



Norbert Wangen

Interview

„Die Küche kann einen ganzen Garten verzaubern“

Die Küche ist ein Ort von sinnlicher Poesie – auf kulinarischer und gestalterischer Ebene gleichermaßen. Der Wiener Designer und Küchenexperte Norbert Wangen über schwerelose Steine, gewürfelte Maserungen und die Kraft der Gegensätze.

Worauf kommt es an im Design?

Der ideale Entwurf sieht gar nicht nach Design aus. Er ist eine Selbstverständlichkeit und damit das Gegenteil von Effekthascherei. Man kann es Understatement nennen, das allerdings nicht bieder wirkt, sondern einfach genau stimmt. Alles sollte ausgewogen sein. Design ist ein Balanceakt, der möglichst mühelos erscheinen soll. Wie eine Eiskunstläuferin, die sich so elegant und leicht über das Eis bewegt, als wäre es die einfachste Sache der Welt. Ich denke, man sollte als Designer versuchen, seine Spuren zu verwischen.

Das Bild des Eiskunstlaufens ist treffend für die Küche „RAX“, die Sie für Objects by Breitwieser gestaltet haben. Die steinerne Arbeitsplatte sowie die Fronten werden von Stahlscheiben getragen, die an die Kufen von Schlittschuhen denken lassen. Erklären Sie, was es mit dem Entwurf auf sich hat.

Stein ist normalerweise etwas Schweres. Doch hier schwebt der Stein über der Erde, indem er durch 8-Millimeter-Stahlplatten angehoben wird. Diese verjüngen sich nach unten, was dem Entwurf Leichtigkeit verleiht. Zwischen den Metallschotten ist der Stein. Der Stahl ist vertikal, und der Stein ist horizontal. Daraus entstehen schöne Gegensätze: Man hat den schweren Stein und die Leichtigkeit. Ebenso gibt es ein Zusammenspiel von geschlossenen und offenen Volumina. Harmonie ist das Verbinden von Gegensätzen, das Finden eines Gleichgewichts.

Welcher Richtung folgt der Stein?

Schneiden ist in der Küche wichtig. Und schneiden ist beim Stein wichtig. Im Grunde ist es so, als würde man einen Braten aus dem Ofen nehmen, ihn in feine Streifen zerteilen und auf dem Teller arrangieren. Genau dasselbe passiert hier mit dem Stein. Man kann die Platten aus einem Block schneiden und die Maserung durchlaufen lassen. Oder man würfelt die Platten so, dass sich ihre Strukturen und Ausrichtungen unterscheiden. Mir ist das Gewürfelte lieber. Durch die Unterteilung ist der Stein viel spannender, als wenn man eine durchgehende Fläche sieht. Der Stein wird durch das Metall eingefasst – wie bei einem Ring der Edelstein. Alles bekommt seine Poesie. Weg von der schnöden Banalität. Die Küche ist ein groß skaliertes Schmuckstück.



Norbert Wangen

Interview

„RAX“ ist speziell für eine Anwendung im Outdoor-Bereich konzipiert. Worauf kommt es hierbei an?

Le Corbusier hat einmal gesagt, dass er nicht im Erdgeschoss wohnen würde. Erst ab dem ersten Stock kann man leben. Darum hat er die Villa Savoye bei Paris über dem Boden schweben lassen. Man ist in der Luft, nicht auf der Erde. Man hat das Vergeistigte, das Schwebende. Und natürlich ist man froh, wenn die Ameisen wegbleiben. Diese Küche ist keine Rappelkiste, in der die Tiere drin wohnen. Die Küche schwebt – und die Landschaft fließt drunter hindurch. Wichtig sind auch bewegliche Teile wie Schubladen, ein Schrecken für Spinnen und alles Ungeziefer. Sie mögen es nicht, wenn etwas auf- und zufährt. Die Rückseiten der Schubladen sind klappbar, zudem kann man sie ausspülen.

In welcher Umgebung sehen Sie die Küche?

Wenn man die Küche auf eine Rasenfläche stellt, dann spiegeln sich die Grashalme leicht in den Schotten. Der Edelstahl erzeugt diffuse Reflexionen. Man kann die Küche aber auch ans Meer stellen. Wir wollen ein Untergestell konstruieren, das in den Boden eingegraben wird. So kann man die Küche in den Sand stellen, ohne dass die Metallschwerter darin versinken. Die Küche steht auch ideal auf dem Betonboden einer Terrasse. Am liebsten würde ich aber sehen, wenn sie im Wasser steht. Vielleicht auf einer Ebene, die nur bei Flut leicht überspült wird. Die Küche hat Kraft und ist so stark wie ein Fels im Meer. Gleichzeitig kann sie einen ganzen Garten verzaubern. Sie ist ein starkes Statement.