada, Armani, Dolce&Gabbana, Rossana Orlandi, Michele De Lucchi, Ettore Sottsass, den Sozzani-Schwestern, Antonio Citterio und der umtriebigen SaloneSatellite-Kuratorin Marva Griffin sei Dank. Sie alle – und viele mehr – haben aus Mailand eine welt-offene, bunte, innovative, inspirierende Kreativhauptstadt gemacht, die zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert ist. WORK hat für Sie einige spannende und ungewöhnliche Adressen zusammengestellt.

Bosco Verticale

Ein Wald, der in den Himmel wächst: Der Architekt Stefano Boeri integriert immer wieder die Natur in seine Entwürfe. Mit dem Bosco Verticale hat er sich in Mailand ein Denkmal gesetzt. Rund 800 Bäume und 5.000 Sträucher wachsen hier auf 3.000 Quadratmeter Terrassen- und Balkonfläche der Zwillingstürme am Bahnhof Porta Garibaldi. Auch von unten erstaunlich anzusehen. Via Gaetano de Castiglia, 11 stefano-boeri-architetti.net/en/project/vertical-forest



Rossana Orlandi

Die Namensgeberin ist so etwas wie die Patin der Mailänder Designszene. Nicht nur während des Salone präsentiert sie in ihrer idyllischen Hinterhof-Galerie aufregende lokale und internationale Newcomer. Via Matteo Bandello, 14, rossanaorlandi.com



La Vecchia Latteria vegetariana

In einer Seitenstraße ganz in der Nähe des Doms versteckt sich das vielleicht beste vegetarische Lokal Mailands in einem früheren Milchladen. Winzig, quirlig, günstig und soooo lecker. Via dell'Unione, 6 facebook.com/la.vecchia.latteria

NOCH MEHR TIPPS Mailand

Osteria dell'Acquabella
Bezahlbare Bilderbuch-Osteria
Via San Rocco, 11
acquabella.it

Pasticceria Marchesi
Eindrucksvolles Ambiente im „Goldenen Dreieck“
Via Monte Napoleone, 9
pasticceriamarchesi.it

10 Corso Como
Legendärer Concept Store
Corso Como, 10
10corsocomo.com

DMAG Outlet
Top-Mode zu Mini-Preisen
Via Vincenzo Forcella, 13 u.a.
dmag.eu



Armani Teatro

Fashion Aficionados erleben hier die Welt von Giorgio Armani ebenso wie regelmäßige Ausstellungen zum Thema Mode. Fast noch spannender aber ist das Baumaterial: der legendäre, fast samtene Beton des japanischen Architekten Tadao Ando. Via Bergognone, 59 armanisilos.com

**TREFFPUNKT
RÖDINGHAUSEN**

Vom 21.–29. September trifft sich die Küchenwelt wieder bei Häcker. Im Fokus: das Neueste aus der Produktlinie systemat.



EDLE PILZE

In Saarbrücken züchtet Mirko Kalkum feinste Speisepilze für Gourmets im ganzen Land.



**SCHWEIZER SCHOKOLADE
AUS COSTA RICA**

Ganz im Norden produzieren Simon Brugger und seine Familie Kakaobohnen für die besten Schokoladen der Schweiz – und inzwischen edle eigene Tafeln.

HAUSMESSE Vom 21.–29. September präsentiert Häcker in Rödinghausen Neues rund um die Produktlinie systemat • **KAKAO** Besuch auf der Farm einer Schweizer Familie in Costa Rica • **PILZE** In der Saarbrücker Unterwelt wachsen seltene Pilze für Deutschlands Feinschmecker.

Häcker
kitchen.germanMade.

HERAUSGEBER

Häcker Küchen GmbH & Co. KG, Werkstraße 3, 32289 Rödinghausen
haecker-kuechen.com
Verantwortlich: Karin Padinger (Vi.S.d.P.), Karsten Bäumer

KONZEPTION UND REDAKTION

Peter Würth (Chefredaktion und Texte), Simone Biermann (Art Director), Claudia Knye (Grafik), Petra Herbert (Bildredaktion), Kathrin Lilienthal (Schlussredaktion)

VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, www.jalag.de
Diana Gullotto (Executive Creative Director Content Solutions und Account-Management), Wym Korff (Herstellung)

ÜBERSETZUNG

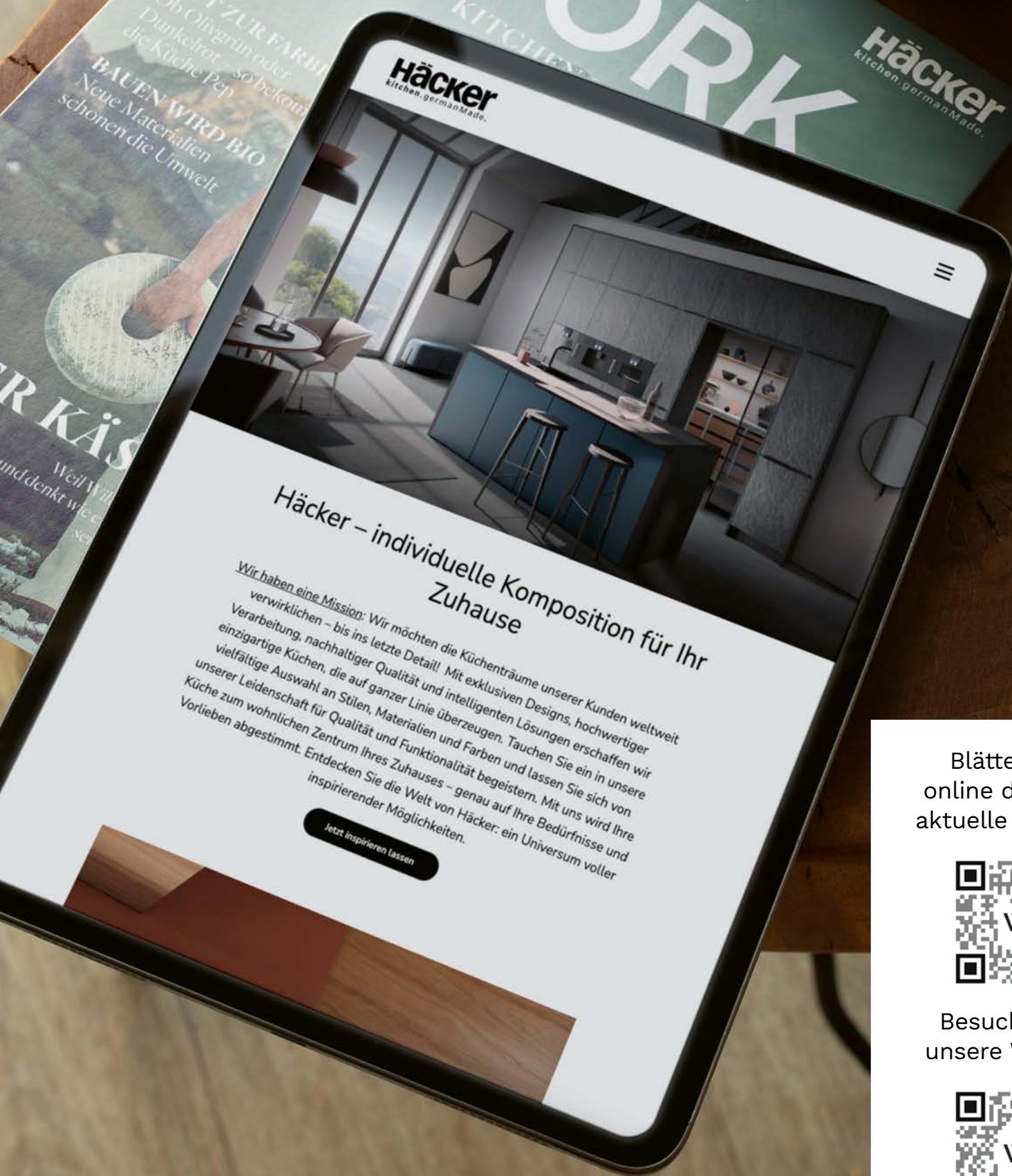
Kolibri Online GmbH, Hamburg

LITHO

Einsatz Creative Production GmbH & Co. KG, Hamburg

DRUCK

Optimal Media GmbH, Röbel/Müritz



Blättern Sie
online durch die
aktuelle Ausgabe!



Besuchen Sie
unsere Website!



BE UNIQUE

Sei einzigartig

COMING SOON
HAUSMESSE

21. – 27.09.2024

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

5734 SOUTH EAST ASIAN AVENUE

CHICAGO, ILLINOIS 60637

TEL: 773-936-3636

FAX: 773-936-3636

WWW.PHYSICS.UCHICAGO.EDU

PHYSICS 309

LECTURE 1

INTRODUCTION

1.1. THE SCIENTIFIC METHOD

1.2. THE HISTORY OF PHYSICS

1.3. THE UNIFORMITY OF NATURE

1.4. THE LIMITS OF SCIENCE

1.5. THE FUTURE OF PHYSICS