



1 Wenig Technik, viel Fantasie: die mobile Küche der Designer Maciej Chmara und Anna Rosinke. Foto: chmara.rosinke

Die neuen Nomaden

Die Lebenswirklichkeit vieler Menschen ändert sich: Häufige Wohnwechsel, eine Arbeitswelt, die Mobilität und Dynamik verlangt, und dennoch das steigende Verlangen nach einer Küche, die ein Ort des Genusses wie der Begegnung ist – all das fordert Lösungen der anderen Art.

Nicht nur laut Zukunftsforscher Harry Gatterer gehört die Mobilität zu den Megatrends der Gegenwart und Zukunft. Ein breiter Konsens herrscht in der Überzeugung, dass eine permanente Dynamik die Matrix moderner und fortschrittsorientierter Gesellschaften prägt. Was bedeutet das für ein so unbewegliches Möbelstück wie eine Küche und für die Menschen, die sich in ihr bewegen? „Gar nichts“, mag der konservative Küchenbauer sagen. „Eine ganze Menge“, antworten Köpfe, die weiterdenken.

Naber hat mit „Concept Kitchen“ hier einen wegweisenden Schritt gemacht: Die Systemküche lässt sich flexibel an das Leben des Benutzers anpassen. Ob als Insellösung oder in Kombination mit einer klassischen Küchenzeile, die Module können nach belieben angeordnet werden. Das System der von Bureau

Kilian Schindler gestalteten Modulküche basiert derzeit auf fünf Modulen: Arbeitsfläche mit integrierter Kochfläche, Spülzentrum, Butcher-Block, Lagerregal und Technik-Tower. Die aus Stahl gefertigten Grundelemente sind zerlegbar und verfügen über Rasterbohrungen für die flexible Anordnung von Konstruktions- und Regalböden. Ein einfaches Steckprinzip ermöglicht den unkomplizierten Auf- und Abbau der Grundelemente ohne Werkzeugeinsatz. Die jüngste Anerkennung hat die Modulküche mit der Verleihung des red dot-Labels erfahren. Mit der fünften Prämierung für die Mobilküche beweist Zubehörtspezialist Naber erneut, dass es auch mittelständisch strukturierten Unternehmen durch aktives Entwicklungsmanagement gelingen kann, mit einem bis ins Detail durchdachten Mobilküchenkonzept, das derzeit in

Serie geht, eine neue Benchmark in diesem Segment zu setzen. Die Begründung der Jury: „Ein originelles Gesamtbild charakterisiert diese Mobilküche, die den Nutzern ein hohes Maß an Flexibilität und Mobilität ermöglicht.“ Einen ähnlichen, hochengagierten Weg geht das junge Designer-Duo chmara.rosinke. Die Idee: eine mobile Küche zu entwerfen, mit der vorbeikommende Passanten an öffentlichen Plätzen bekocht werden. Unter dem sympathischen Namen „Mobile Gastfreundschaft“ verwirklicht das Projekt die Begegnung von Menschen in einem Umfeld, das im Alltag durch Distanz geprägt ist. Bemerkenswert, dass die Designer gerade eine Küche wählten, um die Stadt, die in ihrer Anonymität zugleich allen und niemanden gehört, als Ort der Kommunikation wiederzubeleben. Eine Küche ist eben mehr als ein Möbelstück. **rw**



2



3

2 „Concept Kitchen“ – die Form gewordene Antwort auf das Work-Life-Balance-Szenario.

3 Naber Projektmanager Martin Staaks und Designer Kilian Schindler nach Übergabe der red dot-Urkunde für die „Concept Kitchen“. Fotos: Naber

Der Designer Maciej Chmara im Kurzinterview

Welche zentrale Idee steckt hinter der von Ihnen entworfenen mobilen Küche?

Maciej Chmara: Die Objekte waren anfangs nicht direkt als Küche gedacht. Unsere Entwürfe beziehen sich meist eher auf soziokulturelle Fragestellungen, welche später eventuell in einem Produkt enden können. So war hier Selbstverantwortung im öffentlichen Raum, der Zugang der Menschen zueinander in der Stadt und natürlich Genuss ein Thema. Somit sind wir mit Küche, Tisch und Hockern durch verschiedene europäische Städte gefahren und haben Passanten zum gemeinsamen Mahl eingeladen. Man lernt fremde Menschen kennen, kocht regional, saisonal und bekommt einen differenzierten Blickwinkel auf Design. Es ist einfach keine Küche, welche als Küche entworfen wurde. Es geht um das Essen und das Beieinander-Sitzen. Bei vielen Produkten geht der eigentliche Sinn und Zweck heutzutage verloren oder wird ad absurdum geführt.

Wie Sie einmal geäußert haben, war ursprünglich keine Kommerzialisierung der Küche geplant. Andererseits halten

Sie eine Kleinserienfertigung für realistisch. Wie wollen Sie in Zukunft mit dem Projekt umgehen?

Chmara: Wir fertigen die Küche schon auf Anfrage mit einer kleinen Tischlerei und es gibt eine limitierte weiße Edition, die von der österreichischen Firma NWW (Neue Wiener Werkstätten) fabriziert wird. Mit „Kommerzialisierung“ ging es mir eher darum, dass ich keine Lizenz an eine Firma vergeben möchte, auch wenn es aufgrund des Erfolgs des Projekts Anfragen gab, und somit auch die Idee aus der Hand gebe. Indem wir das Projekt selbst verwalten, können wir uns aussuchen, wer eine Küche bekommt, wo sie ausgestellt wird. So ist zum Beispiel auch eine Kooperation mit Caritas Wien entstanden, welche in Zukunft unsere sozialen Grundsätze der Objekte mitkommuniziert werden wird.

Gibt es etwas, das Sie bei den heute im Markt erhältlichen Küchen vermissen?

Chmara: Emotionen, Haptik und den tatsächlichen Bezug zur Nahrung. Die meisten Küchen sind seit den 50er Jahren nur noch pseudo-

funktional. Es geht um Oberflächen, um einfaches Reinigen und darum, dass sie keinen Kratzer bekommen dürfen. Das Zubereiten von Essen, das ein so emotionaler Akt sein kann, verdient eine andere Umgebung.



4 „Mobile Gastfreundschaft“ in Aktion: Fußgänger folgen einer Einladung in die mobile Küche. Foto: chmara.rosinke