

Die Küche mit anderen Augen sehen

Zu Besuch in der Materialbibliothek von atelier oï in La Neuveville: Hier ist das geballte Wissen aus 32 Jahren Gestaltungsarbeit und zu mehr als 20'000 Materialien zu Hause. Der international erfolgreiche Architekt und Designer Aurel Aebi spricht über Materialien, die Farbe Schwarz, die Küche als Lebensraum. Und seinen Blick von aussen auf die neuartige Produktlinie «Matt Schwarz» von Electrolux, in der Oberflächenbehandlung, Linienführung und Licht eine wichtige Rolle spielen.

Interview: Stephanie Ringel

Fotografie: Catherine Gailloud

Aurel Aebi, seit der Gründung vor 32 Jahren entwickelt und verfeinert atelier oï einen besonderen Gestaltungsansatz. Sie nennen das: „Storytexture“. Was bedeutet das?

Wir, das sind drei Gründerpartner und 40 Angestellte, versuchen Ideen und Emotionen zu materialisieren. So wie man im Storytelling Geschichten erzählt, wollen wir Stories anhand von Materialien greifbar machen. Dafür führen wir einen transdisziplinären Dialog miteinander und bringen Sichtweisen aus verschiedenen Berufsgruppen ein. Bei der Architektur geht es um Räume, bei Grafik um Linienführung, beim Produktdesign um Funktionalität, Schönheit und Wirtschaftlichkeit, in der Szenografie wiederum um ein dreidimensionales Raumbild. Ich bin Architekt und denke im Raum. Nehme ich aber die Perspektive eines Grafikers ein, kann ich mir diesen Raum als Bild vorstellen, sehe - z.B. in der Küchengestaltung - das zukünftige Fugenbild als Teil des Raumdesigns. Dieser Perspektivenwechsel und die Diskussion darüber sind ein wichtiger Bestandteil von dem, was wir Storytexture nennen.



Atelier oï hat eine Materialbibliothek aufgebaut. Wozu dient sie?

Seit 1991 haben wir über 20'000 Materialien gesammelt und nach den verschiedenen Werkstoffen oder Typologien geordnet. Darunter finden sich auch Materialproben und Neuentwicklungen, bei denen wir schon eine erste Transformation vollzogen haben und die es auf dem Markt so noch nicht gibt. Wir haben Holz so fein aufgeschnitten wie Carpaccio. Plötzlich sieht man im Inneren besondere Muster. Oder wir haben Leder gestülpt und das eigentlich flache Material dreidimensional verformt. Materialien haben eine Vorder- und eine Hinterseite. Welches die schöne Seite ist, bleibt eine Frage der Perspektive. Paul Klee sagt, dass man über die Linie zum Entwurf kommt, wenn man den Stift spazieren führt. Eine solche Linienführung kann nur einer machen. Als Atelier-Kollektiv verfolgen wir bei unserer Arbeit einen anderen Ansatz. Sobald wir eine Aufgabenstellung haben, gehen wir – so wie ein Koch auf den Markt geht – in eben diese Materialbibliothek, suchen uns Exponate aus, die mit dem Thema zu tun haben und schauen, was aus Material entstehen kann. Oder wie ein Material verformt, überarbeitet und in einen anderen Zusammenhang gesetzt werden könnte.



Welche Rolle spielt das Material in der Gestaltung?

Das Material spielt eine zentrale Rolle. Daraus schöpfen wir unsere Ideen. Dazu dienen uns die über 20'000 Muster aus unserer Materialbibliothek. Sie sind Anschauungsbeispiel zum Anfassen und Ausgangspunkt für die Arbeit in unserer Werkstatt, in der wir Prototypen bauen. Dort denken wir mit den Händen. Begreifen das Material, kombinieren und transformieren es. In unserem Kreativeprozess lassen wir uns von Materialien leiten und lassen Formen daraus entstehen. Leder zum Beispiel ist eine Haut. Damit kann man Formen gestalten, die mit Holz oder Glas nicht möglich sind. Der spielerische Umgang mit dem Material führt dazu, dass wir es bis ins kleinste Detail verstehen und unseren Kunden den Entstehungsprozess erklären können. Zum Beispiel haben wir aus Filz, ein weiches Material, einen Vorhang entwickelt, der wie ein architektonisches Element im Raum wirkt. Der Clou daran: wir haben den Faltenwurf nicht genäht, sondern mit einer Art überdimensionierter Büroklammer in Wellenform gebracht. Wir haben uns also nicht einfach am Material bedient, sondern wir denken es neu, transformieren es, durch intelligente Details.



Glas ist ein traditionelles Material. Sie experimentieren oft damit. Warum?

Glas ist ein dynamisches Material mit vielen Qualitäten und ist an Intelligenz und gestalterischen Möglichkeiten nicht zu überbieten. Flächiges Glas kann man ausrollen, man kann es bedrucken oder die Oberflächen veredeln. Je nach Spiegelungsgrad kann es Licht reflektieren oder aufnehmen, wodurch eine Tiefenwirkung wie diejenige des menschlichen Auges erzeugt wird. Im flüssigen Zustand bei einer Hitze von 1600 Grad, kann man es in verschiedene Formen gießen oder blasen. Kühlt es sich ab, wird es hart, behält aber eine fließende Anmutung. Wir hatten die Chance mit den weltbesten Glasbläsern in Murano und Tschechien zusammenarbeiten und zu lernen, wie man Farbe ins Glas einwirken kann. Nicht als Anstrich wie beim Make-up Design, sondern als natürlicher Bestandteil des Materials.



In der Küche wird das Material Glas oft für die Front von Backöfen verwendet. Electrolux hat eine Linie mit matten Glasoberflächen entwickelt. Wie wirkt das auf Sie?

Wenn wir Räume und Gegenstände anschauen, unterscheiden wir zwischen Infeld und Umfeld. Das Infeld entspricht dem Küchengerät. Das Umfeld umfasst alles in der Küche, was sonst noch um das Gerät herum zu sehen ist. Backöfen haben meist vollflächig gespiegelte Glasflächen. Man könnte sich die Frage stellen: Wozu dient Spiegelglas und wie wirkt dieses auf das Umfeld? Und wie könnte eine andersartige Oberfläche gestaltet sein? Electrolux hat mit der neuen Linie eine interessante Alternative entwickelt. Als Architekt und Designer schaue ich mir Flächen von nah und aus der Ferne an. Und ich unterscheide zwischen gemessenen Räumen und erlebten Räumen – als ob man in eine schöne Landschaft blickt.

Wie man den Raum wahrnimmt, hängt vom Material und seiner Verarbeitung ab. Wenn man ausserdem Räume nicht als Aneinanderreihung von Zimmern sieht, also Esszimmer, Wohnzimmer, Schlafzimmer, Küche, sondern als fliessende Struktur, dann kann es eben sein, dass man von der Couch aus in die Küche blickt. Es ergeben sich verschiedene Raumtiefen mit Raumschichten. Auf den ersten Blick sieht man das Canapé. Auf den zweiten Blick sieht man eine Kücheninsel. Auf den dritten Blick schaut man, als Raumabschluss, auf die Fronten der Funktionswand. Darin dann eine Ofentür mit matt schwarzer Fläche – wie ein Bild. Oder ein vom Uhrmacher gesetzter Edelstein in einem Ziffernblatt. Die matte Fläche wirkt wie ein Passe Partout und schafft eine ruhige Umgebung. In der Mitte der Ofentür ein kleiner Ausschnitt Klarglas, der den Blick lenkt auf das, was im Ofen gart. Die mattschwarze Fläche wird zum edlen Rahmen um das eigentliche Bild.



Der Ansatz von atelier oï ist: Farbigkeit entsteht aus dem Material. Wie geht das?

Wir unterscheiden zwischen Farbigkeit, die aus dem Material entsteht und Make-up Design. Wenn ich eine Farbe aus dem Farbfächer auswähle und ein Objekt damit anstreiche, ist das wie Make-up, also keine natürlich entstandene, sondern eine aufgetragene Farbschicht. Für die Entwicklung unserer Produkte lassen wir uns oft von der Mehrfarbigkeit der Natur inspirieren. Das Spannende daran ist, dass die Farben verschiedenfarbig sind, obwohl sie den gleichen natürlichen Ursprung haben. Der Blauton von Wasser in einem See ändert sich mit dem Sonnenstand und der Spiegelung des Himmels. Im Meer scheint das Blau viel dunkler, wenn auf dem Grund stellenweise Steine anstelle von Sand liegen. Man kann also beobachten, wie Farben aus dem Zusammenspiel von Materialität, Licht und Reflexion in unserem Auge entstehen, sich verändern und wieder vergehen. Da setzen wir an.

Was macht matt schwarze Oberflächen so besonders und die Oberflächengestaltung der Linie Matt Schwarz interessant?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Glas zu bearbeiten. Um das matt schwarze Design hervorzurufen, wurde bei dieser Linie die Aussenseite der Glasoberfläche im Ätzverfahren behandelt. Geätztes Glas erinnert mich an gefrorenes Wasser, an einen Naturzustand. Das Glas war weich, wird hart und durch den Veredelungsprozess zu einem Produkt, das uns intuitiv an Phänomene aus der Natur denken lässt.



Die Innenseite wurde mit schwarzer Farbe lackiert. Gleichzeitig ist das Glas transparent genug, um die Farbschicht durch das geätzte Material durchscheinen zu lassen. So entstehen verschiedene Farbabstufungen, die sich je nach Tageszeit und Umgebungslicht zu gräulich-silbrig oder auch zu tiefschwarz verändern. Diese Wirkung kann mit keinem Farbanstrich – keinem Make-up – erzeugt werden, sondern ist der Natur nachempfunden, entsteht aus der Materialität und der Lichtreflektion. Vor diesem Hintergrund ist es wichtig von «Matt Schwarz» zu sprechen. Und nicht von Schwarz. Das ist für mich ein grosser Unterschied. Die matte Farbe bringt Tiefe und Noblesse.

Was den Gesamteindruck vervollständigt, sind die abgerundete Kanten, welche das Umgebungslicht so gut aufnehmen können, dass es im Farbverlauf eine natürliche Abstufung zu den Umgebungsmaterialien gibt, also zum Beispiel zu den Küchenschränken rund um den Ofen. Dadurch ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem In- und dem Umfeld. Das finde ich an der neuen Matt Schwarz Linie interessant: Sie bietet den Service, den man braucht, nimmt sich aber zurück.



Für die Ofentüre wurden zwei kühle Materialien verarbeitet – Glas und Metall. Wie wirkt sich das auf das Haptikerlebnis aus?

Beide Oberflächen sind artverwand, obwohl sie aus komplett unterschiedlichen Materialien bestehen. Das Glas wurde geätzt. Das Aluminium eloxiert und geschliffen. Beide Verfahren verändern die Oberfläche und führen zu kontrastreichen Haptikerlebnissen. Der Griff fühlt sich glatt und kühl an, das Glas hingegen warm und seidig. Das ist eine schöne Kombination: der horizontal geschliffene Griff und der matte Hintergrund verschmelzen ineinander. Es gefällt mir, wenn das eine Material das andere nicht zu übertreffen versucht. Wenn man zum Broadway geht, leuchten alle Fassaden grell und laut, um möglichst stark hervorstechen. Ich frage mich: Wäre es nicht effektvoller, eine schwarze Türe zu wählen? Könnte das nicht mehr Kraft erzeugen, weil Ruhe entsteht?

Die Behandlung der Glasoberfläche mit dem Ätzverfahren hat zudem etwas Praktisches. Schaut man sich geätztes Glas unter dem Mikroskop an, sieht es wie eine weiche Hügellandschaft in der Toskana aus. Darauf bleiben Fett oder Speisereste nicht haften, es ist also leichter zu reinigen. Sandgestrahlte Oberflächen beispielsweise muss man sich wie eine alpine Berg- und Tallandschaft vorstellen. Fasst man eine solche Oberfläche mit fettigen Fingern an, bleibt das Fett in den Vertiefungen haften und ist sehr schwer wegzuputzen.

Küchengeräte haben entweder Displays oder Drehregler. Welche Bedienmethode hat welche Wirkung – praktisch, ästhetisch und in der intuitiven Benutzung?

Meine Generation war es gewohnt an Hebeln zu stossen und an Knöpfen zu drehen, um die mechanisch gebauten Geräte zu bedienen. Bei den heutigen Geräten mit Drehwählern ist die Mechanik nur vorgetäuscht und die Funktion digital aufgebaut. Das ist der alten Technologie nachempfunden. Der Reiz liegt darin, dass man ein Grad weiterdrehen kann und z.B. der Ton lauter wird. Wenn man auf dem Display plus oder minus drückt, passiert grundsätzlich dasselbe, aber es fühlt sich anders an. Meine Kinder wachsen mit dem iPhone auf. Für sie ist es normal, das Gerät auf einem gläsernen Touchdisplay quasi widerstandslos zu bedienen. Das coole an Touchdisplays ist für mich, dass es eine glatte Fläche gibt. Stellen Sie sich ein iPhone mit Tasten vor, in den Zwischenräumen dann die Krümel vom Sandwich – im Vergleich zu einer Fläche, die alles kann und mit einem Wisch sauber ist. Enorm viele Funktionen, sind auf kleinem Raum organisiert. So ein Touchpanel ist ein „Tischlein-deck-dich“ mit unendlich vielen Möglichkeiten.

Welche Rolle spielt die Materialwahl für die Rezyklierbarkeit und damit für die Kreislaufwirtschaft?

Für mich ist es wichtig, das Bewusstsein für Aspekte der Nachhaltigkeit immer weiter zu schärfen. Beim Designen von Produkten stellen wir uns oft die Frage, wie die Materialien entstehen und wieviel Energie dafür nötig ist. Hier vor unserem Büro, dem Moitel, war in den 1980er Jahren ein Mülldepot. Dort hat man damals ganze Kühlschränke entsorgt. Heute nehmen wir diese Produkte auseinander und entsorgen die Materialien einzeln. Das müssen die Konstruktion und das verwendete Material bestmöglich erlauben.

Uns interessieren deshalb vor allem die Methoden und Arbeitsprozesse beim Zusammenfügen mehrerer Materialien. Welche Materialien sind wie miteinander verbunden, um eine angestrebte Wirkung zu erreichen? Bei der Linie Matt Schwarz funktioniert dies sehr gut. In der glatten Fläche kann man alles regeln: hinter der oberen Blende verbergen sich die technischen Teile; die Ofentür ist aus Glas. Glas kann man einschmelzen und in den Kreislauf zurückführen. Wichtig ist nun, dass die Metallteile und die Elektronik so intelligent konstruiert und gefügt sind, dass man sie möglichst lange brauchen und am Ende sauber voneinander trennen kann. Die Aluminiumgriffe können ebenfalls eingeschmolzen werden. Insgesamt kann man sagen, dass das Produktdesign wichtige Aspekte der Kreislaufwirtschaft berücksichtigt.

Was ist die Küche heute für ein Ort?

Viel mehr Treffpunkt als Arbeitsort. Der Begegnungsort im Haus, an dem sich alles vermischt. Die Küche war wegen der Gerüche lange Zeit ein abgeschlossener Raum. Dann kam die Wohnküche, in der Kochbereich und Essbereich miteinander verschmolzen sind. Mittlerweile gibt es ein Raumkontinuum aus Koch-Ess-Wohnbereich. Die Geräte werden Teil der Architektur und verschwinden. Die Küche wirkt nicht mehr wie ein Arbeitslabor, ein Ort des Handwerks. Sondern wird als Teil des Wohnraums verstanden.

Was ist bei der Küchengestaltung zu bedenken?

Wenn man akzeptiert, dass die Küche der Ort des Beisammenseins im Haus ist, dann geht es bei der Gestaltung um die Leere in der Küche. Sie ist das Wesen dieses Ortes. Daher macht es Sinn, die Geräte nicht in den Raum zu stellen, sondern in einer Vorwandkonstruktion in die Wand zu integrieren. Diese Funktionswand definiert den gemessenen Raum, hat aber eine Intelligenz in der Tiefe, wo Kühlschrank, Schränke, Ofen ihren Nutzen entfalten.

Die Gestaltung dieser Wand hat viel mit Dosierung zu tun. So wie beim Kochen alles mit der richtigen Dosierung der Zutaten zu tun hat. Wir nennen das auch Design-Soustraction. Wieviel braucht es wirklich und was kann man alles weglassen? Es gibt Fugen, die Flächen definieren und Nutzen anzeigen, wie Schränke oder offene Regalflächen. Griffe, Bedienfelder, Knöpfe sollen verschwinden oder sich zurücknehmen. In diese gut strukturierten Flächen, die so weit wie möglich entmaterialisiert sind, muss sich der Ofen einfügen. Zu sehen ist nur noch eine matte, schwarze Fläche. Sehr grafisch. Reduziert. Ich denke an die Bilder von Piet Mondrian. Feine Linien und Farbflächen – das wirkt elegant, fast ein Non-Design. Doch sobald man im Ofen das Licht einschaltet, kommt es zu einem interessanten Effekt: die Raumlanschaft verlängert sich in das Gerät. Der matt schwarze Rahmen rahmt die Klarglasfläche, die den Blick nach innen lenkt, in die Landschaft des Gerätes und auf das Kochgut. Das sind Effekte, die man sich selten klarmacht – die wir aber intuitiv geniessen, wenn wir uns die zuvor zitierte Landschaft in der Toskana vorstellen, über die wir den Blick streifen lassen.

Gelten für die Küche andere Gestaltungsprinzipien als für andere Wohnräume?

Ich finde nicht. Der Architekt hat es eigentlich nicht so gern, wenn man ihm den Raum mit Möbeln und Geräten vollstellt. Er möchte, dass sein Raum und die Beleuchtung, die er definiert hat, funktionieren. Wir schauen das Haus als Gesamtkunstwerk an. Wir trennen daher bei atelier oï nicht zwischen den Berufen. Wenn man einen Türgriff anfasst, begreift man die Architektur, auch wenn der Griff vom Designer entwickelt wurde. Wenn man so denkt, dann geht es immer um Materialien, Ästhetik und Nutzbarkeit – von der Innengestaltung über den Raum zum Haus bis zum Städtebau. Hinaus auf die Wiese, in die Gartenarchitektur.

Reduktion, oder Design-Soustraction, ist ein guter Ansatz für die gesamte Gestaltung. Jeder einzelne Bestandteil nimmt sich zurück, weil es am Schluss um das gesamte Bild geht. Je gehobener der Ausbaustandard ist, desto weniger Wände gibt es heute in Wohnungen oder Häusern. Die Wände werden oft im ganzen Haus zu Funktionswänden, hinter denen Kleider, Schuhe, Spielsachen und so weiter verschwinden können. Man braucht dann fast keine Möbel mehr. Ich meine, bei der Küche ist das seit sehr langer Zeit schon so. Da hat der Rest des Hauses von der Küche gelernt. Manche Dinge sollte man sehen, andere dienen für bestimmte Zwecke und können die meiste Zeit verschwinden.

Gibt es eine Designaufgabe in der Küche, die Sie gerne anpacken würden?

Es kommt darauf an, wie man kocht. Öffnungen sind immer noch ein grosses Thema: Schubladen, Türen, Regale. Wer mit Pfannen und viel Geschirr arbeitet, hat die Hände voll und kann nicht dauernd Türen öffnen oder Schubladen schliessen.

Wir haben einmal eine Küche für einen Küchenbauer entwickelt, in der wir ein Hightech-Textil zu einem Vorhang verarbeitet haben, den man gut waschen kann. Wenn man kocht, öffnet man den Vorhang, der zum Beispiel die Kücheninsel umschliesst, und hat Zugriff auf alle Arbeitsgeräte. Nach der Arbeit zieht man einfach den Vorhang wieder zu. Ich würde gerne diese Idee der Werkbank noch weiterdenken und Lösungen für kluges Verschliessen und Öffnen entwickeln.

Manche Lösungen sind auch Ergebnisse ihrer Zeit. Es war eine Weile üblich, die Kaffeemaschine in die Wand zu integrieren. Jetzt wollen die meisten Menschen das Gerät im Raum zeigen. Der Kunde, der Mensch, der baut, hat den grössten Einfluss auf Wandel in der Gestaltung.

Über Atelier Oï

Aurel Aebi, Armand Louis und Patrick Reymond haben atelier oï 1991 in La Neuville BE gegründet. Der Name oï, abgeleitet vom russischen Wort "troïka", einem Dreierteam, vermittelt die Dynamik und ganzheitliche Energie eines Trios.

Die Gründer sind ausgebildete Architekten, Innenarchitekten und Bootsbauer. Ihr Team umfasst 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus vielen kreativen Berufen, die Bauen, Einrichten, Szenografie, Grafik u.a. in den Gestaltungsprozessen zusammenbringen. Sie denken und arbeiten transdisziplinär, was im atelier oï durch das Wort "Atelier" verkörpert wird, einem Ort der Kreation, des Wissens und des handwerklichen Könnens. Sie sind bekannt für ihre innovative Art, Materialien zu nutzen.



Atelier oï arbeitet für weltweit bekannte Marken wie Bulgari, Louis Vuitton, Audemars Piguet, Aesop, Laufen Bathrooms AG, Moroso oder das Smiling Gecko Projekt von Hannes Schmid. Sie sind für Privatleute und für Unternehmen tätig. Für ihre Häuser, Gebäude, Produkte und Raumkonzepte wurden sie vielfach international ausgezeichnet. www.atelier-oi.ch