

bulthaup culture

1







Willkommen zu bulthaup culture

Eine Tradition begründen

Sicher kennen Sie den Sinnspruch, wonach es bei Traditionen nicht um das Hüten der Asche, sondern um das Bewahren des Feuers geht. Das formuliert den Anspruch, dass Nachdenken über die Tradition kein ängstliches Festhalten am längst Abgestorbenen bedeutet, sondern einen direkten Anschluss an eine kulturelle Energiequelle. Noch befriedigender, als sich in einer Tradition zu wissen, kann es sein, eine solche zu begründen.

Bei bulthaup führen wir als unabhängiges Familienunternehmen eine Tradition in der dritten Generation fort: mit der Verbindung von Qualität und gutem Geschmack. Qualität erwächst aus Respekt und den eigenen handwerklichen und technologischen Fähigkeiten. Der gute Geschmack schaut nicht zurück, sondern richtet den Blick auf neue Notwendigkeiten und gewinnt seine Frische aus dem Geist der Innovation.

Wer eine Tradition begründet, denkt an andere und an morgen. An dieser Wegmarke begegnen jene Menschen, die sich für bulthaup begeistern, denjenigen, über die wir in diesem Heft berichten: Das sind Menschen, die mit kreativem Eigensinn einer Sache dienen, deren Notwendigkeit sie – vielleicht als Erste – erkannt haben. Der Israeli Dan Lerner, der die kulinarische Tradition, die seine Mutter in Tel Aviv begründet hat, mit neuen und lässigen Rezepten von heute weiterführt, oder Tyler Hays aus Oregon, der in seinem Showroom in New York seine Kundschaft dazu verführt, traditionelles Handwerk aus Pennsylvania zu begehren. Manche Innovationen werden irgendwann zu einer Tradition, das ist der Lauf der Dinge. Aus Traditionen formiert sich eine Kultur, die eine Quelle für das Neue ist.

Wir laden Sie herzlich ein, bulthaup culture zu erleben.

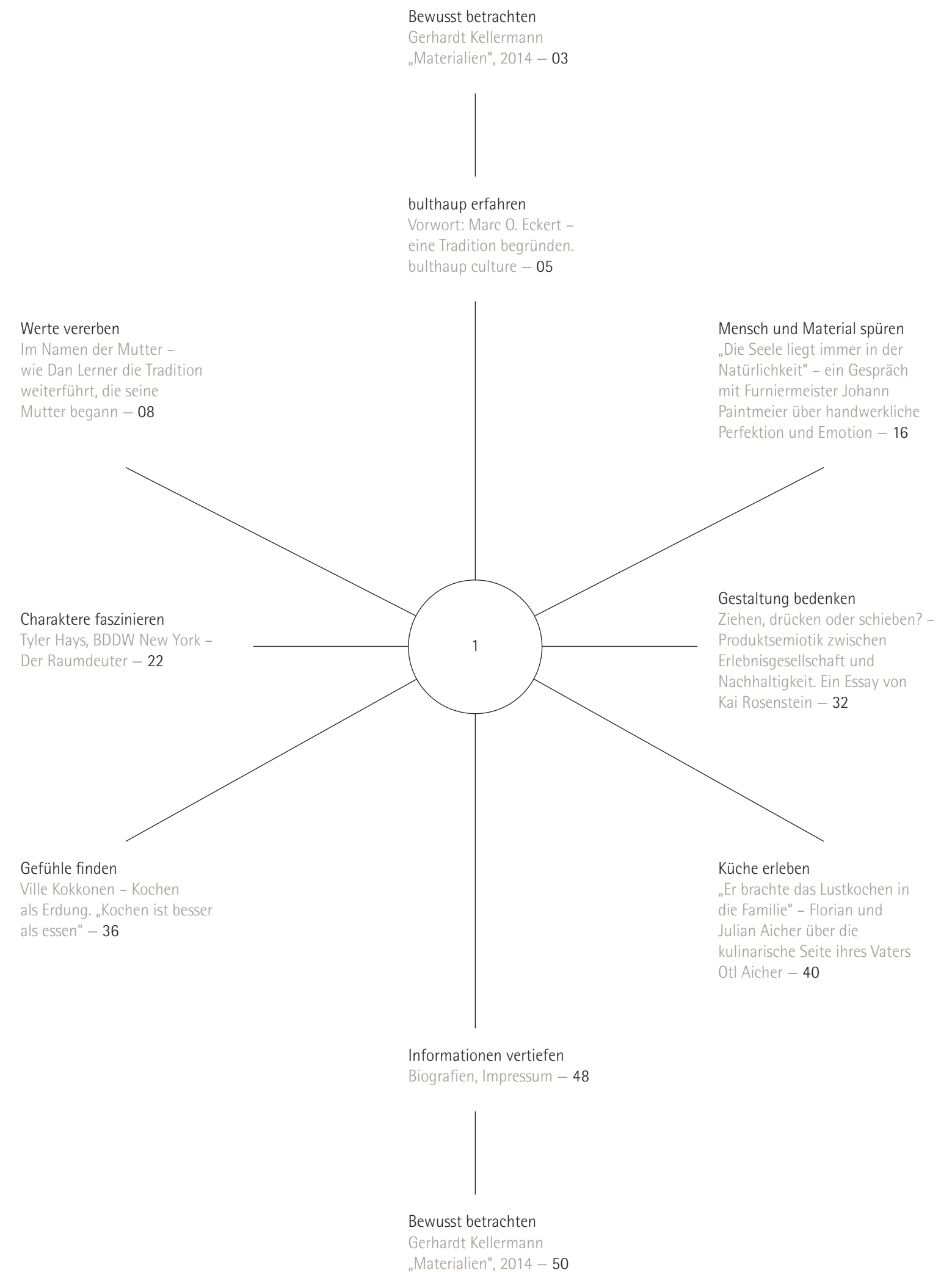
Marc O. Eckert

CEO, bulthaup



„Wenn man den Dingen den richtigen Wert beimisst und ihnen Respekt zollt, dann wird auch der Genuss wichtig. Es geht dabei nicht um die Art Genuss, wie wir ihn heute begreifen und der Statussymbolen und dem Luxus viel nähersteht als dem realen Wohlbefinden und der wahrhaftigen Fähigkeit, das Leben in vollem Umfang zu genießen.“

Carlo Petrini, Gründer von „Slowfood“
Aus Slow Food Magazin 5/2011





Im Namen der Mutter – wie Dan Lerner die Tradition weiterführt, die seine Mutter begann

Dan Lerner widmete seine Arbeit in der bulthaupt Culinary Academy in Tel Aviv dem kulinarischen Erbe seiner Mutter, die eine bekannte Food-Journalistin war. Ihre Leidenschaft für gutes Essen war ansteckend. Sie sprang über auf die Familie und auf eine ganze Nation, die hungrig nach dem guten Leben war, und begründete eine neue, moderne israelische Kochtradition.

März 2011, in einem feinen Restaurant in Ramat Gan, einer Stadt östlich von Tel Aviv. Der Restaurantkritikerin und Food-Autorin Dalia Penn-Lerner wird von der israelischen Sektion der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs die höchste Auszeichnung verliehen. Im Kreis ihrer Familie, Freunde und der Mitglieder der Bruderschaft sagt sie mit der für sie typischen Bescheidenheit: „Ich freue mich sehr, heute hier anwesend zu sein. Es ist wirklich unterhaltsam. Aber ich bin keine Freundin großer Reden. Ich möchte mich nur ganz herzlich bei Ihnen bedanken.“

30 Jahre lang war Penn-Lerner, die als „First Lady der kulinarischen Welt Israels“ bekannt wurde, Conseiller Culinare der Confrérie und damit verantwortlich für das Prüfen, Genehmigen und Auswählen der Gerichte, die bei den Zusammenkünften der Bruderschaft serviert wurden. Angesichts ihres immensen Wissens und exquisiten Gaumens, ihres besonders feinen Geschmacks und der ausgeprägten Leidenschaft für gutes Essen hätte es niemand Geeigneteren geben können. Während dieses Anlasses, im Alter

von 75 Jahren, tritt sie zurück. „Ich habe meinen Beitrag geleistet“, fährt sie etwas bewegt fort. „Es ist an der Zeit, anderen die Bühne zu überlassen.“ Ein Jahr später, im September 2012, stirbt sie.

Juli 2014, im Süden Tel Avivs. Dan Lerner, Penn-Lerners jüngster Sohn, öffnet die Türen seines schönen Lofts im elften Stock eines Industriegebäudes. Hier schreibt, kocht und lebt er. An den Wänden finden sich Bücherregale mit Hunderten von Kochbüchern als Nachweis der langen und illustren Karriere seiner Mutter. In jeder Ecke von Dan Lerner's Loft ist sie präsent – in Fotos, ihrer Kochbuchsammlung, den Kochtöpfen, die er geerbt hat, sowie in den hunderten Rezepten und Artikeln, die sie während ihrer Karriere publiziert hat. Heute sind sie alle ordentlich in Mappen und Kartons geordnet – das Werk ihres Sohnes, der die bulthaupt Culinary Academy im Sinne des großen kulinarischen Erbes seiner Mutter geführt hat.

Um dieses Erbe zu verstehen, muss man sich Jahrzehnte zurückversetzen, nach London, als Dalia Penn-Lerner noch eine junge Schauspielerin und mit Alex Lerner verheiratet war, einem der Direktoren von Marks & Spencer. Als junge Frau genoss Penn-Lerner das Leben, mit ausgedehnten kulinarischen Streifzügen und häufigen Besuchen von Weingütern und Restaurants – mit und ohne Michelin-Stern. Ende der 60er Jahre reisten die Lerner nach Israel, um das Land nach dem Sechstagekrieg zu unterstützen.

Sie blieben und bald beschloss Penn-Lerner, die namhafte Kochschule „Le Cordon Bleu“ in Paris und auch in London zu besuchen. Die Kochkünste ihrer Haushälterin waren ihr zu bescheiden. Persönliche Kontakte zu internationalen Meisterköchen, ihr enormes kulinarisches Wissen und ihr Talent machten sie bald zu einer Instanz. „Sie wusste sehr viel und sie investierte viel Zeit in kulinarische Forschungen und Experimente. Sie hatte einen so feinen Geschmackssinn, dass sie die Geschmacksrichtungen nicht nur dechiffrieren, sondern auch historisch einordnen konnte. So war sie im Stande, die Genese einzelner Speisen zu entschlüsseln. Sie erkannte, welches meiner Gerichte das neueste, das beste oder das interessanteste war – und hatte immer recht damit“, so Chefkoch Erez Komarovsky, ein Pionier der neuen israelischen Küche und ein enger Freund.

„Mutter bestand auf gute Zutaten und darauf, dass das Essen natürlich schmecken soll. Beim Kochen liebte sie die Einfachheit“, erzählt Dan Lerner. „Es war ihr ein großes Vergnügen, Köche zu entdecken, die noch am Anfang ihrer Karriere standen, und sie zu fördern. Dann rief sie die besten Köche auf der ganzen Welt an, die ihre Freunde waren, und arrangierte für die Jungköche Praktika, ohne jemals etwas dafür zu verlangen.“ In den 80er Jahren begann Penn-Lerner zu schreiben. Sie war die Erste, die nichtkoscheres Essen in der israelischen Presse besprach, und ihre wöchentlichen Kolumnen trugen die Botschaft der internationalen kulinarischen

Linke Seite:
Dan Lerner vor dem Regal mit der Kochbuchsammlung seiner Mutter.

Folgende Seiten:
Bilder von Dalia Penn-Lerner aus ihrer Zeit als Schauspielerin in der BBC-Serie „Forsyte Saga“. – Zu Hause in seinem Loft bereitet Dan Lerner einen Hamburger aus biologisch erzeugten Zutaten zu – für ihn die heutige Version der einfachen Familienküche seiner Mutter.



FRANCE THE BEAUTIFUL COOKBOOK



„Wie meine Mutter glaube ich daran, dass eine gute Mahlzeit aus einfachen Gerichten, einfachen und präzisen Kochmethoden, guten Rohstoffen und klaren Anleitungen sowie einem Glas Wein besteht.“

Dan Lerner, Tel Aviv

Welt in die israelische Küche. „Ich werde niemals in der Lage sein, in Mutters Fußstapfen zu treten. Denn das sind sehr große Schuhe“, meint Lerner.

Vielleicht wird er ihre Größe nie ganz erreichen, aber sein Engagement auf dem Gebiet ist sicherlich von ihr inspiriert. Schließlich nahm er seit seiner frühesten Kindheit die kulinarische Kultur zu Hause unmittelbar in sich auf. „Während meine Schwester draußen Fußball spielte, kochte ich mit meiner Mutter“, sagt er lachend. „Zuerst sah ich ihr nur zu. Im Laufe der Zeit ließ sie mich auch kochen. De facto war ich viele Jahre ihr Souschef.“

„Sie brachte mir alles bei, die Grundlagen wie Saucen und Dressings, wie man ein Messer hält und benutzt, wie man ein Essen abschmeckt oder bewertet. Obwohl sie drei Packungen Zigaretten am Tag rauchte, hatte Mutter einen hervorragenden, äußerst präzisen Gaumen, fast wie ein Computer. Sie konnte aus den Speisen alle versteckten Zutaten herauschmecken.“

In ihrem Familienleben drehte sich damals alles ums Essen. „Bei Tisch sprachen wir über Essen, wir bekamen Vorträge über das, was

wir aßen, und wussten schließlich exakt, woher die verschiedenen Rohstoffe stammten. In der Schule erzählte ich dann immer ganz begeistert meinen Freunden, dass ich am Tag zuvor Sushi oder Hummer oder Wiener Schnitzel gegessen hatte. Sie wussten nie, wovon ich sprach. Wenn Freunde zu Besuch waren und sie den Kühlschrank öffneten, um sich etwas zu trinken zu nehmen, konnte es schon passieren, dass sie von lebenden Hummern oder Austern überrascht wurden. Es war exotisch. Schon als Kinder begleiteten wir unsere Eltern auf ihren kulinarischen Streifzügen im Ausland und bereisten Länder wie Italien, Frankreich oder Spanien.“

Bei dieser Kindheit erstaunt es nicht, dass Lerner bereits mit 21 Jahren seine erste Bar mit Restaurant eröffnete: das B Square in Jaffa. Den Kern der Speisekarte bildeten die Rezepte seiner Mutter. In den frühen 90er Jahren zog Lerner in die Schweiz, wo er einen Bachelor of Science in Hospitality Management und Betriebswirtschaft erwarb. Nach Israel zurückgekehrt, leitete er zunächst einige Restaurants, bis er schließlich wieder nach Europa reiste – dieses Mal, um an einem

Führungstraining von Marks & Spencer in London teilzunehmen. Von dort zog es ihn nach New York, wo er ein spanisches Tapaslokal namens Azafran eröffnete. „Die spanische Küche ist meine Lieblingsküche. Sie ist auch die einzige Küche, bei der ich mich besser auskenne als meine Mutter“, meint Lerner. Als das Azafran schloss, wurde er stellvertretender Geschäftsführer und Sommelier des legendären New Yorker Restaurants Brasserie. Nach zehn Jahren in New York kehrte er nach Israel zurück, um in der Nähe seiner Mutter zu sein, die bereits sehr krank war. Er war CEO der Catit-Gruppe (von Spitzenkoch Meir Adoni) und Projektmanager für New York City bei der Breads Bakery, einer angesehenen Bäckerei in Tel Aviv. Anfang 2014 übernahm er die Leitung der ersten Culinary Academy. Außerdem war er Jurymitglied bei der Barbecue-Weltmeisterschaft, die alljährlich von der Kansas City Barbecue Society ausgerichtet wird.

Ihre Mutter hinterließ eine bemerkenswerte kulinarische Tradition. In welcher Weise führen Sie diese fort? Ihr Erbe ist ein Teil von mir und beeinflusst alles, was ich privat und





Artischocken mit Vinaigrette
nach Dalia Penn-Lerner

Zutaten (für 6 Portionen)

- 6 Artischocken
- 1 Zitrone, halbiert
- 4 Esslöffel Weißweinessig oder Zitronensaft
- Salz

Für die Vinaigrette:

- 2 Esslöffel Weinessig
- grobes Salz und Pfeffer
- 6 Esslöffel Olivenöl
- Dotter von 2 hartgekochten Eiern, grob gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln oder Schalotten, gehackt
- 1 Esslöffel Kapern, gehackt

Zubereitung:

Für die Vinaigrette das Salz im Weinessig lösen und Pfeffer hinzugeben. Unter ständigem Rühren das Olivenöl langsam hinzufügen. In ein Glas mit gut abgedichtetem Deckel geben, Glas fest verschließen und dann das Ganze gut schütteln. Danach abschmecken und nachwürzen, falls nötig.

Die Stiele der Artischocken ganz nah an den Stauden abtrennen und 3 bis 4 Zentimeter von den Spitzen der Blätter abschneiden. Die Schnittstellen mit einer aufgeschnittenen Zitrone einreiben, damit sie sich nicht verfärben. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz und Weißweinessig oder Zitronensaft hinzufügen. Die Artischocken mit dem Boden nach unten in den Topf geben und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende der Kochzeit gelegentlich überprüfen, ob die Artischocken schon gar sind: Die Blätter lassen sich dann leicht lösen. Sobald die Artischocken gar sind, diese aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und kurz abschrecken.

Die Artischocken mit dem Boden nach unten auf einem Teller platzieren, von oben in das Innere der Artischocke greifen, die dünnen Blätter packen und mit einer Drehbewegung herausziehen. Anschließend mit einem Löffel den haarigen „Bart“ herauskratzen.

Das Dressing:

Die Eidotter, Frühlingszwiebeln bzw. Schalotten und Kapern mit der Vinaigrette vermischen. Etwa 2 Esslöffel von dem Dressing in das ausgehöhlte Innere der Artischocken geben, den Rest des Dressings in eine Sauciere füllen und dazu servieren. Am besten genießt man die Artischocken, indem man ein Blatt nach dem anderen abzieht und in das Dressing dippt.

Aus „Sun, Sea and Food“ von Dalia Penn-Lerner, erschienen im Modan Publishing House, Foto: Shay Afgin



Avner Laskin, ein gefeierter Koch und Pâtissier, ist der neue Leiter der bulthaup Culinary Academy in Tel Aviv. Wie Dan Lerner's Mutter Dalia hat er die berühmte Kochschule „Le Cordon Bleu“ besucht und dazu eine Ausbildung als Pâtissier an der Ecole Lenôtre absolviert sowie beliebte Koch- und Backbücher verfasst.



beruflich unternehme. Sie blühte mir ein: „Folge deinem Herzen, mach keine halben Sachen und verkaufe deine Seele nicht. Sei immer ehrlich.“ In beruflicher Hinsicht erkenne ich den Geist meiner Mutter in meinem Versuch, die bulthaup Culinary Academy als eine kulinarische Instanz zu etablieren – als einen Ort, der jungen, wenig erfahrenen und kaum bekannten Köchen eine Bühne bietet. Ich versuche, sie in unsere Fort- und Weiterbildungsprogramme aufzunehmen. Dazu gehe ich in Restaurants mit Spitzenköchen und frage sie, ob sie ihren Souschefs die Teilnahme an meinen Programmen erlauben. Nicht immer habe ich damit Erfolg.

Wie setzen Sie in dieser Tradition eigene Akzente? Durch kompromissloses Qualitätsdenken, wenn es um die Zutaten geht, die natürlich koscher sein müssen. Auch wenn die Kräfte des Marktes bestimmen, welche Workshops abgehalten werden und welche nicht, ist es wichtig, das israelische Publikum an Küchen heranzuführen, die hier weniger bekannt sind. Israelis mögen Fleisch – und sie lieben italienische oder mediterrane Workshops. Was sie weniger interessiert, ist beispielsweise die indische, chinesische oder koreanische Küche. Wie meine Mutter glaube ich daran, dass eine gute Mahlzeit aus einfachen Gerichten, einfachen und präzisen Kochmethoden, guten Rohstoffen und klaren Anleitungen sowie einem Glas Wein besteht.

Welche Vision haben Sie für die Zukunft der Academy? Letztendlich soll die Academy ein Zentrum des Erfahrungsaustauschs sein. Sie ist keine klassische Kochschule. Die Academy hat es sich nicht zum Ziel gemacht, den nächsten israelischen Spitzenkoch hervorzubringen. Sie ist vielmehr ein Zentrum für

Gourmets, für Menschen, die die Welt gesehen und geschmeckt haben und nun mehr über das Kochen und die verschiedenen Kochtechniken erfahren möchten. Mama hat mir immer gesagt: „Mach es einfach, bloß nicht zu aufwändig.“ Und weil bei bulthaup hochwertige Küchen verkauft werden, ist es umso wichtiger, den Teilnehmern der Workshops auf ihrer Ebene zu begegnen und mit ihnen Speisen zuzubereiten, die sie auch zu Hause kochen können. Sie sollen beispielsweise die Gewürze, Öle und Kräuter am Geschmack erkennen und wissen, wie man ein Rezept liest, die Zutaten versteht und sich neue Kochtechniken aneignet. Die Academy soll ihnen die nötigen Mittel an die Hand geben, um das Ganze zu verstehen.

Wenn Ihre Mutter einen Kurs in der Academy unterrichten müsste, welcher wäre es? Das ist eine gute Frage. Ich denke, es wäre Indisch. Sie meinte immer, dass indisches Essen sie im Winter warmhalten würde, und indisch konnte sie ausgezeichnet kochen.

Fehlt Ihnen die Küche Ihrer Mutter? Jeden Tag. Vor allem wegen ihrer Einfachheit und Präzision, die ich sonst vergeblich suche. Dazu muss ich dann ihre Rezepte nachkochen. Bei Familienfeiern machen wir oft ihr Curry, ihre Artischocken mit Vinaigrette und andere Speisen von ihr, was unsere Sehnsucht dann kurzzeitig stillt.

Wie bewusst ist Ihnen, dass es ohne die Pionierarbeit Ihrer Mutter heute keine Institution wie die bulthaup Culinary Academy in Tel Aviv geben würde? Absolut – und das macht mich auch traurig. Wenn junge Köche, Food-Journalisten und Blogger nicht wissen, wer sie war und dass sie es war, mit der alles

begonnen hat, so trifft mich das. Meine Mutter hat sich nie in den Vordergrund gedrängt; Geld und Ruhm waren ihr nicht so wichtig. Alles, was sie tat, entsprang ihrer Liebe zum Kochen und zum Essen, aber leider wurde ihr nie die große Anerkennung zuteil, die ihr eigentlich zugestanden hat.

Hat sie das auch so gesehen? Ich glaube nicht, dass sie sich jemals darüber Gedanken gemacht hat. Nur ich mache mir jetzt darüber Gedanken.

Um wenigstens etwas an dieser Situation zu verändern, arbeitet Lerner gerade an einem Kochbuch und einer Website, die das Lebenswerk seiner Mutter dokumentieren und ihre Rezepte vorstellen sollen – nicht nur die Rezepte, die in Zeitungen oder Zeitschriften erschienen sind, sondern auch jene, die nur ihre Freunde und Familie kannten. Denn mit Ausnahme von „Sun, Sea and Food“ (Sonne, Meer und Essen), einem mediterranen Kochbuch, das sie mit zwei Kollegen verfasste, veröffentlichte Penn-Lerner keine Kochbücher. Die Leitung der Academy hat ihr Sohn deshalb neuen Händen überlassen. Der gefeierte Koch und Pâtissier Avner Laskin ist sein Nachfolger. „Ich habe beschlossen, als Hommage an sie ihre Rezepte nachzukochen und die Speisen zu fotografieren, um so ihre Rezepte und Artikel nachvollziehbarer zu machen – für mich und für andere.“

Text: Merav Sarig
Fotos: Michal Chelbin/INSTITUTE



„Die Seele liegt immer in der Natürlichkeit“ – ein Gespräch mit Furniermeister Johann Paintmeier über handwerkliche Perfektion und Emotion

Johann Paintmeier wusste schon als kleiner Junge, dass er mit Holz arbeiten möchte. Der Furniermeister sucht das beste Holz für die Küchen von bulthaup aus – ob es von einer 2000 Jahre alten Mooreiche stammt oder sägerau geschnitten ist.

Ein Sommerwind trägt Gelächter mit sich. Im bulthaup Werk in Aich in Niederbayern machen sich an diesem Freitagnachmittag die Mitarbeiter auf den Weg zu ihren Familien. Nur in einer der Fertigungshallen ist ein Mann noch bei seiner Arbeit geblieben: Johann Paintmeier, der bei bulthaup Furniere auswählt, gilt als Meister seines Faches mit einer besonderen Leidenschaft für das Werk und für Holz an sich. Beinahe liebevoll streicht er über die verschiedenen Furnierhölzer, die er gleich nach der kurzen Begrüßung zeigt, oder besser: vorstellt. „Das hier müssen Sie mal anfassen, spüren Sie das?“, sagt er und reicht ein intensiv gemastertes, aber völlig schwarzes Stück Furnier. „Und riechen Sie mal daran!“

Das riecht wirklich sehr besonders. Was ist das? Und wieso ist es so schwarz? Es ist ein ganz besonderes Holz, nämlich das der Mooreiche. Etwa 2000 Jahre alt. Kürzlich bekamen wir ein Angebot für Mooreiche, die laut Karbonanalyse sogar 2970 Jahre alt war.

Hat Mooreichenholz besondere Eigenschaften? Es ist natürlich in erster Linie die Farbe. Aber am meisten fasziniert das Wissen um die außergewöhnliche Geschichte dieses Holzes. Wir haben nur 14 Kunden, die von sich behaupten können, Mooreiche in der Küche zu haben. Es ist schließlich ein Glücksfall, Holz zu finden, das nach so langer Zeit im Moor noch zu gebrauchen ist. Es muss luftdicht abgeschlossen gewesen sein, sonst wäre es verfault. Diese Mooreiche hier stammt aus dem Raum Linz.

Und nur Eiche überlebt so lange Zeit im Moor? Mir ist dieses Phänomen bislang nur bei Eichen bekannt. Sie sind am widerstandsfähigsten.

Aus welchem Moor stammt dieses schwarze Furnier? Aus keinem. Es ist geräuchert, das ist die von Menschen gemachte Version des Mooreichenfarbtönen. Obwohl es natürlich auch so ein einzigartiges Naturprodukt ist. Schauen Sie, wie unterschiedlich die Maserungen sind. Dieser Baum hier stand am Wasser und ist deshalb langsamer gewachsen. Der Baum des anderen Holzes hatte einen besseren Boden, er ist schneller gewachsen. Da drüben liegt eine frisch geräucherte Lärche. Die muss noch etwas ruhen. Das Holz wird in einer Kammer vier Wochen lang mit Ammoniak bedampft, dann reagiert die Gerbsäure der Lärche. Es muss danach einige Zeit abgelüftet werden. Riechen Sie mal, das braucht noch ein bisschen.

Es riecht tatsächlich etwas streng. Wenn man dem Holz ansieht, wo der Baum, von dem es stammt, einmal gestanden hat, dann verfügt man über viel Erfahrung, hat aber vermutlich auch eine besondere Beziehung zum Holz. Paintmeier drückt es lakonischer aus: Ihm liegt Holz einfach. Mit fünf Jahren verbrachte er die Tage am liebsten in seinem Baumhaus. Aus einem Kinderbuch wusste er, dass Schreiner der beste Beruf für ihn ist. Auch andere Fünfjährige haben eine klare Vorstellung, was sie werden wollen. Paintmeier hat seine Meinung nie mehr geändert. Er nennt es die Intuition eines Kindes.

Wie kann man sich den Arbeitsprozess am besten vorstellen? Wird der Baumstamm gekocht? Ganz genau, der Stamm wird – abhängig von der Holzart – bei 50 oder 60 Grad einige Tage in ein Becken getaucht, damit das Holz beim Messern unbeschädigt bleibt. Dafür gibt es eigene Messerwerke.

Kennen Sie die Bäume persönlich, bevor das passiert? Nicht jeden. Ich schaue mir den Baum an, nachdem er gemessert ist – und zwar jeden. Ich gehe auch immer auf den Holzlagerplatz der Händler und schaue mir dort alles genau an.

Was ist wichtig, wenn das Holz als Furnier hier in der Produktion gelandet ist. Worauf achten Sie? Das ist einer der entscheidenden Momente unserer Arbeit. Denn es geht darum, das richtige Holz auszusuchen. Wir bauen die Küchen für jeden Kunden nach Maß und dafür müssen wir das beste Holz finden und verschiedene Längen kaufen, so dass es perfekt auf das Endprodukt passt. Es ist immer eine spannende Suche, die wir akribisch betreiben.

Wie muss ein Baum gelebt haben, damit er Ihren Ansprüchen genügt? Er muss es recht angenehm gehabt haben. Am besten ist er an einem ruhigen Ort nordseitig gewachsen. Dort gedeihen die besseren Bäume.

Das besondere Handwerk des Furnierens hat im so genannten Gelsenkirchener Barock durch den exzessiven Einsatz bei billigen Konfektionsmöbelherstellern seinen guten Ruf verloren. Die Möbelkunst von Ludwig XVI. bis zur Zeit des Biedermeier wäre ohne das Furnieren undenkbar. Mussten Sie die Handwerkskunst des Furnierens erst wieder neu erfinden? Sagen wir: neu definieren. Schon im alten Ägypten wurde furniert und zwar aus ähnlichen Motiven wie heute. Es ging schon damals um Ressourcenschonung. Die hatten am liebsten Ebenholz. Weil es nur in kleinen Mengen zur Verfügung stand, furnierten sie es eben.

In den 70er Jahren wurde dann sehr gesündigt. Man hatte aus den Augen verloren, dass man im Furnier das Holz erkennen muss und dass die Information wichtig ist, wie es gewachsen ist. Dieses Bewusstsein wollten wir zurückholen. Es war ein Massenprodukt geworden und wir mussten seine Seele wieder erwecken. Die Seele liegt immer in der Natürlichkeit.

bulthaup arbeitet auch mit Massivholz. Ist ein Mehr an Holz in jedem Fall besser? Nicht immer. In vielen Bereichen ist die von uns verwendete Trägerplatte mit edlen Furnieren die ideale Lösung, weil wir in alle Welt liefern und die klimatischen Verhältnisse auf die Trägerplatte keinen Einfluss haben. Das Holz verzichtet sich nicht mehr. Vollholz hingegen



gleicht sich der Umgebungsfeuchte an. Das kann in Singapur schwierig werden.

Dem Schweizer Birnbaum, zu dem uns Paintmeier gerade führt, kann man auch als Laie ansehen, wie er gewachsen ist. Dieses hochwertige Holz als Furnier zu verwenden und nicht massiv, bedeutet, Ressourcen zu schonen. Denn es ist rar, jedenfalls in der Qualität, die hier Voraussetzung ist. Um perfekte Maserungsbilder zu erreichen, werden die Furnierblätter mit der Furnierklebmaschine fugenlos aneinandergefügt. Bei bulthaup sind somit die furnierten Oberflächen wie aus einem Guss. Wer alte Möbel geerbt hat, weiß, dass dies nicht immer so ist.

Was ist die wichtigste Fertigkeit eines Meisterfurnierers? Das Auge muss sehen und erkennen, welches Holz gut ist. Und die Erfahrung ist sehr wichtig. Man sollte Bedachtsamkeit und doch auch Leidenschaft besitzen. Man muss das Material verstehen.

Wie entsteht eigentlich das sägerau geschnittene Holz? Die Oberfläche wird nach dem Sägen nicht gehobelt. Durch Bürsten bekommt sie ihre einzigartige raue Struktur. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, bürsten wir oft mehrmals.

Wie entdeckt man auf den ersten Blick die Verfeinerung und die Modernität im buchstäblich Ungehobelten? Paintmeier hat schnitzen gelernt und tut das heute noch gelegentlich, weil es ihn beruhigt. Dafür braucht es Phantasie, wie auch für den Wald, den er vor 20 Jahren gekauft hat. Dort sollen künftig nur Bäume wachsen, die schon immer in diesem Wald vorhanden waren. Er stellt sich gerne vor, wie der Wald für die übernächste Generation aussehen wird.

Haben Sie Lieblingshölzer? Ja sicher, Hölzer sind wie unterschiedliche Charaktere. Olive liebe ich, allein wegen des besonderen Musters. Ich mag auch den Olivenbaum, der so alt werden kann. Es wäre natürlich undenkbar, Olivenholz in solchen Mengen zu verarbeiten wie etwa Eiche oder Nussbaum, die nach wie vor die Spitzenreiter sind. Es gäbe einfach nicht die entsprechenden Bestände. Wir wollen ja auch keinen Raubbau betreiben.

Welchen Leuten gefällt Mooreiche? Ich kenne einen Kunden, der eine Mooreichenküche hat. Er lebt in Berlin und ist genau so, wie ich

mir jemanden vorstelle, der Mooreiche wählt: einer, der etwas Einzigartiges möchte, der Individualität lebt.

War Ihnen klar, als Sie 1995 zu bulthaup kamen, dass Sie sich so intensiv mit Furnieren beschäftigen würden? Das hat sich entwickelt. Meine Vorgeschichte war wichtig, nämlich dass es mir ums Holz ging und ich vielseitig damit arbeiten kann. Bei Holz lernt man nie aus. Es muss einem bewusst sein, dass jeder Baum einzigartig ist und man sein Holz individuell behandeln muss.

Was für ein Mensch war der Schreinermeister, bei dem Sie gelernt haben? Das war ein Schreiner mit Ecken und Kanten, die man nicht weghobeln kann. Von ihm habe ich gelernt, wie man Holz auswählt. Und die Wertschätzung gegenüber dem Rohstoff und seiner individuellen Geschichte. Ich habe nie achtlos Holz weggeworfen, und er war es, der diese Haltung sehr gefördert hat.

Gab es noch andere Lehrmeister? Ja, ein Ebenist. Er lebt in der Nähe von Mailand und hat sowohl für Designer wie Ettore Sottsass gearbeitet wie auch für Päpste – und ist selbst so etwas wie der Papst seiner Zunft. Was er macht, ist ganz hohe Kunst. Inzwischen ist er über 90.

Würde es Sie reizen, eines Tages so wie er zu leben? Der Reiz ist natürlich immer da, weil ich mich sehr für die Kunstgeschichte interessiere. Als ich einmal eine echte Stradivari in den Händen hielt, spürte ich, welche außergewöhnliche Kunst in diesem Holz steckt. Im Grunde haben der Geigenbauer, der Ebenist und das, was wir hier machen, ein ähnliches Prinzip: Wir sind geprägt von Ehrfurcht vor dem Holz und seinen Möglichkeiten und versuchen das Beste damit anzustellen.

Haben Bäume eine Seele? Natürlich nicht in unserem Sinne. Aber Bäume sind Lebewesen, das sollte man nicht vergessen. Und das Holz selbst lebt ja auch auf seine Weise.

Was von dem, was Sie mit Wald und Holz erfahren haben, möchten Sie gerne an Jüngere weitergeben? Den Respekt. Der Wald ist ein Kosmos für sich, man hört nie auf, Neues darin zu entdecken.

*Text: David Baum
Fotos: Heji Shin*

Vorige Seiten:
Das richtige Holz zu finden, erfordert gute Augen, sensible Hände und große Leidenschaft. – Gutes Holz ist einzigartig und strahlt mit seiner Maserung Schönheit aus.

Rechts:
Für jede Holzküche wird das am besten passende Furnier ausgesucht.





Tyler Hays BDDW New York Der Raumdeuter

Er ist kein Designer, kein Inneneinrichter und kein Handwerker – und doch alles zugleich: Tyler Hays beeinflusst in seinem New Yorker Showroom BDDW die besten Interieurdesigner der Welt. Sein Konzept: Ein Raum und seine Produkte müssen für die Bewohner da sein. Dafür scheut er kein Risiko.

Auf dem Tisch liegt das Ergebnis eines gescheiterten technischen Experiments. Der erste und einzige Versuch von Tyler Hays, eine Glühbirne zu bauen. Was die meisten Leute sich nie trauen würden, hat er tatsächlich probiert. Der Glühfaden glomm ganze zwei Sekunden lang, als er sie einschaltete. Und dann? „Ein kleines Feuerwerk“, sagt Hays.

Macht nichts: Der Glaskörper hat heute eine neue Funktion. Er dient als Skulptur auf einem weiß gebeizten Eichenholztisch im Eingang des Showrooms, den der Daniel Düsentrieb der amerikanischen Designszene in Manhattan unterhält. Ein Blickfang. Und womöglich eines Tages auch ein Sammlerstück von einigem Wert. Wer weiß?

Tyler Hays beschäftigt diese Spekulation nicht. Er zieht es vor, immer wieder neue Dinge auszuprobieren und umzusetzen, weil

er, wie er sagt, „jede Menge Neugier“ in sich verspürt und – noch wichtiger – „eine beängstigende Menge Energie für alles, was mich fasziniert“. Er ist gerade mal 45 Jahre alt, aber blickt auf ein kreatives Œuvre zurück, das andere nicht in einer sehr viel längeren Zeitspanne schaffen würden.

Er macht nämlich nicht nur Möbel, sondern tüftelt an vielen Dingen. Auch an solchen, mit denen sich andere kreative Köpfe allenfalls auf dem Papier beschäftigen und die sie dann bei jemandem in Auftrag geben würden.

Heute macht auch Hays nicht mehr alles selbst, so wie früher in seinem ersten Atelier in Brooklyn, als er geschreinert und mit Farbe hantiert hat und sich zu einem Rundumhandwerker entwickelte, der fast alle Disziplinen beherrscht, die bei der Herstellung seiner Möbel, Lampen und Objekte zur Anwendung kommen. „Alles außer Glasbläserei“, sagt er. Vieles fliegt ihm zu. „Wenn etwas mit Metall zu tun hat, dann begreife ich das Konzept in einer Stunde. Nach einer Woche habe ich dann meine eigene Gießerei.“

Inzwischen nehmen ihm Angestellte das Meiste von der Hand („Das ist als ob man

Linke Seite:
Tyler Hays mit selbstgebaute
Glühlampe vor einer
monumentalen Flussland-
schaft, die er in einem alten
Jagdhaus in Pennsylvania
gefunden hat. An der Decke
ein „Bubbles“-Kronleuchter
von Lindsey Adelman.



Linke Seite:
Keramik-Wandschmuck mit Lederaufhängung. – Handgeöpferte Hänge-lampen von Natalie Page. Kommode und Lautsprecherboxen aus Holz vor massiven Baumscheiben für „Slab“-Tables. – Mit Leder bezogene Bronzekommode vor einem weiteren Gemälde aus der Jagdlodge. – Chesterfield-Sofa aus eigener Fertigung vor Captain's Spiegel.

Folgende Doppelseite:
Sechs Meter langer Tisch aus gebranntem Platanenholz mit Schwalbenschwanz-Verbindungen und einer rechteckigen Intarsie aus gebleichtem Ahorn. Die Kerzenständer aus Gold, Silber und Bronze wurden von Ted Muehling entworfen.



tausend Arme hätte und einfach alles machen kann, und sei es ein Stecker für eine Lampe“).

Doch er beherrscht nicht nur das einzelne Stück, sondern auch die Gestaltung des Raumes – mit einer Lässigkeit, die den Neid der Inneneinrichter unter seinen Kunden (darunter Peter Marino) wecken dürfte. „Ich denke nie zu viel darüber nach. Ich fühle sofort, wie Sachen zueinander stehen müssen“, sagt er und fürchtet sich vor Räumen, die allzu durchdacht aussehen. Jedes Mal, wenn er seinen Showroom aufsucht, schleppt er neue alte Objekte an und arrangiert sie mit dieser Leichtigkeit zu Situationen, die Besucher berühren. Hays weckt Gefühle. „Um einen Raum so zu gestalten, dass Leute darin leben können, ohne davon eingeschüchtert zu werden, muss man Möbel schaffen, auf denen man sitzen kann und weinen oder lachen.“

So unkonventionell wie sein Selbstverständnis ist fast alles, was er anpackt. So wie der Esstisch aus einer Walnussart, die nur in Nordkalifornien wächst, mit seinen Schwalbenschwanzverbindungen, die bei Hays eine Art Schmetterlingsmuster ergeben. Wenn er Risse im Holz bekämpft, dann gerne mit einem Material, das kein Schreiner einsetzen

würde: mit polierter Bronze. Der Grund: Der Schimmer schafft ein ästhetisches Gegengewicht, das ihm gefällt. Am Markantesten aber ist die Patina, mithilfe eines Schneidbrenners hergestellt. Eine Technik, die er selbst entwickelt hat, aber nicht verraten will: Betriebsgeheimnis. „Burnt and Oiled“ – so nennt er die Behandlung des Materials – kostet so ein Kunstwerk den Kunden auch eine ganze Menge Geld. Der Preis richtet sich nach der Länge: Ein zehn Meter langer Tisch kommt auf stattliche 140.000 Dollar.

Kaum jemand hätte den Schneid, einem derart kostbaren Stück Holz mit der Gasflamme zu Leibe zu rücken. Doch Hays liebt das Risiko und die Resultate, die so entstehen. Was auch damit zu tun hat, dass er ein ungeheuer breites Spektrum an Interessen pflegt – in der Arbeit und darüber hinaus. So konstruiert er Maschinen, sammelt Motorräder, braut Bier (unter anderem mit eigenem Hopfen), züchtet Bienen und praktiziert die Zen-Sportart Bogenschießen – gerne nach der Arbeit mit Freunden im Showroom.

Schwere körperliche Arbeit gehörte schon zu seinem täglichen Leben, als Tyler Hays in einem abgelegenen kleinen Ort in den Bergen

von Oregon aufwuchs. Bäume fällen? Kein Problem. Selbst ist der Mann. „Man musste ein Huhn schlachten können, wenn man überleben wollte.“ Der Begriff „Handwerk“ war allerdings eher ein Schimpfwort.

Geld war knapp. Also lernte man mit dem, was man hatte, zu improvisieren. Hays nähte seine eigenen Klamotten. Er lernte jagen. Er baute – als Spielzeug – einen Kartoffelwerfer, um mit Erdäpfeln auf Kürbisse zielen zu können. Er zeichnete Pläne für das Blockhaus, das er irgendwann bauen wollte. Aber er wusste auch, eigentlich wollte er „lieber da raus“. Ganz oben auf seiner Liste stand Frankreich – „bevor ich überhaupt eine Vorstellung davon hatte, wo das liegt“.

Mit 16 ging er nach Portland, wo er in einer Band Gitarre spielte. Viele seiner Idole von damals, sagt er, sind heute seine Kunden. Darunter Musiker wie Bono, was Hays aber offiziell nie bestätigen würde. Er studierte an der University of Oregon Physik und Chemie, aber auch Malerei und Bildhauerei, und weckte den Neid von Mitschülern und Lehrern, weil er es schaffte, seine ersten Ölgemälde – inspiriert von Giorgio Morandi, Modigliani und Frank Auerbach – in einer



Galerie für gutes Geld zu verkaufen. Nach dem Umzug nach New York verdiente er Geld mit dem Renovieren von Wohnungen. Ganz nebenbei brachte er hier seine Kreativität mit ein: Er baute Möbel nach Maß.

Das erste Studio lag in Brooklyn und bot den Blick auf einen alten Schornstein mit den Buchstaben EDDW. Hays träumte von Fabrik und Massenproduktion, las „BDDW“ und benannte daraufhin seine eigene Firma so. Als ihm der Irrtum auffiel, waren die Rechnungsblöcke schon gedruckt. Das war 1994.

Am Valentinstag 2002 eröffnete er den heutigen Showroom in der Crosby Street, einen Block nördlich von Chinatown. Die Kautions hatte er ein paar Tage vor dem 11. September 2001 hinterlegt. „Es gab keinen Weg zurück.“ Wohl aber eine wirtschaftsbedingte Kurskorrektur: In einer Zeit, in der sich nur die finanzielle Elite neue Möbel leisten konnte, mutierten seine Stücke zu Luxusobjekten mit kleinen Auflagen.

Inzwischen arbeiten fast einhundert Leute für BDDW auf dem Gelände einer ehemaligen Kartonagenfabrik in Philadelphia. Hier wird das rohe Holz in Form gebracht, oft ganz bewusst unter Missachtung der Maserung.

Standuhren aus Bronze werden gegossen und dann mit digitaler Technik versehen. Anrichten werden mit türkisfarbenem Leder bezogen und die Schubladen mit Zedernholz verkleidet. Es werden Ledergriffe für Matratzen geschnitten, die mit Baumwollbezugsstoff aus eigener Kollektion in den Mustern alter Indianerdecken bespannt werden. „Meine Firma ist eine Kunstinstallation“, sagt Hays. „Eine Performance, die mein Interesse wachhält.“

Hays, der mit Vorliebe karierte Hemden und handgenähte Feit-Boots trägt, sagt von sich, er sei „ein guter Unternehmer, aber ein schlechter Buchhalter“. Er hasst Papierkram. Also überlässt er ihn anderen und kümmert sich lieber um die Installation einer modernen Erdwärmanlage auf dem Fabrikgelände, bei der er erst die Pläne studiert und dann schon mal selbst den Schaufelbagger führt. Er begeistert sich für die Manufaktur von Gefäßen, vom Becher bis zur Gießkanne, aus der Tonader, die beim Baggern freigelegt wurde. Er legt Gurken in den Tontöpfen ein, die natürlich mit eigenen Motiven bemalt sind. Das ist die Nachhaltigkeit, mit der Hays aufgewachsen ist –

auch wenn der Kaffeebecher aus seiner Produktion 150 Dollar kostet.

Inzwischen verbringt er seine Sommer wieder in Oregon. „Ich will, dass mein Sohn die Werte dort kennenlernt.“ Dazu gehört die Verbundenheit mit dem Land, der Natur und der Tradition der Siedler. Im letzten Jahr hat Hays den uralten General Store vor dem Ruin gerettet, renoviert und unter dem Namen M. Crow wiedereröffnet. Nun will er im Internet von ihm entworfene Kleidung, Kinderspielzeug, Körperpflege und Besteck verkaufen. Das wird „ein Auffangbecken für meine Hobbys“.

Seine Bleistiftzeichnungen für das virtuelle Kaufhaus und für neue Möbel füllen derweil Sketchbook um Sketchbook. Die Toilette, die Kaffeemaschine, das Bett – „die wirklich wichtigen Sachen im Leben“ – will er neu erfinden. Und das, obwohl er nur vier oder fünf Stunden schläft und längst nicht mehr so viel Kaffee wie früher trinkt.

Das eigene Bett – aus alten Brettern gefertigt – steht seit kurzem in einem Townhouse in Philadelphia. „Ich besitze teure Sachen und wertlose, die dank ihres Alters, ihrer Patina und ihrer Farbe wunderschön sind“, sagt Hays.

Rechte Seite:
Handbemaltes Keramikgeschirr aus den eigenen Tonadern unter der Manufaktur von Frankford, einem Stadtteil von Philadelphia. – Die auffällige schmetterlingsförmige Schwalbenschwanz-Holzverbindung ist ein Erkennungsmerkmal von BDDW.





Linke Seite:
Lounge Chair TG15 aus Leder und Bronze, entworfen in den Fünfzigern von William Katavolos, hergestellt von Gratz auf Long Island. – Tyler Hays mit einem Walt-Siegl-Bike aus New Hampshire vor Zielscheiben-Plakaten fürs Bogenschießen im Showroom. – Bronze Griff auf Leder. – Bett aus geöltem Nussbaumholz, mit Leder bezogener Bronzenachtisch, Lampe mit Fuß aus Lederscheiben und handgeschnitztem Dimmer.



Er baut auch Lautsprecher und Plattenspieler in Esstische aus seltenen Hölzern ein. „Wir verwenden jede Menge Zeit und Geld darauf, Materialien zusammenzusetzen, die andere Leute wegwerfen.“ Alles ist im Fluss: „Ich will etwas schaffen, das im Einklang steht mit den Leuten, die in einem Raum leben und sich darin bewegen.“ Altes trifft auf Neues und Antikes auf Trödel. Durch eine seiner Stehlampen, seit Jahren ein Bestseller, hat er einen Pfeil geschossen, der jetzt, höchst dekorativ, im Schirm steckt. Das Einzelstück wird nicht lange auf einen Käufer warten.

Irgendwo zwischen Grunge und Eleganz angesiedelt, ist Hays' respektloser Einrichtungsstil zum Statussymbol geworden. „Für mich ist Tyler einer der besten zeitgenössischen Bildhauer, die Holz zu ihrem Medium gemacht haben“, lobt die New Yorker Inneneinrichterin Amy Lau, die BDDW in einem Loft in Chelsea mit Möbeln von George Nakashima kombinierte.

Die Designerin war auch unter den geladenen Gästen, als im April 2014 während des Salone del Mobile der Hays-Showroom in Mailand eröffnet wurde. Man tafelte an Tischtennisplatten, die mit Netzen aus Leder für

15.000 Dollar zu haben sind. Etuis für die Schläger kosten extra.

Mailand als Standort schien logisch. „Ich liebe Italien, und das ist ein guter Grund, dorthin zu reisen“, sagt Hays. Obendrein gefiel ihm, dass alle anderen ihm davon abzuraten versuchten, seinen zweiten Showroom gerade während einer lang andauernden Wirtschaftskrise aufzumachen. Ein Querdenker eben.

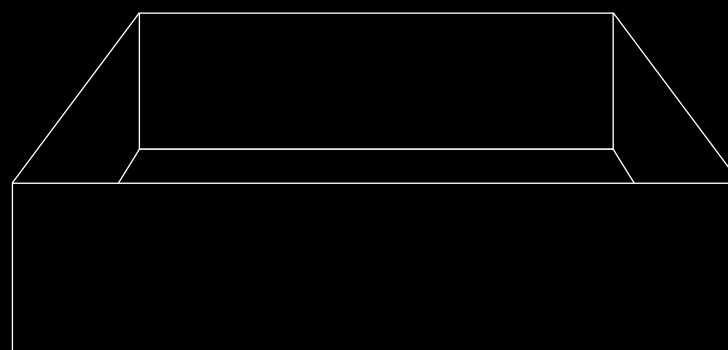
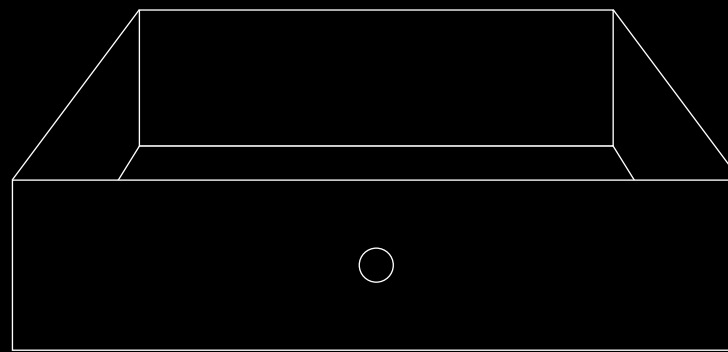
Aber einer, dem die Qualität über alles geht. „Handarbeit“, sagt Hays und deutet auf die dreibeinigen Schemel von Kieran Kinsella, einem seiner Freunde, deren Produkte bei BDDW zu haben sind, „wird überbewertet. Das kann sogar grausam sein, zum Beispiel wenn jemand den ganzen Tag Taschen an der Maschine näht.“ Vieles wird inzwischen per Computer zugeschnitten. „Aber wir wissen genau, wie und wann wir unsere Hände einsetzen.“ Seine These lautet: Eine Gesellschaft geht unter, wenn sie den Kontakt mit der Materie verliert – und das Wissen darüber, wo Sachen ihren Ursprung haben. Mit seiner Mutter, einer geborenen Wagner aus Ulm, ist er zu ihrem 60. Geburtstag in ihre Heimatstadt gefahren.

Tagein, tagaus experimentiert er unverdrossen weiter. „Ich habe keine Angst vor Misserfolg. Ich genieße ihn sogar ein bisschen – und gehe dann weiter voran. Wenn auf zehn Fehler wenigstens eine brillante Idee folgt, dann ist das schon gut genug.“

Text: Doris Chevron
Fotos: Stefan Falke

Ziehen, drücken oder schieben?

Produktsemiotik zwischen Erlebnisgesellschaft und Nachhaltigkeit. Ein Essay von Kai Rosenstein



Neue Technologien und neue Stile verändern die Art, wie Produkte sich mitteilen – oder auch nicht. Anmerkungen zur Sprache der Dinge.

Bei Freunden gibt es einen Schrank, hinter dessen Türen sich das gesamte Geschirr der großen Familie verbirgt. Diese Türen öffnen sich nach dem „Push to open“-Prinzip. Man stößt die Türen des Schrankes an einer beliebigen Stelle einfach sanft an. Danach öffnen sie sich einen Spalt breit und ich kann das Türblatt direkt greifen, um den Schrank ganz zu öffnen.

Früher besaßen Schränke Schlösser und Griffe. Aus nachvollziehbaren Gründen waren sie auf der Seite angebracht, die dem Anschlag gegenüberlag. So ließen sie sich denkbar einfach öffnen. Für den Benutzer war klar, was zu tun ist. Das Anfassen, Ziehen und damit das Öffnen des Schrankes waren ein stimmiger Bewegungsablauf.

Später ging man dazu über, Türgriffe über die gesamte Breite einer Tür zu erstrecken, und gewann so an formaler Ruhe. Die *Aussage*, an welcher Seite die Tür anschlägt oder geöffnet wird, wurde dabei leiser – eine Aussparung im Griff weist, fühlbar und sichtbar, auf die Stelle hin, an der sie zu öffnen ist. Bei den heute dank „push to open“ gänzlich griffbefreiten und puristischen Schrankfronten wurde eine solche Stelle verzichtbar. Mittels ausgefeilter Technik wird dieser Ver-

zicht auf äußerliche Hinweise aber zu einem besonderen Erlebnis, denn die Schranktür springt immer auf – egal wo ich sie mit der Hand, der Hüfte oder dem Ellenbogen berühre. Ist die Technik allerdings weniger hochwertig und präzise, bleibt der Schrank verschlossen und stumm.

Wenn wir nun beobachten, dass Dinge verstummen, impliziert das, dass sie in aller Regel vorher sprechen konnten. Und in der Tat gehört es zu den Grundlagen der Gestaltung, sich mit der „Sprache der Dinge“, also mit der *Produktsprache* und *Semiotik* auseinanderzusetzen.

Diese unterscheidet zwischen einer formalästhetischen Dimension (Syntaktik) und einer zeichenhaften Dimension (Semantik). Erstere bezieht sich auf die sinnliche Erfahrbarkeit der Dinge, also die Beschaffenheit von Oberflächen, die Materialien, deren Farbe, Form und Komposition. Man könnte es das Vokabular und die Grammatik der Produktsprache nennen.

Für unser Beispiel interessiert aber vor allem die zweite, die semantische Dimension. Sie verrät uns, über die rein funktionalen und formalen Informationen hinaus, vor allem etwas über den Inhalt und die Bedeutung der Dinge. Ein zentraler Punkt ist dabei die Anzeichenfunktion, die uns durch Anordnung von Form, Farbe und Material anzeigt, ob dieser Griff gezogen oder gedrückt werden soll, ob jener Schalter zum Drehen oder zum Schieben gedacht ist oder wo ein Handwerkszeug sicher und effektiv anzufassen ist.

Ob wir Objekte in ihrer Anzeichenfunktion *verstehen*, ist eine Frage kultureller Prägung und technischer Vorkenntnisse. Wenn an einer Bohrmaschine zwei Motoreinstellungen durch einen Hasen und eine Schildkröte gekennzeichnet sind, kann ich das nur richtig deuten, wenn ich weiß, dass das eine Tier langsam und das andere ziemlich schnell ist. Die vielschichtigen Vorkenntnisse, die nötig sind, könnte man als Lesekompetenz bezeichnen – im Englischen gibt es dafür den prägnanten Begriff der *literacy* und im Besonderen der *design literacy*.

Bis hierhin sind alle aus den Dingen herausgelesenen Informationen vor allem für den Benutzer von entscheidender Bedeutung. Doch der Designtheoretiker Erik Schmidt schreibt, dass „am Ende der Ansehbarkeit von Gebräuchlichkeit [...] die Rumständigkeit“ beginnt und wenn etwas nur *rumsteht*, ohne von seinem Nutzen zu berichten, dann sei das seiner Ansicht nach ein „stoffliches und semiotisches Verbrechen“. Das *semio-*

tische Verbrechen begeht der beschriebene Schrank, wenn durch den Verzicht auf Griffe die Benutzbarkeit eingeschränkt werden würde. Sein Tönen wäre dann nicht mehr für den *Benutzer* relevant, sondern lediglich für den *Besitzer*.

Genau das beschreibt den zweiten Aspekt der zeichenhaften, semantischen Dimension; die symbolische Funktion, die vor allem gesellschaftlich erfahrbar und wirksam ist. Sie entfaltet ihre Wirkung, wenn wir die Dinge auf der Ebene des Besitzes betrachten – was sagt uns ein Stuhl über seinen Besitzer? Was sagen uns Auto, Wohnungseinrichtung und die Auswahl der Kleidung über die gesellschaftliche Stellung, Bildung sowie Ansprüche und Wertvorstellungen einer Person – über den gesamten Habitus?

SCHWEIGEN

Im Laufe der Zeit hat sich die Idee, wie ein Schrank zu öffnen sei, gewandelt. Und natürlich lernen wir ebenso schnell, einen neuen Schrank zu öffnen, wie unsere Kinder lernen, ganz selbstverständlich auf den gläsernen Oberflächen der Smartphones zu wischen.

Entscheidend wird in Zukunft sein, dass wir uns verstehen. Das heißt nicht nur, dass wir der Sprache mächtig sind, sondern ebenso, dass sich die Sprache den aktuellen Erfordernissen anpasst. Otl Aicher, der für viele deutsche Firmen, darunter auch bulthaup, ein Streiter und Vordenker für das funktionale Design war, sieht im steten Wandel der Sprache ein zentrales Element für den Erfolg der erforderlichen Aushandlungsprozesse (und notiert dies in der ihm eigenen Kleinschreibung): „sprache ist nie fertig, sie wandelt sich, worte erlangen ständig neue bedeutung, wie im spiel werden bedeutungen auf ihre wirksamkeit hin geprüft und worte in ihr recht eingesetzt. [...] im gebrauch und in den spielregeln der gemeinsamen verwendung entsteht einsicht.“ Der Gebrauch macht die Sprache und diese *Sprachspiele* sind es, auf die Designer eingehen müssen.

So gilt der Leitspruch der Repair-Bewegung „If you can't open it, you don't own it“ nicht nur für den Schrank, sondern auch für Motoren, Fahrradbremsen und Duscharmaturen. Wenn die Dinge aber nicht mehr mit rudimentären Vorkenntnissen zu verstehen sind, werden sie zu schweigenden und kurzlebigen Produkten. Wenn die Mechanik einer Armatur nicht glasklar nachvollziehbar ist, wandert sie komplett in den Müll, sobald etwas Kalk den Schrauben zugesetzt hat.

JOHLEN

Was an der Hochschule für Gestaltung in Ulm noch das Design des rationalen Zeichens als Kampf gegen die Irrationalität und den Symbolismus der Nazizeit sein sollte, ist heute eher ins Gegenteil verkehrt: Wenn Produkte in ihrer Anzeichenfunktion verstummen, schreit ihre symbolische Funktion umso lauter. Mit unseren individuellen Arrangements der Objekte differenzieren wir uns. Doch rein auf das Symbolische reduzierte Dinge können kurzlebig sein. Sie unterliegen der Mode und dem Zeitgeist.

Früher setzten wir morgens einen Filter auf eine Tasse, gossen Wasser darüber und erhielten einen entsprechenden Filterkaffee. Der Espresso kam aus einer Maschine, die das heiße Wasser mit hohem Druck durch den Kaffee drückte und damit für das besondere Aroma sorgte. Die Idee ist so einfach wie nachvollziehbar. Die Technik ist simpel, langlebig und einfach zu reparieren. Heute bekommen wir unseren Kaffee nicht selten per Knopfdruck serviert. Die mit Kapseln befüllten oder als *Vollautomaten* deklarierten Maschinen servieren uns jede erdenkliche Kaffeevariation – sogar mit Milch. Doch die aufwändige und oft störanfällige Technik dahinter erschließt sich uns nicht.

„Parallel zu der geradezu explosiven Eroberung der Welt durch das Design hat auf semantischer Ebene eine Implosion stattgefunden“, beobachtet der Kurator Max Borka. Die Idee eines funktionalen, langlebigen und verantwortungsvollen Designs sei überholt. Design diene heute nur noch einem Zweck: „egal wem egal wie egal was zu verkaufen.“

Beim Gang durch den Elektronikfachmarkt staunen wir über das breite Angebot der plastik- und chromverzierten Fronten, die unsere Kaffeemaschine aus dem Vorjahr ganz schön alt aussehen lassen. Dieses inhaltsleere Gejohle nennt der Designkritiker Thomas Edelmann *Desaster by Design*: „Manche der Geräte sehen aus, als seien sie [...] zu heiß geworden. Ihre Formen, [...] lösen sich auf, Materie zerfließt.“

ERZÄHLEN

Design beginnt bei der Frage nach dem Warum. Dieses Warum bezieht sich nicht auf die symbolischen Phrasen, sondern auf den Gebrauchswert. Es ist also die Frage nach der ökologischen, ökonomischen und sozialen Vertretbarkeit der Produkte. Design muss Sinn machen.

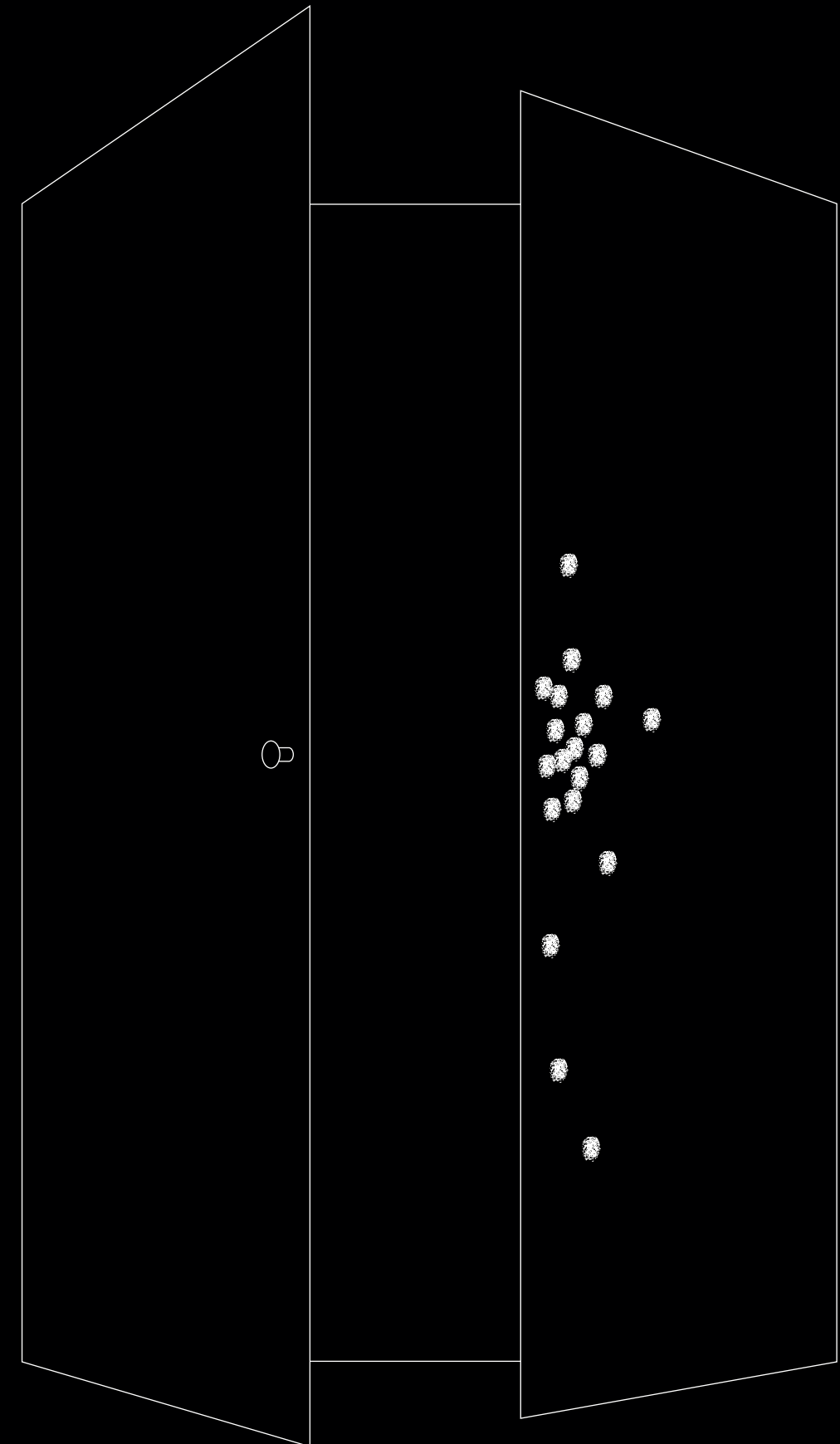
Wir brauchen ein sinnlich aufgeladenes Design, das das kurze Aufstöhnen der Oberflächen überdauert. Ehrliche Materialien und verständliche Produkte, die im täglichen Gebrauch bestehen können, sind die Schlüssel dazu.

Mittlerweile achten wir bei unseren Lebensmitteln darauf, welche Inhaltsstoffe sich darin befinden und ob sie gar „aus der Region“ kommen. Warum sollten wir nicht ebenso wissen wollen, aus welchen Materialien unsere Kaffeemaschinen, Fahrräder und Einrichtungsobjekte sind und wer sie wo zusammengebaut hat? Gleiches gilt für das Selbermachen und Reparieren, denn was sich mit *Urban-Gardening-Projekten* und *Repair-Cafés* entwickelt, ist nicht nur Wachstumsverweigerung. Zu Dingen, mit denen wir Erinnerungen verbinden und über die wir Geschichten erzählen können – von der ersten erfolgreichen Reparatur der Tasche, die uns nun schon so lange begleitet, oder von einem denkwürdigen Abend an diesem Esstisch: Zu solchen Produkten bauen wir eine sinnliche und damit sinnvollere Beziehung auf als die des schieren *Verbrauchens*.

Wir denken an das Thekenblatt in unserer Lieblingsbar oder die wettergegerbten Holztische vor einer Berghütte. Dass diese schon viele Geschichten erlebt haben, lässt sich „erfühlen“. Die Patina erzählt von den unzähligen Berührungen und von der Besonderheit der Orte. Wir können sicher auf den Griff am Schrank verzichten, aber wäre es nicht spannend zu sehen, wie sich eine unbehandelte Holztür verändert, wenn wir ständig an der gleichen Stelle drücken, um den Schrank zu öffnen? Mit der Patina kommt auch die Anzeichenfunktion wieder ins Spiel. Diesen Zugewinn an Schönheit durch Nutzung, der vor allem natürliche Materialien auszeichnet, hat der amerikanische Fahrradguru Grant Petersen als *Beausage* bezeichnet. *Beausage* vereint Schönheit und Nutzen, *Beauty* und *Usage*, und involviert den Nutzer in die Geschichte der Dinge.

Vielleicht können wir künftig von *Produkt-erzählungen* statt von *Produktsprache* reden. Der anfangs schon zitierte Erik Schmidt fordert „Menschen haben Würde, und die ist immer schön, weil beseelt. Aber die Sachen [...] müssen wir selber beseelen“.

Illustrationen: Gerwin Schmidt





Ville Kokkonen – Kochen als Erdung „Kochen ist besser als essen“

Designer Ville Kokkonen schätzt es nicht, wenn Essen schnell zubereitet wird. Der vielfliegende Finne beschreibt, wie Kochen ihn zur Ruhe bringt.

„Meine Küche ist eigentlich gar keine. Eher handelt es sich um eine Werkstatt, ein Atelier. Manchmal arbeite ich von zu Hause aus, am Küchentisch und hantiere mit meinen Werkzeugen. Oder ich sitze einfach nur da, blättere in meinen Kochbüchern und plane das nächste Gelage. Ich habe meine Wohnungen immer um die Küche herum gestaltet. Es geht nicht anders, wenn man sie, wie ich, für den wichtigsten Raum im Haus hält.

Die Küche soll zu den anderen Bereichen hin offen sein. Bei mir jedenfalls gibt es keine Grenze, wo sie anfängt und wo sie aufhört. Sie muss sich mit dem Leben verbinden. Dort beginne ich morgens den Tag, dort denke ich über meine Arbeit nach, dort verbringe ich die Wochenenden. Und natürlich ist sie der Raum, in dem ich fast jeden Abend mit meiner Frau Florencia koche. Ich denke eher traditionell und lege keinen Wert darauf, dass es schnell geht. Kochen ist besser als essen und gerade darin, dass es dauert, liegt die Qualität.

Es tut mir gut zu erleben, wie etwas fertig wird, und ich kann mir dabei ganz allmählich all das aus dem Kopf schlagen, worauf ich mich den ganzen Tag konzentriert habe. Dann fällt der Stress von mir ab und ich bin froh, mich auf etwas einlassen zu können, das ich mit den Händen mache. Ich arbeite am liebsten allein in der Küche und improvisiere. Ich fange bei etwas an, das ich kenne, wandle es dann je nach Jahreszeit und den Vorräten im Kühlschrank ab, füge ein neues Aroma hinzu, probiere aus und experimentiere.

Fische stehen für mich am ehesten für die finnische Küche. Sie ist nicht so verfeinert oder subtil, sondern einfach. Ich mag es, wenn

der Fisch bei der Zubereitung eine Menge Arbeit macht. Es setzt sich ja leider mehr und mehr diese Supermarktkultur durch, die dazu führt, dass man sein Essen schon halb fertig kauft und eigentlich nur noch erhitzen muss: Portionierte und entgrätete Filets, bei denen es nichts mehr zu tun gibt. Meine Sache ist das nicht. Ich kaufe lieber ganze Fische beim nächstgelegenen Fischer. Ich möchte ihnen selbst den Kopf abschneiden und sie ausnehmen. Schon weil es mich daran erinnert, wo unser Essen herkommt: nicht aus dem Supermarkt, sondern aus der Natur. Ich räuchere sie auch gerne, mit Wacholder, Salz und Zitrone.

Bis vor kurzem war ich etwa ein Viertel des Jahres auf Reisen. Das habe ich reduziert, aber unter der Woche muss ich morgens immer noch oft früh aus dem Haus. Meinen Kaffee mache ich mit einem alten Espressobereiter, den Richard Sapper in den späten 70er Jahren für Alessi gestaltet hat. Ich bin vernarrt in Kochutensilien und suche danach, wann immer ich kann. Zuletzt habe ich in Argentinien ein Gerät gekauft, mit dem ich Sandwiches auf meinem Gasherd toasten kann.

In Tokio gibt es einen Stadtteil, in dem sich Berufsköche ihre Geräte beschaffen. Dort kaufe ich meine Küchenmesser. Es fasziniert mich, wie verschiedene Kulturen ihr Essen zubereiten und wie sich das in ihren Werkzeugen ausdrückt. Ich kann sagen, dass ich besonderes französisches Steingut und Gemüsedämpfer sammle und meinen alten Mixer aus der Schweiz in Ehren halte. Geräte müssen robust und haltbar sein, ich möchte sie viele Jahre benutzen können. In meiner Küche gibt es für jedes Gerät einen Platz in großen Schränken. Vielleicht ist meine Küche eher ein Labor, in dem ich untersuche und in Gebrauch nehme, was ich in der Welt gefunden habe.

Am Fenster ziehe ich in Töpfen Rosmarin, Minze, Oliven und Salbei. Auch Wein spielt in meiner Küche eine große Rolle, besonders Wein aus Norditalien. Mit Freunden bin ich in einem Club für Wein und Kulinarik. Wir treffen uns reihum und haben somit ein Thema, bei dem es nicht um die Arbeit geht.“

Fotos: Florian Böhm

Linke und folgende Doppelseite:
Auch auf Reisen zieht es Ville Kokkonen an den Herd: Hier kocht er nach einem ausgiebigen Besuch auf dem Markt für seine Frau und Freunde in München ein wunderbares Essen.





„Er brachte das Lustkochen in die Familie“ Florian und Julian Aicher über die kulinari- sche Seite ihres Vaters Otl Aicher

Die Küche ist zum Kochen da. Um dieser Maxime Geltung zu verschaffen, hat der große Gestalter Otl Aicher ein Buch veröffentlicht, das genauso hieß: *Die Küche zum Kochen*. Das Buch suchte keine große Öffentlichkeit, es sollte die erfreuen und inspirieren, die ähnlich wie er empfanden und dachten. Es erwies sich als umso langlebiger. Es war das Manifest der Zusammenarbeit mit Gerd Bulthaup.

Otl Aichers Name ist in den epochalen Entwürfen für Olympia 1972 in München verewigt, aber es gibt noch viele andere Arbeiten, mit denen er die Ikonografie der Bundesrepublik Deutschland zwischen den 60er und 80er Jahren geprägt hat. Die Erinnerung an seine Gestaltung ist präsent, selbst wenn sie heute Geschichte ist oder – wie bei der Landesbank WestLB – die dazugehörigen Unternehmen nicht mehr existieren. Die Unaufgeregtheit in seiner Gestaltung, die Nüchternheit, Direktheit und der Mut zum Weglassen verdecken aus heutiger Sicht etwas die Leidenschaft, mit der er zu Werke ging. Auch sein umfassender Ansatz, etwas wirklich zu verstehen, zu durchdringen, um es zu transformieren, so dass es zu einem Ausdruck gesellschaftlicher Modernität werden konnte, ist in Vergessenheit geraten.

Wenn Gerd Bulthaup erzählt, wie es war, als er mit Otl Aicher Kontakt aufnahm – damals in der Gründerzeit dessen, was heute zur bulthaup Tradition gehört, – schwingt in

seiner Stimme noch immer die Freude am eigenen Aha-Erlebnis mit. „Otl Aicher fragte mich, ob ich kochen könne. Und als ich verneinte, hat er mir aufgetragen, es zu lernen, ehe ich mich daran mache, die Küche zu verändern.“

Wie aber hat es Otl Aicher selbst gehalten mit dem Kochen und der Küche? In den Büchern über Aicher und sein Mühlenanwesen in Rotis im Allgäu, etwa der Biografie von Eva Moser oder dem Band „In Rotis“, das Freunde – zugleich häufige Gäste des Hauses – gestaltet haben, entsteht auf alten Schwarzweißbildern eine ländliche Workshop-Szenerie, in der Kunden zu Freunden und Architekten zu Wahlverwandten wurden: Otl Aicher am Hochbeet mit der allzu üppigen Kürbisernte kämpfend, unter einem Freisitz mit einer Schar Gäste beim Grillen an der großen Esse und unter dem böhmischen Gewölbe des umgebauten Kuhstalls. Dort fanden sich Tafelrunden zusammen, deren genussvolle Stimmung noch heute den Fotos entströmt. Bei Aicher traf man sich zu dem, was den alten Griechen ein Symposium war: eine zwanglose Art des Wissensaustauschs mit Gastmahl zum allseitigen Vergnügen.

Anruf in Rotis: Dort, wo Otl Aicher einst sein Grafikatelier betrieb und mit der Familie lebte, wohnen heute seine beiden Söhne Julian und Florian mit Familien – Zeitzeugen aus nächster Nähe.

„Ja, unser Vater war feierfreudig“, erzählt Julian Aicher. „Er kochte gerne mit Hingabe

und zunehmend gut, er brachte das Lustkochen in die Familie. Das war kein Lifestylekochen, wie wir es heute zum Beispiel aus dem Fernsehen kennen, sondern sehr bodenständig und einfach.“

Allerdings hat Otl Aicher den Perfektionismus, der ihn bei der Arbeit auszeichnete, natürlich auch in der Küche nicht abgelegt. Die Kartoffeln für den Salat mussten zum Beispiel in so dünne Scheiben geschnitten werden, dass man durch sie hindurch sprichwörtlich die Zeitung lesen konnte. Es hatte außerdem jemand neben ihm zu stehen, der die Schüsseln und Pfannen nach Gebrauch sofort spülte und abtrocknete, so dass die Küche perfekt aufgeräumt war, wenn das Essen fertig war.

„Meiner Mutter hat die Rolle der Hausfrau keine besondere Freude gemacht“, erinnert sich Julian Aicher. „Als Leiterin der örtlichen Volkshochschule hatte sie viel zu tun, betreute die Dozenten und Gäste auch nach den Veranstaltungen und ging häufig mit ihnen essen. Sie hat nicht gerne gekocht. Man konnte es als Kompliment verstehen, wenn man spätabends nach Hause kam und sie schließlich sagte: ‚Na gut, ich mach dir noch ein paar Spiegeleier! Wir Kinder wurden zur Hausarbeit eingeteilt, dafür gab es eine Ämteruhr, die aus zwei Kartonscheiben gebaut war und regelte, welches Kind in welcher Woche für Spülen und andere Arbeiten zuständig war. Und sie stellte einen Speiseplan auf. Der Haushalt war eine Verwaltungsaufgabe, die sie effizient gelöst hat. Mein Vater

Linke Seite:
Der Sommer war sehr groß: Otl Aicher bei der Kürbisernte im Garten in Rotis. Sie werden sogleich zerteilt für seine geliebte Kürbissuppe.

Folgende Doppelseite:
Tischrunde mit Kollegen und Freunden an der „Esse“ im Garten.





hat das oft massiv durchkreuzt. Später im Leben hat sie doch noch ein paar Spezialitäten entwickelt, zum Beispiel ihre vielgerühmte Brennnesselsuppe."

Am Samstagabend bereitete Otl Aicher immer sein Leib- und Magengericht zu: Sauerbraten mit Knöpfle, so heißen in der Gegend Spätzle, Otl Aicher hat sie selbst mit dem Messer geschabt. Die Messer wurden an eine Magnetschiene gehängt, die geerbte Messerkollektion hält Julians Frau Christine in Ehren.

Am Sonntag ging man in die Kirche oder auch nicht. Es gab zum Frühstück „Aischa“, ein Gericht, das Aicher bei einer Wanderung durch die algerische Wüste kennengelernt hatte, „eine Art Rührei mit Tomaten und Zwiebeln und maghrebinischen Gewürzen“, sagt Julian Aicher, „es floss einem förmlich in den Mund“.

Die täglichen Mittagessen verliefen für die Kinder manchmal etwas anstrengend: „Wenn er ganz tief in einem Thema steckte, sagte mein Vater manchmal 14 Tage lang kein Wort bei Tisch. Eine Mitarbeiterin im Haushalt, die oft mit uns aß, hat mir später mal erzählt, es sei so still gewesen, dass sie sich selbst schlucken gehört hatte. Es war angenehmer, wenn Gäste da waren, da hat mein Vater natürlich viel mit ihnen gesprochen und erzählt.“

„In der Firma wurde keine Gelegenheit zum Feiern ausgelassen“, erinnert sich der Grafikdesigner Hans Neudecker, der viel für Aicher gearbeitet hat. Zum Ersten Mai wurde



der Maibaum aufgestellt, im November lud Aicher befreundete Architekten zur Martinsgans ein, der erste Schnee wurde jedes Jahr mit einem Glas Champagner begrüßt. Und es wurde Wein getrunken, „rot und weiß und auch mal viel“, erinnert sich Julian Aicher. „Der Wein stammte von einem Weingut bei Schaffhausen, für das mein Vater die Etiketten entworfen hat, wofür er in Naturalien bezahlt wurde.“

In Otl Aichers späteren Jahren wurde sein Garten für ihn immer wichtiger. Er bestand aus Hochbeeten, bei denen man sich nicht bücken musste, um zu ernten. Das Gießen war dafür umso anstrengender, weil die Gießkanne hochgehoben werden musste. „Im Herbst wurden Kürbisse geerntet und daraus kochte Vater so viel Suppe, wie es eben Kürbisse gab“, erinnert sich Julian Aicher. „Und manchmal waren es sehr viele. Sie wurden eingekocht und eingefroren. Es gab noch Jahre nach seinem Tod Kürbissuppe, die mein Vater in guten Kürbisjahren für uns zubereitet hatte.“

*Text: Anne Urbauer
Fotos: S. 40–44 Hans Neudecker; S. 45/S. 46 oben
Karsten de Riese; S. 46 unten/S. 47 oben Timm Rautert,
Courtesy Galerie Parrotta; S. 47 unten Frieder Blickle*

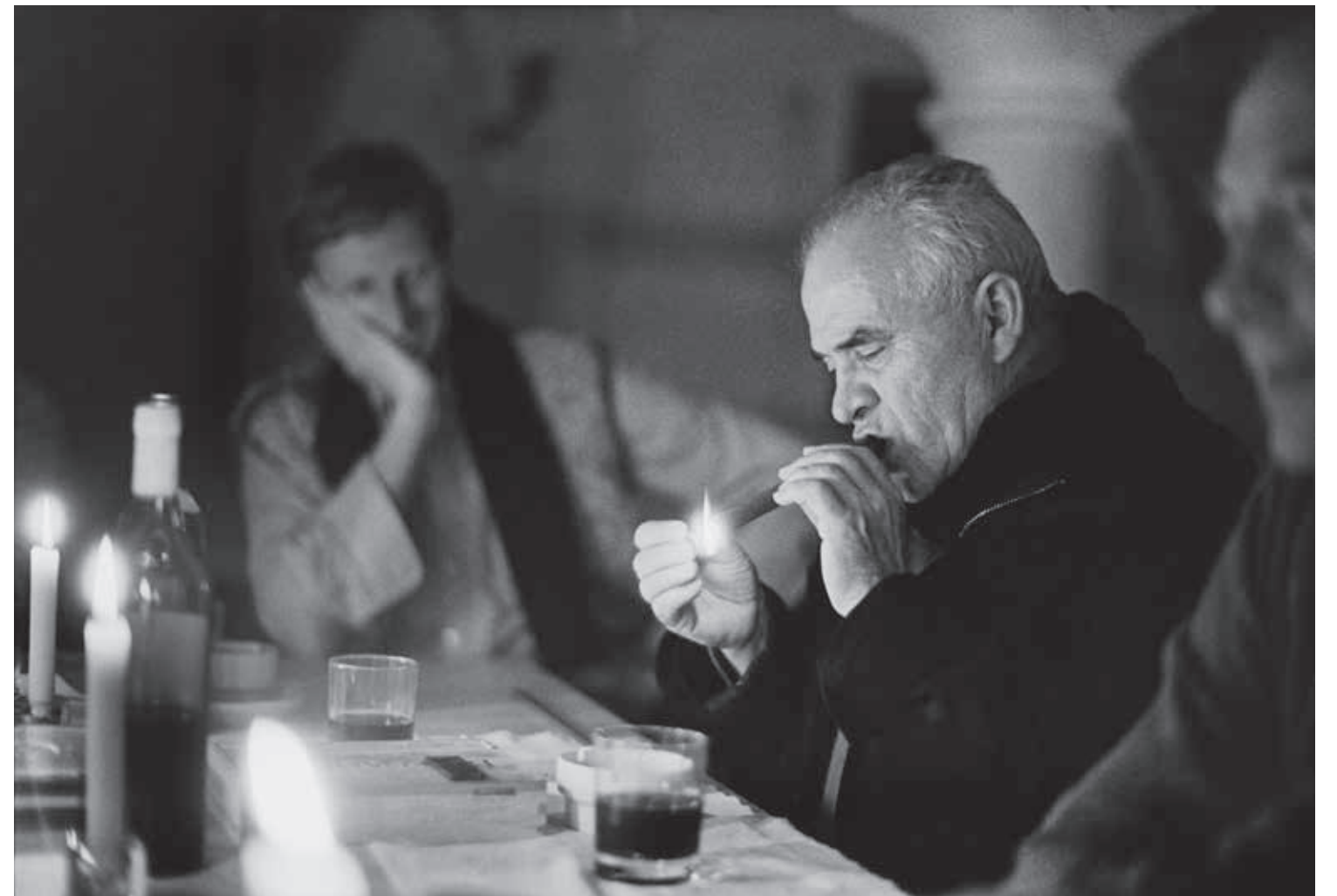


Der Gestalter bearbeitet einen Kürbis auf seiner Terrasse. — Der Atelierbau in Rotis. — Die überdachte „Esse“ im Garten.

Rechte Seite:
Otl Aicher bei der Kräuternernte an den Hochbeeten. — Mittagstisch mit Gästen.

Folgende Doppelseite:
Bei Inge Aicher-Scholl in der Küche. — Gäste finden sich ein zu einer geselligen Runde mit Otl Aicher im Gewölbe der „Rotisserie“. — Nach getaner Arbeit: Otl Aicher mit Kochschürze bei einem der vielen gemeinsamen Abendessen. — Nach dem Essen genießt er seine Zigarre.





Informationen vertiefen Biografien, Impressum

Biografien

Otl Aicher

gehört mit seiner Frau Inge Aicher-Scholl und Max Bill zu den Begründern der Hochschule für Gestaltung in Ulm, mit der er das deutsche Nachkriegsdesign entscheidend prägte. 1922 als Otto Aicher in Ulm geboren, wurde er auch zum Wegbereiter des Corporate Designs, etwa von der Lufthansa, vom ZDF oder von bulthaup. Als epochal gilt das System von Piktogrammen, das er für die Olympischen Spiele 1972 in München schuf. Bis zu seinem Tod 1991 lebte und arbeitete er in Rotis im Allgäu in einem von ihm begründeten Atelierensemble. In dieser Ausgabe haben wir die Söhne von Otl Aicher gefragt, wie in Rotis gekocht und gefeiert wurde.

Tyler Hays

hat den New Yorker Design-Showroom BDDW in Soho gegründet. In Oregon geboren, zog er nach einem Kunststudium mit 25 Jahren nach New York, eigentlich um als Maler und Künstler zu leben. Stattdessen entwickelte er seine ausgeprägten handwerklichen und ästhetischen Fähigkeiten und einen besonderen Stil, der mühelos alt und neu, Kitsch und Avantgarde vereint. In Pennsylvania produziert er Möbel bzw. Geschirr und zieht mit BDDW – der Name beruht auf einem Lesefehler – eine Klientel aus bekannten Designern und Rockstars an. In dieser Ausgabe macht sich Doris Chevron auf die Suche nach dem, was Tyler Hays' Handschrift ausmacht.

Ville Kokkonen

ist Design Director des 1935 von Alvar Aalto mitbegründeten finnischen Möbelherstellers Artek. Für ihn hat er beispielsweise eine Tischleuchte namens Bright Light 1 gestaltet, von deren Klarheit, Schönheit und stimmungsaufhellender Wirkung jeder ergriffen ist, der in ihr Licht gesehen hat.

Dan Lerner

lebt als Koch und kulinarischer Kolumnist in Tel Aviv, wo er die Kochschule bulthaup Culinary Academy nach den Grundsätzen seiner Mutter Dalia Penn-Lerner ausrichtete. Sie hatte in den 70er Jahren die israelische Gesellschaft mit der feinen internationalen Küche vertraut gemacht und es dabei geschafft, unkomplizierte und familienfreundliche Gerichte mit besonderen Geschmackserlebnissen zu verbinden. Dank bester Kontakte zu internationalen Starköchen konnte sie junge Talente fördern. In dieser Ausgabe erinnert Dan Lerner an die Tradition, die seine Mutter in Israel begründet hat, und erzählt, wie er sie weiterentwickeln will.

Johann Paintmeier

ist als Furniermeister bei bulthaup für die Auswahl und die Bearbeitung der Furniere zuständig. Er hat eine klassische Schreiner Ausbildung absolviert und erhielt 1993 an der Meisterschule Traunstein seinen Meisterbrief. Danach arbeitete er in einem kleinen Schreinereibetrieb mit drei Mitarbeitern, ehe er 1995 seinen Aufgabenbereich bei bulthaup übernahm. Privat hat er sich ein Stück Mischwald gekauft, das er in seinen ursprünglichen Zustand zurückversetzen will. In dieser Ausgabe hat ihn der Münchner Autor David Baum zu den Grundsätzen seiner Arbeit interviewt.

Kai Rosenstein

wurde in Darmstadt, Manchester und der Züricher Hochschule der Künste zum Designer ausgebildet und unterrichtet an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Darmstadt im Fachbereich Gestaltung. Zu seinem Ansatz des „Concerned Design“ gehört der kritische Blick auf die gesellschaftliche Bedingtheit aktuellen Designs und der entsprechenden Designprozesse im Spannungsfeld zwischen Erlebnisgesellschaft und Nachhaltigkeit. Sein besonderes Interesse gilt Aspekten der Produktsemiotik, deren Stand und Perspektiven er in seinem Essay für diese Ausgabe pointiert zusammenfasst.

Impressum

Herausgeber und Copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Deutschland
Tel. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redaktion: Anne Urbauer
Gestaltung: Gerwin Schmidt
Lithografie und Satz:
Benkler Reprotechnik GmbH

Alle Rechte vorbehalten.
Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Zustimmung von bulthaup und mit genauer Quellenangabe gestattet.

bulthaup culture wurde auf FSC® und PEFC™
zertifizierten Papieren gedruckt.





bulthaup