

# bulthaup culture

2







## Willkommen zu bulthaup culture

### Die Hand und das Werk

Bei einer Japanreise ist mir auf einem Markt ein handgeschmiedetes Messer ins Auge gefallen. Die Klinge war aus hochwertigem Kobe-Stahl, der Griff aus bestem Holz. Man spürte förmlich die Leidenschaft des Handwerkers.

Wer der Frage nachgeht, was ein ausgezeichnetes Produkt hervorhebt, wird irgendwann auf eine Faustregel stoßen. Sie besagt, dass die finalen 20 Prozent Qualität, die das Herausragende vom Guten trennen, etwa 80 Prozent des Arbeitsaufwands erfordern. Erreichen wird diese 20 Prozent nur, wer Leidenschaft dafür entwickelt, an jedem Detail so lange zu arbeiten, bis es nicht mehr zu verbessern ist.

In dieser Ausgabe richten wir unser Augenmerk auf diejenigen, die einem Produkt mit Können und Passion jene Aura verschaffen, die Anziehungskraft entfaltet.

Treffen Sie Shinichiro Ogata, der in Tokio traditionelles Handwerk und heutigen Geschmack so vereint, dass Althergebrachtes wie die Kunst des Papierfaltens und Verpackens eine Zukunft gewinnt. Erfahren Sie, wie die Bäcker bei Dean & DeLuca in New York mit immer neuen Sorten die Leidenschaft für Brot in einer Stadt entfachen, die lange mit weißem Toast zufrieden war. Und lernen Sie Simon Woolley kennen, der in Neuseeland eine Mineralwasserfirma gründete und eine Flasche entwickelte, die auf dem Tisch nicht wie ein Störfaktor wirkt: weil sie Aura besitzt. An dieser Aura wirkt die Freude daran mit, das eigene Können anzuwenden. Daraus erwächst eine unverwechselbare Handschrift.

Eine perfekte Küche in einem perfekten Raum mit perfekten Menschen – das wäre nicht interessant. Entscheidend ist die Atmosphäre. Sie entsteht durch minimale, individuelle Abweichungen. Wenn etwas nicht perfekt ist, lässt es der Schönheit Raum.

Die Kultur von bulthaup fängt dort an, wo die Maschinen aufhören. Menschen schaffen etwas, was auch die beste Technologie nicht zu erzeugen vermag: Aura und Tiefe.

Wir laden Sie herzlich ein, bulthaup culture zu erleben.

*Marc O. Eckert*  
CEO, bulthaup



„Jeden Tag jage ich der Vollkommenheit hinterher, ein wenig hier, ein wenig dort, und im Laufe dieser nie endenden Reise entsteht kreative Energie.“

*Shinichiro Ogata, Designer*

*Mehr über Shinichiro Ogata und die Arbeit am Detail ab Seite 34*

**Natur kultivieren**  
Simon Woolleys Passion  
für Mineralwasser aus  
Neuseeland – 08

**Geschmack organisieren**  
Dean & DeLuca und die neu  
erwachte Brotlust der New  
Yorker – 22

**Gefühle entwerfen**  
Shinichiro Ogata über  
Tradition und Gegenwart der  
japanischen Ästhetik – 34

**Freundschaft leben**  
Joan Didions Küche als Oase  
der Bodenständigkeit in einer  
exzessiven Gesellschaft – 50

**Bewusst betrachten**  
Heji Shin  
„Oberflächenkultur“, 2015 – 03

**bulthaup erfahren**  
Vorwort: Marc O. Eckert –  
Die Hand und das Werk.  
bulthaup culture – 05

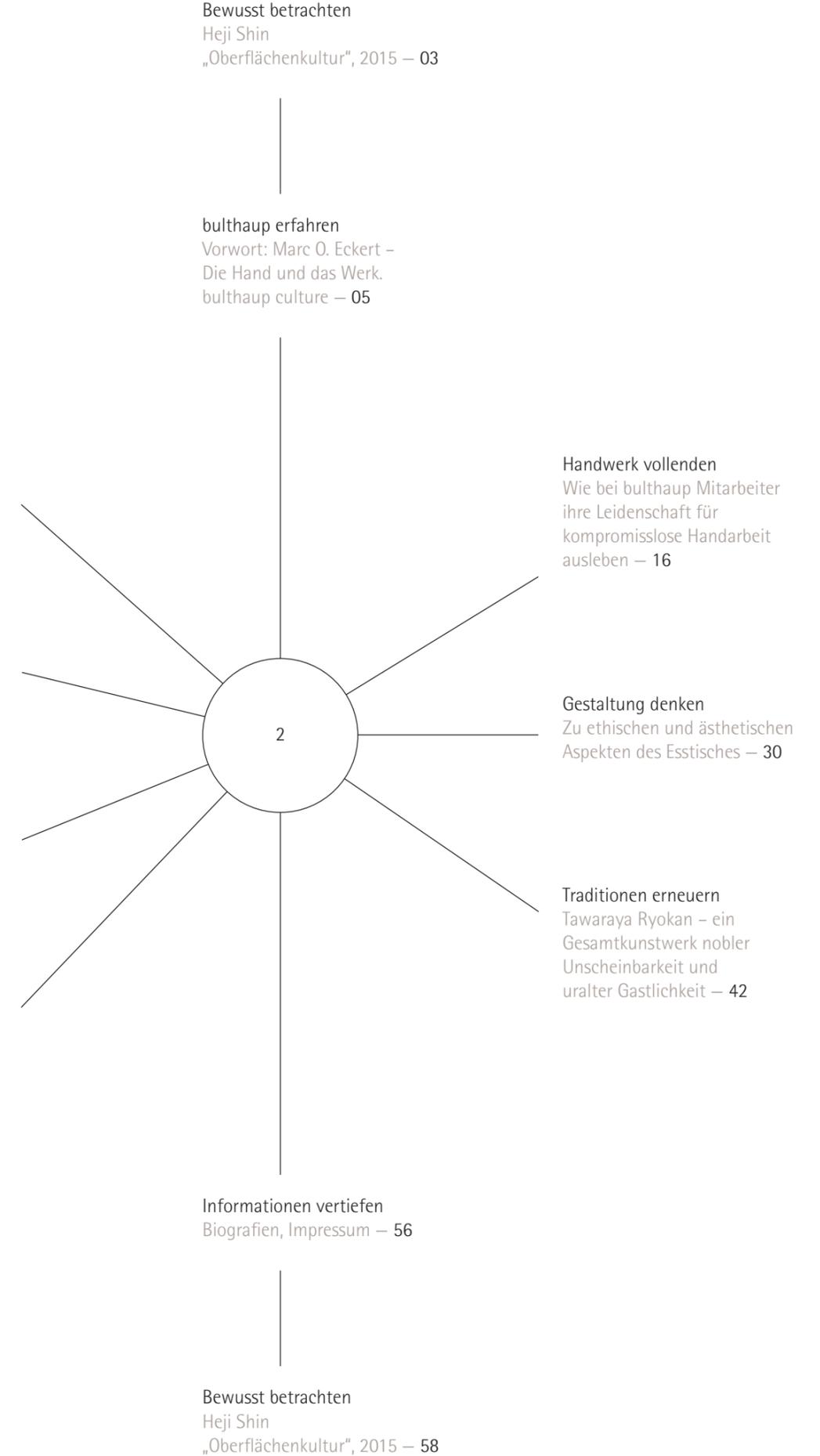
**Handwerk vollenden**  
Wie bei bulthaup Mitarbeiter  
ihre Leidenschaft für  
kompromisslose Handarbeit  
ausleben – 16

**Gestaltung denken**  
Zu ethischen und ästhetischen  
Aspekten des Esstisches – 30

**Traditionen erneuern**  
Tawaraya Ryokan – ein  
Gesamtkunstwerk nobler  
Unscheinbarkeit und  
uralter Gastlichkeit – 42

**Informationen vertiefen**  
Biografien, Impressum – 56

**Bewusst betrachten**  
Heji Shin  
„Oberflächenkultur“, 2015 – 58





## Auffallend unauffällig Neuseelands weitge- hend intakte Natur ist das perfekte Ter- roir für Mineralwasser, sagt Simon Woolley. Besuch bei einem leidenschaftlichen Puristen

Zunächst war es nur eine Idee. Der Neuseeländer Simon Woolley wollte ein Premium-Wasser erzeugen, das nicht nur von höchster Qualität sein sollte, sondern auch einzigartig und seinen Ursprüngen treu. Um eine so wertvolle Ressource zu gewinnen, gibt es kaum eine bessere Voraussetzung als das ungebundene und bescheidene Leben in Neuseeland. Woolley, der Mitbegründer des kleinen, feinen Wasserunternehmens Antipodes, ist dafür eine Art Kronzeuge.

„Ich war mal in einer Bar in Putney, London“, erzählt Woolley mit einem begeisterten Leuchten in den Augen, als er sich an die Anfänge von Antipodes erinnert: „Ich erzählte einem Einheimischen, dass ich aus Neuseeland stamme. Er sah mich an und sagte: ‚Ach, du bist von den Antipoden!‘ Aus seinem Mund klang das Wort fast abfällig. Ich lachte und fand es toll. Ich sah sofort das Positive darin und dachte, diese Vorstellung von Neuseeland als Antipode des industrialisierten Europas beschreibt wirklich genau, warum das Land bei uns so unverfälscht ist. Ein Gespräch führte zum nächsten, und als wir unsere Wasserfirma aufzogen, sagte einer meiner Partner: ‚Warum nennen wir es nicht Antipodes?‘“

Woolley gießt uns sein geliebtes Wasser aus der markanten Antipodes-Glasflasche ein und erzählt, wie es mit den Anfängen des Unternehmens weiterging: „Der Name Antipodes vermittelt einen Eindruck von der Herkunft des Wassers. Je mehr wir darüber

nachdachten, desto klarer wurde uns, dass unser Wasser nicht nur vom anderen Ende der Welt kommt – es sollte auch das genaue Gegenteil des Wassers in massenproduzierten Plastikflaschen sein. Der Name Antipodes fasst ganz einfach zusammen, worum es bei unserem Wasser geht.“

Fährt man auf der Nordinsel Neuseelands von Auckland Richtung Südosten, fällt auf, wie schnell sich die Landschaft verändert – von den überfüllten Straßen der Stadt gelangt man bald auf eine Landstraße, die sich durch üppiges grünes Ackerland und vulkanartige Hügel windet, so weit die Wolken blicken lassen. Schon eine halbe Stunde, nachdem man die Stadt hinter sich gelassen hat, weht die klare Landluft den Schmutz des modernen Citylebens fort und erinnert daran, wie schön Abgeschiedenheit sein kann. Neuseeland – oder Aotearoa, „das Land der langen weißen Wolke“, wie es in der maorischen Sprache heißt – ist vermutlich die letzte Landmasse, auf der sich Menschen niederließen. Die Polynesier sollen zwischen 1250 und 1300 gekommen sein, während sich die ersten Europäer nach zahlreichen feindlichen Begegnungen mit der ortsansässigen Maori-Bevölkerung offiziell erst im 19. Jahrhundert ansiedelten. Neuseeland ist von der industriellen Revolution und der Massenindustrie relativ unberührt geblieben und damit der perfekte Ort, um Wasser zu gewinnen. Die Bevölkerung in der Gegend von Whakatane, wo das Antipodes-Wasser fließt, beläuft sich

gerade mal auf eine Person pro Quadratkilometer.

Das Gastgewerbe spielte schon früh eine Rolle in Woolleys beruflicher Laufbahn. In seinen letzten Schuljahren verdingte er sich als Geschirrspüler in örtlichen Restaurants und arbeitete danach als Bauzeichner, bis er seinen Arbeitsplatz verlor. Es war ein Wink des Schicksals, der Woolley zurück in die Küche beförderte. Er begann zu kellnern und wurde später Restaurant- und Barmanager, kaufte eine Kneipe und schuf Orte, an denen man Essen und Weine genießen konnte, die sonst nirgends angeboten wurden. Seine Liebe zu kulinarischen Basics brachte ihn auf die Idee, als Alternative zum Wein, der normalerweise zum Essen gereicht wird, ein Premium-Wasser anzubieten.

„Hier [in Neuseeland] wird mit weniger Zutaten, dafür aber sehr gut, klar und aromatisch gekocht. Die aus Europa importierten Mineralwässer passten nicht zu dieser Reinheit. Das Gleiche gilt für Wein: Unsere hiesigen Weine sind ganz anders als die europäischen, wiederum viel reiner und mit weniger komplexen Aromen. Ich glaube, es gab einen echten Bedarf an einem Tafelwasser, das diesen reinen Geschmack von hier widerspiegelt. Wasser ist natürlich etwas sehr Persönliches. Meiner Meinung nach gibt es für jeden Anlass das richtige Wasser, genau wie bei Wein. Ich habe großen Respekt vor Restaurants, die mehrere hochwertige Wassersorten anbieten.“

Linke Seite:  
Simon Woolley gründete mit Freunden die erste Firma, die in Neuseeland Mineralwasser gewinnt.

Folgende Seiten:  
Die Quelle liegt auf dem Plateau eines erloschenen Vulkans. – Die auffallend unauffällige Flasche geht auf eine Bierflasche aus den 60er Jahren zurück, die Typographie entwarf der Antipodes-Mitbegründer Len Cheeseman. Sie sollte einzigartig und auf dem gedeckten Tisch schön anzusehen sein, aber kein Blickfang, der mit den Speisen konkurriert.



# „Vor dreizehn Jahren, als wir Antipodes gründeten, wollten wir es von Anfang an richtig machen.“

Simon Woolley, Whakatane

Woolley und die anderen Unternehmensgründer entschlossen sich, ihren Betrieb am Rande von Whakatane anzusiedeln. Von den makellosen Stränden der Bay of Plenty aus fährt man in Richtung Inland, hält an den Bahngleisen an und schaut vor dem Überqueren in beide Richtungen, nimmt dann die lange Kiesstraße linker Hand, vorbei an den starrenden Kühen und Pferden, die man in ihrer morgendlichen Meditation gestört hat, und erreicht schließlich die Heimat von Antipodes. Diesen Standort fanden die Unternehmer allerdings erst nach einer endlos scheinenden Suche, bei der sie diverse Wasserquellen auf Geschmack und Qualität testeten. Zehn von dreißig Quellen kamen in die engere Auswahl, bevor Woolley sich dazu entschloss, externe Hilfe in Anspruch zu nehmen, um die Liste noch weiter zu verkürzen. Lachend sagt er, es sei durchaus sinnvoll, Weinexperten zu Rate zu ziehen. Also kontaktierte er seine engen Freunde, die Brüder Michael und Paul Brajkovich, Eigentümer von Kumeu River Wines in West Auckland, und bediente sich für das abschließende Auswahlverfahren ihrer geschulten Gaumen.

„Ich war nahe dran, mich für eine Quelle auf der Südinsel zu entscheiden, die extrem sauber und rein, aber fast geschmacklos war. Michael und Paul hatten aber ausdrücklich darauf hingewiesen, dass das Wasser Substanz und etwas wirklich Einzigartiges in seinem Wesen bräuchte, um sich abzusetzen. Schließlich brachten sie mich auf diese Quelle

in Whakatane. Für ihre Hilfe werde ich ihnen immer dankbar sein.“

Dreizehn Jahre später befinden wir uns an der Abfüllanlage von Antipodes, die von üppigem grünem Land, wogenden Hügeln und dem Plateau eines erloschenen Vulkans umgeben ist – dort entspringt auch die Quelle. Woolley und ich gehen die 200 Meter von der Anlage bis zu der Stelle, an der das Wasser an die Oberfläche dringt. Zuvor legt es einen 327 Meter langen unterirdischen Weg durch ein artesisches Rohrsystem zurück und wird mit natürlichem Druck durch die Rohre und schlussendlich in die Flasche befördert. Woolley holt zwei Gläser hervor, die wir unter den Hahn direkt an der Quelle halten. Wir füllen sie mit Wasser, das laut der Radiokarbonmethode zwischen 50 und 300 Jahre alt ist. Was für eine beeindruckende Vorstellung: Der Grundwasserleiter, der jene 327 Meter unter uns fließt, führt genau dieses wunderbare, fast schon antike Wasser, das wir später am Abend beim Essen trinken werden und auch jetzt in den Gläsern halten. Die Erfahrung, Wasser direkt aus der Quelle zu trinken, macht geradezu demütig. Es erinnert daran, dass die menschlichen Bedürfnisse sehr einfach sind und weit entfernt von der übermäßig komplizierten, materiell orientierten Welt, in der wir leben.

Wir spazieren zurück zur Abfüllanlage, wo uns die Antipodes-Mitarbeiter herzlich begrüßen. Die Anlage ist von überschaubarer Größe und Woolley kennt sein gesamtes

Personal beim Vornamen, obwohl er sich angeblich aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen hat. Seine Leidenschaft und die Liebe zu Antipodes scheinen zu groß zu sein, als dass er sich jemals ganz davon verabschieden würde. Bei unserem Gang vom Anfang bis zum Ende der Abfüllstraße unterbricht Woolley das Gespräch nicht einmal dann, als er Flaschen mit Flecken oder anderen kleinen Makeln vom Band pflückt. Diese Hingabe zum Detail macht sich im gesamten Unternehmen bemerkbar. So etwas lässt sich nicht künstlich erzeugen und auch nicht vermarkten – es ist einfach seit jeher ein fester Bestandteil des Unternehmens.

Antipodes liegt viel daran, so wenig auf die Umwelt einzuwirken wie möglich. Woolley selbst findet, dass es keine Entschuldigung für mangelndes Umweltbewusstsein in der Geschäftswelt gibt: „Vor dreizehn Jahren, als wir Antipodes gründeten, wollten wir es von Anfang an richtig machen. Gleich zu Beginn alles so einzurichten, wie man es haben will, ist der beste Weg. Auch wenn damals noch darüber diskutiert wurde, ob es so etwas wie den Klimawandel überhaupt gibt, hielten wir es für wichtig, den Planeten zu schonen. Und diese Wertvorstellung sollte sich auch in unserem Geschäft widerspiegeln.“

Als erstes Abfüllunternehmen für Wasser in Glasflaschen ging Antipodes vollständig CO<sub>2</sub>-neutral vor. Jeder anfängliche Schritt war von A bis Z durchdacht, vom Bau der Abfüllanlage bis hin zu einem effizienten Lieferverfahren, das den geringstmöglichen





Die Abfüllanlage liegt inmitten grüner Wiesen. Das Wasser schießt mit artesischem Druck an die Oberfläche und füllt das Glas, das Simon Woolley in den Strahl hält. Zu Woolleys Idee von „modernem neuseeländischem Denken“ gehören Solarenergie, die Sorge für die umliegenden Feuchtgebiete und das Recyclingglas, aus dem die Flasche hergestellt wird.

Einfluss auf die Umwelt nehmen sollte. Für Solarenergie wurde gleich zu Beginn gesorgt, und es wurde ein Projekt für die Wiederherstellung der natürlichen Feuchtgebiete im Umfeld der Anlage initiiert. Damit sollte auch den „Null-CO<sub>2</sub>“-Vorgaben der neuseeländischen Regierung Rechnung getragen werden – im Rahmen dieses Programms verpflichten sich Unternehmen zur vollständigen Klimaneutralität und arbeiten zudem aktiv daran, ihre CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Einheit Jahr um Jahr zu reduzieren.

„Im Geschäft geht es immer um kontinuierliche Verbesserung, und wenn wir dafür keinen Spielraum mehr erkennen können, stellen wir alles auf den Kopf und denken über radikale Veränderungen nach. Mit diesem Geschäftsethos spiegeln wir das moderne Neuseeland wider. Die gesamte Geschäftsphilosophie basiert auf klarer, reiner und äußerster Transparenz. Dieser Grundgedanke durchdringt unser gesamtes Handeln, von unserem komplett CO<sub>2</sub>-neutralen Betrieb bis hin zum Flaschendesign.“

Die auffallend schlichte Flasche, die dieses kostbare Wasser enthält, verkörpert ganz offensichtlich all das, von dem Woolley spricht. Ihr Design geht auf eine ganz und gar neuseeländische Bierflasche aus den 1960er Jahren zurück, die als beer flagon bekannt war. Die leere Flasche konnte man in der Kneipe gegen eine volle eintauschen. Die Antipodes-Flasche ist eine abgespeckte Version dieser lokalhistorischen Legende, besteht zu 100 Prozent aus Recyclingglas und ist mit der minimalistischen und doch zeitlosen, maßgeschneiderten Typographie eines Mitbegründers von Antipodes, Len Cheeseman, bedruckt. Das Ziel bestand immer darin, die Antipodes-Flasche in ihrer Heimat Neuseeland und aus Recyclingglas herstellen zu lassen. Doch um eine entsprechende Produktion in Gang setzen zu können, hätten die Unternehmer mindestens eine Million Flaschen bestellen müssen. Diese

Menge lag anfangs jedoch nicht im Rahmen ihrer Möglichkeiten, also sahen sie sich im Ausland um und fanden eine deutsche Medizinflasche, die ihrer idealen Designvorstellung fast perfekt entsprach. Der Export dieser Flasche war jedoch sehr kostspielig, so dass sie mit jedem verkauften Exemplar Geld verloren hätten. Wie Woolley erklärt, sei es aber absolut notwendig gewesen, den Markt zunächst zu testen, bevor sie die eine Million speziell angefertigter Flaschen in Neuseeland bestellen konnten. Die Unternehmer kalkulierten, dass sie sich den Verlust für die ersten drei Container der deutschen Medizinflaschen leisten konnten. Schlussendlich waren es jedoch 27 Container, bevor ihre eigene neuseeländische Flasche endlich in Produktion ging.

Dieses leidenschaftliche Engagement für eine Flasche hatte einen guten Grund, wie Woolley erläutert: „Wir wollten ein Produkt, in dem sich das moderne neuseeländische Denken wirklich abbildet – einfach, klar, rein, engagiert und aussagekräftig, wobei Qualität immer die erste Grundvoraussetzung ist.“ Interessant findet Woolley, dass die Antipodes-Flasche in ihren frühen Jahren im Ausland so ein Gesprächsthema war. Daheim in Neuseeland erinnerte sie schlicht an die traditionelle Bierflasche, die so vielen Neuseeländern vertraut war.

In Woolleys Worten musste das Endprodukt eine Flasche sein, die zwar das einzigartige Wasser und die Philosophie dahinter widerspiegelt, aber trotzdem auf dem Restauranttisch fast unsichtbar sein sollte, um dem Essen und Wein nicht die Schau zu stehlen. Die Flasche war interessant genug, um sich von den gewöhnlichen Wasserflaschen jener Zeit zu unterscheiden, sollte jedoch kein spezieller Blickfang auf dem gedeckten Tisch sein.

Wir verlassen die betriebsame Abfüllanlage und stehen nach gerade mal zehn Schritten in den grünen Feldern von Antipodes. Woolley erläutert, dass sich die Gründer zu Beginn gar nicht im Klaren darüber



waren, wie viel Glück sie mit diesem Wasser hatten. Das Thema Wasser und wie man daraus ein Geschäft machen könnte, seien sie doch recht naiv angegangen. Das aber habe ihnen beinahe geholfen, sich im sehr schwierigen und von der Massenproduktion dominierten Mineralwassermarkt eine Nische zu schaffen.

„Ich wusste gar nicht, was für eine einzigartige Ressource wir mit Antipodes gefunden hatten. Klar, es schmeckte fantastisch und war hochwertiges neuseeländisches Wasser, aber mir war nicht klar, wie speziell es aus globaler Sicht war. Erst mit der Zeit und mehr Erfahrung wurde die Besonderheit dieses Wassers deutlich. Unsere Aufgabe besteht jetzt darin, diese Ressource zu schützen und optimal zu nutzen, während wir ihr Überdauern sichern. In der Anlage wird Wasser zum Beispiel nur auf Bestellung abgefüllt. Wir entnehmen nur so viel, wie wir brauchen, um nichts zu verschwenden und die Quelle nicht über die Maßen zu strapazieren.“

Später am Nachmittag zeigt Woolley mir Fotos von seinem neuseeländischen Zuhause, in

dem er die Hälfte des Jahres verbringt: ein bescheidener Wohnwagen, den er instand setzt. Er steht am Strand, zehn Minuten von der Anlage entfernt, zurück über die Bahngleise und vorbei an den meditierenden Kühen und Pferden. Aus heiterem Himmel kommt Woolley mitten im Gespräch auf lauter neue Ideen. Innerhalb von fünf Minuten lässt er sich neben der Flüssigkeitszufuhr zwanzig weitere Verwendungsmöglichkeiten für sein Wasser einfallen, vom Spa bis zur Heilbehandlung – die Liste wird von Minute zu Minute länger. Seine Begeisterung angesichts der Möglichkeiten schwingt unverkennbar in seiner Stimme mit: „Ich denke gerne darüber nach, was in 100 Jahren aus dem Geschäft werden könnte, nicht nur in einem Jahr“, ruft er aus. „Dieser Dichter hat es am besten ausgedrückt ...“ Seine Denkpause wird von einem fast komisch angestregten Gesichtsausdruck begleitet. „W. H. Auden, den meine ich. Er sagte: ‚Tausende haben ohne Liebe gelebt, aber keiner ohne Wasser.‘“ Bei dieser scheinbar dramatischen, aber doch sehr wahren Aussage müssen wir beide lachen. Simon Woolley hat sich ganz offensichtlich nur sehr, sehr partiell aus dem Geschäft

zurückgezogen. Nachdem ich die Schönheit Neuseelands nun mit eigenen Augen erleben durfte, ist mir klar, dass die Antipodes-Idee des reinsten Wassers der Welt aus dem reinsten Land der Welt nicht nur irgendein Marketing-Konzept ist, das sich ein Team von Werbeleuten ausgedacht hat, sondern die bescheidene Wirklichkeit hinter der Geschichte von Antipodes.

Text: *Tim Boreham*  
Fotos: *Mary Gaudin*



## Das menschliche Maß Das bulthaup Werk ist ein Ort, an dem überzeugte Handwerker ihre Passion für kompromisslose Handarbeit ausleben

Manchmal passiert es spät in der Nacht, an anderen Tagen unmittelbar nach der Arbeit. Wann immer ihm eine Melodie durch den Kopf schießt, setzt sich Benedikt Heimerl sofort an das alte Royal-Klavier, das früher im Wohnzimmer seiner Eltern thronte und heute bei ihm im Zimmer steht. Beginnt zu improvisieren, zu probieren und zu perfektionieren. Setzt Akkorde, Motive und Rhythmen aneinander, bis sich aus einer spontanen Eingebung eine melodiöse Komposition geformt hat.

Für Heimerl ist diese Art der spontanen Klavierimprovisation Entspannung und Anspannung zugleich. „Immer wenn ich etwas interessantes Neues entdecke, dann tüftele ich so lange herum, bis ich es perfekt beherrsche.“

Wie versiert der Hobby-Pianist dabei seine Hände einzusetzen weiß, kann erahnen, wer dem 22-Jährigen eine Zeitlang bei der Arbeit auf die Finger schaut. Der gelernte Schreiner ist im bulthaup Werk im niederbayerischen Aich unter anderem für das Finishing von Laminatoberflächen zuständig – eine Aufgabe, die extreme Handfertigkeit und Fingerspitzengefühl erfordert.

Dabei entgratet Heimerl zunächst mit einem speziellen Werkzeug jene Überstände, die mit bloßem Auge fast nicht zu erkennen sind und die beim Aufbringen der Kanten entstanden sind. In einem zweiten Arbeitsschritt bringt er mit feinem Schleifpapier und schwingenden Armbewegungen eine leichte Fase auf die Kanten. Wenn Heimerl die Fronten, Wangen oder Abdeckplatten am Ende aus der Hand legt, wirken sie tatsächlich, als wären sie aus einem Guss gefertigt. Dabei trägt er Arbeitshandschuhe, bei denen die Fingerkuppen fehlen.

*Warum überhaupt Handschuhe? Warum schützen Sie Ihre Hände, aber nicht deren empfindlichste Stellen, die Fingerspitzen?* Für einen Handwerker – wie auch für einen Pianisten – ist die Hand sein Kapital. Damit geht er besonders achtsam um. Ich trage Handschuhe, um die Hände zu schützen. Nur die empfindlichsten Stellen an den Fingerspitzen erkennen eventuelle Unebenheiten in den Oberflächen. Damit findet man einen Fehler eher als mit dem bloßen Auge. Wenn die Fingerspitzen über das Material gleiten, muss es sich einfach gut anfühlen. Denken Sie doch daran, wie oft Sie den Impuls spüren, über etwas zu streichen und es zu fühlen, obwohl Sie es schon eingehend betrachtet haben. Sie wollen es optisch und haptisch erfahren. Damit ich das Gefühl meiner Fingerspitzen ungehindert nutzen kann, schneide ich einfach mit der Schere die Fingerspitzen meiner Arbeitshandschuhe weg.

*Während manche Kollegen auf hölzerne Schleifklötzchen schwören, benutzen Sie zur Kantenbearbeitung weichere Korkklötzchen. Warum?* Kork ist leichter als Holz. Damit arbeite ich lieber.

Jeder meiner Kolleginnen und Kollegen hat so seine eigene Methodik und seine eigenen Handgriffe. Letztlich erfährt damit jede Küche, die das Werk verlässt, ihre eigene individuelle Handschrift durch den Mitarbeiter.

Im bulthaup Werk fertigt ein und derselbe Mitarbeiter sämtliche Fronten, Wangen und Platten einer gesamten Küche. Denn die Schräge der Fasen führt jeder Handwerker individuell aus. Der Winkel am Eck ist also von Handwerker zu Handwerker minimal unterschiedlich. Handarbeit eben. Kundige Augen bemerken das. Auch die Oberflächenbehandlung variiert etwas. Laminat muss sehr exakt bearbeitet werden.

Holz wird zusätzlich nach Faserrichtung behandelt. Jede Holzkannte ist individuell und prägt damit ihren eigenen Fingerabdruck.

*Worauf kommt es bei den Kanten an?* Laminat- und Holzoberflächen verbinden wir an den Kanten mit einer weichen Rundung. Aluminiumoberflächen und die Arbeitsplatten erhalten jeweils Fasen, also Schrägen. Kantenfarbe und Plattenfarbe sind absolut identisch, die Verbindungen von Vorder- und Rückseite zu den Kanten wirken nahtlos. Die Klebefuge wird so dünn wie möglich ausgeführt – gerade so, dass sie ausreichend

Linke Seite:  
Auge und Hand setzen dort an, wo die Maschinen aufhören. Benedikt Heimerl  
Blick und seine Finger tasten Oberfläche und Kanten ab.  
„Es muss sich gut anfühlen“,  
sagt er.



verklebt, aber nicht mehr sichtbar ist. Voraussetzung dafür ist, dass der Radius an den Kanten exakt ausgeformt ist.

*Wie werden die Laminatoberflächen mit der Trägerplatte verbunden?* Dafür werden Papiere in den entsprechenden Farben mit einer Grundplatte verpresst und mit Melaminharzen getränkt.

*Wie viel Prozent Ihrer Tätigkeit erledigen Sie mit der Hand und den Augen?* Meine Tätigkeit ist immer ein Zusammenspiel aus Augen und Hand. Das Feintuning erfolgt allerdings von Hand.

Maßgeblich für Benedikt Heimerl sind die bulthaup Qualitätsnormen. Die Mitarbeiter prüfen eigenverantwortlich die Qualität, bei Laminat und bei Holz müssen auch die Farben und der Glanz bei den einzelnen Werkstücken exakt übereinstimmen. Der Augenschein geschieht unter Normlicht, denn nur so ist die Farbe unverfälscht sichtbar und kein Schatten stört die Arbeit. Um einem Produkt die Faszination zu verleihen, die bulthaup ausstrahlen möchte, ist kompromisslose Genauigkeit nötig. Magie und Akribie sind Schwestern. Diese Haltung ist naturgemäß nichts, was man mit Arbeitsbeginn überstreifen und nach Feierabend wie einen Arbeitskittel ablegen könnte.

*Sind Sie zu Hause auch so genau? Oder wenn Sie bei Freunden eingeladen sind oder in Restaurants und Geschäften – nimmt Ihr Auge etwas wahr, was andere vielleicht nicht sehen?* Ich kann gar nicht anders. Ein Musiker kann sein geschultes Gehör ja auch nicht einfach abstellen, wenn er den Konzertsaal verlässt.

*Gelten Sie als Perfektionist?*  
Ich denke schon, ja.

*Wie entscheiden Sie, ob etwas fertig ist?*  
Es muss perfekt sein, meinen Ansprüchen, den bulthaup Qualitätskriterien – und den Kriterien der Kunden – genügen.

*Was ist der Unterschied zwischen Perfektion und Schönheit?* Perfektion ist das Streben nach Vollkommenheit. Perfekt ist, wenn etwas nicht besser geht, wenn man das Maximum erreicht hat. Im Gegensatz dazu liegt die Schönheit im Auge des Betrachters. Jeder empfindet Schönheit anders. Für den einen ist etwas erst schön, wenn es durch Natur-

lichkeit oder einen Makel gebrochen wird. Denken wir doch nur daran, wie die Japaner beispielsweise Schönheit ausdrücken. Schönheit ist nicht das Maximum, es ist das Optimum – und das ist für jeden anders.

*Früher haben Handwerker ihre Stücke an nicht einsehbaren Stellen signiert, tun Sie das auch?* Ja, wir signieren gewissermaßen jede Holzfront mit einer Nummer, so dass das Bild der original gewachsenen Furnierblume zusammengesetzt werden kann.

All das ist naturgemäß sehr ambitioniert, aufwändig und mitunter mühsam. Aber wie sagte Henry Royce, Mitgründer der gleichnamigen Limousinenlegende: „Kleinigkeiten sind es, die Perfektion ausmachen, aber Perfektion ist alles andere als eine Kleinigkeit.“ Mit anderen Worten: Wer etwas außergewöhnlich Gutes schaffen will, muss sich außergewöhnlich anstrengen.

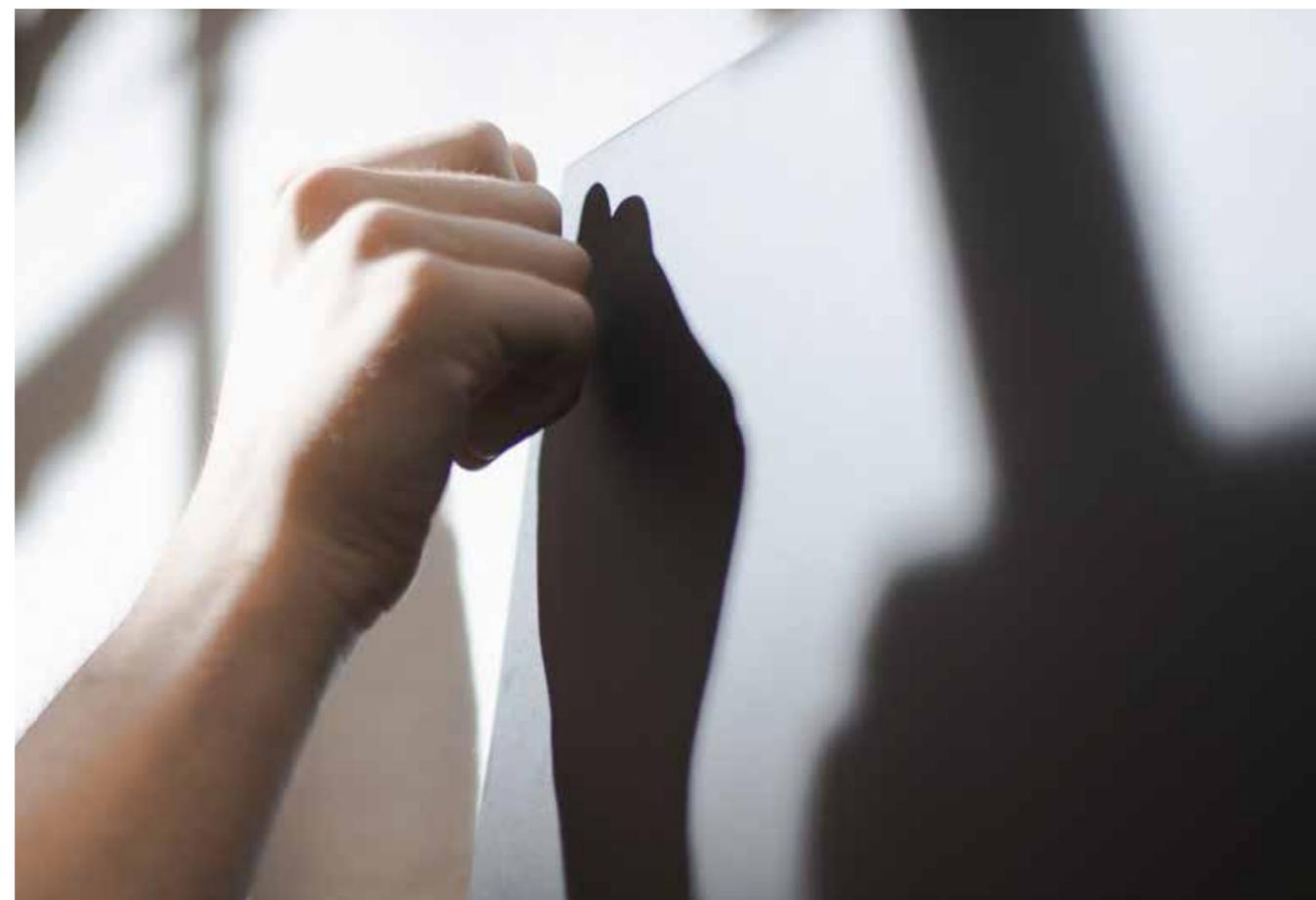
Für bulthaup CEO Marc O. Eckert ist jedoch ausgemacht, dass dieser handwerkliche Ehrgeiz letztlich den entscheidenden Unterschied macht. „Es sind Menschen, die über ihren besonderen Zugang zum Material für eine besondere Materialtiefe sorgen. Und das ist etwas, was unsere Kunden mit allen fünf Sinnen spüren.“

Folgt man diesem Gedanken, dann sind ein Sideboard, ein Tisch, eine Arbeitsplatte oder ein Küchenmöbel letztlich nichts anderes als außergewöhnlich ästhetische Resonanzböden zwischen Machern und Nutzern. Ein verbindendes Element zwischen Gleichgesinnten, die sich nie begegnen und dennoch enorm viel gemein haben. Auf der einen Seite sind Hand-Arbeiter wie Benedikt Heimerl, die Tag für Tag mit ihrem Fingerspitzengefühl, ihrer Detailversessenheit und ihrem Augenmaß außergewöhnliche Möbel erschaffen. Und auf der anderen Seite stehen die Käufer und Nutzer dieser Objekte, die Authentizität suchen und Qualität zu schätzen wissen. Die Küche bildet die Membran, über die beide miteinander kommunizieren: lautlos, still, aber über viele Jahre hinweg zufrieden.

*Text: Daniel Wartusch  
Fotos: Heji Shin*

*Vorige Seiten:*  
Im Team bearbeitet immer ein Mitarbeiter alle Oberflächen einer individuellen Küche. So ist gesichert, dass sie übereinstimmen. Wie die Winkel an den Kanten angesetzt werden, ist bis zu einem bestimmten Grad individuell und bildet eine Handschrift. Geschulte Augen erkennen das.

*Rechte Seite:*  
Das Feintuning erfolgt immer von Hand. Finger erkennen mehr als die Augen. – Die fertige Kante wirkt wie aus einem Guss.





## Brot für die Welt- hauptstadt

Wie Dean & DeLuca,  
der weltberühmte  
Feinkostladen, zum  
Mittelpunkt der  
neuen Brotlust der  
New Yorker wurde

Man kann immer genau sehen, wo der Chef sich gerade aufhält. Wenn er in seinem Büro sitzt, dann ist der Abdruck seiner Sohlen, Größe 44 und mit markantem Profil, deutlich weiß auf der schwarzen Fußmatte zu finden. Ein paar Besucher später – der Chef de Cuisine aus Singapur, die Assistentin mit den Rechnungen – und das Mehlprofil ist zum Staubschleier zerfallen.

Mehlstaub auf Schritt und Tritt gehört zum Handwerk von Stéphane Amar, dem Chefbäcker des New Yorker Lebensmittelkaufhauses Dean & DeLuca, seit 1988 Dreh- und Angelpunkt der Gourmetszene Ecke Broadway und Prince Street im Herzen des Trendviertels SoHo. Die Auswahl an Brot ist dort immens. Da sind die eigenen Sorten, ein krosses Sauerteigbrot mit D&DL-Logo aus Mehl, perfekt gewürzte Fougasse mit Oliven, Mandeln und Rosmarin, ein herbstlicher Kranz mit getrockneten Johannisbeeren, Vollweizen-Ciabatta mit Basilikum und roten Zwiebeln, Pain de Mie – perfekt zur Paté – und Kastanienbrot. Dazu gibt es natürlich Bagels, die polnischen Bialys, eine Reihe von ethnischen Backwaren, die Emigranten aus aller Welt

seit dem 19. Jahrhundert mit nach Ellis Island brachten, und die besten Kreationen aus der Szene der artisanalen Bäckereien, die sich in New York gebildet hat: Dazu gehören Amy's Bread, seit der Gründung 1992 immer wieder für Preise nominiert, Sullivan's Street Bakery in Hell's Kitchen, Orwasher's auf der Upper East Side oder Zachary Golpers Bien Cuit und die Scratchbread Bakery, beide in Brooklyn.

Der Mann, der dieser Tage über das Sortiment bestimmt und die Gilde der sechs hauseigenen Bäcker bei Dean & DeLuca anführt – darunter einer, der sich exklusiv um die Croissants kümmert – ist selbst Einwanderer. Stéphane Amar kam, nachdem er ein Jahr lang dafür gespart hatte, der Kunst wegen mit 30 aus Marseille nach New York: Er wollte seine Lieblingsgemälde im Original betrachten. Der Spross sephardischer Juden aus Nordafrika – „Nie haben zwei Generationen meiner Familie auf demselben Kontinent gelebt“ – wurde in Marseille geboren, studierte zunächst Malerei und wechselte dann nach ein paar Jahren an die École Culinaire. Malen und kochen, sagt er, haben eine Grundvoraussetzung gemein: Liebe zur Sache.

Linke Seite:  
Stéphane Amar, Chefbäcker  
bei Dean & DeLuca, hat  
erst in Marseille Kunst  
studiert, dann Kulinarik.  
Nach New York kam er, um  
seine Lieblingsbilder im  
Museum zu sehen – und  
wurde Bäcker.



Linke Seite:  
Sonntagmorgen in der Bäckerei im Galerienviertel Chelsea: Stéphane Amar backt mit sechs Kollegen für die New Yorker Kundenschaft, die um diese Zeit meist noch schläft. Neu sind saisonale Brote mit Beeren und Nüssen, zu den All-Time-Favorites gehören die Baguettes und das hauseigene Sauerteigbrot mit Logo.

Folgende Doppelseite:  
Stéphane Amar verstäubt Mehl, ehe der Teig geknetet wird. Brot muss für ihn einfach sein. Es hat etwas Kultisches, Symbolhaftes. Man bricht es gemeinsam mit anderen, um Verbundenheit zu signalisieren. So gesehen wird ein Handgriff wie dieser fast zum Segen.



Doch in New York lernte Amar zunächst die Spielregeln, er begab sich auf „hearth-hopping“ in 15 verschiedenen Restaurants und pflanzte zwischendurch auch mal Bäume auf die ex-klusiven Dachterrassen von Manhattan. Der kalifornische Sterne-Koch Thomas Keller holte ihn in sein New Yorker Restaurant Per Se. Für die Brötchen, kleine Pretiosen, fein abgestimmt auf jeden einzelnen Gang, Sauerteig mit Schokolade und Kirschen, Kürbishappen und Gebäck voll mit sonnengetrockneten Tomaten.

Irgendwann wollte Amar mehr als kleine Brötchen backen. Brot, sagt er, muss eigentlich einfach sein, bodenständig, und das passte für ihn nicht mehr in die Hochglanzwelt der Haute Cuisine. Er wechselte zu Amy's Bread und lernte danach bei Bien Cuit in Brooklyn weiter, das in diesem Jahr für den prestigeträchtigen James-Beard-Award nominiert ist, den „Oscar der Gastronomie“. „Mein Leben ist wie Lego, ein Stein auf dem anderen.“ Das Thema ließ ihn nicht mehr los. Brot, sagt Stéphane Amar, gleicht der Friedenspfeife der Indianer. Es stiftet Gemeinschaft. Man bricht es mit anderen, im Namen der Brüderlichkeit.

Vor vier Jahren holte ihn der ehemalige Per Se-Bäcker Louis Volle zu Dean & DeLuca. Froh, die obligatorische Nachtschicht der Brotbäcker hinter sich gelassen zu haben (die fällt jetzt auf ein Mitglied seines Teams), darf Amar seinen Espresso – „absolutement“, ohne den geht gar nichts – um 6 Uhr morgens zu Hause aus einer Tasse trinken, die in Frankreich von Hand getöpft wurde. „Wenn man sie hält, dann hat man das Gefühl, etwas zu trinken, was direkt aus der Erde kommt. Als stünde man mit dem Planeten in unmittelbarer Verbindung.“ Dazu stellt er sich die Formen der Brote vor, die er an dem Tag backen will. Solche Details zählen für einen, der sich nur zögerlich – und der Liebe wegen – auf Dauer nach Manhattan verpflanzen ließ.

Geerdet fühlt sich Amar auch, wenn er mit dem Fahrrad von der First Avenue bis fast an den Hudson River ganz im Westen von Manhattan radelt, wo die Commissary von Dean & DeLuca – die Küche und die gerade 25 Quadratmeter große Bäckerei – zwischen lauter Modefirmen den sechsten Stock in einem der wenigen verbleibenden Warehouse Buildings am nördlichen Ende von Chelsea einnimmt. „Man hat einen anderen Blick

auf die Stadt vom Fahrrad aus“, sagt Amar. Fahrradfahren ist in Manhattan nicht viel gefährlicher als anderswo. „Man darf bloß nicht vergessen, dass man kein Auto ist.“

Damit Lou, Amars 13-jährige Tochter, in eben diese Bodenständigkeit hereinwächst, wird am Sonntag gemeinsam gebacken. Amar surft im Internet und sucht sich am liebsten Rezepte, die er in der großen Produktion nicht verwirklichen kann, Fladenbrote aus Norwegen, den Emiraten, der Mongolei, „möglichst weit weg vom eigenen Universum.“

Seine Welt des Brotes erweitert sich ständig. Andrew Coe aus Brooklyn, der für die Website Serious Eats die Brot-Bräuche der New Yorker beleuchtet und der vermutlich einzige Brot-Ressortleiter der Welt ist, schrieb, als Amar bei Dean & DeLuca anfragt: „Wenn man den Stand der New Yorker Brotlandschaft erkunden will, dann ist die Brottheke im Stammhaus von Dean & DeLuca ein guter Ausgangspunkt. Man findet eine großartige Auswahl an elaboriert und erdverbunden, an sensationell und traditionell.“

Das war genau die Mischung, die Giorgio DeLuca, ein ehemaliger Lehrer, zusammen





Linke Seite:  
Bei Dean & DeLuca in SoHo finden die Kunden neben dem hausgeigenen Brot auch ihre Lieblingsbrote aus den neuen artisanalen Bäckereien New Yorks. Fougasse mit Oliven, Vollweizen-Ciabatta, Pain de Mie, Kastanienbrot. Und natürlich Brioche und Bagels.

Rechts:  
Seit 1988 die Adresse für alle, die neugierig sind auf gutes Essen: Dean & DeLuca an der Ecke Prince Street und Broadway. Jetzt expandiert das Haus nach Asien und der Chefbäcker backt für Kunden, die nicht mit dem Duft von Croissants aufgewachsen sind.



mit seinem Freund und Partner Joel Dean 1977 anstrebte. Er wollte die Liebe der New Yorker zu Delikatessen wecken, die über den jüdischen Horizont von Challah, Lox und Latkes hinausreichen. Er erzählt, wie er Jahre auf der Jagd nach organischem Olivenöl verbrachte: „Was heute selbstverständlich ist, war damals verdammt schwer aufzuspüren. Wir waren die Ersten, die Balsamessig und getrocknete Pilze anboten“, sagt der 80-Jährige, der inzwischen – immer noch täglich – am Tresen seines Restaurants „Giorgione“ in Tribeca zu finden ist.

Dean & DeLuca heizte der Brotlust der New Yorker nachhaltig ein: In den weißgebackelten, einem Marktplatz nachempfundenen hohen Räumlichkeiten einer ehemaligen Kleiderfabrik mit weißen Marmorböden und Stahlrohrregalen versammelte sich das Beste, was die Stadt an Brot zu bieten hat. Ein kulinarischer Hotspot mit Dutzenden von Käsesorten von kleinen Produzenten aus aller Welt und eine ständig wachsende Auswahl von Brot dazu.

Vor Dean & DeLuca war überall Wonderbread zu haben, ein elastisches Weißbrot, das unter dem Daumendruck nachgibt, um

danach wieder in die Ursprungsform zurückzuziehen. „Fast wie ein Marshmallow“, beschreibt Amar. Es gab wohl russische, polnische, jüdische, französische, portugiesische und italienische Backwaren, deren Hersteller aber über alle fünf Stadtteile versprengt waren und deren Beschaffung ein gewisses Durchhaltevermögen voraussetzte, das nur wenige aus Manhattan aufbrachten – und Touristen schon gar nicht.

Amar ist jetzt „Mr. Bread“ von Dean & DeLuca. Seit die New Yorker Food-Institution einem Investor gehört, wird international expandiert, zunächst auf dem nordamerikanischen Kontinent, dann in Singapur, Japan, Thailand und Korea. Amar sieht neuen Herausforderungen entgegen. Neue Küchen müssen entworfen, angehende Bäcker angelernt werden, die nicht mit dem Duft von frischen Croissants aufgewachsen sind.

Der Mann aus Marseille war noch nie in Asien und freut sich vor allem auf Japan. „Dort macht man alles, was man macht, mit Hingabe.“ Wie er selbst. „Il faut cuisiner avec son cœur. Man kann zwei Eier mit Liebe braten, und das Resultat ist erstaunlich.“ Er glaubt nämlich ganz fest an Slow Cooking.

Wie sich das mit den Maximen eines Investmentfonds vereinbaren lässt? Amar lächelt versonnen. „Ich habe Ihnen das nicht erzählt.“

Text: Doris Chevron  
Fotos: Peden + Munk

# Intime Öffentlichkeit Zu ethischen und ästhetischen Aspekten des Esstisches. Ein Essay von Daniel Martin Feige

Zu den bedeutendsten Werken des amerikanisch-taiwanesischen Regisseurs Ang Lee gehört der noch vor seinen großen Oscar-Erfolgen gedrehte Film *Eat Drink Man Woman* (USA/TW 1994, R.: Ang Lee). Der Film zeigt die Konflikte und brüchige Einheit einer taiwanesischen Familie, die aus einem verwitweten Vater und seinen drei Töchtern besteht. Der Vater ist ein Meisterkoch aus Taipeh, der sich aus dem Restaurantbetrieb weitestgehend zurückgezogen hat und nun jeden Sonntag ein aufwendiges Menü für seine Töchter kocht – ein Ritual, das die Töchter, die alle- samt noch bei ihrem Vater wohnen, gerade zu Beginn des Films wenig zu schätzen wissen.

Das Thema des Films sind die Möglichkeiten und Grenzen der Verständigung zwischen den Generationen, die Konvergenzen und Differenzen einer östlichen und westlichen Lebensform sowie die familiäre Nähe und Distanz im Ritual des gemeinsamen Essens. Neben den Personen und der Praxis des Kochens ist ein wesentlicher Protagonist des Films der Ort des gemeinsamen Essens: der Esstisch, der hier zur gemeinsamen Bühne der familiären Tragödien und Komödien wird. An verschiedenen Tischen in privaten und öffentlichen Räumen zeigen sich im Film jeweils unterschiedlich die Spannungen und Möglichkeiten der Verständigung; der Esstisch als Versammlung einer intimen Öffentlichkeit ist hier der Brennpunkt wie der Ort sozialer Aushandlungsprozesse.

## ORT DER BEGEGNUNG UND GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

In vielen Familien beansprucht das tägliche Ritual des gemeinsamen Essens in Küche oder Esszimmer ein Gegenpol zum atemlosen und

auf Effizienz ausgerichteten Alltagsleben unserer westlichen Industriegesellschaften zu sein. Es soll einen gemeinsamen Ort stiften, an dem die Familie zusammenkommt und sich über alltägliche oder auch nicht so alltägliche Dinge austauschen kann. Anders als im Trubel eingespielter Abläufe gewährt das gemeinsame Essen auch dann, wenn es selbst ein Ritual ist, den Raum, sich miteinander anders auseinanderzusetzen als bloß in eingespielter Weise – sondern in Form des Gesprächs oder auch nur durch Gesten. Auch Konflikte zwischen Familienmitgliedern können tatsächlich ausgetragen werden; eine entsprechende Dynamik hat die Soziologin Angela Keppler in ihrem Buch „Tischgespräche“ überzeugend herausgearbeitet. Aber auch für den Einzelnen erweist sich der Esstisch als ein Ort, an dem er sich eine Auszeit von bloß zweckrationalem Handeln gönnen kann.

Die Schnellebigkeit einer Gesellschaft zeigt sich auch in der Dominanz von Stehtischen im öffentlichen Raum; Tische, an denen man möglichst schnell sein Essen zu sich nimmt und an denen gerade nicht eine intime Öffentlichkeit hergestellt wird. Hier erweist sich das gemeinsame oder auch alleinige Essen am Esstisch als ein Gegenpol.

Ist die Küche sicherlich der intimste und zugleich der paradigmatische Ort des Ess-tisches, so findet er sich natürlich auch in vielen öffentlichen Räumen, insbesondere in Restaurants. An diesen Orten zeigt sich, was sozialphilosophisch immer schon für ihn charakteristisch ist: dass hier keine anonyme Öffentlichkeit auftritt, sondern immer bestimmte Personen aufeinandertreffen. Öffentlichkeit wird hier nicht zuletzt deshalb als Öffentlichkeiten konstituiert, weil man dadurch, dass man sich gemeinsam an einen – reservierten – Esstisch setzt, einen Platz für sich beansprucht; ist eine solche Öffentlichkeit prinzipiell durchlässig, weil sich auch jemand anderes an den Tisch setzen kann, so ist der Esstisch hier zugleich auch das Signum einer Abgrenzung im öffentlichen Raum.

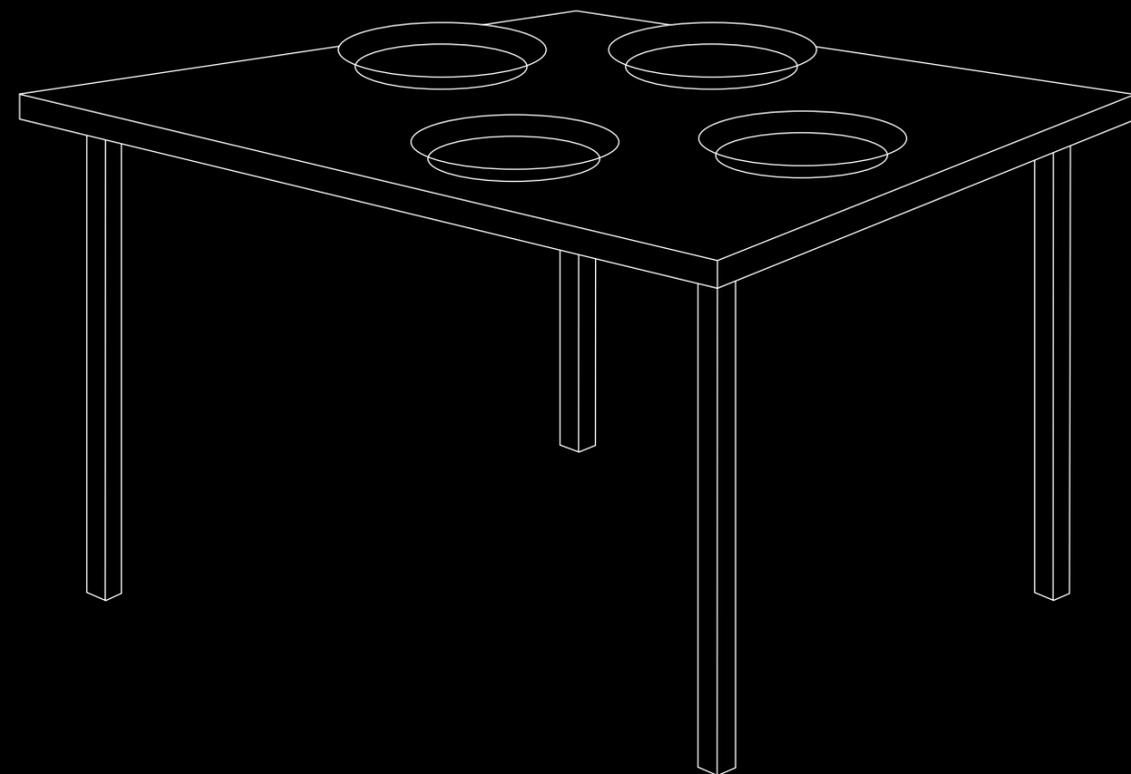
Natürlich kann man sich auch teilnahmslos gegenüber sitzen und es geschieht, dass man sich nicht wirklich begegnet. Wir alle haben sicher schon einmal mit anderen Gästen am Tisch gesessen, mit denen wir uns wenig zu erzählen wussten. Aber gerade durch die Konfrontation mit eben nicht einer anonymen Masse ergeben sich auch unter solchen Bedingungen immer wieder überra-

schende Momente, so dass man sich intensiv mit jemandem zu unterhalten beginnt, der ein gänzlich anderes Leben führt und andere Interessen verfolgt als man selbst.

Selbst wenn das nicht geschieht, werden Möglichkeiten dessen bespielt, was das gemeinsame Sitzen am Esstisch immer schon ist: die Versammlung einer ebenso intimen wie temporären Öffentlichkeit. So werden – wie immer vergängliche oder fragile – Öffentlichkeiten gestiftet oder aufrechterhalten. Der Philosoph Martin Heidegger hat in seinem Aufsatz „Der Ursprung des Kunstwerks“ davon gesprochen, dass der Tempel dem antiken Menschen eine Aussicht auf sich selbst gibt und der Welt ein bestimmtes Gesicht. Erst in und durch eine auf den Tempel bezogene gleichsam kultische Praxis konstituiert sich hier eine Gemeinschaft wie gleichermaßen eine geteilte Welt.

Natürlich wäre es zu weit gegriffen, den Tisch zu einem kultischen Gegenstand zu erklären. Gerade Heidegger war aber ein Philosoph, der sich besonders für alltägliche Gegenstände des Gebrauchs interessiert hat und ihre wesentliche Rolle für das, was wir sind, zu bestimmen versucht hat. Der Esstisch ist aber vielleicht kein alltäglicher Gegenstand unter anderen, wenn es so ist, dass sich hier eine intime Öffentlichkeit konstituiert: Das gemeinsame Sitzen am Tisch ist eine paradigmatische Praxis in unserer Gesellschaft, in der wir uns mit anderen immer auch darüber verständigen können, wer wir sein wollen und was uns mit anderen verbindet – etwas, was Heidegger für die Antike vom Tempel behauptet hat. Von Heidegger lässt sich noch eine weitere Einsicht hinsichtlich dieser Praxis übernehmen. Die Öffentlichkeit, die sich in und durch das gemeinsame Sitzen am Tisch konstituiert, ist keine Öffentlichkeit, die es vorher schon als vorhandene gibt. Es ist vielmehr eine Öffentlichkeit, die in und durch die Formen des Austauschs am Tisch gleichermaßen gestiftet wird, wie sie geprägt und fortgeschrieben wird.

Dieser Bezug zu einer Öffentlichkeit, die hier immer die Gemeinschaft bestimmter Personen meint, drückt sich auch in unseren geläufigen Redeweisen über entsprechende Tische aus. Wenn wir sagen, dass die Wahrheit endlich auf den Tisch kommt, so wird der Tisch hier metonymisch als Form öffentlicher Kommunikation überhaupt bestimmt – etwas, was vormalig im Verborgenen und das heißt in diesem Bild: unter dem Tisch, für die anderen nicht sichtbar war, tritt nun ins Offene.



Wenn wir jemanden über den Tisch ziehen, verletzen wir die topologische Ordnung, dass jeder am Tisch seinen Platz – und das heißt auch: sein Reich mit seinen Rechten und Pflichten – hat. Gerade ausgehend von der Redeweise, dass verschiedene Personen an einem runden Tisch sitzen, um ein Problem anzugehen, zeigt sich dabei besonders deutlich der Bezug der ästhetischen Gestaltung von Tischen zu einer normativen Ordnung: Ein runder Tisch wird hier als Ausdruck einer paritätischen Ordnung unter den Dialogpartnern verstanden. Auch wenn eine solche Ordnung stark konventionalisiert ist, kann schon die Form eines Esstisches eine symbolische Ordnung ausdrücken; wer an einem rechteckigen Tisch am Kopfende sitzt, sitzt hier an einer schon formal exponierten Position. Der Tisch ebenso wie – mit Jean Baudrillard gesprochen – das ganze System der Dinge, in das er als Teil eingelassen ist, ist hochgradig symbolisch bestimmt.

**ÄSTHETISCH GEFORMTE ÖFFENTLICHKEIT**  
Aber nicht allein unter symbolischer Perspektive ist relevant, wie ein Tisch geformt ist, wo er und wie er steht. Denn Esstische sind niemals nur funktionale, sondern immer auch ästhetische Gegenstände. Als solche bilden sie einen ästhetischen Hintergrund und Horizont der Praxis des Essens, selbst natürlich eine immer auch ästhetische Angelegenheit. Die ästhetischen Eigenarten von Esstischen erschöpfen sich gleichwohl nicht darin, dass entsprechende Tische auch in den Momenten, in denen sie nicht gebraucht werden, den Räumen, in denen sie stehen, einen bestimmten Charakter geben und sich in das Zusammenspiel mit anderen Gegenständen besser oder schlechter einfügen. Erst recht sind ihre ästhetischen Eigenarten nicht auf Ornamente zurückzuführen oder auf die Schönheit isolierter Partien von Tischen. Auch ein unverzierter, aus hochwertigen Materialien gefertigter Tisch hat seine ganz eigene Ästhetik: Klarheit, Prägnanz und dass hier etwas zusammenpasst – Letzteres ist selbst ein ästhetisches Moment solcher Tische. Die Materialien von Tischen, seien sie aus Holz, aus Kunststoff, aus Glas oder Metall gefertigt, sind hier niemals austauschbar und von vielfältigen symbolischen Funktionen bestimmt. Sie machen offensichtlich auch einen ästhetischen Unterschied ums Ganze. Der amerikanische Philosoph Nelson Goodman hat in seinem Buch *Sprachen der Kunst* verschiedene Symbolfunktionen ästhetischer Gegenstände beschrieben. Besonders wichtig

ist ihm dabei eine Symbolfunktion, die er „Exemplifikation“ nennt: dass ein Gegenstand uns seine Eigenschaften zeigt. Symbolisch sind Gegenstände nicht allein insofern sie etwas repräsentieren. Symbolisch sind sie auch darin, dass sie etwas von sich zeigen. Entsprechend sind die Materialien von Esstischen nicht austauschbar; die Oberflächen und ihre Bearbeitungen – gerade wenn sie nicht bloß industriell gefertigt sind, sondern wenn ihnen durch individuelle Arbeit im und am Material der letzte Schliff verliehen wird – sind nicht beliebig, die Form eines Tisches nicht irrelevant. Der organische, lebendige Charakter von Holz, das in metaphorischer Weise zu atmen scheint, ist etwas anderes als die kühle Prägnanz eines Tisches aus Stein und die markante Eleganz eines Tisches aus Glas. Treten solche Materialien in Tischen zusammen, so sind sie nicht als Elemente aufeinander verrechenbar: In und durch das Zusammentreten gewinnen sie jeweils neue ästhetische Eigenarten, indem sie sich wechselseitig beleuchten.

Die Auswahl der Materialien und ihre Formungen stehen bei Esstischen wie Gegenständen der Gestaltung insgesamt natürlich im Dienste der Funktionen dieser Gegenstände. Der amerikanische Architekt Louis Sullivan ist in die Designgeschichte mit dem prägnanten Slogan eingegangen, dass die Form der Funktion folgen solle. Dieser Slogan setzt aber fälschlicherweise voraus, dass die Funktion nicht allein abstrakt bestimmt werden kann, sondern dass aus ihr gewissermaßen natürlich schon die Form folge. Die Aussage, dass ein Esstisch dazu da ist, um an ihm gemeinsam oder allein zu essen, ist unter designtheoretischer Perspektive zwar nicht falsch, aber mindestens verkürzt, überspringt sie doch gerade das spezifische Moment der Gestaltung. Denn Gegenstände des Designs sind Esstische deshalb, weil die Funktion, die sie erfüllen, ästhetisch geformt ist: Es ist eine gestaltete und erarbeitete Funktion und es macht einen Unterschied ums Ganze, an was für einem Tisch wir essen. Wenn es so ist, dass Gestaltung dort anfängt, wo Funktionen erarbeitet werden, dann ist es zugleich so, dass man über die Funktion eines Esstisches nicht abstrakt sprechen kann. Vielmehr muss man über eine Geschichte des Esstisches im Lichte der Lebensweise, in der er jeweils steht, nachdenken. Zugleich muss man anerkennen, in welcher Weise Esstische in der Geschichte auch das gemeinsame Ritual des Essens geprägt und gestaltet haben. Anders gesagt: Wer über die Funktion von Esstischen und

ihre Rolle bei der Stiftung einer bestimmten Art von Öffentlichkeit und Gemeinschaft nachdenkt, muss diese Funktion so verstehen, dass sie in der Geschichte der Gestaltung solcher Tische immer wieder neu und anders herausgearbeitet worden ist.

Wie Heideggers antiker Tempel eine kultische Gemeinschaft stiftet, so stiften die Tische, an denen wir essen, eine Art vorübergehender oder sich fortsetzender Gemeinschaft. Gemeinsam an einem Esstisch zu sitzen gibt uns Raum, uns mit uns und anderen über das zu verständigen, was wir sind. Wie diese Überlegungen gezeigt haben, macht es nicht allein ästhetisch einen Unterschied ums Ganze, an was für einem Tisch wir dabei sitzen.

*Zeichnungen: Gerwin Schmidt*





## Ein Universum der Details Shinichiro Ogata über die Philosophie hinter seinen Restaurants und Interior-Designs

Kochen, Architektur, Verpackungen – Kreativität ist überall im Spiel, und ich setze mir keine bestimmten Zeiten wie morgens oder abends, um neue Ideen zu entwickeln. Lösungen stellen sich oft dann ein, wenn man sie am wenigsten erwartet. Das Haptische ist sehr wichtig, also das Erfühlen der Formen und Texturen von Objekten mit meinen Händen. Zu anderen Zeiten sitze ich stundenlang in einem Zimmer und meditiere über die perfekte Größe eines Fensters, an das sich die Kunden setzen und essen und die Aussicht genießen können.

Der Raum, den ich für Gäste entwerfe, ist für mich die wertvollste Umgebung – und dort geschehen auch die kreativsten Momente. Ich verwende häufig Architekturmodelle und verändere sie mindestens drei- oder viermal, bis ich davon überzeugt bin, dass ich nicht weiter gehen sollte. Als Perfektionist muss ich darauf achten, dass die Schönheit nicht der Perfektion zum Opfer fällt. Winzige Fehler, Sprünge oder Verschiebungen muss man nicht nur in Kauf nehmen, sondern sollte sie sogar herbeiführen. Genauso verstehen wir Schönheit in Japan – als Übergang, vergehende Jahreszeiten, Erblühen, Altern. Im Restaurant Yakumo Saryo ist der schwarze Boden in einem der Räume ein wenig ausgetreten – nicht schadhaft, aber gealtert. Und so soll er bleiben. Das ist natürlich. Die Menschen kommen und gehen. Warum sollte man das verbergen? Oben auf einer Eisenskulptur bewahren wir derzeit eine verwelkte, sterbende Hortensie auf, die das Ende des Sommers versinnbildlicht. Wenn jedoch die Zeit reif ist, wird der Pflaumenbaum vor dem Fenster des Restaurants zu den ersten Bäumen gehören, die im Frühjahr ihre volle Blüte entfalten. Darum habe ich die Form der Pflaumenblüte zu unserem

Linke und folgende Doppelseite: Shinichiro Ogata hat es sich zur Aufgabe gemacht, japanische Ästhetik für die nächste Generation zu definieren. Schönheit, sagt er, ist Übergang, etwa der von Licht zu Schatten in der Tischsituation im Restaurant Yakumo Saryo.

Logo erwählt: das Symbol des Beginnens und Erwachens.

Die Natur relativiert alles. Darauf basieren meine Wertvorstellungen. Also frage ich mich: Denke ich nur als menschliches Wesen oder auch als Teil der Natur über ein Projekt nach? Die Natur greift häufig ein und verhindert, dass ein Projekt zustande kommt. Doch damit kann ich leben. Meiner Erfahrung nach ist so etwas nicht das Ende, sondern der Weg zu einem anderen Ziel. Sehr wahrscheinlich tritt danach eine unvorhergesehene Wendung ein und es entsteht eine andere Art von Schönheit, die ich sonst nicht wahrgenommen hätte. Im Laufe der Jahre bin ich zu der Erkenntnis gelangt, dass sich die Dinge von selbst regeln – doch zuerst muss man seinen Einsatz erbringen und Schmerzen, Verzweiflung und Enttäuschung erleiden. Das lässt sich nicht umgehen. Abkürzungen gibt es nicht. Ein Beispiel: Die Räumlichkeiten für meine Restaurants und Läden habe ich alle gefunden, indem ich tagelang zu Fuß durch die Stadt lief. Und die Orte, an denen ich dachte: „Oh, das hier wäre perfekt, aber ist es frei und bezahlbar?“, die haben alle funktioniert. Für das Yakumo Saryo habe ich am selben Tag den Vertrag unterschrieben, an dem ich den Ort entdeckt hatte. Das war wie Zauberei. Man sollte sich aber auch klar machen, dass niemals etwas passieren wird, wenn man denkt, man habe alle Zeit der Welt. Setzen Sie sich selbst unter Zeitdruck!

Größe ist für mich kein Thema. Ob Riesenhotel oder winziger Teller – die kleinsten Teile sind immer die wichtigsten. Wenn die misslingen, wird auch das große Ganze nichts. Das Spirituelle lebt im Detail. Und wenn man es im Kleinen nicht einfangen konnte, wieso sollten sich dann im Größeren die Gäste eines Restaurants davon einnehmen lassen? Sehen Sie sich um – Sie entdecken im Yakumo Saryo keinerlei scharfe Kanten. Tische, Fenster, Raumecken, Rahmen – ich habe sie alle abgerundet. Und das ist nur ein Aspekt im Universum der Details, die zum Komfort der Gäste beitragen und eine angenehme Atmosphäre schaffen. Die perfekte Höhe eines Tisches, an dem japanische Speisen verzehrt werden, beträgt übrigens 65 Zentimeter, etwas niedriger als in der westlichen Welt. So hat man mehr Platz unter dem Ellbogen, wenn man links eine Schale Reis und rechts die Stäbchen hält. Sonst müsste man die Arme höher heben, was ziemlich anstrengend wäre.

In unserer schnelllebigen, hochtechnisierten Welt findet nicht jeder die innere Ruhe, die man braucht, um einen Ort wie das Saryo





Linke Seite:  
Größe ist keine Kategorie.  
Für Ogata sind die kleinsten Teile immer die wichtigsten. Im Teehaus werden über 30 Sorten Tee serviert – in einem bis aufs Detail kuratierten Arrangement.

Oben:  
Die besten Ideen kommen oft, wenn man sie am wenigsten erwartet. Um den perfekten Ausblick zu kreieren, blickt Shinichiro Ogata stundenlang aus dem Fenster.



schätzen zu können. Verstehen Sie mich nicht falsch. Ich würde den Gästen niemals meine eigenen Wertvorstellungen aufdrängen wollen. Ich versuche lediglich, sie in meine Welt zu locken. Wenn sie kommen, sich umsehen und sich unwohl fühlen, werden sie nicht wiederkommen. Und das ist in Ordnung. Auf gewisse Art betrachte ich mich als jemanden, der eine Gemeinschaft aufbaut, als Vermittler, der einen Rahmen für Gleichgesinnte schafft. Wenn sie sich in dieser Umgebung heimisch fühlen, werden sie wiederkommen und ihre eigenen Werte mit anderen teilen. Um einen Tisch zum Abendessen reservieren zu können, muss man zunächst von einem unserer Stammgäste eingeführt werden. Oder Sie erleben das Saryo alleine zur Frühstücks- oder Mittagszeit. Dabei haben Sie und wir Gelegenheit, einander kennenzulernen und herauszufinden, ob die Chemie stimmt. Wir sind ein Restaurant und das Konzept „Bedienung“ wird bei uns zur Perfektion erfüllt. Das heißt aber nicht, dass wir Bedienstete sind.

Mein Leben ist ein einziger großer Widerspruch: Einerseits sehne ich mich nach einer perfekten Welt und nach der Harmonie aller

Dinge, die durch die von mir erschaffenen Räume miteinander verbunden sind. Andererseits bedeutet der Schaffensprozess auch Chaos. Kreativität lässt sich nicht kontrollieren. Sie ist wie eine Welle, auf der man zu reiten versucht. Wenn man Glück hat, trägt sie einen zu neuen Erkenntnissen. Mit diesem Konflikt lebe ich jeden Tag. Ich genieße es, aber ich habe nie das Gefühl, Perfektion erreichen zu können. Unvollkommenheit ist die Geschichte meines Lebens. Jeden Tag jage ich der Vollkommenheit hinterher, ein wenig hier, ein wenig dort, und im Laufe dieser nie endenden Reise entsteht kreative Energie.

Meine Arbeit wird manchmal mit der eines Filmregisseurs verglichen, der das Publikum in sein Reich entführt. Der Kameramann ist der Koch, der Drehort ist das Restaurant und das Essen die Story. Ich sehe diesen Film jedoch immer aus dem Blickwinkel des Zuschauers und nicht aus dem Regiestuhl. So kam ich zum Beispiel auf die Idee mit den gefrorenen Stäbchen. Mit dem Messer muss man schneiden und mit der Gabel stechen, bevor man das Essen zum Mund führen kann. Stäbchen, auf Japanisch nennen wir sie Ohashi, liefern das Essen lediglich an. Sie

signalisieren, dass die Speise schon vorbereitet ist, fertig geschnitten, mundgerecht. Stäbchen sind Verlängerungen der Hand. Die Art, wie die Stäbchen Ihre Lippen, den Mund und die Zunge berühren, bestimmt, wie das Essen schmeckt. Das ist wissenschaftlich erwiesen. Für eine vollständige japanische Mahlzeit reicht normalerweise ein einfaches Set mit vier verschiedenen Ohashi aus, die sich in Form, Stärke und Farbe unterscheiden. Mit dünnen Stäbchen kann man keine dicken Udon-Nudeln aufnehmen, also verwendet man diese stattdessen für zarte rohe Fischeiben. Die kohlegrauen Stäbchen hingegen sind solider und schwerer und eignen sich gut für Fleisch. Für Süßigkeiten sind frisch geschnittene grüne Bambusstäbchen geeignet. Ihre Farbe lässt an etwas Festliches denken, eine Neujahrsfeier, eine Hochzeit oder einen Geburtstag. Der Gast soll das Gefühl haben, dass der Wirt alle seine Handlungen den Begriffen „Service“ und „Respekt“ untergeordnet hat: Er ist morgens in den Bambuswald gegangen, hat das Holz geschlagen und die Stäbchen geschnitzt. Ich selbst setze noch eine persönliche Note: In meinen Restaurants kommen die Bambus-



Oben:  
In Ogatas Higashiya  
Ginza werden japanische  
Confiserien zubereitet und  
nach den überlieferten Ge-  
staltungsregeln kunstvoll  
verpackt.

Rechte Seite:  
Aus der Tradition etwas  
schaffen und dabei an  
jemanden in ferner Zukunft  
denken – dieser Gedanke  
leitet Shinichiro Ogata bei  
seinen Shopdesigns wie bei  
den Produkten.

stäbchen zunächst in den Gefrierschrank, bevor sie vor dem Gast auf den Tisch gelegt werden. Somit bleiben die Frische und die Farbe des Waldes erhalten. Im Gegensatz dazu werden die runden und etwas dickeren Stäbchen aus Zedernholz nass gereicht, damit der Reis nicht an ihnen haften bleibt. Das ist aber keine Erfindung von mir, sondern war bereits Teil der Tradition.

Japan durchlebt gerade schwierige Zeiten, sowohl in politischer als auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Darum sollten wir nicht vergessen, dass die Geografie unseres Landes ein Segen ist. Als Insulaner nehmen wir seit Urzeiten auf, was uns Asien bietet. Das Beste davon haben wir aufbewahrt, gespeichert und sorgfältig archiviert. So hat sich Japan zu einem wahren Fundus an Ideen, Weisheit und Kultur entwickelt. Manches, was seinen Ursprung in China hatte, lebt heute noch hier fort, obwohl es in China längst ausgestorben ist. Ich gehe also davon aus, dass wir auch diese schwierigen Zeiten meistern können.

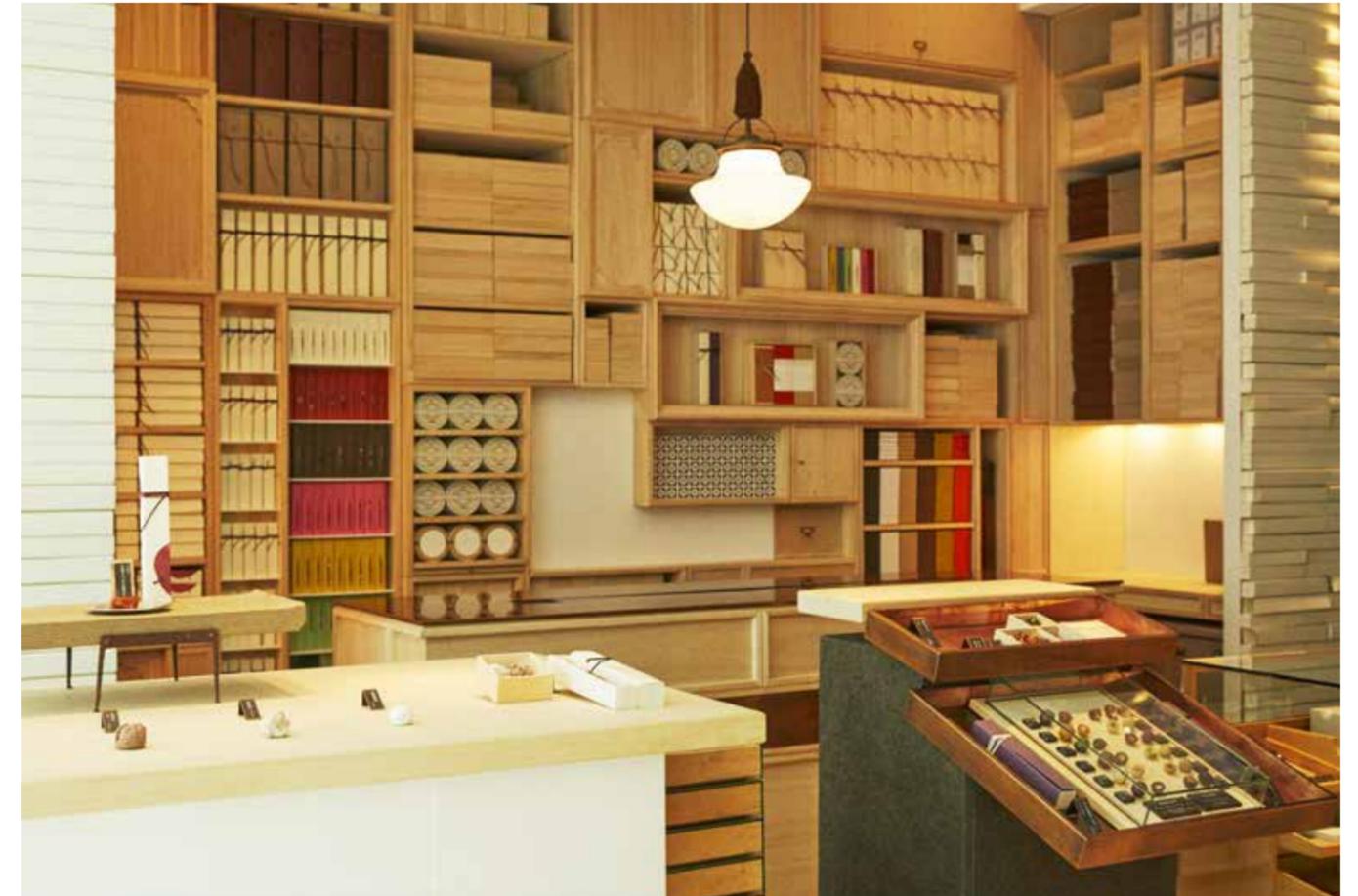
Ich habe schon vom Spirituellen gesprochen, das in den Details lebt. Doch die Beschäftigung mit Details bedeutet nicht, dass man Spiritualität erschaffen kann. Die kommt

nur, wenn es ihr beliebt. Meine Räumlichkeiten sollen eine Einladung an die Spiritualität sein. In Japan nähert man sich einem Tempel auf einem langen Weg aus uralten Steinen und auf Treppen durch einen Garten. Wenn man ankommt, ist da im Grunde nichts außer einem überwältigenden Gefühl von Spiritualität. Dieses Konzept gibt mir eine Richtung vor und ermutigt mich. Angesichts dessen ist es fast enttäuschend, wie urban ich persönlich lebe. Doch dem kann ich nicht entkommen. Ich kann mich nicht einfach in die Berge zurückziehen und mich vom modernen Leben abkapseln. Diese Freiheit habe ich nicht, aber ich kann immerhin mitten in Tokio Augenblicke eines introspektiven, naturnahen Lebens kreieren. Ich arbeite jeden Tag viel und lange. Auf meine innere Stimme zu hören, meine inneren Wurzeln zu spüren und mir vorzustellen, wo ich aufgewachsen bin, umgeben von der Natur in Nagasaki, gibt mir Kraft. Auf der Suche nach Antworten wandert mein Geist häufig zurück in meine Kindheit. In Japan ist es Tradition, alte Orte im Herzen zu bewahren. Darum reise ich so viel wie möglich durch das Land, um sie in meinem Geist lebendig zu halten.

Noch eine letzte Beobachtung: Alles kann erschaffen werden. Die wahre Herausforderung besteht darin, wie man seine Kreation, sein Produkt vervielfachen und verbreiten kann. Ein Einzelstück anzufertigen und dafür eine Million Yen auszugeben, ist einfach. Doch wie stellt man Tausende davon her und reduziert die Produktionskosten auf ein Minimum der ursprünglichen Ausgaben, so dass es erschwinglich wird? Wenn sich handgefertigte japanische Produkte nicht mehr verkaufen, wird ein Teil unserer Tradition aussterben. Darum muss ich mit meiner Arbeit fortfahren und unsere einzigartige Kunstfertigkeit am Leben erhalten – koste es, was es wolle.

Aufgezeichnet von Roland Hagenberg.

Fotos: *Hiroki Watanabe*





## Jenseits des Zeitgefühls Der Tawaraya Ryokan in Kyoto ist ein Gesamtkunstwerk nobler Unscheinbarkeit. Ein Gespräch mit der 12. Besitzergeneration

Es ist 13 Uhr mittags, als wir das Haus betreten. An der Schwelle lassen wir die Schuhe zurück und schlüpfen in grau-beige Pantoffel. Im Inneren umfassen den Gast Patina und Dämmerung, die das Tageslicht zuerst filtern, dimmen und tiefer im Haus fast ganz verschlucken. Bald verliert man das Zeitgefühl.

In drei Jahrhunderten hat der Tawaraya Ryokan hochrangige und prominente Gäste jeder Epoche beherbergt. Ryokans sind traditionelle Gasthäuser Japans, die einst für reisende Kaufleute gegründet wurden. Der älteste noch aktive Ryokan Japans stammt aus dem achten Jahrhundert. Tawaraya ist der wohl berühmteste aller Ryokans.

Toshi Satow, die das Hotel seit 1965 in der 11. Generation als erste Frau besitzt, hat seinen heutigen Mythos begründet. Tawaraya gilt als ein Hotel, in dem man im Leben einmal übernachten haben sollte. Sie hält fest an den Traditionen Kyotos, gestaltet meisterhaft das Interieur, in dem klassische, großenteils handgefertigte Materialien und Objekte mit ausgesuchten Stücken aus dem europäischen Midcentury arrangiert werden, und sie hat beherzt und behutsam modernisiert.

Jetzt leitet auch ihr Sohn das Haus. Morihiro Satow ist Ende 40 und hat an der Columbia University in New York Kunstgeschichte studiert. Er will dem gastronomischen Denkmal Tawaraya Ryokan eine Zukunft sichern, bei der japanische Tradition und westliche Befindlichkeiten zusammenfinden im Dienst des höchsten Schönheitsideals des Zen, der Harmonie. Außerdem soll seine

Familie in einem Hotelmarkt, der sich im Umbruch befindet, davon leben können.

*Ihr Hotel gibt es seit rund 300 Jahren. Sie als die 12. Generation sind als Erster in den Social Media aktiv. Wie vereint man eine so mächtige Tradition mit einer Zeit, die immer schneller voranschreitet?* Der Lebensstil ändert sich gerade sehr und wir wollen darauf eingehen, ohne den Charakter des Ryokans zu verändern. Wahrscheinlich ist es die Aufgabe meiner Generation, den Geist des Hauses zu beschützen, die Tradition zu wahren und ganz vorsichtig, Schritt für Schritt, Modernisierungen zu wagen. Nehmen Sie allein die Umstellung des Lichtes von Glühbirnen auf LED! Natürlich spart man mit LED Stromkosten, aber die Dosierung des Lichtes ist diffiziler. Das ist ein großes Thema in einem Haus, in dem das Licht eine so große Rolle spielt.

*Können Sie weitere Beispiele nennen?* Gäste aus Europa oder den USA sind es zum Beispiel nicht gewöhnt, auf dem Boden sitzend zu essen. Auch in Japan macht das oft nur mehr die ältere Generation. Deshalb ändern wir das Design der Sitzgelegenheiten und Tische und sorgen für mehr Beinfreiheit. Viele Gäste möchten erreichbar sein und während ihres Aufenthaltes im Zimmer am Laptop arbeiten. Also fügen wir kleine Schreibtische ein, die nicht auffallen. Es gibt inzwischen Suiten mit eigenen Schlafräumen, in denen die Betten permanent benutzt werden können. Man kann dort also auch tagsüber ein Schläfchen halten, was bei Jetlag einfach ein großes

Linke Seite:  
Der zentrale Innenhof empfängt die Gäste und verändert sich mit den Jahreszeiten. Im Frühling stehen hier blühende Bäumchen, vor Weihnachten nehmen gefärbte Wattebäuschchen an Ästen den kommenden Frühling vorweg.

Folgende Doppelseite:  
Von jedem Zimmer aus öffnet sich ein eigener Blick auf den Reichtum der Schattierungen im bemoosten Garten, in dem bis weit in den Herbst buntes Ahornlaub sichtbar bleibt.

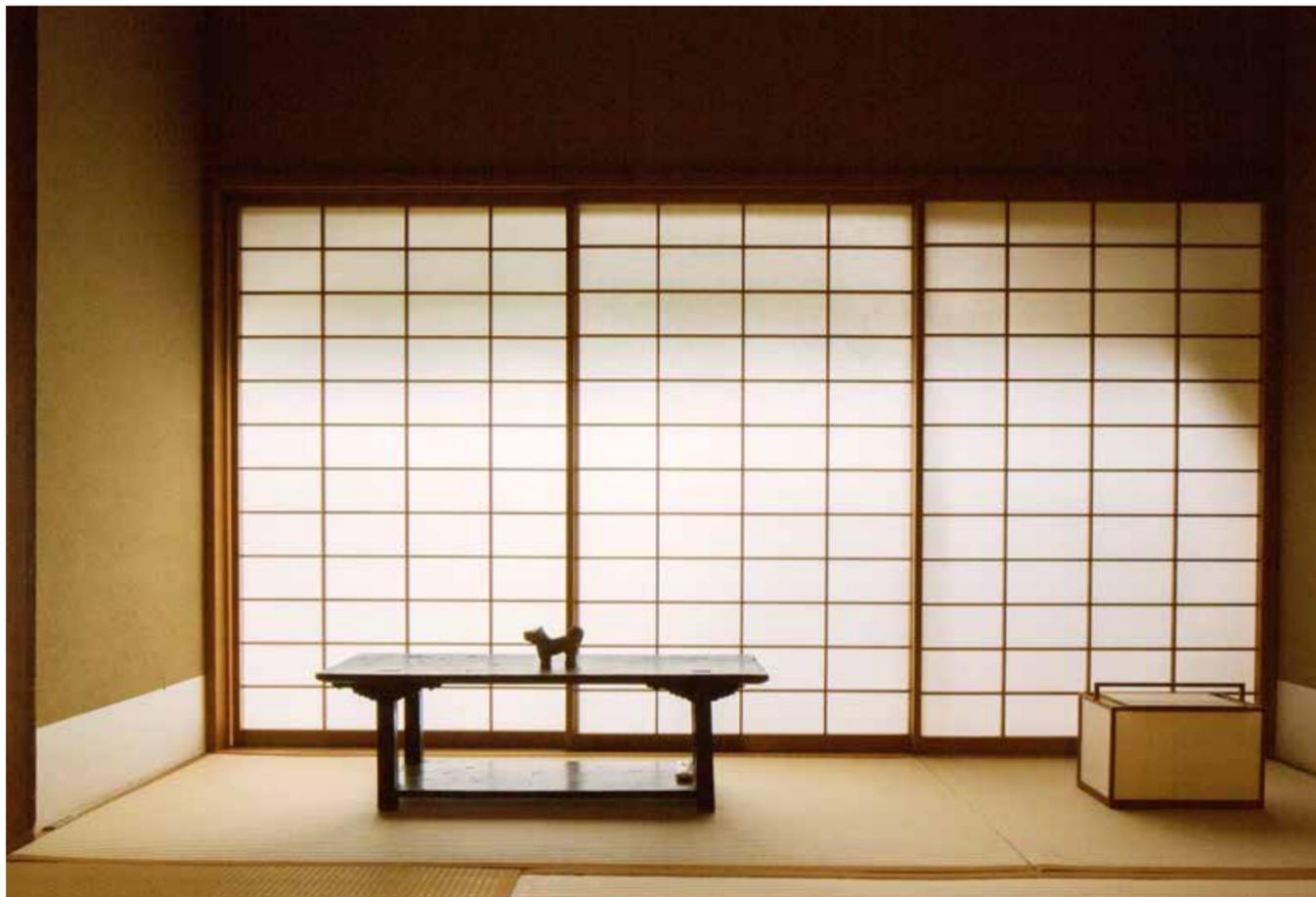
Bedürfnis ist. Die Tradition will, dass die Futons abends aufgebaut und morgens wieder in den Wandschränken verstaut werden. Damals gab es keinen Jetlag.

*Bedeutet das einen Verlust, was den japanischen Charakter angeht?* Nein, denn auch in Japan ändern sich die Lebensgewohnheiten in jeder Generation. Esstische, wie unsere aus rotem Negoro-Lack, an denen die Familie gemeinsam sitzt, gibt es in Japan erst seit der Moderne. Davor aß jedes Familienmitglied an seinem eigenen kleinen Tischchen.

*Wonach riecht es hier so gut?* Nach den neuen Tatami-Matten. Sie sind aus Binsen und mit Reisstroh gepolstert und werden ganz in der Nähe von einem der wenigen Spezialisten, die so etwas noch können, von Hand gefertigt. Tatami werden in allen Zimmern jedes Jahr erneuert, das geschieht immer um die Jahreswende. In vielen neuen japanischen Häusern gibt es solche Räume nicht mehr.

*Nichts von dem, was Sie erneuert haben, wirkt nagelneu und nichts von dem, was schon immer hier war, sieht abgenutzt aus. Ob es die jahrhundertealten Wandschirme sind, eine antike Grabbeigabe oder ein Arne-Jacobsen-Stuhl – alles trägt bei zu dem Gesamtkunstwerk schlichter, sinnerfüllter Präsenz nach dem ästhetischen Konzept des Wabi-Sabi, der Noblesse des Unscheinbaren.* Das Haus, wie Sie es jetzt sehen, trägt die Handschrift meiner Mutter, es ist ihr Werk. Sie hat das Erbe angetreten, als ihr Bruder starb.





Linke Seite:  
Shojis, die Sichtblenden vor Fenstern und Schränken, aus einem mit Washi-Papier verkleideten Holzgitter, sind ein wichtiges Element in traditionellen Häusern. Die Anzahl der Papierlagen bestimmt Präzision und Härte des Schattenrisses.

Unten:  
Die Blickachse im Erdgeschoss ist ebenso durch Shojis gegliedert wie der neue skandinavisch inspirierte Arbeitsraum mit dem Finn-Juhl-Sofa. Von dort geht der Blick zur hölzernen Badewanne im Innenhof.



Mutter verfügt über eine besondere Gabe, Epochen und Kulturen zusammenzubringen, und gestaltet immer noch alles, was Sie hier sehen. Sie hat viele der Möbel entworfen, sie spricht mit den Papiermachern und sucht alle Objekte in den Räumen aus. Aber sie tritt nicht gern in der Öffentlichkeit auf und sie reist nicht gern.

*Woran arbeitet sie gerade?* Sie ändert derzeit die Art der von uns gestalteten Shojis, der Papierwände, die das Tageslicht filtern. Sie bestehen aus einem Holzrahmen mit Gitterstreben und dem Washi-Papier davor. Unsere neuen Shojis verfügen nicht nur über eine Papierbahn, sondern über zwei oder drei Lagen übereinander. Nur die unterste Bahn ist an jeder Strebe des Gitters mit Leim befestigt, die anderen beiden nur an den Rändern, also sitzen sie locker. Deswegen ist der Schatten, den das Gitter auf dem Papier wirft, diffuser, als wenn es nur eine Lage Papier gäbe. Die Umrisse der Gitter zeichnen sich so nicht in klaren, harten Linien auf dem Papier ab, sondern sind weich. Das empfinden wir als sehr viel schöner und wärmer.

*Jun'ichirō Tanizaki schreibt in seinem Buch „Lob des Schattens“, Schönheit sei nicht nur in den Objekten zu suchen, sondern im Hell-dunkel, im Schattenspiel, das sich zwischen den Objekten entfaltet. Wie bedeutsam ist für dieses Haus, wie das Licht in einen Raum fällt?* Das ist sehr wichtig. Die Intensität des Lichtes ebenso wie Licht abgeschirmt und wo es durchgelassen wird. Die Abstufungen des

Schattens machen die eigentliche Schönheit eines Zimmers aus. Hier im Ryokan hat jedes Zimmer einen eigenen und einzigartigen Ausblick auf den Garten. Doch vor jedem Fenster hängt bis etwa zur Augenhöhe eine Jalousie aus Bambus, damit das Licht nicht blendet und die Aufmerksamkeit auf den Garten gelenkt wird, denn die dunklen Farben und die Komposition des Gartens erfrischen den Geist.

*Welche Bedeutung haben die Tokonoma, die Wandnischen, in denen bemalte Rollen hängen und vor denen Objekte und Blumen-gestecke stehen?* Auch bei diesen Schmuck-ecken sind die Details sehr wichtig, es gibt dafür präzise, traditionelle Regeln. Wie hoch das Rollbild hängt, seine Harmonie mit den Proportionen der Wand ist so wichtig wie das, was darauf abgebildet ist. Wenn das Bild hoch hängt, erzeugt das eine Spannung. Hängt es niedriger, löst sich die Spannung auf; bei der Teezeremonie etwa hängt es oben. Viele Rollbilder haben eine thematische Verbindung zu den Jahreszeiten. Sie werden deshalb regelmäßig ausgewechselt. Zum Fest von Buddhas Erleuchtung im Dezember etwa bilden sie ein Buddha-Thema ab. Der Gast sitzt vor der Schmucknische, so dass er zu einem Teil von ihr wird.

*Eine große Attraktion sind die Bäder und die Wannan aus Steineiben.* Sie sind bereits mit Wasser gefüllt, wenn die Gäste eintreffen, und werden abgedeckt, damit sie nicht auskühlen. Das Holz ist robust und duftet

sehr gut, das ist wichtig im Bad. Sitzt der Gast im heißen Wasser, dann geht sein Blick direkt in den Garten. Die Handtücher sind eigens für uns gewebt, ihre Textur ist wohl überlegt. Sie sind aus Baumwolle mit Gaze, so dass sie sich zart auf der Haut anfühlen und die Feuchtigkeit gut im Gewebe zurückhalten, ohne spürbar zu sein.

*Wir sehen hier antike Vasen von Lalique und deutliche skandinavische Einflüsse. Wie vereinbaren Sie europäische Akzente und das japanische Erbe?* In einer Suite haben wir eine kleine Study eingerichtet mit einem Zweisitzer von Finn Juhl, einer Lampe von Poul Henningsen. Im sanierten Arbeitszimmer meines Vaters, des Fotografen Ernest Satow, heute ein Aufenthaltsraum, stehen ebenfalls skandinavische Möbel. Sie passen gut hierher in die neueren Zimmer, nicht in die traditionellen Räume. Meine Mutter entwarf selbst auch Möbel im skandinavischen Stil, besonders die niedrigen Zaisu-Korbsessel ohne Beine an den Esstischen. Sie wurden hier in Japan hergestellt, aber die Firma gibt es leider nicht mehr. Wir können sie also nicht ersetzen; zum Glück gehen sie nicht kaputt. Ihre eigene Wohnung ist voller Bauhaus: Möbel von Marcel Breuer, aber auch der Barcelona Chair von Ludwig Mies van der Rohe. Das würde aber nicht hierherpassen. In Kyoto gibt es sehr gute Antiquitätenhändler, die meiner Mutter immer noch die neuesten Reeditionen oder ihre besten alten Stücke zur Auswahl schicken.



Der Ryokan ist voller liebevoll arrangierter Blumengestecke in antiken Vasen – ein Zusammenspiel von Vergänglichkeit und Beständigkeit. Meine Frau arrangiert diese Gestecke jeden Tag neu. Die Blumen dafür wachsen in einem kleinen Garten auf dem Dach, so sind sie immer ganz frisch. Die Art der Gestecke und ihre Bedeutung entsprechen den Jahreszeiten und den Festen, die in Kyoto gefeiert werden. Im Lichthof, durch den die Gäste das Hotel betreten, steht im Frühjahr ein Kirschbaum, im Sommer eine Wisteria und zum Jahresende ein Busch, der mit rosa Wattebäuschchen besteckt ist, die aussehen wie ganz zarte Blütenknospen. Sie verkörpern die Hoffnung auf den Frühling.

Moderne Technik ist hier sorgfältig verborgen. Wie halten Sie die technische Entwicklung und die traditionelle Ästhetik im Einklang? Bei den großen Flachbildschirmen, die die Leute heute wollen, ist das gar nicht einfach, einer steckt zum Beispiel in einem Sideboard, das ein bekannter Maler mit Motiven der drei traditionellen großen Feste in Kyoto bemalt hat. Vielleicht verschwindet dieses Thema in einigen Jahren, weil alle Leute dann auf ihr eigenes kleines Tablet blicken. Dann werden wir stattdessen ein noch viel schnelleres Internet benötigen.

Alles scheint Handarbeit zu sein. Benutzen Sie überhaupt Maschinen? Natürlich, zum Beispiel Staubsauger. Aber die Details werden auch beim Putzen von Hand gemacht, nur dann wird es perfekt.



Wie trainieren Sie Ihr Personal? Hier im Hotel arbeiten etwa 60 Leute, bei 18 Zimmern. Jeder Gast hat seine eigene Zimmerbeauftragte. Das Wissen, wie etwas gemacht wird, und die vielen Details, die zu beachten sind, geben die Älteren an die Jungen weiter. Natürlich soll kein Gast sehen, wie diese Arbeiten erledigt werden. Wir bemühen uns sehr darum, dass das niemand bemerkt.

Apple-Gründer Steve Jobs hat hier gewohnt. Was hat er gemacht? Er war mit seiner Familie mehrere Male hier und blieb jeweils eine Woche. Er hat fast immer gearbeitet. Er saß an dem Schreibtisch, an dem Sie jetzt sitzen, und das Apple Powerbook darauf ist der Computer, an dem er gearbeitet hat.

Interview: Anne Urbauer  
Fotos: Yasuyuki Takagi



Oben:  
In 12. Generation führt Morihiro Satow den Ryokan seiner Familie. Das Erbe des über 300 Jahren alten Ryokans ist bei dem Professor für Kunstgeschichte in kundigen Händen. – Die Blumenarrangements sind die große Leidenschaft seiner Frau. – Gärten sind ohne klassische Elemente wie Brunnen und steinerne Laternen nicht denkbar.

Rechte Seite:  
Historische Paravents erzählen von alten Bräuchen und werden nur zu bestimmten Anlässen gezeigt. Das Jahr über sind sie wie Kunstwerke eingelagert.





## Die Vernünftige Die Küche der Schriftstellerin Joan Didion war eine Insel der Bodenständigkeit in den Hollywood-Exzessen der 60er und 70er Jahre

Vielleicht waren es drei Dinge, die die Schriftstellerin Joan Didion in ihrem heute 81-jährigen Leben wirklich brauchte: das Schreiben, die Familie und das Kochen. Bis zum Tod ihres Mannes John Gregory Dunne im Jahr 2003 war die Zubereitung der gemeinsamen Mahlzeiten für sie eine tägliche Gewohnheit. Jeden Nachmittag um vier mixte sie sich einen Drink, setzte sich an ihren Küchentisch und las die Seiten, die sie tagsüber geschrieben hatte. Danach widmete sie sich den Dinner-Vorbereitungen.

In Didions Fall muss das Kochen dem Glück sehr nahegekommen sein. Ein Foto aus den 70er Jahren zeigt sie mit einem – sehr seltenen – Lächeln im Gesicht. Sie steht in ihrer Küche, umringt von Le-Creuset-Töpfen, und strahlt so etwas wie Erfüllung aus.

Das ist nicht, was man üblicherweise mit der Schriftstellerin Joan Didion verbindet. Sie wurde als Verängstigte, Migränegeschüttelte, als sozial Unverträgliche geschildert und als Stilikone, so wie sie der Fotograf Julian Wasser 1968 mit ihrer gelben Corvette Stingray als wichtigste und autonomste Schriftstellerin der amerikanischen Moderne porträtierte.

Die Bücher der Frau aus Sacramento erzählen vom Amerika der vergangenen 40 Jahre mit einem klaren, unideologischen Blick.

In „Slouching towards Bethlehem“ schrieb Didion über die großen politischen Umwälzungen der 60er Jahre, in „Play it as it lays“ über den emotionalen Tod einer Frau in Hollywood, in „The year of magical thinking“ und „Blue Nights“ davon, wie es ist, seinen Mann und kurz darauf sein Kind zu verlieren. Didions Stil ist einzigartig. Kurz angebunden, kühl, trotzdem voller Druck, voll unterdrückter Energie.

So wie Joan Didion Bücher schrieb, verfasste sie auch ihre Kochrezepte, die anlässlich einer geplanten Dokumentation über sie handgeschrieben auf der Crowdfunding-

Plattform „Kickstarter“ zu finden waren. Joan Didion ist in der Lage ein Risotto-Rezept auf 40 Wörter zu komprimieren und die knappe Anleitung zu ihrem ganz persönlichen Petersiliensalat wie ein Gedicht wirken zu lassen. Amerikanische Medien versuchen seither, Didion auch in ihren Rezepten zu „lesen“.

Während die New Yorker Gourmet-Website „Grub Street“ sich fragte, ob Didions Crème-Caramel-Rezept so charming sei wie Didion selbst, konnte die Autorin der Internetplattform „Buzzfeed“ die Sache mit dem Charme nicht nachvollziehen. Der Didion-Charme sei doch kühl, beinahe unfreundlich und nicht süß. Es ist kaum eine andere Autorin vorstellbar, die mit einem harmlosen Dessert-Rezept Debatten über ihren Charakter auslösen könnte.

Ein Hinweis darauf, dass es Didion mit dem Kochen so ernst war wie mit dem Bücherschreiben. Sie erlaubte sich weder Fehler beim Garen noch irgendeine Gewürzverirrung. „Sie war eine phantastische Köchin und sie kochte jeden Tag. Sie bereitete Beef Wellington für ein gesetztes Abendessen von 35 Leuten zu und nebenbei zum Beispiel einen Salat, für diejenigen, die kein Fleisch aßen“, erinnert sich Eve Babitz, Hollywood-Partygirl, Muse und Kennerin der Society im Kalifornien der 60er Jahre. Ihre Freundin Joan beschrieb sie als den in ihrem Milieu „einzigsten vernünftigen Menschen“ dieser Zeit. Während die anderen Dinnergäste, wie in den 60er Jahren üblich, irgendwann in einem Zustand der Intoxikation auf dem Boden lagen, kochte die Hausherrin einfach weiter. Ohne Drogen und für halb Hollywood.

Wer damals bei ihr und ihrem Mann, dem Autor John Gregory Dunne, eingeladen war, gehörte zum inneren Kreis der Entertainmentwelt. Die beiden Autoren lebten zunächst in Malibu, dann im eher bürgerlichen Brentwood. Sie schrieben Drehbücher und galten über lange Zeit als das It-Couple Hollywoods oder, wie es ihr Kollege Josh Greenfield in einer 2015 erschienenen Biografie über Didion ausdrückt, als „celebrity fucker“. Eine unfreundliche Beschreibung für Menschen mit großem Interesse an Stars.

Wer die Häuser der beiden betrat, tauchte ein in ein Universum aus französischen Leinentischdecken, altem Porzellan, geblühten Chintz-Sofas und Glaselefanten, wie für einen „Vogue“-Shoot eingerichtet und perfekt, um Joan Didion die Vorstellung zu vermitteln, hier könne sie vor ihrer eigenen Innenwelt Schutz finden. Je emotional unstabiler die Hauptfiguren in ihren Romanen und Essays

Linke Seite:  
Joan Didion in ihrem Wohnzimmer in Los Angeles in den 70er Jahren. Die heute 81-Jährige gilt als maßgebliche Stimme des New Journalism und als eine der größten lebenden Schriftstellerinnen der USA.

Folgende Doppelseite:  
Borschtsch, Artischocken, Petersiliensalat: Joan Didion kochte jeden Abend bodenständige Gerichte für eine kapriziöse und nicht immer nach den Buchstaben des Gesetzes lebende Freundeschar. Es galt als Siegel der Coolness, an Didions Esstisch geladen zu sein.





erschieden, desto gemütlicher und stattlicher wirkte die Inneneinrichtung im Haushalt Didion/Dunne. Und die Einladungen, die sie aussprachen, waren auch Realpolitik im Ringen beider um soziales Kapital.

Schauspielerinnen Natalie Wood kam zum Essen, genauso Regisseur Tony Richardson oder die Band „The Mamas and the Papas“, Politiker, Journalisten, Intellektuelle und egomanische Hollywoodstars speisten die ganze Nacht durch, eine Seltenheit im früh zu Bett gehenden Los Angeles. Didion hatte ein unfehlbares Gespür, was es für wen zu kochen galt. Für Patty Smith etwas Leichtes – wie wäre es mit Hühnerragout und gelbem Paprika mit Baguette? Für Richard Roth, den Produzenten von „Manhunter“ und „Blue Velvet“, eher Erdiges, vielleicht gebackenen Schinken mit Krautsalat. Im Herbst tischte Didion am liebsten den von Autorin Nora Ephron so geschätzten Borschtsch auf. Oder Gumbo. Oder Erbsensuppe.

Die Kraft ihrer Dinnerpartys und Kochnächte erwuchs vor allem aus der perfekten Arbeitsteilung. Joan und John hatten ihre Rollen bestens im Griff. Der Ehemann fungierte als Meister der Konversation und

schwam am Esstisch große Reden, Joan stand in der Küche und saß danach meist schweigend zwischen den Hollywoodstars; sie sammelte im Geist Material für ihre Bücher. Über all die Jahre hatten Didion und Dunne gemeinsam daran gearbeitet, den Begriff „Powerlunch“ neu zu definieren und die Machtverhältnisse umzukehren. Mit der Auswahl eines einzigen Gerichtes waren sie in der Lage, Hollywoods Powerplayern zu zeigen, wie Macht funktioniert und wie sie schmeckt. Das galt vor allem für Didions Spezial-Lunch: kalte Lauchsuppe, Antipasti, Baguette und Weißwein. Die Mittagessen, so schildert es Dunne, waren „so zusammengestellt, dass sie auf eines hinweisen sollten: Man befand sich bei uns, auf unserem Territorium. Es würde also unhöflich empfunden werden, wenn ein Gast gegen unsere Regeln verstieße. Wir waren also nicht mehr Angestellte dieser Leute. Wir waren ihre Gastgeber.“

Text: Anne Philippi  
Fotos:

S. 50: CSU Archives/Everett Collection/picture alliance  
S. 52/53: Henry Clarke/Vogue, October 01, 1972;  
(c) Conde Nast  
S. 54: Julian Wasser  
S. 55: John Bryson/Sygma/Corbis



Oben:  
Die Fotos, die Julian Wasser 1968 für das Time Magazine vor ihrer daytonagelben Corvette Stingray aufnahm, begründeten Joan Didions Ruf als Stilikone und beeinflussten bis heute Werbekampagnen wie die des französischen Modehauses Céline.

Rechte Seite:  
Das Ehepaar Joan Didion und John Gregory Dunne war eine Allianz zweier unabhängiger, ambitionierter Freigeister. Gemeinsam schrieben sie Drehbücher. Nach Dunnes Tod verfasste sie 2005 ihr bisher berühmtestes Buch „Das Jahr des magischen Denkens“.

# Informationen vertiefen Biografien, Impressum

## Biografien

### Tim Boreham

lebt in Sydney und hat dort The North Journal mitbegründet, ein vierteljährlich erscheinendes Magazin über die Kreativwirtschaft im Tageszeitungsformat. Mit Leidenschaft berichtet er zudem über Surfing-Großereignisse wie die „Triple Crown“ in Oahu, Hawaii. Für bulthaupt culture besuchte er Simon Woolley, den Gründer der Mineralwasserfirma Antipodes, in Whakatane, Neuseeland.

### Doris Chevron

lebt als Autorin und Filmerin in New York und arbeitet dort bei Condé Nast als Korrespondentin für Architectural Digest. Als sie die Adresse erfuhr, unter der die Bäckerei des Feinkosthauses Dean & DeLuca im New Yorker Stadtteil Chelsea firmiert, war sie sehr verwundert: Eigentlich, so mailte sie, sei das „eine Location für Galerien und Modeboutiquen oder Werbeagenturen“.

### Daniel Martin Feige

lehrt als Professor für Philosophie und Ästhetik unter besonderer Berücksichtigung des Designs an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste Stuttgart. Nach einem Klavierstudium und einem Philosophiestudium wurde er 2009 in Frankfurt am Main promoviert. Neben den Fragen einer Philosophie des Designs beschäftigt er sich vor allem mit Fragen der philosophischen Ästhetik und Kunsttheorie. Im Suhrkamp-Verlag hat er 2014 ein Buch zur Philosophie des Jazz veröffentlicht und 2015 ein Buch zur Ästhetik des Computerspiels.

### Shinichiro Ogata

ist in Nagasaki geboren und lebt als Designer und Unternehmer in Tokio. 1998 gründete er seine Firma Simplicity Co., Ltd. Sein großes Thema ist die zeitgemäße Neudefinition japanischer Ästhetik und japanischen Designs auf den Feldern Architektur, Verpackung, Interior, Grafik und Produkt. Neben den von ihm gegründeten Unternehmen wie den Dining Club mit Teehaus Yakumo Saryo, das Restaurant Higashi-Yama, die Confiserie-Marke Higashiya und die Produktlinie S[es] verantwortet er zahlreiche Projekte von Auftraggebern wie das Design der preisgekrönten Papier-Geschirrlinie Wasara (2008), die Filialen der Kosmetikfirma Aesop in Kyoto, Tokio, Yokohama, Osaka, und Fukuoka (ab 2013), die Intermediatheque der Universität Tokio, wo er einen Lehrauftrag hat sowie das Hotel Hyatt Andaz Tokyo Toranomon Hills (2014). Kürzlich erschien sein erstes Buch „Higashiya“. Seine Arbeiten wurden vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Chicago Good Design Award und dem JCD Design Award.

### Peden + Munk

Taylor Peden und Jen Munkvold leben in New York und Los Angeles und gelten als derzeit stilprägend in Produkt- und Foodfotografie. Sie arbeiten für Apple, Condé Nast Traveler, Crate & Barrel, GQ, Hollywood Reporter, House Beautiful, LA Times Magazine, Martha Stewart Living, Mr Porter, The Ritz-Carlton, Sunday Times Style Magazine, The New York Times Magazine, Travel+Leisure, Wine Spectator, Vogue Nippon. Für die Bücher „A New Napa Cuisine“, „The Grilling Book“, „Sweet“ und „Comfort Food“ lieferten sie das visuelle Material. Für bulthaupt culture hielten Peden + Munk die frühmorgendliche Bäckerei bei Dean & DeLuca in Manhattan im Bild fest.

### Anne Philippi

lebt als Schriftstellerin und Autorin in Los Angeles und Berlin. Sie war Reporterin für die deutsche Vanity Fair und Hollywood-Korrespondentin für GQ. 2015 erschien ihr Romandebüt „Giraffen“. Derzeit arbeitet sie an einem neuen Buch und einer Blogreihe. Für bulthaupt culture porträtiert sie die Schriftstellerin Joan Didion als bodenständige Köchin und Gastgeberin einer exzessiv lebenden Hollywood-Society der 60er und 70er Jahre. Seit sie in Los Angeles lebt, sagt Anne Philippi, „bin ich von Joan Didion, ihrem Leben und ihrer Art zu schreiben besessen“.

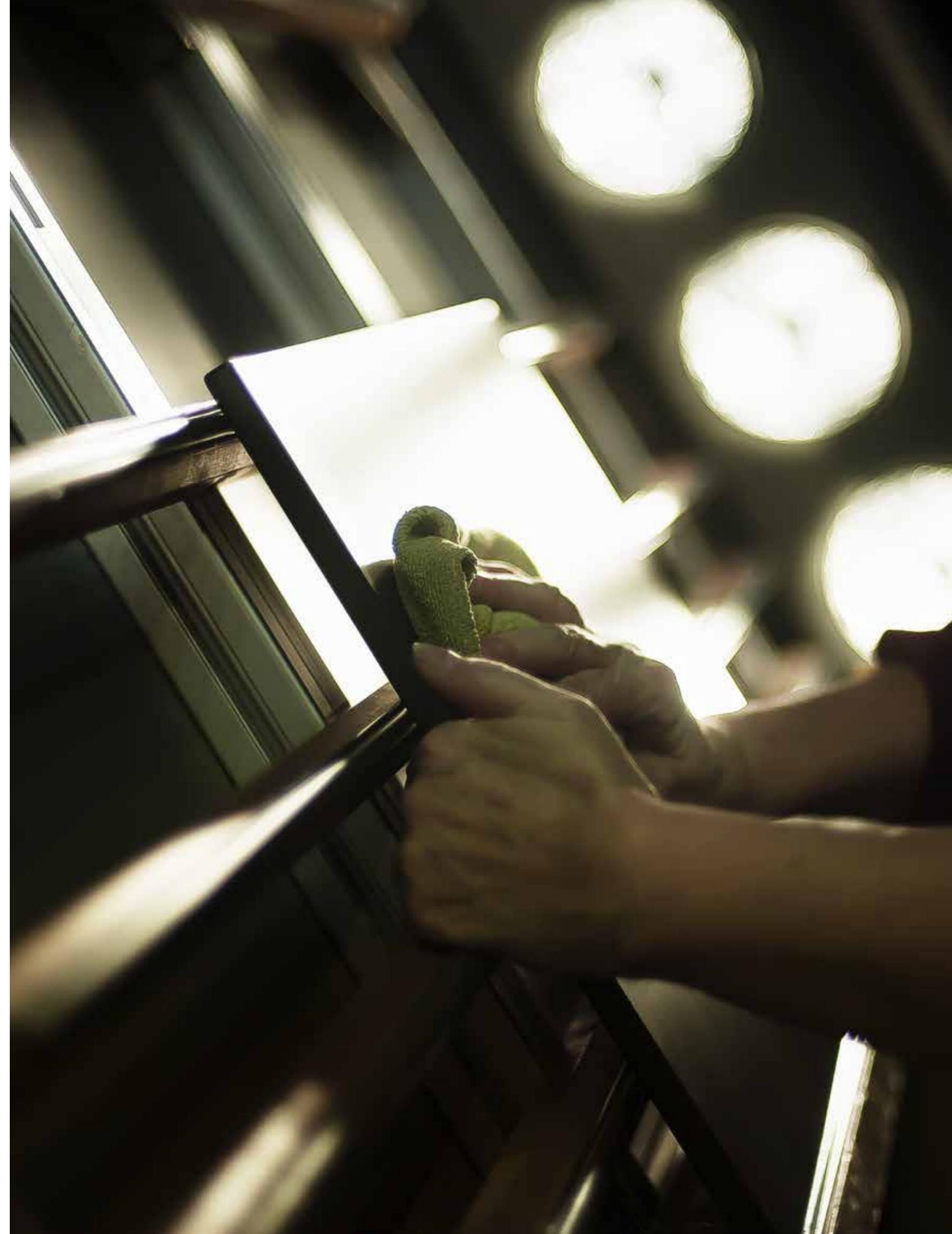
## Impressum

Herausgeber und Copyright:  
Bulthaupt GmbH & Co KG  
Beatrix Neulinger (v. i. S. d. P.)  
Aich, Werkstraße 6  
84155 Bodenkirchen, Deutschland  
Tel. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340  
info@bulthaupt.com, www.bulthaupt.com

Redaktion: Büro Anne Urbauer  
Gestaltung: Gerwin Schmidt  
Bildredaktion: Studio Andreas Wellnitz  
Lithografie und Satz:  
Benkler Reprotechnik GmbH

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

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





bulthaup