

The first cut ...

Was passieren kann, wenn aus einer On-and-off-Küche etwas Bleibendes werden soll. Eine Geschichte mit Happy End?

Text Max Scharnigg

Es gibt eine Anekdote über die Privatküche des großen Alberto Alessi. Sie war vor einigen Jahren von Alessandro Mendini geplant worden, dem langjährigen Freund und Wegbegleiter des Firmenchefs. Diese neue Küche entstand in einer eindrucksvollen Villa über dem Ortasee im Piemont und wurde, ganz nach Mendinis Art und Alessis Gemüt, ein schwungvolles kleines Amphitheater. Nach der Fertigstellung musste Alessi allerdings feststellen, dass die Küche zwar als Raumskulptur gut geraten war, sich aber nicht sonderlich zum Kochen eignete. Zum Beispiel waren die Gasbrenner auf der Arbeitsplatte so angeordnet, dass sich keine zwei Töpfe nebeneinander platzieren ließen. Für einen der bekanntesten Topfhersteller der Designgeschichte schon etwas mehr als nur ein Schönheitsfehler. Die Ursache für die funktionalen Mängel war schnell gefunden: Architekt Mendini hatte sein ganzes Leben lang nicht selbst gekocht.

Die schöne Idee von einer Küche allein nützt herzlich wenig. Sie ist nun mal der Ort im Haus, an dem Theorie und Praxis frontal und täglich aufeinanderprallen. Meine alte Küche war, wie bei vielen Menschen, ein gewachsenes Konglomerat aus einzelnen Modulen, mühsam an einen exzentrischen Altbaugrundriss angepasst. Da galt es, Mauervorsprünge und Kanten, Heizungsrohre und Gasthermen zu umschiffen. Zu allem Überfluss vertieft sich der ganze Küchenboden u-förmig in der Mitte, sodass alles, was man verschüttet, dort einträchtig zusammenfließt. Bröckelnde Ikea-Fundamente, kaschiert mit Echtholz-Arbeitsplatten mit Weinflecken und sehr teuren Gläsern – das war so ungefähr mein Konzept. Und irgendwie ließ sich das jahrelang als charmant erklären. Erst gehäufte Besuche von Freunden mit Kleinkindern, die das Wort „charmant“ nicht kennen, aber dafür mit ihren winzigen Fingern längst verschollene Zutaten ausgruben, mit Fettspinnweben im Haar aus den Ecken krabbelten und das provisorische Gewürzregal runterfetzten, brachten mich auf die Idee einer neuen Küche. Nichts schiebt man ja für gewöhnlich weiter vor sich her – auf den Umzug, das eigene Haus, das allgemeine Lebensspäter. Das ist vielleicht ein Fehler, dämmerte mir. Schließlich wäre eine neue Wohnküche gerade jetzt, in der Rushhour



des Lebens, morgens vom ersten Espresso bis zum letzten erschöpften Glas Rotwein abends, ein anhaltender Stimmungsaufheller.

Der Markt gratulierte mir zu meiner Entscheidung. Denn der kulinarisch bewegte Mann wird von den Küchenherstellern gekonnt umworben. „Trendsetter aus Inkompetenz“, so klassifizierte der Historiker Uwe Spiekermann diese neue Spezies der kochenden Männer einmal ziemlich treffend. Gerade rechtzeitig jedenfalls, nachdem die Küche als Reich der Hausfrau ausgedient hatte und in der anschließenden Fast Food-, Mikrowellen- und Single-Epoche an Gewicht zu verlieren drohte, entdeckten die Männer sie als Trainingsort und mutierten (zumindest am Wochenende) zu Küchenbullen und Beeftägern. Die Branche dankt es ihnen seither mit martialischen Aufbauten, wuchtigen Werkzeugen und digitalen Grillstationen. Sie machte das Kochen zur Materialschlacht, wohl wissend, dass es für viele verlockender ist, sich in Diskussionen über Temperaturzonen im Weinschrank, Zweikreiser-Espressomaschinen oder die mechanischen Feinheiten eines Berkel-Schinkenschneiders zu verlieren, als wirklich täglich

Ein Mann und seine neue Küche:
Max Scharnigg ist Schriftsteller, Redakteur der „Süddeutschen Zeitung“ – und immer wieder Gastautor von AD. Sein Küchenabenteuer endete bei zwei jungen Tischlern aus Südtirol, Georg Gastostini und Lorenz Sternbach alias dasganzeleben.it

das Familienabendessen zu stemmen. Schon der große, schlecht gelaunte Thomas Bernhard stattete seinen Uralt-Bauernhof im oberösterreichischen Oberrathal mit einer Profiküche aus, darunter einem herrlichen Seppelfricke-Herd. Allerdings kochte er daran dann niemals, sondern ging immer ins Wirtshaus.

In den Küchenhallen der großen Möbelmessen durchwandert man heute Kochlandschaften, die wie eine Mischung aus Labor und Lounge wirken und mehr Testosteron und Displays enthalten als ein durchschnittliches

Jeden Morgen staune ich und flüstere: „Hallo, Schönheit.“

Büro. Genau da setzt aber auch mein Misstrauen an. Seit ich mal in einer architektonisch wertvollen Ferienvilla zwei Wochen lang auf eine Induktionskochplatte eingeschlagen habe, angefeuert von einem piependen und dauerlüftenden Designbackofen, ist mir klar, dass viele Kücheninnovationen zwar durchaus innovativ sind, aber manchmal eben von Menschen erfunden wurden, die am liebsten Sushi zubereiten. Wenn überhaupt.

Ich wollte eine einfache, funktionale Küche. Einen Gebrauchsort, der aber trotzdem nicht banal war und nicht so aussah, als wäre er vom Vormieter zurückgelassen worden. Die räumliche Ausdehnung war ebenso limitiert wie das Budget, denn nicht mal in München sind Nachmieter begeistert, wenn sie 28 000 Euro für eine Küche ablösen sollen. Je intensiver ich suchte, desto komplizierter wurde alles. Die Möglichkeiten und Materialien waren grenzenlos, in den Männerkochforen konnte man zu jedem Produkt ein vernichtendes Urteil lesen (Bloß keine Keramikspüle! Bloß keine schwarze Oberfläche!). Ich sichtete knackige Küchen ganz aus gefärbtem Stahl und solche mit einer Platte aus Lavastein, probierte sechsflämmige Gasherde aus Frankreich, die mit dem Kran geliefert werden müssen, und las mich durch die Anfänge der Einbauküche, die vor fast 100 Jahren von zwei Frauen eingeleitet wurden.

Zum einen war das eine gewisse Erna Meyer, die das Standardwerk „Der neue Haushalt“ (1926) verfasste und den Frauen darin Mut machte, ihre Rolle selbstbewusst und neu zu gestalten. Die andere war die österreichische Architektin Margarete Schütte-Lihotzky, die mit der Frankfurter Küche den Urtyp der praktischen Einbauküche erfand, beflügelt vom Geist des Bauhaus. Sie wollte

damals eigentlich das Gleiche wie ich heute: funktionales und ökonomisches Arbeiten, Hausarbeit auf professionellem Level. Schütte-Lihotzky ließ dazu die Hausfrau vermessen – mit dem Ergebnis, dass in den Musterwohnungen die Distanz vom Herd zum Esstisch maximal 3,2 Meter betragen durfte und ein Drehhocker als Kommandosessel diente. Dazu gab es platzsparende Fächer, praktische Schütten-Systeme und Schiebetüren, eine Kochkiste zum Warmhalten und blaue Farbe gegen die Fliegen. Das waren mal handfeste Ideen!

Bei der Suche nach Frankfurter Fliegenabwehr-Farbe und originaler Kochkiste bin ich zwar gescheitert, aber dafür traf ich, ziemlich am Ende meiner Motivation, zufällig auf zwei junge Schrei-

ner aus Südtirol. Die hatten gerade eine Modulküche ausgetüftelt, die verblüffend genau das buchstabierte, was mir vage vorschwebte. Eine Küche, so schlicht und leicht wie eine skandinavische Kommode. Holz mit Löchern: Das waren die Schubladen und Türen. Holz ohne Löcher: Das war die Arbeitsplatte. Die verwendeten Platten waren angenehm dünn, was alles schlank wirken ließ. Außerdem, und das gab letztlich den Ausschlag, war trotz Schreinerarbeit alles leicht zu demonstrieren und an anderer Stelle wieder zusammensetzen – gut für mich und die Nachmieter.

Eines Freitags im letzten Winter rauschten also zwei Sprinter aus Südtirol an, und innerhalb von fünf Stunden war mein altes Küchenkonglomerat Geschichte. Stattdessen: klare Kante, saubere Flächen, vier blaue Flammen, ein ausladendes Keramikbecken und eine große Bosch-Spülmaschine. 5684 Utensilien, die vorher rumstanden, waren verstaut, jede Kante eingefasst, jedes Rohr verschwunden, es gibt keine Ritzen mehr, nur noch rechte Winkel und viel freien Luftraum. Jeden Morgen stehe ich jetzt in der Tür, schaue einfach nur und flüstere: „Hallo, Schönheit.“

Das mit dem Kochen allerdings ist noch schwierig. Es ginge schon, theoretisch. Auch alle Töpfe passen auf den Herd. Es ist nur so: Der erste Tomatenfleck, der erste Rotweinring, der erste Kratzer durch die tonnenschwere KitchenAid würden mich vermutlich umbringen, gefühlsmäßig. Das ist eben das grundlegende Problem an Küchen: Sind sie makellos, kann man davon ausgehen, dass sie eigentlich nicht benutzt werden. Wenn sie aber Rotweinränder, Brandflecken und schiefe Gewürzregale haben, dann ernähren sie ihre Benutzer. ■

... is the deepest