

Gaggenau
new spaces 03

17 000

Watt

Siehe Seite 32

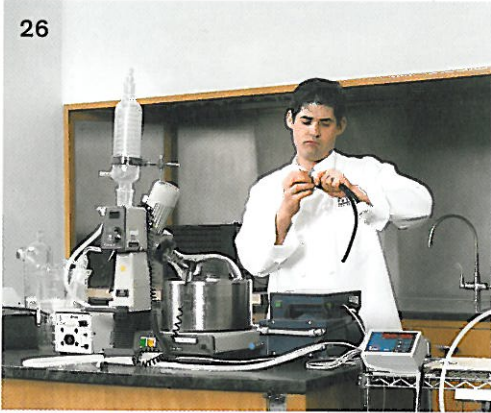


Inhalt

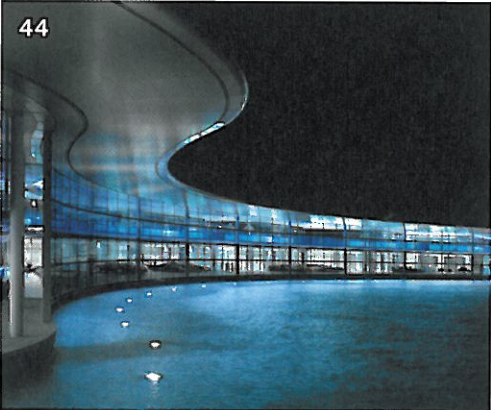
04

- 04 **Thinking the Future I** Virtuelle Architektur im Internet
- 10 **Best Practice** Vario Kälte-Serie 400 im schwedischen Traum-Haus
- 16 **Kitchen Love** Mit Stararchitekt Thomas Pulver in der Küche
- 18 **Inside Gaggenau** Der neue Gaggenau Markenauftritt
- 26 **Thinking the Future II** Der Küchentüftler David Arnold
- 32 **New Products** Perfekt integriert: die Gas-Kochmulde CG 492
- 35 **Solutions** Ideen gesucht – für eine Küche auf Mallorca!
- 43 **What's next?** Spektakuläre Architekturprojekte weltweit
- 44 **Thinking the Future III** Glamouröse Fassaden – und der Blick dahinter
- 52 **Gaggenau Online** Kompetenz trifft Format
- 54 **Projects** Londoner Luxus: Apartments in Knightsbridge
- 59 **Worldwide** Nachrichten aus der Gaggenau Welt

26



44

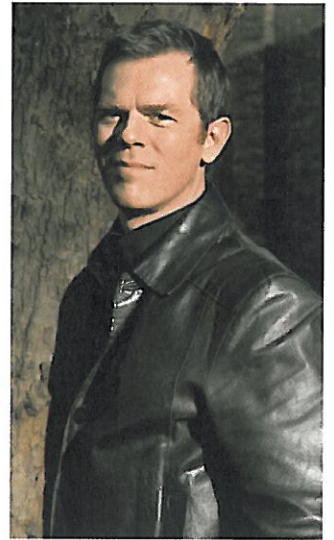


Impressum

Gaggenau new spaces 03

Herausgeber Gaggenau Hausgeräte GmbH, Marketing international
Objektleitung Sven Schnee
Projektmanagement Annette Kaiser

Chefredaktion Peter Würth (v.i.S.d.P.) **Art Direction** Dirk Linke **Chefin vom Dienst** Inga Borg **Gestaltung** Jessica Winter **Bildredaktion** Anja Heineking
Schlussredaktion Sebastian Schulin **Herstellung** Claude Hellweg (Ltg.), Oliver Lupp **Autoren dieser Ausgabe** Wolf-Christian Fink, Peter Glaser, Josephine Grever, Jürgen Kalwa, Stefanie Knaup, Gerhard Matzig **Fragen oder Anregungen zum Inhalt** newspaces@gaggenau.com
Verlag und Anschrift der Redaktion HOFFMANN UND CAMPE VERLAG GmbH, ein Unternehmen der GANSKE VERLAGSGRUPPE, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. +49 40 44188-257, Fax +49 40 44188-236 **Geschäftsführung** Manfred Bissinger, Dr. Kai Laakmann, Dr. Andreas Siefke **Objektleitung** Jan H. Groß
Litho filestyle medienproduktion, Hamburg **Druck** Neef+Stumme, Wittingen **Copyright** © 2008 by Gaggenau. Nachdrucke nur mit Quellenangabe und Belegexemplar.
 Der Inhalt gibt nicht in jedem Fall die Meinung des Herausgebers wieder.



Familiäres Herdfeuer

Der Architekt Thomas Pulver kocht in seiner Zürcher Jugendstilwohnung für Familie und Freunde

Bei welchen Gelegenheiten stehen Sie selbst am Herd?

Wenn es die Arbeit zulässt, abends mit den Kindern, und oft am Wochenende. Ein spezielles Ritual ist das Kochen bei Familienfesten zusammen mit meinem Schwager – der ist gelernter Koch.

Wie wichtig ist die Küche bei Ihren eigenen Bauprojekten?

Dadurch, dass die Küche – im Gegensatz zu den Möbeln des späteren Benutzers – durch den Architekten definiert werden kann, kommt ihr bei der Planung besondere Wichtigkeit zu. Die Küche ist bei jeder Wohnform – ob als Single, Familie oder WG – ein besonderer Ort. Da finden sich schließlich Nahrung und Getränke. Die Küchen werden tendenziell immer zu klein gebaut.

Was macht denn eine gute Küche aus?

Viel Platz. Viele große, freie Arbeitsflächen und darauf helles, indirektes Licht. Ein Blick nach draußen ist auch schön. Da steht man dann beim Gemüseputzen vor dem Küchenfenster und hängt so seinen Gedanken nach, bewegt sich etwas, steht still oder hört Musik. Ein gut gesetztes Fenster hat in der Küche besonderes Gewicht.

Haben Ihre Bauherren bei der Küche eher vage oder besonders präzise Vorstellungen?

Die Küche ist stark von Bildern besetzt. Da gibt es viele Klischees – all diese Design-Spleens aus den Hochglanzpublikationen –, auf die sprechen viele Bauherren an...

...die Küche als Prestigeobjekt?

Ja. Im Wohnbereich kann man mit Highend-Lautsprecherboxen auftrumpfen. In der Küche ist es das Design. Eine Küche zeigt man ja auch gern Gästen. Es gibt viele Bauherren, die wollen sich besonders mit einer maßgeschneiderten Küche verwirklichen. Und dann sind da die Bauherren, für die Geld keine Rolle spielt. Die umgeben sich mit lauter Trophäen ihres ultraexklusiven Lebensstils. Da zählt dann eben auch die Edelküche dazu.

Wie sieht die Küche der Zukunft aus?

Grundsätzlich wird die Küche ein zentraler Bestandteil der Wohnung bleiben. Ich denke, dass die Küchengeräte alle noch viel effizienter werden. Für Dinge wie den Dunstabzug, die einen heute beim Entwerfen ziemlich einschränken, wird es flexible Lösungen geben – der versenkbare Dunstabzug zum Beispiel wird sich bei frei stehenden Kochinseln durchsetzen. Toll wäre eine hitzebeständige, unverwüstliche Arbeitsfläche, auf der man alles tun kann: schneiden, hacken, ausrollen, und das Ganze mit integrierten Herdplatten. So etwas wäre zu entwickeln!



Thomas Pulver (46) zählt mit seinem Partner Marco Graber zu den erfolgreichsten jüngeren Architekten der Schweiz. Neben ihrer Lehrtätigkeit als Gastdozenten an der ETH Zürich betreiben sie ein Büro mit 30 Mitarbeitern in Bern und in Zürich. Ihre Projekte gründen auf einer präzisen Analyse von Ort und Maßnahmen. Daraus resultieren maßgeschneiderte und meist unkonventionelle Lösungen. Im Fall des Apartmenthauses Rondo in Zürich zum Beispiel führte die verwinkelte Grundstücksfläche zur fünfeckigen Grundform – die Nachteile des Terrains wurden so in Vorteile umgemünzt. Nicht nur deshalb, sondern auch der skulpturalen Treppenanlage wegen (Bild) sorgte das Gebäude für Aufsehen. Zu den jüngeren Bauten von Graber Pulver zählen auch das Leopardengehege im Tierpark von Bern und das Wohnheim einer Schule. Gegenwärtig in Arbeit sind unter anderem große Wohnanlagen und Schulhäuser.

www.graberpulver.ch

Stabmixer von Migros

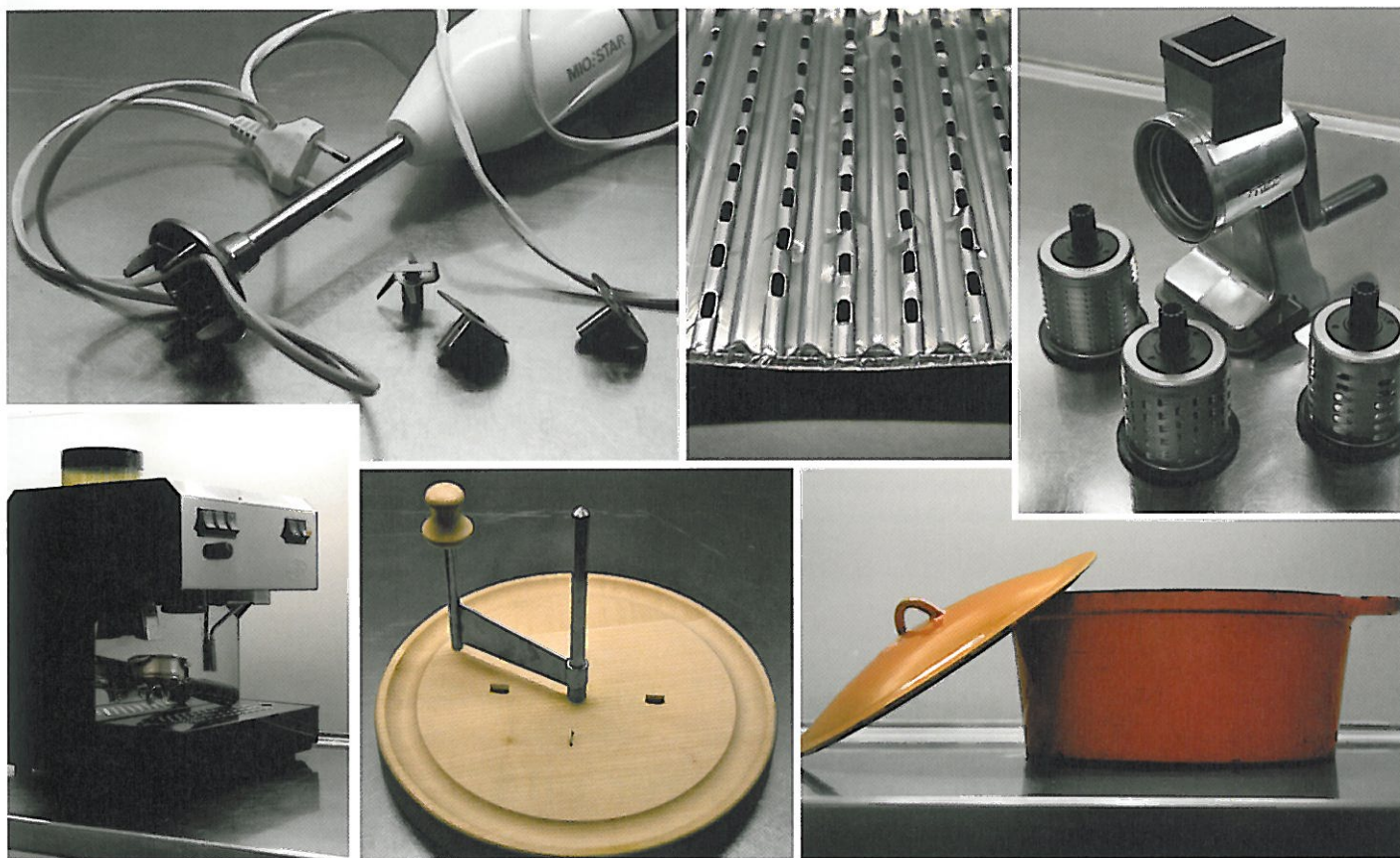
Die Supermarktkette Migros kennt jeder, der mal in der Schweiz war. Eine richtige Institution. Günstig, aber auch mit einem gewissen Stil. Der Stabmixer ist preislich unschlagbar und hocheffektiv. Wie sonst schlägt man Sahne in fünfzehn Sekunden steif? Das Design ist etwas unbeholfen, aber total funktional. Ich mag diese Art Funktionalismus der fünfziger Jahre.

Aluschale

Einfach, billig, leicht. Ein Sommerding mit unpräntösem Charme. Damit grille ich direkt auf der Glut beim Picknick im Wald oder zu Hause auf der Terrasse. Sardinen beispielsweise. Da fühlt man sich sofort im Süden. Richtig mediterran.

Trommelreibe von Zyliss

Diese Gemüseriebe ist ein Stück guten Schweizer Industriedesigns. Mir gefällt schon mal der polierte Aluguss, dann der Saugnapf, mit dem man die Maschine auf der Arbeitsfläche festmacht, und schließlich die extrem ergonomische, ökonomische Drehbewegung. Schnell die Trommel herausnehmen, abspülen und fertig. Dieses Gerät hat praktisch keine Nachteile.



FOTOS: 5. 13. WALTER BAHR; ZÜRICH; UNTEN: 5. 17. THOMAS PULLEN (6)

Espressomaschine von Quick

Das ist mein Statement gegen die Kulturlosigkeit der Kaffeekapseln. Dieser Trend geht mir ziemlich auf den Geist. Da lobe ich mir unsere Espressomaschine mit integriertem Mahlwerk! Das Design stammt aus den vierziger Jahren und ist immer noch topaktuell. Bis wir alle Parameter wie Bohnenmischung, Mahlgrad, Einfüllmenge und Wasser im Griff hatten, tüftelten wir allerdings etwa ein Jahr.

Girolle

Ein Gegenstand, den wahrscheinlich nur ein Käseland wie die Schweiz hervorbringen kann. Ein einfaches Instrument mit Endlosbewegung ermöglicht, aus dem härtesten Tête de Moine luftig leichte Käseröllchen zu drehen. Kleine ästhetische Œuvres. Ein geniales Schweizer Ding.

Gusseisentopf

Dieser Topf hat etwas Archaisches. Uralt und praktisch unzerstörbar. Mir gefällt das Harte, Kantige an diesem Objekt. Und er ist extrem vielseitig. Damit schmore, brate und grille ich. Egal, ob Fleisch oder Gemüse, ob auf dem Herd oder im Ofen. Ein Supergerät.

