

SEPTEMBER 2018

# md

INTERIOR | DESIGN | ARCHITECTURE



## Food Experience

### PROJECTS

Hotel Morpheus Macao

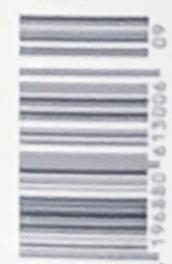
### PRODUCTS

Kitchen World – Küchen und Geräte  
Wellness pur – das Bad als Statussymbol

### PEOPLE

Torben Madsen  
Deyan Sudjic

D 13,00 EUR | EURO countries 13,50 EUR | 16,60 CHF | 120,00 DK | 11,50 GBP | 10,95 USD | 13,95 AUD



DIE KÜCHE ALS FELD FÜR INNOVATIONEN

# GUT B(E)RATEN

Flexibler und wohnlicher: Der eine Hersteller inszeniert den Küchenblock als vollwertiges Möbel, der andere präsentiert eine industriell gefertigte Handwerksküche. Eine Hintergrundrecherche von Oliver Herwig.

Autor  
Oliver Herwig

Auch wenn die Deutschen angeblich immer weniger kochen und sich lieber das Chicken Tandoori oder die Sushi-Platte zur Lieblings-Kochshow im Fernsehen liefern lassen. Es tut sich etwas zwischen Eisschrank und Induktionsherd. Die Küche wird zum Liebling der Haus- und Wohnungsbesitzer. Sie investieren in Qualität. Die aktuelle Studie des Manager Magazins zu deutschen Luxusfirmen belegt: Wer Status wünscht, setzt auf gehobene Küchenausstattung made in Germany, auf Bulthaup (Rang fünf), Gaggenau (Rang sechs), SieMatic (Rang elf) und Poggenpohl (Rang zwölf). Die technische Aufrüstung geht munter weiter – zugleich wird die Küche wohnlicher. Sie verzahnt sich mit dem Wohnbereich. Camouflage könnte man dazu sagen oder freundliche Übernahme. Statt Edelstahlflächen wie in der Profiküche gibt es Echtholz, Kücheninseln wandeln sich zu Solitär Möbeln. Man könnte sogar sagen: Die Wohnküche ist zurück, nur eben ohne Mief. Und das mit Küchenmöbeln, die sich nicht mehr verstecken müssen. Sie treten selbstbewusst auf, sind oft maßgeschneidert und verbinden industrielle Fertigung mit Sonderausstattungen und hochwertigen Materialien. Die Großen der Branche bleiben nicht un-

tätig und warten mit Neuerungen auf. Beispielsweise Poggenpohl mit ‚Venovo‘, einem Küchenblock wie ein Sideboard schwebende Arbeitsplatte mit versenkter Spüle, Kochfeld in durchgängigem Glas integriert. Das Ganze tänzelnd auf zwei filigranen Edelstahlfüßen. Wie ein Smartphone, das zufällig eben auch kochen kann. Und abspülen. Und garen.

## DREI METER SPANNWEITE

Die gute alte Küche mutiert zum Möbel, das man sich frei in die Wohnung stellen kann. Hinter diesem mutigen Ansatz stehen die Hamburger Designer Sören Jungclaus und Mathias Knigge. Sie wollten nichts Modisches. „Menschen sehnen sich nach optischer Ruhe“, sagt Jungclaus. „Unser Wunsch ist Reduktion. Drei Kochtöpfe, die gut funktionieren. Und drei Messer, die auch scharf sind.“ Die Designer ziehen das tatsächlich durch. „Ab und an drehen wir selber Nudelteig durch die Maschine – mit sehr viel Spaß dran“, flachst Mathias Knigge und berichtet, wie es zum Auftrag kam. Im November 2016 gewannen sie einen Pitch mit drei eingeladenen Büros. Das Thema: Kochen auf kleinem Raum. Und so legten die Hamburger los. „Sörens Stärke liegt darin, Ideen zu entwickeln und Bilder zu schaffen, die

im Kopf bleiben. Ich bin eher konzeptionell und konstruktiv unterwegs“, sagt Knigge. Das Ergebnis: Eleganz. Und ein Neustart auch für Poggenpohl. 2017 mit rund 100 Mio. Euro Umsatz und rund 450 Studios ein weltweiter Player.

Holla: Die Poggenpohl Möbelwerke seit 2017 Teil der Münchner Industrieholding Adcuram Group AG machen sich an einen Paradigmenwechsel. Vorsprung durch Gestaltung heißt die Devise. Technik ist selbstverständlich. Dazu passt, dass die „Neue Westfälische“ Geschäftsführer Thomas Kredatus zitiert, wie er stolz eine Verringerung der Reklamationen pro Tag um 70 Prozent vermeldet. „Wir wollen ganz nah an die Perfektion.“ Drei Meter überspannt ‚Venovo‘ – und das sieht man dem Küchenblock (ist das noch das richtige Wort?) kaum an, weil er von Anfang an als Möbel gedacht wurde.

„Attraktiv von allen Seiten“, schmünzelt Jungclaus. „Sonst sieht die Küche im Wohnraum immer aus wie eine Küche im Wohnraum.“ Stattdessen entstand ein wohlproportionierter Körper. Die verdeckte Konstruktion an der Rückwand hält die Korpusse über die gesamte Breite der Küche, hochbelastbar und auf zwei filigranen Stützen gelagert. Allein die aufwendige Website ([www.poggenpohl.com/](http://www.poggenpohl.com/)

„Attraktiv muss sie sein, von allen Seiten. Sonst sieht die Küche im Wohnraum immer aus wie eine Küche im Wohnraum“

Sören Jungclaus

de/produkte/venovo) zeigt eine urbane Zielgruppe mit hohen Ansprüchen und vergleichsweise wenig Raum. Viel Atmosphäre, zugespitzte Texte. „Die Küche ist heute mehr als die Küche. Sie ist ein Raum, in dem alles stattfinden kann – und soll. Wir geben Ihnen die Freiheit, sich ganz so zu entfalten, wie Sie möchten.“

Einen anderen Ansatz stellt die Entwicklung des Küchensystems ‚J.Gast‘ dar. Diese Geschichte führt nach München. Dort steht Ana Relvão in ihrem Loftbüro im dritten Stock in der Landwehrstraße und blickt über Fertigteilfassaden und Betonwände. Zahlreiche Architekten und Designer arbeiten hier, wo Bayern am Bosphorus zu liegen scheint, zwischen Dönerbuden, Ayran und Falafel.

## DINGE ANDERS DENKEN

Mit ihrem Partner Gerhard Kellermann führt die gebürtige Portugiesin Relvão-Kellermann, ein Designbüro neuer Prägung. Die beiden verstehen sich als Problemlöser, nicht als Autorendesigner. Ihre Spezialität: Dinge anders denken.

Kellermann sitzt am Rechner, schwarze Blenden schirmen unerwünschte Reflexionen ab, und arbeitet an einem Rendering. Schritt für Schritt entfaltet sich ‚J.Gast‘, eine Küche, deren Einzelteile als Flachware in einem Kombi angeliefert werden können. Leichtigkeit und Flexibilität haben System. Die neue Marke verzichtet auf standardisierte Korpusmöbel.

Begonnen hat das Projekt knapp drei Jahre zuvor. Da sprachen Tobias Petri und Sven Petzold, Geschäftsführer des Münchner Edel-Küchenbauers Holzrausch, mit Jan Heinzemann, Senior Designer bei Konstantin Grcic. Das Ziel: etwas Neues, ein Küchensystem, das auf verschiedene Raum-



Steht frei wie ein Möbel im Raum. Küchenblock ‚Venovo‘ von Jungclaus und Knigge für Poggenpohl.

geometrien antwortet und im Werk auf Maß vorproduziert werden kann. Heinzelmann holte Relvao-Kellermann ins Boot. Zusammen entwickelten sie die „erste handwerklich inspirierte Einbauküche, ausgelegt für Planung und Fertigung in Industrie 4.0“, sagt Tobias Petri: „eine kleine Revolution am Küchenmarkt“.

„J.Gast“ ist eine Art Start-up, ein potenzieller Game-Changer. Und eine Kampfansage an die Küchenindustrie. „Es ist eine Alternative zum üblichen Aneinanderreihen von Spanplattenkorpussen“, sagt Petri. „Eine gefakte Betonfront oder eine Kunststeinarbeitsplatte wird es bei uns nicht geben. Wir arbeiten durch und durch mit natürlichen, „echten“ Materialien.“

Es klingt eigentlich logisch. Warum nicht mit dem heutigen Stand der Technik arbeiten und das Beste aus zwei Welten verbinden? Handwerkskunst und industrielle Fertigung bei Stückzahl eins.

Die Designer tüftelten daher an einem Rahmensystem, das schwimmend verlegt wird und sich erst an die Wand anlehnt, bis es mit Seitenteilen ausgesteift wird. Da es genau auf den jeweiligen Raum abgestimmt ist, entfallen gedoppelte Seitenteile.

#### DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

„J.Gast“, übrigens ein Akronym aller Vornamen der fünf Akteure, setzt auf wertige Materialien, ganz ohne Blenden. Nein, von made-to-measure wolle er nicht sprechen, sagt Petzold, eher von Design, das aus der Konstruktion erwächst, also ganz klassisch: form follows function.

„J.Gast“ startet in 2019 mit einem ersten Monobrand Store in der Maxburg in Münchens Innenstadt. Ab 2020 sollen weitere Stores in Deutschland, Österreich und der Schweiz hinzukommen. ([www.holzrausch.de](http://www.holzrausch.de))

Warum die Eigner des erfolgreichen High-End-Labels Holzrausch sich das

antun? „Weil wir Potenzial erkannt haben, das wir mit Holzrausch nicht bedienen können“, antwortet Petzold, „weil es uns Spaß macht – und wir Freude am Neuen haben.“

Wird die Küche zum neuen Feld der Disruption? Nach dem Buch und dem Automobil? Plötzlich geht es weniger um Apps und Rezepte, die man aus dem Netz fischt oder um intelligente Herde, die schon mal das Essen bereiten, während man sich noch den Bart trimmt oder nach neuen Rezepten surft, plötzlich ist die Küche wieder ein echtes Feld der Innovation.

Sie sprengt die Einbauatmosphäre der Nachkriegszeit, wird „möbliger“ und flexibler, als ganz normaler Teil unserer Wohnung. Es geht um gute Materialien, die man sich leisten kann – das gesparte Geld fließt dann vielleicht in guten Wein für die Freunde, mit denen man kocht. Die Wohnküche ist zurück. Und das ist eine gute Nachricht, nicht nur für Städter. ←

**Im Fokus**  
Zwei Ansätze flexibler Küchenplanung: einerseits die Küche als „Möbel“, das man sich frei in die Wohnung stellen kann. Andererseits Handwerkskunst und industrielle Fertigung bei Stückzahl eins, ausgelegt für Industrie 4.0.



Wertige Materialien und ein Design, das aus der Form erwächst: „J.Gast“ von Relvao-Kellermann für Holzrausch.