

DAS IDEALE HEIM

Seit
1927

Magazin für Architektur, Design und Wohnkultur

www.metermagazin.com
CHF 10.-

DAS BESTE
EINFAMILIENHAUS
Der Jurysieger

ATELIER
Ofenbauer Benjamin
Zweifel sorgt für kreative
handwerkliche Lösungen

22 Seiten Spezial
KÜCHE
Von Garzonen,
Lichthauben &
Nanotechnik

GEMÜTLICH

OB NEU- ODER UMBAU, BETON, STEIN ODER
HOLZ – UNSERE GESCHICHTEN ZEIGEN, WIE
MAN ATMOSPHÄRE SCHAFFT





Küche der Zukunft

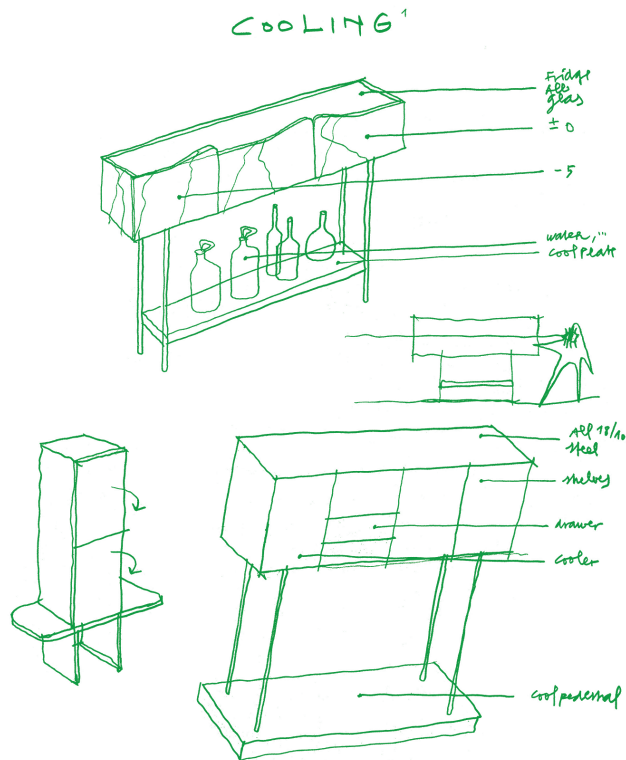
Der Stardesigner *Alfredo Häberli* präsentiert seine Zukunftsvision für die «Seele des Hauses» und macht Mut, übliche Standards der Küchenplanung zu hinterfragen.

Redaktion: Anita Simeon Lutz



Foto: Lutz Sternstein (1)

Der Kühlschrank: *Der transparente Kühlschrank sorgt dafür, dass alle Lebensmittel immer im Blickfeld sind.*



Ein bisschen verströmt die Installation aus grün gestrichenen Regalen, Wänden und Ablagen den Charme eines Greenscreen-Studios: die Future Kitchen von Stardesigner Alfredo Häberli an der LivingKitchen im Januar 2019. Doch sie hat gehalten, was sie versprochen hat und vermittelte den Besuchern einen visionären Ausblick auf die Küche der nahen Zukunft. Eine Zukunft, in der die Küche weiterhin im Zentrum des Wohnens steht, in der neben ihren traditionellen Funktionen als Zubereitungsort der Speisen und als sozialer Treffpunkt noch eine andere Kultur gepflegt wird. Denn in Alfredo Häberlis Future Kitchen wird der bewusster Umgang mit den Ressourcen zum Alltagsritual. Und Häberli denkt auch in anderer Hinsicht weiter: Nicht nur die Medien werden mobil – auch so ursprünglich unverrückbare Geräte wie Herd oder Ofen wandern in seiner Future Kitchen mit den Küchenbenutzern von einem Platz zum anderen oder werden platzsparend verschoben.

Solche Visionen zu transportieren erfordert natürlich unkonventionelle Mittel. Die erste Reaktion vieler Besucher der Future

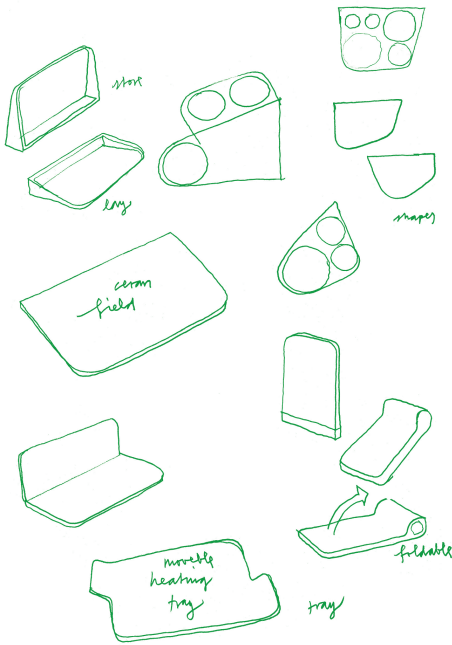
Kitchen war daher zumeist Irritation, denn der Designer verzichtete in seinem mutigen, in gewisser Weise radikalen Entwurf einer Küche der Zukunft weitestgehend auf Küchenmöbel oder sonstige Ausstattungselemente. Bis auf einen langen Glastisch, wenige Stühle und einen Sessel gab es kaum reale Produkte zu sehen in der grünen Architektur, deren lange und hohe Regalwände an eine Bäckerauslage erinnerten und der Aufbewahrung von Lebensmitteln dienen sollten. Sowohl Schlaf- als auch Badbereich wurden mittels ausgebreiteter Schlafsäcke und einer mobilen Toilettenkabine lediglich symbolisch dargestellt.

Der Irritation folgte jedoch schon bald Inspiration. Mithilfe der Guides entfaltete sich auf den Displays der gestellten Tablets die fantastische Ideenwelt Häberlis. Per Augmented Reality zeigten sich an den entsprechenden Standorten innerhalb der Küche Geräte und Accessoires, deren Konzept und Design ausgefallener nicht sein konnten. Insgesamt entwarf der Designer elf Küchengeräte und -Gerätschaften für die Future Kitchen. Durch Scannen eines auf den grünen Flächen platzierten QR-Codes konnten die Besucher der Future Kitchen sie mit einem der Smartdevices ganz für sich entdecken. Darunter einen transparenten und horizon-



Das Kochfeld: *Das trapezförmige, sehr dünne Kochfeld ist portabel und flexibel einsetzbar.*

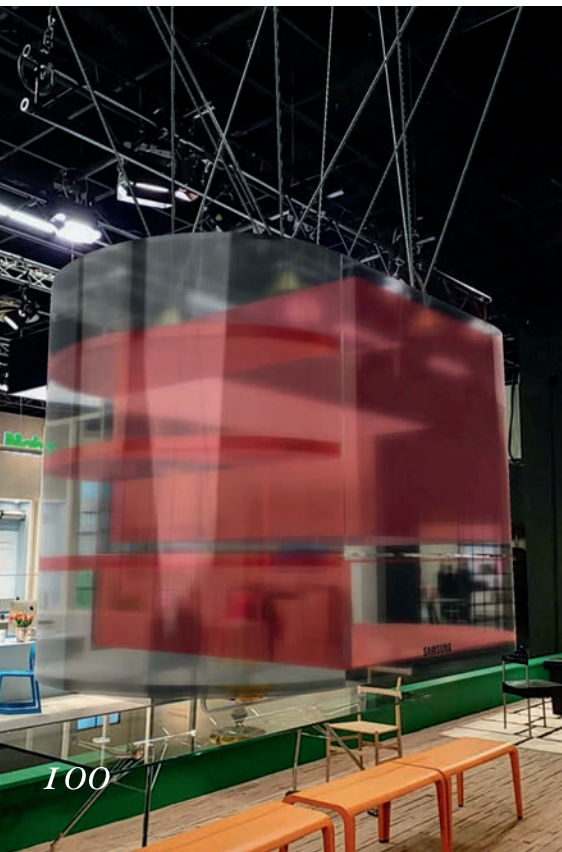
COOKING part two



Auch Geräte wie Herd oder Ofen wandern in der Future Kitchen mit den Küchenbenutzern von einem Platz zum anderen.

talen Kühlschrank, den Alfredo Häberli mit dem Kooperationspartner Samsung entwickelte und der dafür sorgen soll, dass alle Lebensmittel immer im Blickfeld sind – unnötiges Öffnen und Suchen könnte so vermieden werden. Die beim Öffnen der Kühlschranktür freigegebene Energie könnte, so Häberlis Vorschlag, auf eine darunter integrierte Ablage geleitet werden, die als Wärmeregale für Geschirr dient.

Auch ein trapezförmiges, sehr dünnes und portables Kochfeld befand sich unter den Entwürfen. Der Designer entwickelte es mit Kooperationspartner Schott Ceran. Es kann überall hingestellt und sowohl als Herd wie auch zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Der von ihm entworfene Backofen, der sich in seiner Vision der Zukunftsküche bei Bedarf von der Decke absenken lässt, ist ebenfalls transparent, um alle Vorgänge im Blick zu haben und Wärmeverluste durch unnötiges Öffnen der Ofentür zu vermeiden. Für die LivingKitchen hat Alfredo Häberli einen sehr intellektuellen und mutigen Ansatz gewählt, um seine Future Kitchen zu entwerfen. Dabei hat er selbst feststehende Standards vor dem Hintergrund von Wachstumsrückgang und Ressourcenknappheit hinterfragt und den Besuchern bewusst die gedankliche Freiheit gelassen, um sich mit den virtuell gegebenen Anregungen ihre eigene Küche der Zukunft zu bauen. Die Future Kitchen soll Mut machen, festgefahrene Standards in der Küchenplanung zu hinterfragen und Geräte und Accessoires nach ihrem Gebrauchswert zu beurteilen. Versuchen Sie es auch!

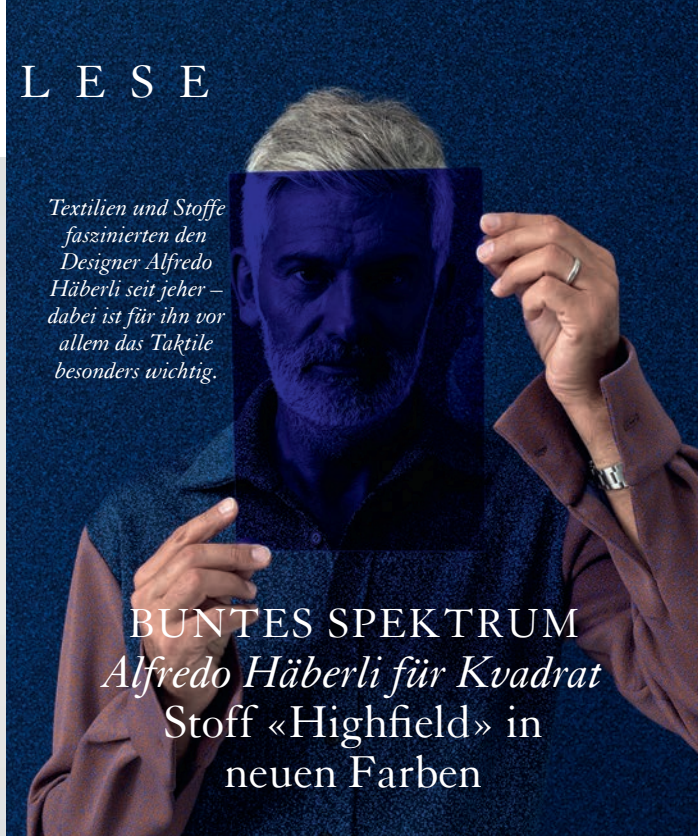


Der Backofen: *Das Gerät lässt sich bei Bedarf von der Decke absenken und ist ebenfalls transparent.*

www.alfredo-haerberli.com



«Highfield» ist ein Möbelstoff mit sportlicher Note. Die Stoffe gibts in frischen Farben.



Textilien und Stoffe faszinierten den Designer Alfredo Häberli seit jeher – dabei ist für ihn vor allem das Taktile besonders wichtig.

BUNTES SPEKTRUM
Alfredo Häberli für Kvadrat
Stoff «Highfield» in
neuen Farben



1

Viel(ent)falt

Mal als Wäscheständer, mal als Stummer Diener, mal als Handtuchhalter und mal als Wandbespieler. Der Wandpfau «Pavo» aus Eschenholz bietet viele Nutzungsmöglichkeiten und ist dabei sowohl in belebter als auch in leerer Variante eine ästhetische Erscheinung. Erhältlich ist «Pavo» in zwei Grössen, «Pavo grande» und «Pavolino».

www.caze.eu

Einen Stoff zu entwerfen, ist keine leichte Aufgabe. Ideen kann man zwar skizzieren, aber Textilien leben von der Berührung. Dank des mit Hitze gedruckten Prägemusters aus unterschiedlich grossen Kreisen bekommt der Stoff «Highfield 3» eine interessante Haptik. «Highfield» an sich ist kein neues Design, die Farbpalette hingegen wurde mit frischen Farben überarbeitet. «Bei Highfield hatte ich die Idee, eine dreidimensionale, weiche Oberfläche zu schaffen. Die unregelmässigen Kreise im Material verleihen der Oberfläche ein Funkeln und das Muster aus quadratischen und organischen Formen passt gut zu Möbeln», so der Designer. CI

Ein ausführliches Interview mit Alfredo Häberli gibt es auf: www.metermagazin.com
www.kvadrat.de

Kuschelig

Die beiden legendären Designer und Architekten Charles Eames und Eero Saarinen haben 1940 den «Organic Chair» entworfen. Für diesen Winter hat Vitra eine limitierte Sonderedition des Klassikers entwickelt. Mit einem Bezug aus hochwertigem Schaffell strahlt der «Organic Chair Sheepskin» flauschige Gemütlichkeit aus und sorgt für ein weiches Sitzenerlebnis. www.vitra.com



2



Zeitgemäss

Inspiriert von den linearen, geometrischen Formen Joaquim Tenreiro's, einer der führenden Möbeldesigner und bildenden Künstler Brasiliens Mitte des 20. Jahrhunderts, passt der formschlichte Beistelltisch «Joaquim» in jeden Raum. Hergestellt aus Marmor-Reststücken erfüllt er zudem die Ansprüche des Upcyclings auf elegante Weise.

www.tacchini.it

3