

Männer kochen anders



Die mobile Küche für drinnen und draußen vom Studio March Gut zeigt augenfällig die wichtigen Elemente beim Kochen. „Geh‘ Stell“ verbindet elegante Gestaltung mit dem Bedürfnis unserer Zeit nach Individualität und Do-it-yourself-Design



Beton hat sich aus der reinen Architektur befreit und erobert nun unsere Küchen bei Arbeitsplatten und Accessoires. Hier ein Eierbecher und eine Arbeitsplatte von betonWare

Bis weit in die 60er Jahre war die Küche dem lieben treuen Hausfrauen vorbehalten, deren einzige Aufgabe es war, sich um die Familie, deren Versorgung und ein behagliches Heim zu kümmern. Die einzigen Fragen, die die Frau in der Zeit quälten, waren: „Was soll ich anziehen? Und was soll ich kochen?“



AB ENDE DER 60ER JAHRE war dies den Frauen nicht mehr genug; sie kämpften um Gleichberechtigung. Mehr und mehr Frauen wollen sich nicht mehr nur auf Hausfrau und Mutter reduzieren lassen. Der allmähliche Rollenwandel der Frau zur „Working Mum“ hat dazu geführt, dass nun auch der Mann sich seine neue Rolle im sozialen Gefüge erarbeiten muss. Die „klassische“ Rollenverteilung von Mann und Frau beginnt immer mehr zu bröckeln. Der moderne Mann von heute ist nicht mehr nur auf Karriere fixiert, sondern übernimmt auch Aufgaben in Haushalt und Familie.

MÄNNER EROBERN UNSERE KÜCHEN

Die vielen männlichen Spitzenköche machen es den Ehemännern und Freunden vor. Kochen ist durchaus auch Männersache, auch hier kann Mann Eindruck schinden und es macht zudem viel Spaß. Immer mehr Männer binden sich die Schürze um und schwingen die Kochlöffel und wie ein Samurai scharfe große Messer.

Da ist es von Vorteil, dass die neuen Küchen oftmals großräumig, offen und ohne feste Grenzen gestaltet werden, denn Männer brauchen beim Kochen Platz und Aktionsradius. Sie sind auch gerne experimentier-

freudig und probieren neue kulinarische Genüsse aus, mit denen sie die Bekochten beeindrucken können. Männer lieben raffinierte Rezepte und beste Zutaten. Da werden gerne frische Gemüse und Kräuter verarbeitet und auch bei den Gewürzen sollten es schon „Cançun Spice“ oder das extra-scharfe „Hot BBQ Spice“ aus der „Kochcowboy-Gewürz“-Range sein – eben Gewürze die echte Kerle in der Küche so brauchen. Kochen ist heute mehr als das bloße Zubereiten einer warmen Mahlzeit. Kochen gibt uns ein positives Lebensgefühl und wohltuendes Erlebnis.

Männerküche

MASKULINES EQUIPMENT

Wenn Mann etwas anpackt, dann mit vollem Elan und Einsatz. Von daher ist Männern, wie bei allen Dingen, immer das richtige Equipment sehr, sehr wichtig. Gerätschaft und Ausrüstung müssen schon passen, damit Mann in der top ausgestatteten Küche richtig agieren kann. Gerüschtes rosa Schürzchen und pinke Spülbürste gehen da gar nicht. Männer lieben auch in der Küche technische Features und Details, die gerne augenfällig gezeigt werden und die sie auf Wunsch auch gerne dem interessierten Besucher detailliert erklären. Das richtige Werkzeug und Küchengerät sind bei ihnen noch wichtiger als bei Frauen. Männer lieben es elementarer, zweckbetont und vor allem auch technischer. Die Optik ist auf das Wesentliche, Funktionale reduziert und vom industriellen Fabrikcharme inspiriert. Da darf die Technik dahinter auch gerne sichtbar sein. Besonders moderne Betonoptiken erfreuen sich in Küchen einer steigenden Beliebtheit. Die schlichte elegante Anmutung von Beton macht sich bei Arbeitsplatten, Schüsseln und Eierbechern einfach gut. Die Formen bei Produkten dürfen gerne etwas handfester und größer sein – je größer ein Küchengerät

desto mehr Power steckt schließlich optisch dahinter. Und auch eine Servierplatte macht mit anständigen Griffen doch gleich etwas ganz anderes her. So hat die Porzellanplatte „hemDing“ von Andreas Fabian einen hölzernen Spatengriff, der in ganz herrlichem Kontrast zu dem weißen klassischen Porzellan steht. Eine zupackende Symbiose von kraftvoller Arbeit und eleganter Tischkultur, von Yin und Yang.

KÜCHENWELT MIT INDUSTRIECHARAKTER

Viele Farben und Optiken sind beim Kochen – abgesehen von Kochtöpfen, Pfannen und technischen Geräten – noch stark auf die Frau ausgerichtet. Nur beim Grillen sind die Rollen ziemlich eindeutig geklärt – das offene Feuer ist Männersache. Wenn es zischt, raucht und brutzelt in der wilden Natur, dann bedeutet das Abenteuer pur, und das lässt Mann sich nicht nehmen. Und dementsprechend sind die Grillwerkzeuge auch meist auf den Mann ausgerichtet aus Edelstahl und schwarzem Kunststoff. Die bevorzugten Materialien und Farben von Männern kommen aus dem Industriebereich. Kühle technische Farben wie Schwarz, Grau, Weiß,

Die Wäscheklammer „Clipan“ von SiStudio kann mehr als Wäsche an der Leine halten. Entfremdet mit einem längeren Ende ausgestattet, eignet sie sich ausgezeichnet, um aufgespießtes Brot an die Suppenschüsseln zu klemmen





Die Farben bei Geschirrtüchern, Topflappen und Schürzen sollten für den Mann kühler gewählt werden, wie Schwarz, Grau und Stahlblau. Im Bild gelungene Beispiele der belgischen Firma Tint Home

zeuge und Maschinen mit einem Blümchen-Geschirrtuch ab? Die Abtrocken-Leistung ist bei den meisten Geschirrtüchern objektiv wahrscheinlich ähnlich, aber rein subjektiv trocknen die lässig aussehenden „Taping dishtowels“ von functionals bestimmt sehr viel besser ab. In maskulinem Grau ist das Trockentuch mit einem Gittermuster und trendigen Klebestreifen-Effekten überzogen. Wenn die Spülbürsten dann noch, wie die von Vipp, komplett in Schwarz in Lochblech-Optik gestaltet sind, macht Mann auch beim Abwasch eine gute Figur.

Blau und Silber werden oft bevorzugt. Modernste Hightech-Kunststoffe, Silikon, Gummi, archaisches Holz, Beton, glänzendes oder alternativ gebürstetes Chrom und Edelstahl erfreuen Männerherzen. Als Muster werden schlichte Streifen, klassische Karos, streng geometrisch Konstruiertes oder aber lässiges Denim bevorzugt. Die Gesamtoptik ist modern und technisch auf dem neuesten Stand – lieber ein bisschen futuristischer à la Star Wars angelegt, als altbacken omahaft. Vor allem im textilen Bereich gibt es aber leider noch ein eher eingeschränktes Angebot für den Mann. Da ist es nicht verwunderlich, dass Frau meist alleine für den Abwasch verantwortlich ist. Welcher Mann trocknet schon gerne seine heißgeliebten Kochwerk-

HANDEFEST

Bei der Porzellanplatte mit Spatengriff „hemDing“ von Andreas Fabian kann Mann beim Servieren so richtig zupacken. Zu beziehen über den Online-Shop Theo www.theo-theo.com



Männerküche

MÄNNERTISCH

Auch auf dem Tisch überwiegen beim Eindecken und Servieren der Köstlichkeiten eher die funktionalen Aspekte. „Weniger ist mehr“ ist auch hier die Devise. Statt Stoff-Tischdecke oder Läufer reichen leicht abwischbare Tischsets aus Gummi oder Kunststoff, die aber nicht unbedingt bei konventionellen Formen und Mustern stehen bleiben müssen. Schwarze kraftvolle Striche können da der weißen, gläsernen oder hölzernen Tischplatte als Untersetzer eine interessante lockere Optik verleihen, die zunächst den Gedanken sprießen lassen, dass Mann dem Tisch mit dem Edding ein gekritzelttes Branding verliehen hat. An die Suppenteller werden die entfremdeten Holz-Wäscheklammern „Clipan“ geklemmt, an deren längeren Ende das Brot aufgespießt ist. So herrscht auch am Tisch Ordnung. Und als Illumination wird eine Leuchte mit großer Schraube, die von alten Werkbänken inspiriert ist, dazu gesellt. Was braucht Mann mehr?

ANERKENNUNG IST WICHTIG

Männer, die selber kochen, bringen selbstgekochtem Essen viel mehr Wertschätzung und Achtsamkeit entgegen, und schlingen es nicht nur herunter, um ihren Hunger zu stillen. Denn jeder, der schon einmal selbst gekocht hat, weiß wie viel Arbeit oftmals dahinter steckt. Kochen ist eine gute Möglichkeit, seinen Lieben und Freunden seine Wertschätzung zu zeigen. Aber auch der Koch selber, vor allem ein Mann, benötigt von den Bekochten anerkennende Worte und Würdigung für seine heldenhaften Koch-Taten. Das motiviert und lässt Männer zu Wiederholungstätern werden. Moderne Frauen finden Männer, die kochen, unwiderstehlich. Dann also mal ran an die Töpfe und Pfannen, Ihr neuen Helden am Herd!



TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.trendagentur.de



MASKULINE AKZENTE

„Taping“ mit Klebestreifen ist hip und macht sich als Muster auch auf Geschirrtüchern gut. Unkonventionell und lässig – die „Taped dishtowels“ entworfen von Alissia Melka-Teichroew für functionals



Ein Tisch voller Untersetzer, die wie gerade mit einem dicken Edding-Filzstift hingekritzelt wirken, hat das Designstudio YOY aus Japan entwickelt

