

traumhaus

Das Schweizer Magazin für Planen, Bauen, Wohnen

Kochkunst

*Stilvolle Küchen regen
die Sinne an*

Feuerstelle

*Ofen und Cheminée
bringen nachhaltige
Wärme ins Haus*

Lichtvoll

*Aussenräume durchfliessen
das Innere - von der Ostschweiz
bis nach Down Under*



KRÄUTER MAGICIE

Die Naturköchin Rebecca Clopath ist versierte Unternehmerin. Als Jungköchin hat sie 2010 mit der Junioren-Nationalmannschaft Doppel-Gold und den Gesamt-Weltsieg geholt. Sie führt mit ihrer Familie einen Biobauernhof auf 1600 Metern über Meer.

Interview Noémie Schwaller Fotos Holger Jacob

Die Passion der Schweizer Gastronomin und engagierten Biobäuerin liegt in der Naturküche. Das zum Restaurant umfunktionierte elterliche Bauernhaus in der höchstgelegenen Gemeinde Schams dient Rebecca Clopath als Zuhause, als Arbeitsort und als Laboratorium, in dem sie mit saisonalen Anpflanzungen in Erfahrung bringt, welche Gemüse- und Kräutersorten hier gut gedeihen. Sie geht ihren ganz eigenen Weg, verbunden mit Natur und Essen. Im Eventlokal auf dem Biohof Taratsch bringt sie den Geschmack der Alpen auf den Teller. Es ist ein Gesamtkonzept, welches auf Kreislaufwirtschaft beruht. Das Team arbeitet so nahe wie möglich mit der Natur und Landwirtschaft, den Tieren und Menschen zusammen. Aus einem der drei auf verschiedenen Höhenlagen gelegenen Gärten wird nun ein Zengarten. Weil es dazu der perfekte Ort sei und mehr Wert habe, weil es dem Team guttue, sagt sie. Eine Aussage, die ihre Einstellung widerspiegelt. Beim Sammeln von Beeren und Wildkräutern und bei einem bodenständigen, aber ausgezeichneten Mittagessen inklusive Thymian-Lupinenkaffee spricht die 35-Jährige mit uns über ihre Philosophie.

Rebecca Clopath, bei Ihnen steht eine gesunde und bodenständige Ernährung durch rein lokale Produkte im Vordergrund. Wie kam es dazu?

In der skandinavischen Region ist «lokal» regional, aber in Dänemark gilt etwas noch als «lokal», wenn es aus Nordnorwegen bezogen wird. Für mich bedeutet es: aus einer Region mit denselben Eigenschaften. Ich konzentriere mich auf die Alpenregion, eine kleine Bandbreite auf der Weltkugel, die sich von Südfrankreich bis nach Slowenien erstreckt, ein liegender Halbmond. Für unsere Gastronomie finde ich spannend, wie viele Menschen sich mit grossartigen Produkten auseinandersetzen und hier unter erschwerten Bedingungen anbauen. Für meine Küche bedeutet es immer wieder ein Neuentdecken eines Lebensmittels: Wie kann man es anders einsetzen und etwas Schönes daraus machen? So geht man in die Tiefe des Produkts und gibt der Region mehr Wertschätzung.

Wie erreichen Sie das Ziel der Umgebungstreue?

Wir starten in der Küche immer mit der Frage: Was haben wir hier, was hat der Hof produziert? Wir betreiben drei topografische Gärten auf verschiedenen Lagen, von 1400 bis 1900 Meter über Meer. Das sind Versuchsgärten, um herauszufinden, was hier anzubauen Sinn ergibt. Zudem gehen wir viel wild ernten, im Frühling Wildpflanzen, im Herbst Beeren und Gewürze. Der Grossteil der Grundnahrungsmittel wie Getreide, Gemüse oder Mais stammt von sehr lokalen Produzentinnen, 85 Prozent beziehen wir aus Graubünden, wenn immer möglich, Demeter oder biologisch. Raritäten finden von weiter weg zu uns, zum Beispiel Ingwer aus Chur oder dem Thurgau, Zitronengras aus Ems oder Zitrusfrüchte aus dem Waadtland. Dort werden circa 120 verschiedene Zitrusarten in geringen Mengen produziert. Wir dürfen immer mal wieder etwas davon beziehen. Darum ist das Lebensmittel sehr wertvoll. Nur auspressen und wegwerfen kann ich nicht, wir verwenden davon alles. Es entstehen kandierte Süssigkeiten oder Limoncello. Steht etwas nicht unbegrenzt zur Verfügung, steigt der Wert des Produkts – nicht dessen Preis. Die Natur hat ihren Wert, wir dürfen sie nicht ausbeuten.

>>



«Wir bilden eine Gemeinschaft und zelebrieren das Miteinander – ohne grossen Tisch, dafür mit einer grossen Aussicht.»

Rebecca Clopath

Würste und Schinken werden direkt auf dem Biohof Taratsch hergestellt. Teammitglied und Köchin Lisa Jankovics hängt die frischen Würste zum Trocknen auf.

Rebecca Clopath kocht gerne mit frischen Kräutern von Garten, Wald und Wiese, die sie selber sammelt und anbaut. Sie verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, auch bei der Landwirtschaft.



In ihrem Bündner Heimatdorf zeigt die Naturköchin, wie ein bewusster Umgang mit Nahrung aussehen kann. Da ihre improvisierte Küche über keinen Herd verfügt, kocht Rebecca Clopath oft und gerne auf dem Feuerring.

Uns Menschen war lange nicht bewusst, dass die Natur endlich ist. Nun kommt dieses Bewusstsein langsam, und es stellt sich die Frage, wie wir unser Verhalten ändern können. Dies ist mein Weg, wie ich zu ihrem Erhalt beitragen kann. Ich honoriere, was aus der Natur kommt – angebaut oder wild geerntet.

Welche Rolle spielen Kräuter in Ihrer Küche?

Mit dem Einsatz von Kräutern – kultivierten wie auch wilden – wird alles feiner. Wir sammeln viele: Der Wiesenkümmel zum Beispiel ist viel ätherischer und runder im Geschmack als der kultivierte. Grüne Wacholderbeeren geben Kombucha extra Frische. Mit Kräutern kann man alles noch pfißiger machen, wie es mich meine Mutter gelehrt hat. Sie hat sehr fein gekocht, rund, ich fand die dabei entstehenden Gerüche und Geschmäcker schon immer etwas Spannendes. Bei uns gab es auch mal afrikanisch oder asiatisch, so assen wir Sushirollen zum Zvieri statt immer nur Brötli. Aber Rohes vertrage ich nicht gut, darum koche ich so gerne. In meinen Menüs und für meine Gäste lasse ich es deswegen jedoch nicht aus. Wie sich die Produkte durch diesen Prozess verändern, ist faszinierend.

Sie nutzen alles am Tier. Wie verarbeiten Sie das Fleisch?

Ein Teil wird direkt als «Nose to Tail» vermarktet, sprich, die Bestellenden bekommen von allem etwas. Würste und Schinken stellen wir direkt auf dem Hof her. Schmoren finde ich eine schöne Zubereitungsart, ob auf dem Feuerring oder im Ofen. Auf dem Menü findet sich verhältnismässig sehr wenig Fleisch, aber wenn, dann sorgfältig serviert: Wir sagen immer, wie das Tier hiess.

Was inspiriert Sie zur Kreierung neuer Rezepte?

Ich habe mit meinen «Esswahrnehmungen» ein System gefunden, das für mich funktioniert. Sie sind ein Happening, wie ein Theater. Ziel ist, dass man nach den neun Gängen nicht nur einen vollen Bauch hat, sondern die Alpenregion Graubündens mit neuen Gedanken und Impressionen verlässt. Jede dieser kulinarischen Reisen hat ihr eigenes Thema, von dem wir zur Menügestaltung ausgehen. Im Frühling war dies «Alpenvögel», dazu haben wir für jeden Gang einen Vogel vorgestellt und Interpretationen davon gemacht. Es entstanden Fragen wie: Wie kommt man von einem Vogel auf ein Dessert? Es dürfen verrückte Sachen sein, wie beim Menügang zum Steinhuhn. Dieses macht scheinbar die schönsten Brutnester und legt sehr ansprechende Eier. Aus Kartoffeln kreieren wir ein mit karamellierter Selleriecreme bespritztes Nest und servierten dazu ein in Butter confiertes Wachteleigeln mit Giersch. Letzteres ist ein Wildgemüse, dessen feine Note nach Stangensellerie und Peterli schmeckt. Zum Thema «Texturen der Alpen», welches wir

im Winter spielten, integrierten wir essbare Gesteine und richteten Gemüse und Frischkäse so an, dass es wie eine Berglandschaft aussah. Spielerisch etwas zu präsentieren macht grossen Spass.

Mit welchen Utensilien zu kochen bereitet Ihnen denn auch Spass?

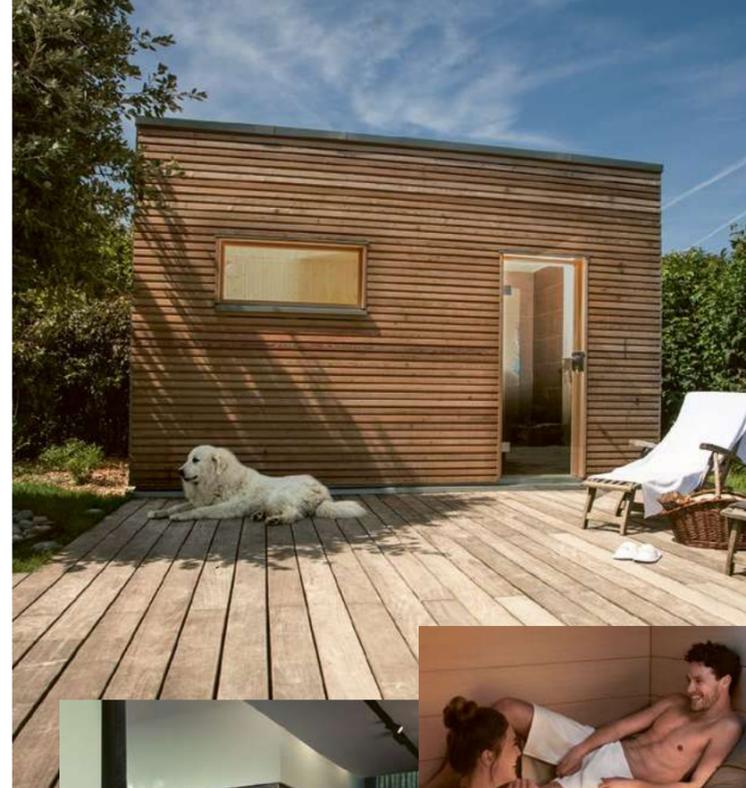
Mit meinen von meinem Zürcher Freund Marco Guldemann handgeschmiedeten Messern. Und ich koche sehr gerne auf dem Feuer mit dem Feuerring. Dies macht viel mit der Aromatik, es kocht anders und schmeckt anders, es hat etwas Archaisches und mehr Tiefe als ein Induktionsherd. Der ist mir zu glatt, hat wenig Charakter. Wenn man Holz gut einsetzt, ist es auch nachhaltig. Zudem existieren kleine Utensilien wie Gemüseschneider, mit denen das Gemüse oder der Käse sehr dünn wird und auch anders schmeckt – nie so vollmundig wie dick geschnitten oder grob gewürfelt. Hier im Dorf haben wir auch einen Gemeinschaftsofen, der im Ersten Weltkrieg gebaut wurde. Diesen nutzen wir gerne fürs Brotbacken. Er fasst bis zu 30kg Teig, also 15 bis 30 Laibe, je nach Form.

Wie sieht Ihre optimale Kochumgebung aus?

Was ich jetzt habe, ist nicht meine Wunschküche, aber sie funktioniert. Meine Küche hier ist improvisiert, unspektakulär und schlecht ausgeleuchtet. Ursprünglich diente der Raum der Milchverarbeitung. Vor zehn Jahren eröffnete meine Mutter eine «Besenbeiz», hat hier Kuchen gebacken und weiterhin Milch verarbeitet. Es gibt ein grosses Lavabo, eine Spülmaschine und zwei Öfen, aber keinen Herd. Mittlerweile hat es Geräte drin, die Spass machen, wie meine Pacojet-Eismaschine oder der «Wet Grinder Twin Stones» zur Herstellung von Nugat. Könnte ich frisch von der Leber weg wünschen, hätte ich eine zweckmässige Küche mit viel Licht und Platz, einer Feuerstelle zum Kochen sowie einer grossen Insel zum Arbeiten und Rüsten. Sie wäre so eingerichtet, dass man sich wohlfühlt. Das trägt nämlich wesentlich dazu bei, wie das Essen herauskommt.

Und wie richten Sie sich zum privaten Essen am liebsten ein?

Ich wohne in einer WG, und wir kochen gerne miteinander. Mit den vorhandenen Esswaren wird getüftelt, bis etwas entsteht, das wir aufzischen wollen. Wir bilden eine Gemeinschaft und zelebrieren das Miteinander – ohne grossen Tisch, dafür mit einer grossen Aussicht. Meistens finden sich vier bis sechs Personen ein, für die puristisch aufgedeckt wird. Generell lege ich mehr Wert auf ein hochwertiges Produkt, das fein abgeschmeckt ist, als auf ein weisses Tischtuch. Das Essen sollte das maximal Hochwertigste auf dem Tisch sein, nicht dessen Anrichte. Im Restaurant legen wir selbst getöpfertes Geschirr, mundgeblasene Gläser und geschmiedetes Besteck auf, aber kein Tischtuch. <<



FERIEN ZUHAUSE. 365 TAGE WELLNESS.

Der schönste Wohlfühlort ist Zuhause. Gönnen Sie sich eine Pause und geniessen Sie schon bald die wohlthuende Entspannung und Regeneration in Ihrer privaten Wellnessoase.

Jetzt scannen & herausfinden, welche Sauna zu mir passt!



KLAFS
MY SAUNA AND SPA

Für Ohren und Gaumen

In regelmässigen Zeitabständen richtet Rebecca Clopath in ihrer Stivetta-Küche auf dem Biohof in Lohn sensorische «Esswahrnehmungen» aus. Bei diesen werden Feinschmeckern neun von der Naturspeisung inspirierte Gerichte serviert. Die kulinarischen Freuden werden von Tischkärtchen, die zu jedem Gang thematisch passende Erklärungen beitragen, philosophischen oder wissenschaftlichen Beiträgen und den Erzählungen der talentierten Köchin begleitet. «Panta rhei» ist das Thema der Herbstsaison.

rebecca-clopath.ch



KÜCHEN MIT CHARAKTER

www.elbau.ch



elbau 
macht den Unterschied

INTERIOR

Wenn die Architektin in einer mit dem Projekt identischen Wohnung aufgewachsen ist: Dieser Umbau einer 4,5-Zimmer-Wohnung in einer Göhner-Siedlung im Kanton Zürich wird von einer feinen Profilierung geprägt.

Text Noémie Schwaller
Fotos Lucas Peters



Projekt

Der Bauherr hat die in die Jahre gekommene Wohnung des Vaters übernommen. Sie war klassisch nach Ernst Göhner mit grossem Flur und beidseitig angelegten Zimmern aufgeteilt und 94 Quadratmeter gross. Auf Wunsch des Bauherrn und seiner Frau öffneten Architektin Prisca Lieberherr, selbst in einer Göhner-Wohnung aufgewachsen, und Innenarchitektin Isabelle Camenzind mit behutsamer Rohbauanpassung den Grundriss für ein luftigeres Erscheinungsbild. In Bezug auf die Gestaltung stellte sich die Bauherrschaft, von einem grossen Haus in die Wohnung ziehend, als offen heraus. Die Küche haben die Gestalterinnen zum Wohnraum hin geöffnet, was zu einem lang gezogenen Raum mit Blick ins Grüne auf beiden Seiten führt. Statisch ein Kraftakt: Mit zwei Stützen und Stahlträgern wird die Last nun von oben getragen. Eine filigrane Rahmenkonstruktion aus dunkel getöntem Eichenholz kaschiert das Tragelement und dient gleichzeitig als Regal. Mit einer weiteren Massnahme vergrösserte man das Raumgefühl: Da die Wände in den Türbereichen nicht tragend sind, konnte bei allen Türen der Sturz herausgenommen werden, so wurden die Durchgänge und -blicke in der Höhe erweitert. Die Wandscheiben sind nun sichtbar, ein Hell-Dunkel-Muster der verschiedenen Flächen generierend.

Schreinerarbeit

Um die Wohnung flexibel zu gestalten, setzten Lieberherr und Camenzind auf ausgeklügelte Schreinerarbeiten. Die kompakte Wohnung versteckt so einiges: Im Ankleidezimmer steht neben dem grossen Kleiderschrank ein weiterer, der ein ausklappbares Gästebett beherbergt. An der Vorderseite des Einbaugesells im Wohnzimmer kann eine integrierte Leinwand für den Beamer wie ein Fensterrollo heruntergelassen werden. Im Betteinbau im Schlafzimmer findet sich so einiges integriert: Lautsprecher, Beleuchtung und diverse Ablagemöglichkeiten. Die Schreinerarbeiten ziehen sich durch die ganze Wohnung und bieten Stauraum in den Büroräumlichkeiten, in der Küche und im Wohnzimmer. Die feine Profilierung wird in allen Räumen aufgenommen. In der Küche findet sie sich als Holzgriffe auf Dunkelgrün, ansonsten sind die Holzleisten zur Strukturierung eingesetzt, das Licht-Schatten-Spiel auslösend. Einzig das Wohnzimmer ist durchgehend in Weiss und mit integrierten Griffleisten gehalten. <<



Bei den Türen wurde der Sturz herausgenommen, so wurden die Durchgänge und Durchblicke in der Höhe erweitert.

Die feine Profilierung: Auch der Spiegelschrank im Bad mit erhöhtem Lichteinfall ist mit subtilen Holzleisten ausgestattet. Die Axor-Armaturen in «brushed red gold» passen zum eingefärbten Beton-Harmony-Belag.



Im WC wurde das Waldthema mit der auf den Zentimeter eingepassten Wandtapete «Everyday moments: Fern forest» und dem darunter angebrachten, farblich abgestimmten Spachtelbelag aufgenommen.



Im Arbeitszimmer steht ein langer Schreibtisch mit einer Linoleum-einsatzplatte in «smokey blue». Der Einbauschränk bietet Stauraum. Die Verschalung der Stahlträger in der Küche dient nicht nur als Kaschierung, sondern auch als Regal, in dem die Lautsprecher untergebracht sind.

Konzept

Dieses Hell-Dunkel-Muster und diverse Grüntöne ziehen sich durch das ganze Objekt. Hell eingefärbter Kalkputz an den Wänden kontrastiert das dunkle Holz von Möbeldetails und dem geräucherten Eichenparkett. Ein Anliegen der Bauherrschaft war eine Naturverbundenheit im dichten Block mit Sicht ins Grüne, die mit den Grüntönen des Waldes im Innern und einer wohltuenden Atmosphäre erreicht wird: Die feine Struktur der Wandoberflächen, ein eingefärbter Biokalkputz und die ebenso feine Struktur des mintgrünen fugenlosen Beton-Harmony-Spachtelbelags in den Bädern beruhigen das Auge. Ein japanisch angehauchtes Flair entsteht in der Küche durch hellgraue Oberflächen im Kontrast zum zurückhaltenden Grün der Küchenschränke mit feiner Leistenstruktur. Im WC wurde das Naturthema mit eingepasster Wandtapete «Everyday moments: Fern forest» und darunter angebrachtem, farblich abgestimmtem Spachtelbelag aufgenommen. Am stärksten findet es sich jedoch im Schlafzimmer, wo die gesamte Gestaltung ausdrucksstark, aber mit beruhigender Wirkung daherkommt. Die Waldtapete «Foggy Fir Trees» unterstütze diese Wirkung. Die dunkelgrüne Kalkputz-Wandfarbe ergibt mit den passenden Schreinerarbeiten ein harmonisches Gesamtbild.

An der Vorderseite des Einbaugesells im Wohnzimmer kann eine integrierte Leinwand für den Beamer wie ein Fensterrollo heruntergelassen werden.

Der bestehende, angepasste Tisch ist frisch geölt und passt mit seinen neuen Beinen zur auf Mass gestalteten, schlichten Sitzbank.



Die Architektinnen

Die beiden Architektinnen Isabelle Camenzind (links) und Prisca Lieberherr kennen sich schon lange und haben für dieses Projekt zusammengearbeitet. Lieberherr ist Inhaberin der Schneider Lieberherr Architekten GmbH. Sie deckt ein breites Tätigkeitsgebiet in verschiedenen Massstäben ab, von grossen Neubauprojekten und Umbauten bis zu kleinen Sanierungen. Das Büro von Isabelle Camenzind beschäftigt sich mit Neubauten und Umbauten, mit Fokus auf Innenarchitektur, Farbgestaltung und Interior Design.

isabellecamenzind.ch | schneiderlieberherr.ch

veriset

«Hier nehme ich mir Zeit.»

Mujinga Kambundji, die schnellste Frau der Schweiz.

die küche. made in luzern.
veriset.ch

MÖBEL
MODE
SCHMUCK

17-19
NOV

BLICK
FANG
DESIGN
MESSE

KONGRESSHAUS
ZÜRICH

Mattschwarz

Küche in Schwarz, so lautet der Tenor in letzter Zeit. Aurel Aebi, Mitbegründer des Schweizer Designbüros atelier oï, bringt uns die Materialgestaltung mit der Nichtfarbe und die Wirkung von Schwarz näher.

Redaktion Noémie Schwaller Fotos Electroflux



Aurel Aebi – Mitbegründer atelier oï atelier-oi.ch

Aurel Aebi, welche Rolle spielt das Material in der Gestaltung?

Eine zentrale Rolle, denn daraus schöpfen wir Ideen. Dazu dienen uns über 20000 Muster unserer Materialbibliothek. Sie sind Anschauungsbeispiel zum Anfassen und Ausgangspunkt für die Arbeit in unserer Werkstatt, in der wir Prototypen bauen. Dort denken wir mit den Händen, begreifen das Material, kombinieren und transformieren es. In unserem Kreativeprozess lassen wir uns von Materialien leiten und Formen daraus entstehen. Leder zum Beispiel ist eine Haut. Damit kann man Formen gestalten, die mit Holz oder Glas nicht möglich sind. Der spielerische Umgang mit dem Material führt dazu, dass wir es bis ins kleinste Detail verstehen und den Entstehungsprozess erklären können. So haben wir aus dem weichen Material Filz einen Vorhang entwickelt, der wie ein architektonisches Element im Raum wirkt. Der Clou daran: Wir haben den Faltenwurf nicht genäht, sondern mit einer Art überdimensionierter Büroklammer in Wellenform gebracht, uns also nicht einfach am Material bedient, sondern es neu gedacht und mit intelligenten Details transformiert.

Welchen Personen empfehlen Sie eine schwarze Küche?

Es gibt Bauherrschaften, die haben weisse oder dunkle Küchen. Sie bauten sich als Alleinstehende eine Wohnung oder ein Haus und entschieden sich für tolle Designs. Dann heirateten sie, gründeten eine Familie und fragten uns, wie man die bestehenden Küchen mit warmen Materialien wie Holz oder Kupferflächen wohnlicher machen kann. Die Menschen sind verschieden und sie wünschen sich je nach Lebensphase unterschiedliches Mobiliar. Es ist eine Architektur gefragt, die den Rahmen bildet. Die Lebendigkeit entsteht durch die Menschen. Hingegen haben wir einmal für einen Mitarbeiter einer Uhrenmarke eine Wohnung entworfen, in der alles schwarz ist. Das sieht schon cool aus, aber für mich wäre das nichts.

In der Küche wird Glas oft für Backofenfronten verwendet. Jetzt gibt es ein Produkt mit mattschwarzen Glasoberflächen. Wie wirkt das auf Sie?

Schauen wir Räume und Gegenstände an, unterscheiden wir zwischen Infeld und Umfeld. Das Infeld umfasst alles, was um das Gerät herum zu sehen ist. Backöfen haben meist vollflächig gespiegelte Glasflächen. Man könnte sich die Frage stellen: Wozu dient Spiegelglas und wie wirkt dieses auf das Umfeld? Und wie könnte eine andersartige Oberfläche gestaltet sein? Electroflux hat mit der Linie «Matt Schwarz» eine interessante Alternative entwickelt. Als Architekt und Designer schaue ich mir Flächen von nah und aus der Ferne an und unterscheide zwischen gemessenen und erlebten Räumen – als ob man in eine schöne Landschaft blickt. Wie man den Raum wahrnimmt, hängt vom Material und seiner Verarbeitung ab. Wenn man ausserdem Räume nicht als Aneinanderreihung von Zimmern sieht, sondern als fließende Struktur, dann kann es sein, dass man von der Couch aus in die Küche blickt. Es ergeben sich verschiedene Raumtiefen mit Raumschichten. Auf den ersten Blick sieht man das Canapé, auf den zweiten die Kücheninsel. Auf den dritten Blick schaut man, als Raumabschluss, auf die Fronten der Funktionswand. Darin dann eine Ofentür mit mattschwarzer Fläche – wie ein Bild. Diese Fläche wirkt wie ein Passepartout und schafft eine ruhige Umgebung. In der Mitte der Ofentür ein kleiner Ausschnitt Klarglas, der den Blick auf das Innere, was im Ofen gart. Die mattschwarze Fläche wird zum edlen Rahmen um das eigentliche Bild.

Was macht dieses Material besonders?

Glas ist ein dynamisches Material und an gestalterischen Möglichkeiten nicht zu überbieten. Flächiges Glas kann man ausrollen, bedrucken oder dessen Oberflächen veredeln. Je nach Spiegelungsgrad kann es Licht reflektieren oder aufnehmen, wodurch eine Tiefenwirkung wie diejenige des menschlichen Auges erzeugt wird. Im flüssigen Zustand bei 1600 Grad kann man es in verschiedene Formen gießen oder blasen. Kühlt es ab, wird es hart, behält aber eine fließende Anmutung. Wir hatten die Chance, mit Glasbläsern in Murano und Tschechien zusammenzuarbeiten und zu lernen, wie man Farbe ins Glas einwirken kann. Nicht als Anstrich wie beim Make-up-Design, sondern als natürlicher Bestandteil des Materials.

Der Ansatz von atelier oï ist: Farbigkeit entsteht aus dem Material. Wie geht das?

Wir unterscheiden zwischen Farbigkeit, die aus dem Material entsteht, und Make-up-Design. Wenn ich eine Farbe aus dem Farbfächer auswähle und ein Objekt damit anstreiche, ist das wie Make-up, also keine natürlich entstandene, sondern eine aufgetragene Farbschicht. Für die Entwicklung unserer Produkte lassen wir uns oft von der Mehrfarbigkeit der Natur inspirieren. Das Spannende daran ist, dass die Farben verschiedenfarbig sind, obwohl sie den gleichen natürlichen Ursprung haben. Der Blauton von Wasser in einem See ändert sich mit dem Sonnenstand und der Spiegelung des Himmels. Im Meer scheint das Blau viel dunkler, wenn auf dem Grund stellenweise Steine auf dem Sandboden liegen. Man kann also beobachten, wie Farben aus dem Zusammenspiel von Materialität, Licht und Reflexion in unserem Auge entstehen, sich verändernd und wieder vergehen. Da setzen wir an.

Was macht mattschwarze Oberflächen und die Oberflächengestaltung der Linie «Matt Schwarz» interessant?

Um das mattschwarze Design hervorzuheben, wurde die Aussenseite der Glasoberfläche im Ätzverfahren behandelt. Geätztes Glas erinnert mich an gefrorenes Wasser, an einen Naturzustand. Das Glas war weich, wird hart und durch den Veredelungsprozess zu einem Produkt, das uns intuitiv an Phänomene aus der Natur denken lässt. Die Innenseite wurde mit schwarzer Farbe lackiert. Gleichzeitig ist das Glas transparent genug, um die Farbschicht durch das geätzte Material durchscheinen zu lassen. So entstehen verschiedene Farb-abstufungen, die sich je nach Tageszeit und Umgebungslicht zu Gräulich-Silbrig oder auch zu Tiefschwarz verändern. Diese Wirkung kann mit keinem Farbanstrich erzeugt werden, sondern entsteht aus der Materialität und der Lichtreflektion. Vor diesem Hintergrund ist es wichtig von «Mattschwarz» zu sprechen, nicht von Schwarz. Das ist für mich ein grosser Unterschied. Die matte Farbe bringt Tiefe und Noblesse. Was den Gesamteindruck vervollständigt, sind die abgerundeten Kanten, welche das Umgebungslicht so gut aufnehmen können, dass im Farbverlauf eine natürliche Abstufung zu den Umgebungsmaterialien entsteht, zum Beispiel zu den Küchenschränken rund um den Ofen. Dadurch ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem In- und dem Umfeld. Das finde ich an der Linie interessant: Sie bietet den Service, den man braucht, nimmt sich aber zurück.

Küchengeräte haben Displays oder Drehregler. Welche Bedienmethode hat welche Wirkung – praktisch, ästhetisch und in der intuitiven Benutzung?

Meine Generation ist es sich gewohnt, an Hebeln zu stossen und an Knöpfen zu drehen, um die mechanisch gebauten Geräte zu bedienen. Bei den heutigen Geräten mit Drehwählern ist die Mechanik nur vorgetäuscht und die Funktion digital aufgebaut. Das ist der alte Technik nachempfunden. Der Reiz liegt darin, dass man ein Grad weiterdrehen kann und beispielsweise der Ton lauter wird. Wenn man auf dem Display plus oder minus drückt, passiert grundsätzlich dasselbe, aber es fühlt sich anders an. Meine Kinder wachsen mit dem iPhone auf. Für sie ist es normal, das Gerät auf einem gläsernen Berührungsbildschirm quasi widerstandslos zu bedienen. Das Coole an diesen ist für mich deren glatte Fläche. Stellen Sie sich ein iPhone mit Tasten vor, in den Zwischenräumen dann die Krümel vom Sandwich – im Vergleich zu einer Fläche, die alles kann und mit einem Wisch sauber ist. Enorm viele Funktionen sind auf kleinem Raum organisiert. So ein Bildschirm-Tastfeld ist ein «Tischlein-deck-dich» mit unendlich vielen Möglichkeiten.

Was ist bei schwarzen Küchen speziell zu beachten?

Ganz schwarz ist eine Aussage. Man muss sich den Alltag darin vorstellen. Man lebt vielleicht 20 Jahre mit seiner Küche. Es kommt daher darauf an, wo die Küche im Raum angesiedelt ist und wie man sie beleuchtet. Beleuchtet man Schwarz, sieht man das Licht sehr gut. Wenn nun eine Küche schwarz ist und am Ende eines Raumes beleuchtet wird, dann kann man sich das vorstellen wie einen Berg, der im Gegenlicht am Horizont dunkel wirkt, wenn die Sonne untergeht. Wenn ich ein Raumkontinuum habe und durch mein Esszimmer auf das finale Bild «Küche» schaue, dann sollte das nicht einfach ein schwarzes Loch sein. Auch Fugenbilder lösen sich in einer schlecht beleuchteten Küche auf. Es braucht Fingerspitzengefühl, damit der gesellige Ort, an dem man sein möchte, nicht bloss eine schwarze Kiste ist.

Wie wird sich der Trend zur schwarzen Küche weiterentwickeln?

Die Geräte in der Küche waren schon immer schwarz. Was drumherum ist, verändert sich. Mir gefällt die Idee, ein Gerät wie einen Ofen als etwas Wertiges anzusehen. Eine feine Fläche mit all diesen Funktionen. Ein schöner Akzent. Ein Bild, das der Sache dient und dank der matten Farbe nicht zu laut schreit. <<



«Die matte Farbe bringt Tiefe und Noblesse.»

Aurel Aebi,
Mitbegründer atelier oï

MITTEN IM WEINBERG



Das «Le Marne Relais» ist ein Design-Agriturismo-Konzept inmitten der Piemonteser Weinberge für Sport-, Wein- und Genussreisende.

Text Noémie Schwaller Fotos Le Marne Relais

HISTORIE

Die ehemalige Farm zwischen Alba und Asti beherbergt das «Le Marne Relais», eröffnet im März 2023 als Design-Agriturismo mit abgeschlossenem Weingut und Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit «fünf Sonnenblumen». Gelato-Fans ist Guido Martinetti ein Begriff: Der gelernte Agronom hatte sich gemeinsam mit seinem Freund und Geschäftspartner Frederico Grom vorgenommen, das beste Eis der Welt zu kreieren. Einige alte Obstsorten und Nüsse hierfür wuchsen bereits damals auf dem Landgut, auf dem er heute, acht Jahre nach dem Verkauf des Gelato Grom an Unilever, sein neuestes Projekt verwirklichte. Bereits vor der Fertigstellung des Design-Hotels im kernsanierten Farmgebäude eröffneten die beiden auf dem gleichen Areal das Weingut Mura Mura.

KONZEPT

Obwohl das Konzept des Agriturismo typischerweise aus Italien stammt, erinnert im «Le Marne Relais» nichts an traditionellen Urlaub auf dem Bauernhof. Das Hotel besteht aus zwei komplett entkernten und ausgebauten Gebäudeteilen mit insgesamt 13 zeitgenössisch designten Zimmern. Inspiriert von italienischen Künstle-

rinnen und Künstlern wie Songwriter Gianmaria Testa, Schriftsteller Cesare Pavese oder Autorin Natalia Ginzburg, erzählt jeder Raum eine eigene Geschichte. Andere Zimmer haben ihre Namen von Kunstschaffenden erhalten, die sich kreativ in den Räumen verewigen durften. So wacht beispielsweise im Deluxe Room «Vine», der vom künstlerischen Leiter der International School of Comics in Mailand, Paolo d'Altan, inspiriert ist, ein grosser hölzerner Dackel am Fussende des Betts über seine Gäste.

ERLEBNIS

Das Piemont ist ausser für exzellenten Wein vor allem auch für seine Trüffel bekannt. Im «Le Marne» besteht für interessierte Gäste ganzjährig die Möglichkeit, sich auf Trüffelsuche zu begeben. Der begehrte weisse Trüffel findet sich in der Zeit von Oktober bis Januar, schwarzer Trüffel in den verbleibenden Monaten. Wer das Piemont lieber von oben bestaunen möchte, dem organisiert das Hotel einen Hubschrauberrundflug über die wunderschönen Hügel des Monferrato und der Langhe, beide aufgenommen ins Unesco-Weltkulturerbe. Start und Landung ist jeweils ab dem hoteleigenen Hubschrauberlandeplatz inmitten der Weinberge. <<

Le Marne Relais
Strada Pasquana, 5
14055 Costigliole d'Asti

lemarnerelais.it

Zimmer: 13

Gastronomie:
Gourmet-Restaurant
«Radici»

Sport & Spa: 140 m² |
Technogym, Sauna, Jacuzzi,
Kaltwannenbad,
Massageraum, 25 Meter
langer Innenpool

Zu gewinnen

Ein Gutschein für eine Übernachtung inklusive Frühstück für zwei Personen in einer Suite. Der Gutschein ist gültig bis am 30.08.2024. Ausgeschlossen sind Oktober und November 2023 und von 23.12.2023 bis 12.02.2024. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Viel Glück! traumhaus.ch/hotel-tipp/verlosung-le-marne-relais



Ein neues Design-Agriturismo-Konzept inmitten der Piemonteser Weinberge: In der Landschaft der Unesco-Weltkulturerbestätte liegt das «Le Marne Relais».

Im Haupthaus, dem «House of Poets», befinden sich neben dem Empfang vier Suiten und ein Deluxe Room.

Auf Sportbegeisterte und Erholungssuchende wartet neben dem 25 Meter langen, dreibahnigen Innenpool ein professionell ausgestattetes Technogym sowie eine Sauna, ein Jacuzzi, ein Kaltwannenbad und ein Massageraum.

Jedes Zimmer ist ein Unikat, basierend auf der künstlerischen Vision des Hoteliers Guido Martinetti.

Das angeschlossene Gourmet-Restaurant «Radici» befindet sich in alten Gewölben aus dem späten 19. Jahrhundert und bietet eine gemütliche und elegante Atmosphäre.