

Eyecatcher



Das Besondere gewinnt an Bedeutung in einer Zeit, in der wir von billigen austauschbaren Massenprodukten überschwemmt werden. Gestresst vom Alltag haben viele sowieso immer weniger Muße, in der Woche aufwändige Mahlzeiten zu kochen. Wenn wir dann doch mal richtig kochen, zelebrieren wir es richtig. Wir kaufen gute Zutaten ein, nehmen uns Zeit für die Zubereitung und überlegen uns, wie wir die Gerichte am besten servieren könnten, denn wir möchten damit den optimalen Genuss erzielen.



Die modern cleane Kompaktlüchle Ceragino von Sanwa Company hat im Kontrast eine Oberfläche, die matt und rostig anmutet



Eckig statt gewohnt rund werden die Eierspeisen mit der Pfanne The Omelette von Knindustrie



Das außergewöhnliche Eierpfännchen Tegamino hat Alessandro Mendini mit Alex Nocika für Alessi entwickelt

An sich haben wir ja alles, vieles auch schon doppelt – auch in der Küche. Immer seltener kommt es vor, dass ein Küchenutensil ersetzt werden muss, weil es kaputt gegangen oder gar nicht vorhanden ist. Wie bekommt man nun Menschen dazu, trotzdem etwas zu kaufen, das sie eigentlich gar nicht benötigen? Außergewöhnliche, unverwechselbare Produkte, die natürlich trotzdem auch ihre Funktion erfüllen, können da die Lösung sein.

MAXIMALE PERFEKTION

Spiegel- und Rühreier lassen sich natürlich einfach in einer ganz normalen Pfanne zubereiten. Manches Mal lässt sich vielleicht aber auch die Zubereitung solch eines einfachen Gerichts mit dem richtigen Equipment noch optimieren. Alessandro Mendini machte sich mit dem Gastronomen Alberto Gozzi an die Arbeit, eine bessere Zubereitung für dieses einfache Gericht zu entwickeln – vielleicht auch, weil es die Legende gibt, dass Mendini sich nicht einmal ein Ei braten kann. Also studierte er die Metalle der Bratpfannen, die Dicke, Deckel-

formen, Abmessungen, Entfernungen von der Flamme und die Minuten und Sekunden für die optimale Zubereitungsdauer. Zudem wurden berühmte Chefköche diverser Stilrichtungen einbestellt, um ihre Versuche, Beobachtungen und Kritiken anzubringen. Dabei heraus gekommen ist „Tegamino“, eine Eierpfanne mit Deckel, die in der Formgebung seiner Funktion entspricht - der Umriss des Objekts spiegelt die Form eines aus der Schale entlassenen Eiswider, das auf die Zubereitung in der Pfanne wartet. Dieses außergewöhnliche Design lädt dazu ein, die Eier direkt aus der Pfanne zu genießen. „Tegamino“ ist ein Küchenutensil, das besonders private Gourmets, Küchenenthusiasten und jene ansprechen soll, die für jede Küchenaufgabe das beste Hilfsmittel zur Hand haben möchten. Zu der Eierpfanne gehört ein kleines Rezeptbüchlein, in dem die Zubereitungsarten von pochieren Eiern, Spiegeleiern und Rühreiern beschrieben ist. Sogar Menschen, die nicht allzu vertraut mit dem Küchenherd sind, sollen mit „Tegamino“ kleine Wunder vollbringen.



Dieser Mörser von Design House Stockholm ist mehr als ein Küchengerät zum Mahlen von Gewürzen und Kräutern

KÜCHENSKULPTUREN

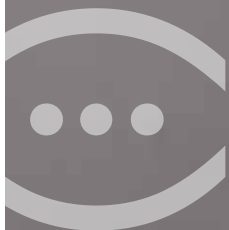
Ein Mörser ist wohl eines der Küchengeräte, das seit Urzeiten verwendet wird und so gut wie jeder in Optik und Funktionsweise kennt. Solch einem Küchengerät eine neue Gestalt zu verleihen ist mutig, denn da muss mit traditionellen Sichtweisen und gewohnten Bewegungsabläufen gebrochen werden. Jessica Källeskog hat sich genau dieser Herausforderung gestellt. Sie entwickelte für Design House Stockholm für einen Mörser mit einer anderen Form als gewohnt und einer ruhigeren Bewegung bei der Nutzung. Mit Tondo gleitet nun aus Marmor ein Ring in einer länglichen Furche und man spürt bei der wippenden Bewegung

genau, wie Körner und Gewürze Stück für Stück zerkleinert werden. Tondo ist mehr als ein Mörser für Gewürze – er ist Skulptur und Küchengerät in einem. Ein hochwertiger Eyecatcher in der Küche, der zeigt, dass anders auch gut und vielleicht sogar besser sein kann. Auch die Zitronenpresse Selce von L'Abitare bricht mit der gewohnten Optik. Der Designer Alessandro Gorla vom Studio Algoritmo hat sich von der Form des prähistorischen Feuersteins für seine Zitronenpresse aus Porzellan inspirieren lassen. Eine archaische Form, die auch beim Auspressen gut funktioniert, und zu modern reduzierten Küchen in besonders interessantem Kontrast steht.

Die Zitronenpresse Selce von L'Abitare mutet wie ein prähistorisches Werkzeug an



Barbara Čimžar hat eine Produktfamilie entworfen, die multifunktional nutzbar und nachhaltig ist





Bei Animal farm von Ichendorf Milano sitzen Tiere am Boden der transparenten Krüge

ZWEI FÜR ALLES

Schüsseln sind das A und O in jeder Küche. Egal ob beim Backen, Kochen oder Auftischen – ständig werden Schüsseln benötigt. Laut der Designerin Barbara Čimžar reichen zwei solide Schüsseln in der Küche – eine aus Keramik, eine aus Messing -, da damit die meisten Nutzungen abgedeckt werden können. Mit Wertschätzung für das jeweilige Material und dessen Eigenschaften werden hier, anders als bei herkömmlichen Rührschüsseln, die Prozesse der Zubereitung vereinfacht und effizienter genutzt; so hält Keramik Wärme und die Kupferionen beim Messing binden Proteine. Die individuell gefertigten Schüsseln sind alle einzigartige Unikate, die den Benutzer dazu auffordern, achtsam mit den Objekten umzugehen. Die Rührwerkzeuge lassen sich über eine einfache Steckverbindung, einer Stecknuss, bei Bedarf mit einer Motorwelle verbinden und sind damit sowohl manuell als auch maschinell nutzbar. Die manuellen Werkzeuge sind so gestaltet, dass ihre Produktivität auf höchster Ebene gewährleistet ist. Nicht nur die Form, sondern auch das Material ermöglicht es, die Werkzeuge im Arbeitsprozess auch ohne Hilfe von Elektrizität zu verwenden. Die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten der Schüsseln und Werkzeuge ermöglichen einen nachhaltigen bewussten Umgang. Das ist Küchenequipment für das ganze Leben, denn zum Entsorgen ist es viel zu schade.

KREATIVE TRANSPARENZ

Auch aus Glas lassen sich ganz herrliche Eyecatcher für die Küche gestalten. So lässt Alessandra Baldereschi mit der Kollektion „Animal Farm“ für Ichendorf Milano weiße und farbige Glastiere, wie Fisch, Eule, Schildkröte und Ente, unter Wasser schwimmen. Die Wasserkrüge aus Borosilikat-Glass sind komplett mundgeblasen. Diese zarten poetischen Werke haben eine freundlich kindliche Ausstrahlung und bringen uns der Natur auch in der Stadt ein bisschen näher. Das sind richtig hübsche Hingucker auf dem Tisch für Freunde des Wassertrinkens. Mit dem Kaffeebereiter Duo von Leo-

nardo wird dagegen Kaffeezubereitung zu einem visuellen Erlebnis. Mit diesem Kaffeebereiter aus hochwertigem Klarglas wird der Kaffee ganz trendy ohne Strom traditionell von Hand mit der Filtermethode aufgebrüht. Des Deutschen liebstes Heißgetränk fließt damit direkt in den Kaffeebecher, aus dem der Wachmacher dann auch genossen wird. Der speziell für die Kollektion Duo entworfene Kaffeebereiter wird mit einem doppelwandigen Trinkbecher geliefert, so dass er nicht zu heiß zum anfassen ist. So wird das morgendliche Kaffeekochen zu einem schönen Ritual und optischen Highlight.



SERVIERKUNST

Längst wissen wir, dass beim Essen nicht nur die Geschmacksnerven angesprochen werden sondern auch das Visuelle eine entscheidende Rolle spielt, denn das Auge ist ja bekanntlich mit. Von daher ist das Anrichten der Speisen genauso wichtig wie der Wohlgeschmack von diesen. Mit dem richtigen Serviergeschirr bietet man von daher die optimale Plattform für seine kulinarischen Kreationen und da gibt es mittlerweile eine Reihe interessanter Möglichkeiten. So zeigt Pordamsa Geschirr, das nicht nur funktional ist, sondern eine ganz außergewöhnliche Ästhetik hat. Jedes Teil ist dabei einzigartig durch die traditionelle Herstellung. Die Kollektion Barcelona ist inspiriert von den gekräuselten Wellen an den Gebäudefassaden der Moderne. Es sieht aus, wie wenn Meereswellen über viele Jahre Strukturen in einen Felsen geätzt hätten. Ein ganz wunderbares Spiel von Licht und Schatten, das als Geschirr nun eine eindrucksvoll organische Bühne darstellt für kulinarische Köstlichkeiten, wobei jedes Gericht auf solch Tellern und Platten wahrscheinlich als besonderer Gaumenschmaus wahrgenommen wird.

Unikate aus Porzellan mit außergewöhnlicher Optik bietet die Firma Pordamsa an



Das Spiceboard von Urbanature ist für Kräutertfans, die es praktisch und schön lieben

RUSTIKALES HOLZ

Holzbretter gehören ebenfalls zur elementaren Einrichtung einer Küche einfach dazu. Wurden Sie früher vor allem als Brotzeitbrettchen beim Frühstück oder Abendbrot genutzt oder zum Kleinschneiden der Nahrungsmittel beim Kochen, haben sie in den letzten Jahren mehr und mehr auch zum Servieren fertiger Speisen ihre Bestimmung gefunden. Die rustikale Optik eines Holzbrettes passt einfach hervorragend zur wieder entdeckten einfachen Heimatküche. Auch handwerkliche Optiken finden als Gegenteil zur industriellen Massenware wieder mehr Anhänger und so kehren auf einmal handgeschnitzte Holzlöffel, -schüsseln und -brettchen zurück. So bietet das kleine russische Unternehmen Fuga handwerkliche Holzprodukte für den Tisch an. Der Firmengründerin Yana Osmanova geht es dabei um die harmonische Verbindung von Tradition und modernem Leben, praktische Nützlich-

keit und der Verbindung zur Natur. Geführt hat das zu einer Kollektion aus Schüsseln, Brettchen, Tablettts und Vasen, die aus Eiche von Hand gefertigt werden. Eiche ist ein robustes, beständiges Holz, das mit dem Alter immer schöner wird. Solche Holzprodukte sind eine Investition für das Leben und werden sogar gerne von Generation zu Generation weiter gegeben. Beim Spiceboard von Urbanature geht es um die ästhetische Verbindung vom Zubereiten, Servieren und Genießen. Um frische Kräuter am Tisch zur Verfügung zu haben brauchte man früher ein Schneidebrett, ein Messer und eben die Kräuter. Beim Spiceboard können die Keramiktöpfe mit den Kräutern in das Schneidebrett aus wasserfest verleimten, massivem Hartholz gestellt werden und auch das Einhandwiegemesser aus rostfreiem Chromstahl ist daran befestigt. So können die frischen Kräuter stilvoll zu Tisch gebracht und dann dort verarbeitet werden.



Die handgeschnitzten Brettchen von Fuga sind wunderschöne Eyecatcher auf dem gedeckten Tisch



Das neue Besteck Iconic von WMF wird in einer eleganten Box aufbewahrt



GROSSE BÜHNE

Das neue WMF Besteckmodell Iconic aus dem Designstudio von Michael Michalsky vereint markantes Design mit einer angenehmen, matten Haptik. Iconic ist aus dem hochwertigen Material Chromargan protect gefertigt. Es sorgt dafür, dass Bestecke auch nach häufigem Einsatz und starker Beanspruchung ihr schönes Aussehen lange behalten. Das matte Besteck bleibt damit zudem dauerhaft matt. Zu einem besonderen Designobjekt wird es durch die exklusive Box, in der es aufbewahrt und präsentiert wird. Dieses Besteck verschwindet bei Nichtnutzung nicht in einer dunklen Schublade sondern präsentiert sich selbstbewusst in einer Designbox mit hochwertiger Edelstahlmantelung – ein echter Eyecatcher auf jedem Esstisch, Sideboard oder der Küchenzeile.

Unsere Vorfahren mussten noch selber kochen, da es keine Alternativen gab oder es zu teuer gewesen wäre, sich außer Haus öfter etwas zu besorgen. Heute finden sich an jeder Ecke günstigen Snacks und Fastfood. Aufwändiges Kochen ist fast schon zum luxuriösen Ausnahmezustand geworden, das wir mit besonderem Equipment liebevoll zelebrieren.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de

IN KÜRZE: Besondere Küchenutensilien gewinnen an Bedeutung in einer Zeit, in der an sich immer weniger richtig gekocht wird. Außergewöhnliche Optiken steigern die Lust am Zubereiten und Servieren von Speisen, wenn wir uns dann bewusst Zeit dafür nehmen.

