

Küchen&Design

MAGAZIN



Schweiz

Schöne Schweiz Berg und Tal –
Zu Gast Küche mit Understatement
– **Genuss** Kastanien, Schokolade,
Bündnerfleisch – **THE WALL**
Multifunktionalität – **Design-Ikone**
Sparschäler – **USM Haller** Modulare
Möbelklassiker – **Vintage-Plakate**
Dekorative Schätze – **Alpine**
Architektur Moderne Bauten

Setzen Sie ein ästhetisches Statement.

Geräte von Gaggenau: jedes für sich ein Meisterwerk, zusammen ein Kunstwerk.



Der Unterschied heißt Gaggenau.
gaggenau.com

GAGGENAU

GRÜEZI!



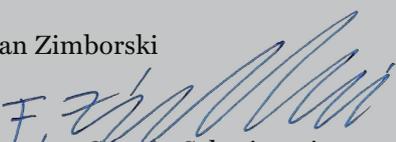
WILLKOMMEN!

Haben Sie Lust, uns auf eine kleine Reise in die schöne Schweiz zu begleiten? Ganz gemütlich natürlich, am besten vom Sessel aus. Mit einer guten Tasse Tee vielleicht – oder gleich stilecht, mit Schümli Kaffee und „Schoggi“? Bei der Schweiz handelt es sich bekanntlich um ein sehr kleines Land. Das aber umso mehr Gründe bietet, es einmal unter die Lupe zu nehmen – so wie wir es auf den folgenden Seiten getan haben. „Klein, aber oho“, heißt schließlich die Redensart, die zwar nicht in dem mitteleuropäischen Alpenstaat erfunden wurde, aber bestens auf ihn zutrifft. Seine wahre Größe zeigt sich auf den unterschiedlichsten Gebieten, wie etwa seiner atemberaubenden Natur, der feinen Küche, in Design und Baukunst. In den Tälern und auf den Bergen erlebt man ein harmonisches, selbstverständliches Miteinander von urtümlicher Tradition und teuren Trends, spürt den Stolz auf Altbewährtes genauso wie die Begeisterung für den Fortschritt. Was hier grundsätzlich zählt, ist keiner Zeitrechnung unterworfen: Es ist die Qualität. Nicht die den Schweizern manchmal unterstellte Langsamkeit ist es

also, die dieses Land bei näherem Hinsehen prägt, sondern vielmehr die Langlebigkeit. Und apropos „lang“: Dieses Adjektiv trifft auch auf die Liste der international gefragten Schweizer Spezialitäten zu, wie beispielsweise die unzähligen Käsesorten oder Bündnerfleisch, dessen Herstellung jede Menge Geschick und Geduld erfordert. Auch in Sachen Design ist die Schweiz nicht nur groß, sondern ein wahrer Meister: Wer kennt sie nicht, Klassiker wie den unverwüstlichen Sparschäler, das rote Taschenmesser oder das Möbelbau-System Haller von USM? Letzteres hat mittlerweile sogar die Küchen erobert und sorgt dort ganz flexibel für ästhetischen Komfort. Ob modular oder multitalentiert – lassen Sie sich gerne von unseren Themen rund um die Küche beflügeln! Anregungen für erlebnisreiches Übernachten gibt es obendrein: In Sachen Hotellerie zeigen sich die Kantone so schillernd wie beim übergeordneten Thema Architektur. Von der futuristisch-autarken Alpenherberge bis hin zum nostalgisch-prunkvollen Grand Hotel ist alles dabei. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Ihre Justyna Wegmann & Ihr Florian Zimborski


Küchen- und Einrichtungsstudio
Wegmann


Creativ-Schreinerei
Wegmann GmbH & Co. KG

Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-4560485
info@kuechenstudio-wegmann.de
www.kuechenstudio-wegmann.de

Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-505511-0 , 0711-4560485
info@creativ-schreinerei-wegmann.de
www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Inhalt



USM Haller
Schweizer Kultmöbel
in der Küche



Trockenfleisch
Die Delikatesse aus Graubünden



Die Schweiz
Landschaften wie aus dem Bilderbuch

Seite 1
EDITORIAL
Willkommen
in der Schweiz!

Seite 3
FERNBLICK
Geniale
Schweiz

Seite 12
FREISCHNITT
Lebensgefühl
gewinnen

Seite 18
ZU GAST
Küche mit
Understatement

Seite 24
GENUSS
Das Comeback
der Kastanie

Seite 28
GENUSS
Rezept für
Fondant au Chocolat

Seite 30
GENUSS
Graubündens
rotes Gold

Seite 34
ZEITGEIST
Multifunktionswand
THE WALL

Seite 40
ZEITGEIST
Sparschäler
Rex

Seite 42
AMBIENTE
USM Haller – modulare
Möbel in der Küche

Seite 46
AMBIENTE
Prachtvolle
Produkte

Seite 48
KUNST & BAU
Vintage-Plakate:
Dekorative Schätze

Seite 52
KUNST & BAU
Gebäude für Berg
und Tal

Seite 58
KOLUMNE
Der Berg
groovt

www.kuechen-design-magazin.com

MAKING-OF
nur online:
behind the scenes

IMPRESSUM

Herausgeber:
Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: +49-89-89 87 84 0
www.dross-schaffer-gruppe.com

Redaktion & Produktion:
STYLEMAIER
Mallertshofenerstraße 24
85716 Unterschleißheim
Tel.: +49-176-43661834
www.stylemaier.com

Die in diesem Magazin gewählte
männliche Form bezieht sich immer
zugleich auf weibliche, männliche
und diverse Personen.

Text: Julia Dau, Julia Maier,
Paul Erbenich, Susanne Maerzke

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Art-Direktion: Julia Maier

Titelbild: © shutterstock, Gerasimov Sergei
**Illustration im Stil der Schweizer
Vintage-Plakate.**

Weitere Bildquellen: Adobe Stock,
Engadin St. Moritz Tourismus AG,
Graubünden Ferien, Olaf Becker, Schweiz
Tourismus, shutterstock, unsplash

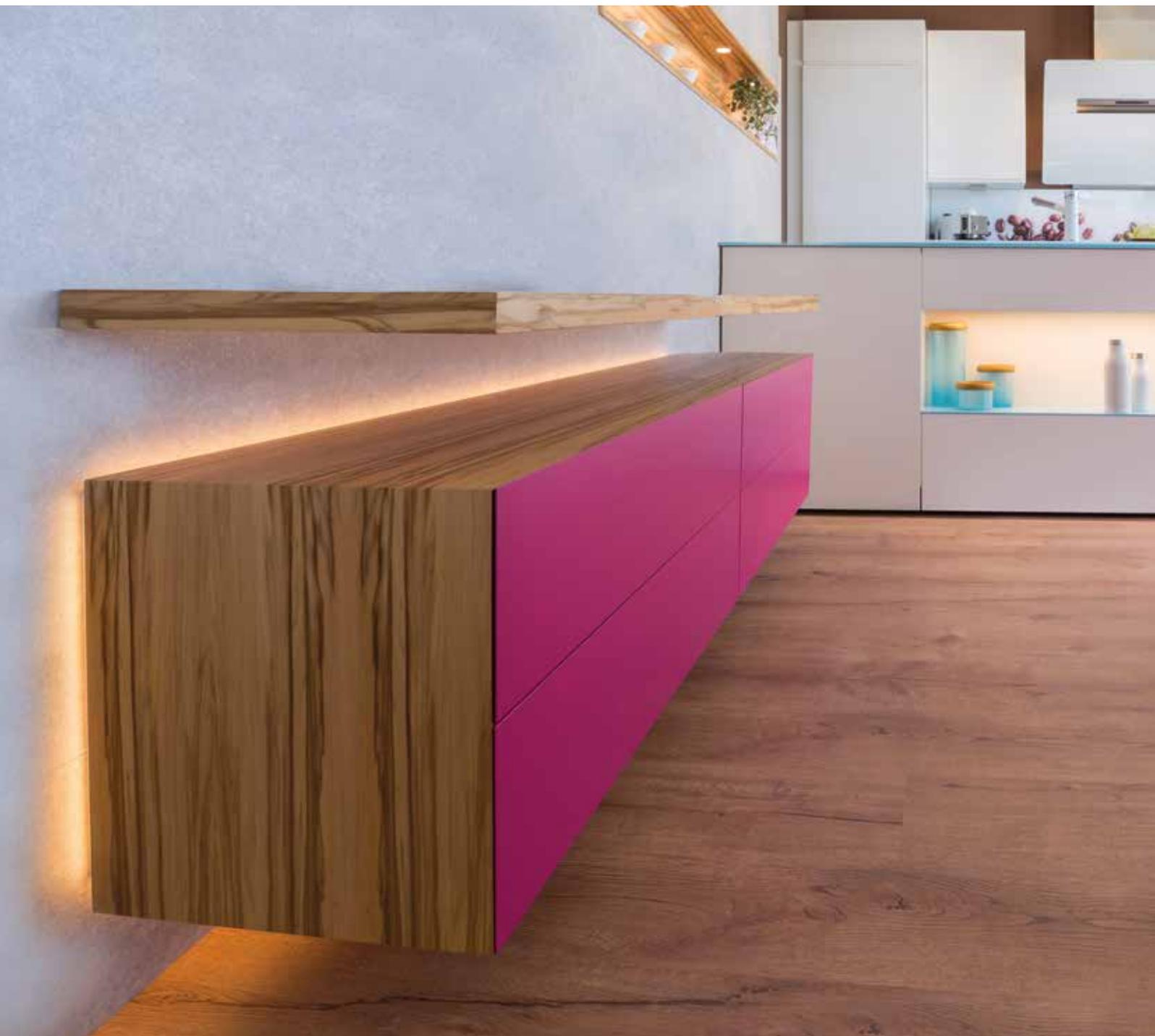
Druck:
RMO Druck GmbH München





PRÄZISION UND LIEBE ZUM DETAIL

Wegmann – ein Name, ein Anspruch, zwei Unternehmen. Die Schreinerei und das Küchenstudio Wegmann bilden eine perfekte Synergie, die es dem Kunden erlaubt auch komplexe Wohnräume mit einem kompetentem Ansprechpartner umzusetzen.



Schon beim Betreten der Unternehmen Wegmann ist spürbar – hier steckt Liebe im Detail. Jedes Möbelstück ist ein Unikat, jedes Holzkonzept ein innovatives Meisterstück. Sympathisch bodenständig erzählt der Geschäftsführer Florian Zimborski, dass sein Team fast alles was man sich vorstellen auch realisieren

kann. Die Expertise aus individuellen Möbelstücken, außergewöhnlichen Lebens-, Wohn- und Küchenkonzepten, lässt daran keinen Zweifel. Profundes Know-how und modernste Technik machen es möglich.

Seine engagierte Mannschaft sorgt zudem dafür, dass man sich als Kun-

de von Anfang an in den richtigen Händen weiß. Ein Vertrauen, das Freiraum für Ideen schafft. Eine über 50-jährige Unternehmenskompetenz ermöglicht es, aus jeder Idee und jedem Budget das Bestmögliche heraus zu holen.

Dieser außergewöhnliche Anspruch setzt sich im Küchen- und Einrich-



AUF EINEN BLICK

aus Tradition besser | außergewöhnliche Handwerkskunst für individuelle Wohnräume | Möbel, Küchen, Innausbau, Holzarbeiten für den Garten | hier werden Ihre Ideen wahr | mit viel Liebe zum Detail entstehen anspruchsvolle Lösungen und stilvolle Unikate | höchste Qualität zu verbindlichen, budgetschonenden Preisen | der perfekte Partner zur Realisierung Ihres ganz persönlichen Holz-Projektes.



tungsstudio Wegmann ganz selbstverständlich fort. Auch hier berät Sie ein Pool von Experten und plant für Sie Ihre Traumküche.

So entsteht Tag für Tag Lebensqualität, die Freude macht. Genau darum geht es Wegmanns. Lebens-, Wohn und Küchenkonzepte zu entwickeln, in denen sich ihre Kunden wohlfühlen.

Florian Zimborski & Justyna Wegmann



Küchen- und Einrichtungsstudio

Wegmann

Küchen- und Einrichtungsstudio Wegmann
Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 45 60 485, Telefax +49(0)711 / 45 70 870
info@kuechenstudio-wegmann.de, www.kuechenstudio-wegmann.de



Creativ-Schreinerei

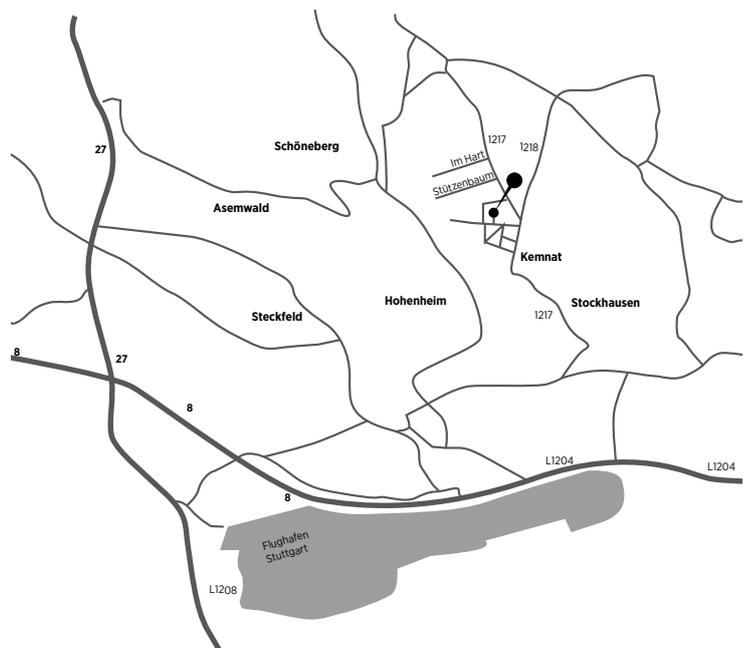
Wegmann

Creativ-Schreinerei Wegmann GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 50 55 11-0 oder +49(0)711 / 45 60 485
Telefax +49(0)711 / 50 55 11-99
info@creativ-schreinerei-wegmann.de, www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi., Do. und Fr. 09.00 – 12.30 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Mittwochnachmittag geschlossen
2. Samstag im Monat 09.00 – 13.00 Uhr und nach Absprache





MDCCC





Geniale Schweiz: der beste Ort für Sommerabenteuer und Wintermärchen

Text:
Julia Maier

„Wäre die Schweiz flach wie ein Pfannkuchen, wäre sie größer als Preußen“, soll Goethe einmal gesagt haben. Doch dann ginge ihr Charakter verloren – ein allzu herber Verlust. Qualität vor Quantität, lautet hier also wie so oft die Devise. Auch wenn die Fläche des Landes nur etwas über 41.000 km² beträgt, gibt es in den Kantonen doch Erstaunliches zu entdecken. Die Schweizer spielen einfach gerne bei den ganz Großen mit. Und das nicht bei irgendeinem Hinterhof-Basketballturnier, sondern lieber gleich beim Polo World Cup.

Was verbindet man mit der Schweiz? Bestimmt keine chinesischen Philosophen. Und trotzdem ist es alles andere als Käse, anstatt mit Banken und Alphörnern erst einmal mit Konfuzius zu starten. Genauer gesagt, mit einem seiner bekannten Zitate: „Der Weg ist das Ziel.“ Das übrigens auch das informelle Motto der Schweiz sein könnte. Was in den 26 Kantonen dieses kleinen Binnenstaates auf den ersten Blick beschaulich und vielleicht sogar statisch wirkt, ist es auch – und steckt gleichzeitig voller Erlebnisse und Dynamik. Selbst die massiven, unbeweglichen Alpen schenken uns ein ewiges Auf und Ab, das beeindruckender und vielfältiger nicht sein könnte. Ja: Der Berg groovt! Auch wenn es kein lautes, extrovertiertes Grooven ist, sondern immer mit der so bezeichnenden Schweizer Zurückhaltung einhergeht. Schweiz-Reisende kommen nicht einfach an Ort und Stelle an, sie erleben, beziehungsweise: erfahren das Land. Zu den reizvollsten Strecken in den Kantonen gehören sicherlich ihre Passstraßen, wie etwa die auf den Nufenen (2478 m). Sie ist die höchstgelegene innerhalb der Schweiz und führt über 38 Kilometer vom Walliser Rhonetal nach Airolo im Tessin. Sogar bei hartgesottene „Gümmelern“, schweizerisch für Rennrad-Fahrer, stehen die schwindelerregenden Serpentine hoch im Kurs. Berühmt-berüchtigt ist auch der 29 Kilometer lange Furkapass von Realp im

Der Furkapass lässt auf eine gewaltige Landschaft mit Filmkulissen-Charakter blicken. Kein Wunder, dass sich in seinen Serpentine, die hinauf ins ewige Eis führen, schon actionreiche James Bond-Szenen abgespielt haben.

FERNBLICK



1
Der Gotthardpass: Bereits 1895 soll eine Peugeot Quadricycle als erstes Fahrzeug mit Benzinmotor den Anstieg geschafft haben

2
Der Bernhardiner: ein liebenswerter Dickkopf mit Sanftmut und ausgeprägtem Beschützerinstinkt

3
Blick aufs Matterhorn: Seit der Erstbesteigung vor über 150 Jahren spielen sich dort immer wieder Triumphe und Dramen ab

Kanton Uri nach Oberwald im Wallis. 1964 wurde er zum Drehort des 007-Klassikers „Goldfinger“, bei dem James Bond alias Sean Connery im Aston Martin am mittlerweile geschlossenen Belvédère-Hotel vorbei durch die Bergwelt rast. Die dritthöchste Passstraße der Schweiz wurde leider seit der Eröffnung des Gotthardtunnels etwas links liegen gelassen, obwohl sie neben der phänomenalen Aussicht noch eine Besonderheit zu bieten hat: Auf der 44 Kilometer langen Strecke – sie reicht von Bourg-St.-Pierre im Wallis bis ins Aostatal nach Italien – kommt man in der Einsamkeit des Großen St. Bernhard am Hospiz der Augustiner-Mönche vorbei. Bereits 1125 wurde es erstmals erwähnt, diente als Wohnort und Pflegeheim, doch zu weltweitem Ruhm kam die abgeschiedene Anlage als Ort der ersten Bernhardiner-Zucht. Die Hunde wurden dort vermutlich in der Mitte des 17. Jahrhunderts sowohl zum Tragen und Ziehen von Lasten als auch zur Rettung von Vermissten und Verschütteten angeschafft. Schnapsfässer haben sie allerdings nie getragen, das ist eine Legende. Bis ins Jahr 2005 blieb der Große St. Bernhard Haupt-Zuchtort dieser Rasse, bis die Augustiner-Chorherren diese Aufgabe an die Fon-

dation Barry übergaben. Die Zuchtstation befindet sich jetzt im Musée et Chiens du Saint-Bernard in Martigny, doch in den Sommermonaten sind die Hälfte der Tiere als Touristenattraktion weiterhin auf dem Pass. Auch die Regel, dass nur Besucher, die den Pass aus eigener Kraft erreicht haben, die kostenlose Gastfreundschaft im Haupthaus des Ordens in Anspruch nehmen dürfen, ist geblieben. Für motorisierte Gäste steht ein zweites, deutlich größeres Haus zur Verfügung. Wer weder wandern noch Auto, „Töff“ oder „Velo“ in Anspruch nehmen mag, muss in der Schweiz jedoch keineswegs auf spektakuläre Bergstrecken verzichten: Wer kennt ihn nicht, den Glacier Express, auch „langsamster Schnellzug der Welt“ genannt? Über 291 Brücken und durch 91 Tunnels schlängeln sich die Panoramawagen in einer achtstündigen Fahrt vom mondänen St. Moritz bis nach Zermatt durch die Kantone Wallis, Uri und Graubünden. Auf die Fahrgäste warten landschaftliche Genüsse wie die Rheinschlucht, die für ihr Landwasser-Viadukt bekannte Albula-Linie und schließlich der Blick auf den meistfotografierten Berg der Welt – das Matterhorn –, während man sich gleichzeitig kulinarischen Leckerbissen

„WAS ICH NICHT ERLERNT HABE, DAS HABE ICH ERWANDERT.“

Johann Wolfgang von Goethe



widmen kann. Neben der überwältigenden Natur sind auch die Haltestellen dieser Bahnstrecke ein Erlebnis für sich, allen voran die legendäre Kleinstadt St. Moritz. Ihre Bedeutung verdankt sie heilenden Quellen, die maßgebend für die Spa- und Bädertradition des Landes waren. In unseren Köpfen ist sie mehr als Kurort und Wintersportdestination. Ein Sehnsuchtsort, der Bilder von Brigitte Bardot und Gunter Sachs hervorruft, die zusammen im Schneegestöber turteln. Oder von Alfred Hitchcock, der 35 Jahre lang Winter für Winter in Zimmer 501 im vierten Stock des Grand Hotels Badrutt's Palace, dem schloss-

ähnlichen Wahrzeichen des Ortes, nächtigte. Dort ließ er sich sogar von den vorbeifliegenden Krähen zu einem seiner bekanntesten Filme inspirieren – so erzählt man sich jedenfalls. Fakt ist: In St. Moritz verschmelzen seit jeher Glamour, Lifestyle und Outdoor-Sport zu einem exklusiven Cocktail, mit dem sich die Schweiz von ihrer weltläufig-luxuriösen Seite zeigt. Einer der sportlichen und gesellschaftlichen Höhepunkte des Jahres ist das weltweit prestigeträchtigste Winterpolo-Turnier, welches hier seit 1985 ausgetragen wird. Dass an diesem Ort durchaus auch Kurioses Tradition haben kann, zeigt sich im St. Moritz

Tobogganing Club. Vier Briten waren es, die das halsbrecherische Schlittenrennen in den Alpenort brachten. Und auch heute noch wird in diesem Männerverein, der Frauen immerhin als „Non-active Members“ duldet, ausschließlich feinstes British English gesprochen. Die Cresta-Saison, in der man sich dann auf einem 35 Kilo schweren Schlitten – genannt Toboggan – kopfüber einen Eiskanal hinunterstürzt, beginnt kurz vor Weihnachten und dauert bis Anfang März. Jedes Jahr wird die spektakuläre Bahn per Hand modelliert, ihre maximale Neigung beträgt 35 Prozent. Perfekte Rennbedingungen herrschen,



1

Gentlemen im Eiskanal: Bereits seit 1884 flitzen verwegene Sportler bäuchlings die legendäre Cresta-Bahn hinunter

2

Winterbräune leicht gemacht: Nach Angaben des St. Moritzer Kurvereins scheint dort 320 Tage im Jahr die Sonne

3

Phänomen St. Moritz: Hier gaben und geben sich Royals, Magnate und Filmstars die Klinken der Grandhotels in die Hand

4

Adrenalin für die Spieler, Action für die Zuschauer: Beim Polo, der Krönung aller Reitdisziplinen, herrscht reges Treiben



© Engadin St. Moritz Tourismus AG

2



© Engadin St. Moritz Tourismus AG

1



© shutterstock.com Jan Molise

3



© shutterstock.com COLOMBO NICOLA

4



Zürich ist Avantgarde: Das kosmopolitische Wirtschafts- und Bildungszentrum der Schweiz glänzt mit einer vielfältigen Kulturlandschaft und einem pulsierenden Nachtleben. Im berühmten Cabaret Voltaire entstand dort vor fast 100 Jahren der Dadaismus. Seit Jahren gehört die Schweizer Metropole zu den Städten mit der höchsten Lebensqualität der Welt

wenn die Nacht kalt war und es morgens ein bisschen taut. Dann können Spitzengeschwindigkeiten von gut 135 Stundenkilometern möglich werden. Problem ist, dass man bei solch einem hohen Tempo nur etwa fünf bis acht Meter weit sieht. „Jeder, der sagt, er hätte nicht ein bisschen Angst vor dem Rennen, lügt“, meint Präsident James Sunley. Doch das bringt einige Teilnehmer noch lange nicht dazu, in Hightech-Schutzkleidung anzutreten: Sie bevorzugen es traditionell, in Tweed oder mit Knickerbocker, „very british“ eben. Hat man die gefürchtetste Kurve namens Shuttlecock hinter sich, muss man es noch schaffen, rechtzeitig im Ziel zum Stehen zu kommen. Fliegt man aus der Bahn, zieht das kuriose Rituale nach sich, bei denen die herausgeschleuderten Sportsmänner nach der Siegerehrung dreimal in die Luft hüpfen und ein Feuerwerk nachahmen – sofern sie das hoffentlich noch können. Man sieht: Die Schweiz hat viele Gesichter, wenn nicht sogar hinter jedem Berg ein anderes. So sehr sie einerseits an Brauchtum festhalten, so progressiv präsentieren sich die Kantone vor allem in Architektur, Design und Technik – ganz besonders an urbanen Orten wie Zürich, Basel, Genf und Lausanne. Der multilinguale Alpenstaat ist einerseits der Ort, wo sich Heidi und Ziegenpeter gute Nacht sagen, liegt aber gleichzeitig mitten im Herzen Europas. Die italienischen, französischen, österreichischen, deutschen und liechtensteiner Einflüsse der direkten Nachbarn geben nicht nur der kulinarischen Seite der Schweiz mehr Würze. Wer dieses Alpenvolk für überkorrekt und bieder hält, nur weil es vielleicht besonders viel Wert auf Pünktlichkeit und Präzision legt, hat dessen pragmatischen Erfindergeist außer Acht gelassen. Ob Reißverschluss oder Rolex, ob praktisch oder Prestige – aus anfänglichen Trends werden hier deswegen so schnell Traditionen, weil viele Schweizer Produkte schlichtweg von überragender Qualität und Langlebigkeit sind. Die Luxus-Uhrenmarke, die sich durch eine jahrzehntelange, konsistente Produkt- und Markenstrategie auszeichnet, ist ein gutes Beispiel dafür, dass man keiner Mode hinterherhecheln muss, wenn man sie selbst kreiert. Die Schweiz kann es sich leisten, sich nicht hetzen zu lassen. „Lieber Neues erfinden, anstatt sich neu erfinden“, könnte der Claim der Kantone lauten. Denn Zweites hat dieses wunderbare Land nicht nötig.

KÜCHEN FÜR ALLE SINNE



SO SEHEN SCHÖNE KÜCHEN AUS

selektionD

KÜCHEN

www.selektionD.de



Die Magie des Grand Hotels

Das Grand Hotel Kronenhof im Engadiner Pontresina ist mehr als eine quicklebendige Schweizer Legende – es zählt zu den besten Luxus- und Wellnesshotels der Welt. In unserem Gewinnspiel verlosen wir einen Aufenthalt.

1

Das Fumoir: gemütlich-eleganter Rückzugsort im englischen Stil

2

Märchenhaft: der Blick auf die grandiose Gletscherwelt des Val Roseg

3

Marc Eichenberger: Hotelier mit Herz und Verstand

Es war die Belle Époque, die einen drastischen Wandel im Schweizer Hotelbau anstieß. Man errichtete prunkvolle Bauten, die sich an den Wohnstätten der Aristokraten maßen. Historistische Schlösser und Burgen entstanden, die illustren Gäste lebten dort wie Königinnen und Könige auf Zeit. Das Grand Hotel Kronenhof im Herzen des Schweizer Bergdorfes Pontresina ist ein Paradebeispiel für eine dieser Luxus-Oasen, die es den Besuchern schon damals ermöglichten, mitten in einem der beeindruckendsten Naturparadiese der Schweiz in eine Welt voller Glanz und Glamour abzutauchen. In mehr als 170 Jahren Hotelgeschichte hat sich natürlich auch in diesem Quartier allerlei verändert, doch seine magische Anziehungskraft ist geblieben: Der Mythos Grand Hotel ist omnipräsent. In dem legendären Fünf-Sterne-Superior-Haus lebt man die goldene Ära des stilvollen Reisens – ohne das Gefühl zu haben, in der Vergangenheit zu residieren. Im Gegenteil: Dank viel Gespür für Architektur, Design und Denkmalschutz ist es mit Hilfe von Star-Innenarchitekt Pierre-Yves Rochon gelungen, die Bel étage des Hotels imposant aufzufrischen, ohne den Charakter der „Grande Dame“ zu verderben. Seit 2021 zeigen sich nun auch Lobby, Kaminzimmer, Bar und Rezeption im neuen, zeitloszeitgemäßen Gewand des Raumkünstlers, nachdem bereits 28 Zimmer und Suiten sowie das Fumoir und der Salon Julier durch eine aufwendige Renovierung ein elegantes Upgrade erfahren haben. Hier küssen sich Neobarock und Moderne – James-Bond-Feeling pur. Besondere Highlights sind auch das opulente Frühstücks-Erlebnis unter originalen Deckengemälden und der moderne Kronenhof-Spa – eine der eindrucksvollsten Wellnessanlagen der Alpen. Doch all diese Privilegien wären





Willkommen mit Wow-Effekt: „Die Lobby hat nun einen noch unverkennbareren Stil und schafft ein luxuriöses Wohngefühl für unsere Gäste“, erzählt Marc Eichenberger stolz

nichts wert, wäre da nicht jemand, der den zauberhaften Räumen ihre Seele einhaucht. In diesem Fall sind es sogar viele – nämlich der erfahrene und beliebte Hotelier Marc Eichenberger und seine Mitarbeiter. Dem gebürtigen Schweizer, der vor seiner jetzigen Position unter anderem im Fünf-Sterne-Resort Park Weggis und im Suvretta House in St. Moritz beschäftigt war, wurde im renommierten Hotel-Ranking eines Wirtschaftsmagazins sogar kürzlich die Auszeichnung „Hotelier des Jahres“ verliehen. „Ich freue mich sehr über diese wunderbare Ehrung. Um solch eine Auszeichnung zu erhalten, ist jedoch Teamarbeit gefragt. Aus diesem Grund möchte ich diesen Titel und die Ehre gerne an mein ganzes Team weiterreichen und mit ihm teilen“, so Marc Eichenberger. Was ihm in seinem Job-Alltag besonders am Herzen liegt, ist ein „harmonisches Miteinander“. Denn das ist wahrer Luxus.

Lebensgefühl gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück 2 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Halbpension* und freier Nutzung des 2000 m² großen Spa im Grand Hotel Kronenhof im malerischen Pontresina.

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Von wem haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach Ihre Antwort und Ihre vollständige Adresse per E-Mail an gewinnen@kuechen-design-magazin.de oder per Fax an +49 (0)89-89878440. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 28.02.2022. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Das Grand Hotel Kronenhof erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfach-Teilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen. *Exklusive Getränke, einlösbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Grand Hotel Kronenhof
Via Maistra 130, 7504 Pontresina / St. Moritz
T: +41 818303030, E: info@kronenhof.com
www.kronenhof.com





TRENDSTARKER NACHHALTIGER GENUSS.



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Die Wassersysteme von BLANCO sind die Quelle für eine hohe Lebensqualität. Jederzeit nicht nur kaltes und warmes Leitungswasser im Zugriff, sondern auch gefiltertes, gekühltes aufbereitetes Wasser. Trinkgenuss in still, medium oder sprudelnd – das bietet die 5-in-1 Armatur drink.soda EVOL-S Pro. Trendstark präsentiert sich die Oberflächenausführung in schwarz matt. Zusammen mit einem schwarzen Becken aus Silgranit® wird der Wasserplatz nicht nur funktional, sondern auch optisch zum Highlight der Küche. Ein passendes Abfallsystem im Unterschrank macht die BLANCO UNIT perfekt! Alles an einem Platz schön vereint.
Mehr unter www.blanco.com

BLANCO

UNVERGESSLICHE ORTE

Sei es ihre Natur, Kultur oder Kulinarik: Die Schweiz steckt voller Erlebnisse. Eine bunte Mischung aus historischen Highlights und hochmodernen Attraktionen macht dieses Land so reizvoll.



PAUL KLEE PUR Das Zentrum Paul Klee beherbergt die größte Sammlung von Klees Werken weltweit. Der Künstler, der zu den bekanntesten des 20. Jahrhunderts zählt, hat sein halbes Leben in Bern verbracht. Sehenswert ist auch das Gebäude – entworfen von Stararchitekt Renzo Piano.

Zentrum Paul Klee
Monument im Fruchtländli 3, 3006 Bern
+ 41 31 359 01 01
www.zpk.org



BERG-GENUSS Seit jeher ranken sich geheimnisvolle Mythen um die Wildkirchli-Höhlen. Es ist ein geradezu magischer Ort, an dem sich das „Aescher“ – eines der ältesten Berggasthäuser der Schweiz – an den Fels schmiegt. Für hungrige Wanderer gibt es regionallhistorisch inspirierte Küchenschmankerl.

Aescher – Gasthaus am Berg
9057 Weissbad
+41 71 799 11 42
www.aescher.ch



INNOVATIVE PERFEKTION Dem jungen Küchenchef Dominik Hartmann merkt man seine Zeit bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein und Fabian Fuchs im „Equitable“ an. Trotzdem werden im Restaurant Magdalena keine Kopien serviert, sondern feine, aromenstarke Wunderwerke.

Magdalena

Rickenbachstraße 127, 6432 Rickenbach
+41 41 810 06 06
www.restaurant-magdalena.ch



ALPNER FUTURISMUS Die neue Monte Rosa Hütte, auf 2883 Metern Höhe im Wallis gelegen, kann nur zu Fuß erklommen werden. Dafür bietet das felsenhähnliche und völlig autarke Bauwerk sowohl optisch als auch technisch ein Übernachtungserlebnis der Zukunft – inklusive atemberaubender Aussicht.

Monte Rosa Hütte

3920 Zermatt
+41 27 967 21 15
www.monterosahuette.ch



SCHOKOLADENLAND Das „Lindt Home of Chocolate“, erst 2020 eröffnet, ist ein interaktives Schokoladenmuseum mit Verkostungen, Kursen, Café und dem größten „Schoggi“-Shop der Welt mit mehr als 500 m² Verkaufsfläche. Allein der raffinierte XXL-Schokoladenbrunnen versetzt in Staunen.

Lindt Home of Chocolate

Schokoladenplatz 1, 8802 Kilchberg
+41 44 716 20 00
www.lindt-home-of-chocolate.com



ZAUBERBERG-ROMANTIK Das weitgehend original erhaltene Hotel Schatzalp wurde 1900 als Sanatorium eröffnet. Wer Thomas Manns „Zauberberg“-Flair live erleben möchte, sollte hier unbedingt einmal nächtigen. Gleich nebenan: ein botanischer Garten mit über 5000 Gebirgspflanzen.

Schatzalp

7270 Davos Platz
+41 81 415 51 51
www.schatzalp.ch

ZU GAST

Küche mit Understatement

Die Devise: Nothing beautiful asks for attention.

Bilder:
Olaf Becker

Text:
Julia Maier

Was tun, wenn sich Arbeitsplatz und Lebensmittelpunkt nicht am gleichen Ort befinden und man so immer zwischen zwei Welten hin- und herpendelt? Magdalena Bianchi, eine elegante, humorvolle Businessfrau, die sich privat lieber zurückzieht, als im Mittelpunkt zu stehen, hatte in dieser Lage immenses Glück. Sie konnte gewissermaßen aus der Not eine Tugend machen – und eine Zweitwohnung einrichten, die es eigentlich verdient hätte, die Nummer eins zu sein. Ein weiteres Zuhause. Bisher war sie während ihrer geschäftlichen Projekte in schönen Hotelzimmern oder hochwertig möblierten Apartments untergebracht, in denen es an nichts mangelte – außer der eigenen Note. Was Magdalena Bianchi in den meisten Unterkünften allerdings stark vermisste, war eine Küche, die, wie sie sagt, nicht nur aus einem „hübschen Abstellplatz für Kaffeemaschine und Toaster“ besteht. Sondern alle Annehmlichkeiten besitzt, die sie von ihrem „Haupt-Kochort“ – dort, wo sie gemeinsam mit Mann Andreas ihre Wochenenden und freien Tage verbringt – gewohnt ist. Mit dem neuen Zweitwohnsitz, den sie jetzt seit rund drei Monaten ihr Eigen nennen darf, sollte das endlich anders werden. Und es wurde nicht nur anders, sondern nach eigener Aussage „genial“. Nicht nur die Planung der Küche in Expertenhande zu legen, sondern sich auch beim Einrichten fachmännische Hilfe zu holen, stellte sich als sehr guter Einfall heraus. Auch wenn Magdalena Bianchi schon einige eigene Ideen im Hinterkopf hatte. „Ich könnte jetzt behaupten, einfach keine Zeit für den Möbel-Einkauf

Eine feine Komposition
aus kühlen und warmen Werkstoffen
verleiht dem Raum Lebendigkeit
und Esprit





Der aparte
Kochbereich schafft es,
ein Statement zu setzen,
ohne dabei den Raum
zu dominieren



Mehr Sein als Stein: Die marmorierte Oberfläche des Küchenblocks besteht aus Dekton – eine Verbindung aus Glas, Quarz und Keramik, die sowohl optisch überzeugt als auch durch ihre harte, dichte und damit sehr unempfindliche Struktur

gehabt zu haben, aber das wäre gelogen. Die Wahrheit ist: Mit Zahlen zu jonglieren fällt mir wesentlich leichter, als mit Einrichtungsgegenständen. Und ich wollte sichergehen, dass es top aussieht“, erzählt Magdalena Bianchi fröhlich. Aus „top“ wurde ein stilvolles, harmonisches und äußerst hochwertiges Wohn-Ensemble, dem dynamische Rundungen, milde Rosétöne, weiche Stoffen und messingfarbene Akzente eine zart weibliche Note verleihen. Doch wo bliebe die Spannung, wäre da nicht ein Gegenpol – in diesem Fall ist es die Küche: Geradlinig, ehrlich und erwachsen bildet sie das aufsehenerregende, aber keineswegs aufdringliche Zentrum des Geschehens. Während sich die deckenhohen Schränke aus braun-schwarzem Echtholz furnier wie Bodyguards in vornehmer Zurückhaltung üben, steht der marmorierte, monolithische Küchenblock mit einer Bühnenpräsenz im Raum, von der sich mancher Schauspieler eine Scheibe

abschneiden könnte. Was wie ein tonnenschwerer, monumentaler Steinquader wirkt, besteht aus hellem, gemasertem Dekton. Ein Material, das die Herzen der Küchenplaner im Sturm erobert hat, weil es zum einen durch seine angenehme und wertige Oberflächenstruktur besticht und zum anderen wesentlich pflegeleichter als Naturstein ist – von den unzähligen optischen Varianten ganz zu schweigen. Trotz einer Küche vom Feinsten erleben wir hier keinen Protz, das fände die Bewohnerin stillos. Doch gerade hinter dieser gewissen Art von schlichter Eleganz – oder nennen wir es Understatement – versteckt sich maximaler Koch-Komfort. Hier braucht es vielleicht einen zweiten Blick, um zu erkennen, dass die perfekt mit dem Dekor harmonisierenden Geräte in der Luxusklasse mitspielen. Etwa, dass der unauffällige Wasserhahn je nach Belieben auch gekühltes, kochendes oder sprudelndes Wasser bereithält und die Küche nicht nur

reichlich Stauraum bietet, sondern gleich einen ganzen Backstage-Bereich besitzt. So wie Magdalena Bianchi selbst nicht den großen Auftritt benötigt, braucht sie auch keine Showküche. Ihr ist es wichtig, einen durchdachten, modernen Arbeitsplatz zu haben, der ihr die alltäglichen Dinge erleichtert und gleichzeitig ein Ambiente bietet, das ihrem gehobenen Lebensstil gerecht wird und gefällt. In dieser edlen Zweitküche wird zwar nicht regelmäßig gekocht, aber dafür mit Genuss. Und am liebsten für Ehemann Andreas, der hier schon „zu Besuch“ war. Das Thema Wohnungseinrichtung hat er allerdings voll und ganz seiner Frau überlassen, die sich hier mit ihren Lieblingsfarben umgeben hat. „Mit dem Weinkühlschrank konnte er sich zwar schneller anfreunden als mit den rosafarbenen Stühlen, aber wir fühlen uns hier beide total wohl“, meint Magdalena Bianchi augenzwinkernd und streicht stolz über ihren „Marmor“.

ZU GAST



„Collage Couture“ nennt sich das Werk des 1971 in New York geborenen Künstlers Derek Gores, der Ausschnitte aus internationalen Modemagazinen zu einem großen Ganzen verbindet



Eine Küche mit begehbarem Geheimnis: In der minimalistischen Holzfront versteckt sich die Tür zu einem großzügigen Vorratsraum, der neben praktischen Regalen auch Platz für einen zweiten Gefrierschrank bietet

Küchenprojekte online finden unter www.kuechen-design-magazin.com





Das Comeback der Kastanie



Im Tessin, in Graubünden und auch anderswo in der Schweiz wachsen ganze Wälder voll Esskastanien, manche der stattlichen Bäume werden auf ein Alter von bis zu 700 Jahren geschätzt. Noch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein waren die schmackhaften Früchte Grundnahrungsmittel der Landbevölkerung und wurden vor Wintereinbruch emsig gesammelt. Später, als mit dem Tourismus der Wohlstand in die Täler einzog, wurden die „Marroni“, wie sie in der Schweiz genannt werden, nicht mehr groß gewürdigt. Kartoffeln, Mais und Weizen waren jetzt auf



Text:
Julia Maier

dem Vormarsch. Doch heute erfreuen sich die Edelkastanien nicht nur als heiße, wunderbar duftende To Go-Ware an frostigen Straßenecken und auf den Weihnachtsmärkten größter Beliebtheit. Sie haben sich auch die Küchen zurückerobert.

Despektierlich als Arme-Leute-Essen bezeichnet zu werden, das haben die Esskastanien schon lange hinter sich. Heute werden sie wieder respektvoll geröstet, gekocht und zum Backen verwendet. Botanisch gesehen gehören Maronen zu den Nüssen. Ihr wertvolles Inneres besteht zum größten Teil aus Kohlenhydraten, Wasser und nur rund zwei Prozent Fett. Dazu liefern sie – im Gegensatz zu anderen Sattmachern wie Kartoffeln – wertvolle Nährstoffe wie die Vitamine B und C, Magnesium, Kalium und Folat. Sie helfen uns damit, das Immunsystem zu stärken, wirken sich positiv auf den Energiestoffwechsel aus, regulieren den Blutdruck, sorgen für ein straffes Bindegewebe und noch einiges mehr. In der Volksmedizin konnten Esskastanien schon immer punkten: Glaubt man beispielsweise Hildegard von Bingen, vertreibt ihr Verzehr – nach einer besonderen Zubereitungsart – sogar Bauchschmerz, Kopfschmerz, Herzschmerz und Traurigkeit. Auch in der Bachblüten-Therapie findet die Edelkastanie Verwendung bei Schmerzen, Mutlosigkeit und Verzweiflung. In der Schweiz begegnet uns die Marroni heute oft in Süßspeisen, zum Beispiel als Vermicelles („Würmchen“). Dabei handelt es sich um ein



© AdobeStock

Tessiner Flechtwerk an einer alten Hütte: Kiepen (schweizerisch: „Chrätze“) und Körbe sind die kunstvollen Alltagshelfer der vergangenen Jahrhunderte. Sie wurden aus besonders geschmeidigen Ästen, wie etwa die der Haselnuss, gefertigt und kamen auch bei der Kastanienerte zum Einsatz



© Graubünden Ferien, Stefan Schlumpf



© shutterstock: Racoombic

Während die Schale der ungenießbaren Rosskastanie nur einzelne kurze Stacheln aufweist, hat die Kapsel der Esskastanie zahlreiche dünne und lange

Mus, das aus in Milch gekochten und mit Butter, Zuckersirup, Kirschwasser und Vanille verfeinerten Marroni hergestellt wird. Doch warum dieser Name? Ganz einfach: Wie beim Spaghetti-Eis wird die Masse zum Anrichten durch eine Lochpresse gedrückt, so dass sich ein nudelartiges Aussehen ergibt. Meist wird das Vermicelle mit Schlagsahne, Baiser oder als kleines Törtchen auf einem Mürb- oder Blätterteig-Boden serviert. In der Herbstsaison kann man es in vielen Schweizer Cafés und Restaurants bestellen. Während das Gericht in Deutschland nahezu unbekannt ist, isst man das Mus (auch auch als fertiges Produkt erhältlich) in Südtirol und Österreich als „Kastanienreis“. Wesentlich einfacher in der Zubereitung sind da die obligatorischen „heißen Marroni“. Um das nussig-süßliche Fingerfood auch zuhause genießen zu können, braucht man

nicht einmal zwingend einen speziellen Röster oder Bräter und auch keine große Wintergrill-Aktion – ein einfacher Backofen reicht. Nur beim Einkauf der Früchte sollte man Folgendes beachten: Frische Maronen haben eine glatte, glänzende Schale und fühlen sich schwer an. Außerdem darf beim Zusammendrücken kein Hohlraum zwischen Schale und Innerem spürbar sein. Für zuhause gibt es den Schwimmtest: Wenn Esskastanien in einem Gefäß mit lauwarmem Wasser an der Oberfläche schwimmen, sollten sie aussortiert werden. Dann sind sie höchstwahrscheinlich wurmig oder alt. Wer Maronen möglichst gut und lange lagern möchte, kann sie zum Beispiel in einer mit Löchern versehenen Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahren (oder vorkochen und einfrieren). Bevor die Nüsse geröstet werden, schneidet man sie auf der gewölbten Seite kreuzförmig

ein – das verhindert, dass sie explodieren. Dann werden sie für fünf Minuten ins Wasser gelegt und danach mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf ein Backblech. Jetzt kommen sie für etwa 20 bis 25 Minuten bei ca. 200 °C in den vorgeheizten Ofen. Stellt man eine kleine Schüssel Wasser mit aufs Blech, verhindert sie das Austrocknen. Dass die Maronen fertig sind, erkennt man an ihren weit aufgesprungenen und etwas nachgebräunten Schalen. Ganz wichtig: Je heißer man die Kastanien schält, desto leichter lässt sich das Innere lösen. Das heißt: Sollte man sie im Wasser kochen – niemals abschrecken! Und noch ein Tipp: Wer sich dazu entscheidet, die Multitalente zu Sauce, Suppe oder Püree zu verarbeiten, kann, um Zeit zu sparen, auch auf fertig gegarte Maronen zurückgreifen, ohne große Abstriche in Bezug auf die gesunden Inhaltsstoffe machen zu müssen.

Die Magie liegt im Detail

Für uns zeigt sich Exzellenz in der Produktion auf das Wesentliche, in der Langlebigkeit von zeitlosem Design und im schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen. Dafür perfektionieren wir jedes Detail.
Mehr zur Excellence Line auf zug.com



Schweizer Perfektion für zuhause



Fondant au Chocolat mit Kardamom

Das Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern ist ein gefragter Klassiker. Mit guter Schweizer Schokolade wird es zum wahren Gaumenschmaus.

Was steht an erster Stelle der Top-10-Assoziationen zur Schweiz? Natürlich die Schokolade! Gefolgt von Banken und Uhren, so das Ergebnis einer Umfrage. Schweizer Schokolade ist übrigens ein geschützter Herkunftsbegriff: Nur eine vor Ort produzierte Schokolade darf sich so nennen.

Die Schweiz und ihre „Schoggi“, wie sie auf Schweizerdeutsch genannt wird, sind schon lange unzertrennlich. Seit rund 300 Jahren wird das Naschwerk dort schon produziert. Zum Exportschlager wurde das süße Gut dann ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts; heutzutage werden etwa 70 Prozent der Produktion ins Ausland verkauft. Doch warum hat gerade die Schweizer Schokolade einen so guten Ruf? Hier hat der Erfindergeist dieses Volkes einen großen Teil beigetragen: 1875 gelang Daniel Peter, einem Schokoladenhersteller aus Vevey, nach etlichen Versuchen erstmals die Herstellung von Milkschokolade. Und auch Rudolph Lindt hat wesentlich zum Welterfolg der Schweizer Schokolade beigetragen. Er gilt als Erfinder des so genannten Conchierens, einer innovativen Technik, durch die die Schokolade ihren unwiderstehlichen Schmelz erhält, und die für optimale Aroma-Entfaltung sorgt. Seine Methode ließ er 1879 patentieren – kurze Zeit später waren die Tafeln mit ihrer feincremigen Konsistenz in aller Munde. Die Schokoladenindustrie verbindet auch heute noch Tradition mit Innovation, immer wieder wird an neuen Rezepturen und Techniken getüftelt, Qualität ist dabei oberstes Gebot. Laut „Chocosuisse“, dem Verband der Schweizer Schokoladefabrikanten, zergeht eine gute Schokolade auf der Zunge, klebt weder papig am Gaumen, noch fühlt sie sich sandig an. Sie muss beim Verzehr zarte Aromen und einen harmonischen Geschmack entfalten – ganz ohne Nachgeschmack.

ZUTATEN:

Butter zum Einfetten
Mehl zum Bemehlen
100 g dunkle Schokolade (gehackt)
50 g Butter
80 g Zucker
3 Eier
50 g Weißmehl
1 Prise Fleur de Sel
1 Prise gemahlene Kardamom

ZUBEREITUNG:

4 Porzellanförmchen (Ø 7 cm) einfetten und bemehlen.

Schokolade und Butter in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Hitze schmelzen.

Zucker und Eier in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade daruntermischen.

Mehl, Salz und Kardamom begeben und unterrühren.

Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Förmchen füllen und 1 Stunde kühlstellen.

Garraum mit Heißluft auf 180 °C vorheizen. Förmchen auf ein Kuchenblech stellen, auf der mittleren Schiene 13 Minuten backen.

Vorsichtig aus den Förmchen stürzen und noch warm servieren.

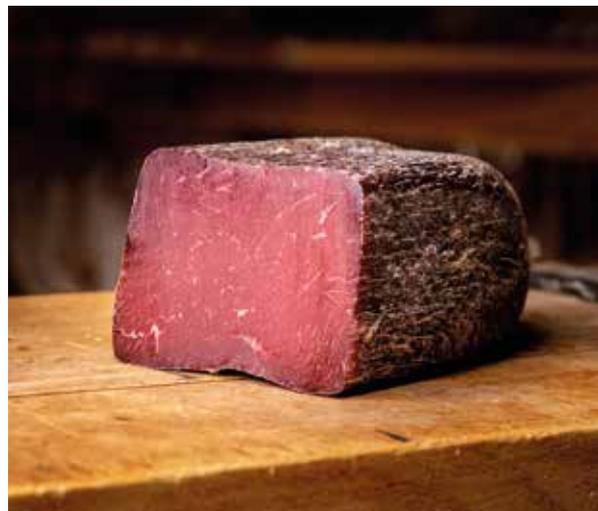
Graubündens rotes Gold

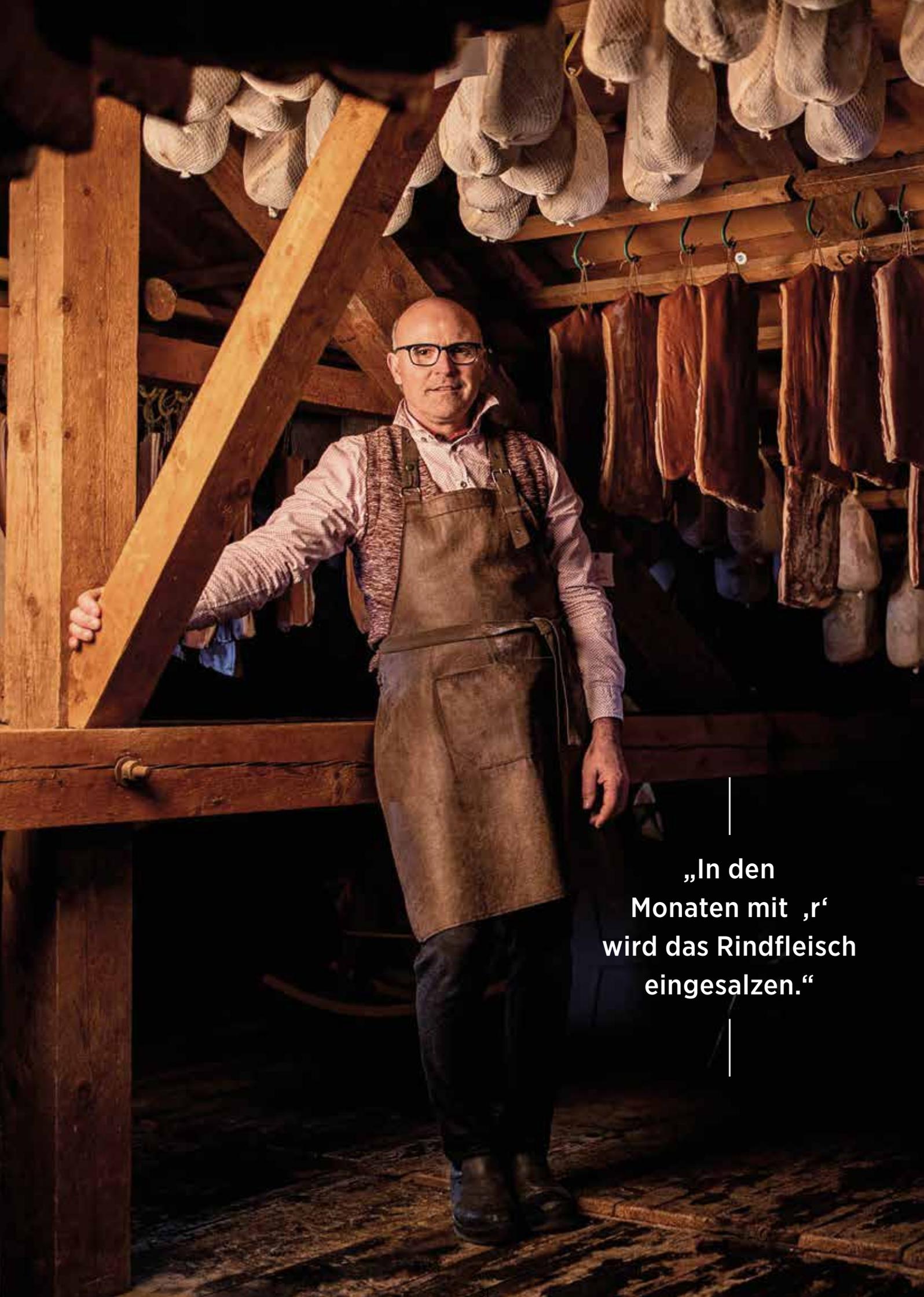
Das magere und proteinreiche Bündnerfleisch ist eine weit über die Grenzen der Schweiz hinaus begehrte Delikatesse. In seinem Herstellungsprozess steckt viel Handwerk und eine Extraportion Leidenschaft.

„Im richtigen Moment das Richtige machen.“ Das antwortet Jörg Brügger, wenn man ihn danach fragt, was bei der Produktion seines überaus beliebten Bündnerfleisches, eine der klassischen Graubündner Spezialitäten, das Wichtigste ist. Seine traditionelle Manufaktur in Parpan wird mittlerweile in vierter Generation betrieben, das wertvolle Wissen stammt vom Urgroßvater. Man merkt es sofort: Das Herstellen von Trockenfleisch ist weder etwas für Anfänger noch für Ungeduldige. Bis zu 70 Mal nimmt Jörg Brügger jedes der edlen Stücke in die Hand, bis es genussfertig ist. Früher war Bündnerfleisch ein Grundnahrungsmittel der Bergbauern, die diese Methode zum Konservieren nutzten – heute gehört es zu den exklusivsten Fleischerzeugnissen des Landes. Doch nicht jedes Trockenfleisch ist Bündnerfleisch. Seit September 2000 ist dieser Begriff eine geschützte geografische Angabe (GGA) und gilt nur für Stücke, die im Kanton Graubünden getrocknet wurden. Wobei das Tier selbst nicht unbedingt aus der Region stammen muss – die große Nachfrage macht das nicht möglich. Wie auch das artverwandte, etwas mildere Walliser Trockenfleisch wird die Bündner Spezialität nicht geräuchert. Das fettarme „Stotzenfleisch“, also die Keule des Rindes, wird zunächst mit Gewürzen wie Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer, Wacholder und Piment umhüllt, dann gepökelt und schließlich zum Dörren in die Bergluft gehängt. Bis es reif ist, können einige Monate vergehen. Jörg Brüggers Stotzen verbringen die ersten Tage draußen auf dem

Bilder:
Brügger Parpan

Text:
Julia Maier





„In den
Monaten mit ‚r‘
wird das Rindfleisch
eingesalzen.“



Berufung statt Beruf: Sieben Tage die Woche ist Jörg Brügger im Einsatz. Seine Graubündner Spezialitäten kann man auch online bestellen (www.bruegger-parpan.ch)

Balkon, bevor es dann hinauf auf den Dachboden geht. Viel Erfahrung und Feingefühl braucht es, um zu wissen, bei welcher Witterung das Fenster geöffnet oder geschlossen werden muss, um damit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren. Trocknet das Fleisch zu schnell oder langsam, leidet die Qualität. Auch der naheliegende Wald und Bach tragen ihren Teil zum perfekten Klima bei. Um eine gleichmäßige Verteilung der vorhandenen Flüssigkeit und keine harte Rinde zu erhalten, wird das Fleisch in regelmäßigen Abständen in einem hölzernen Schraubstock gepresst. Dadurch erhält die herzhafte Delikatesse gleichzeitig ihre charakteristische rechteckige Form. Der gesamte Reifeprozess bringt einen Gewichtsverlust von rund 50 Prozent

mit sich, außerdem bildet sich weißer, genießbarer Naturschimmel auf der Oberfläche, der das Produkt vor Oxidation schützt und das Aroma verfeinert. Profis wie Jörg Brügger erkennen daran gleich, in welchem Stadium sich das Bündnerfleisch befindet. Durch das Erfühlen der Konsistenz und den Geruchstest wird dann schnell klar, ob es am richtigen Platz hängt oder in einer anderen Ecke des Dachbodens besser aufgehoben ist. Gut 10.000 Stück der Gaumenfreuden stellt Jörg Brügger so jedes Jahr in seinem Geburtshaus her. Der alteingesessene Betrieb produziert neben dem hochgeschätzten Klassiker unter anderem auch Wildspezialitäten, Hauswürste und echte Raritäten wie getrocknetes Ochsen-Entrecôte oder marmoriertes

„Die Nord-Süd-
Öffnung des
Tals begünstigt die
natürliche
Lufttrocknung.“

Bündnerfleisch. Luftgetrocknete Fleischware ist allerdings keine exklusive Erfindung der Schweiz. Auch in anderen Kulturen bedient man sich schon seit Jahrhunderten die-

ser Methode des Haltbarmachens: Biltong heißt das bekannteste Trockenfleisch der südafrikanischen und namibischen Küche – hier sind neben Rindfleisch auch Strauß, Springbock, Kudu & Co vertreten. Das amerikanische Pendant ist Jerkey. Im Gegensatz zu Bündnerfleisch und Biltong wird es dünn aufgeschnitten und dann erst mariniert und getrocknet, hauptsächlich in industrieller Herstellung. Auch in Europa finden sich natürlich weitere „Trocken-Highlights“, man denke nur an Bresaola aus Italien. Dieses ist etwas milder und zarter als sein schweizerischer Verwandter und wird besonders gerne als Carpaccio gegessen. Der türkische Pastirma hingegen besteht aus stark gewürztem Rinder-Dörrfleisch, bei dem eine Paste aus gemahlenem Kreuzkümmel, Bockshornklee, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver, Nelken, Salz und Zimt zum Einsatz kommt. Der Legende zufolge wurden die Filetscheiben unter die Satteltaschen der Nomadenvölker gelegt und auf diese Weise sozusagen trockengeritten. Dass Trockenfleisch nicht zwangsläufig mit jahrhundertealten Traditionen verbunden sein muss, haben in den letzten Jahren einige Startups bewiesen, die es in Form kleiner Low Carb-Snacks anbieten.

Atlas Neo Sensor 

BERÜHRUNGSLOSE SCHÖNHEIT

Berührungen waren schon immer ein natürliches Bedürfnis. Doch Bedürfnisse können sich ändern. Die neue Atlas Neo Sensor überzeugt in puncto Hygiene und Nachhaltigkeit – sie wird kontaktlos aktiviert und reduziert den Wasserverbrauch signifikant. Klassisch schön erscheint die Armatur in massivem Edelstahl mit Ihrem radial gebürsteten Finish, besonders edel wirkt sie in Industrial Black.

franke.de/sensor

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Multifunktionswand „THE WALL“: Raus aus der Nische

Text:
Susanne Maerzke

Schon wieder schickt sich ein Produkt aus der Schweiz an, mit Präzision und Funktionalität das nächste große Must-Have zu werden. Einst für die Küche gedacht, entwickelt sich die Multifunktionswand THE WALL gerade zum Interiortrend für den gesamten Wohnbereich. Das „Plug’n’Play“-System mit Modulen für Licht, Sound und Deko hat Methode: Vorbild ist der Weltkonzern Apple.

Klinkenputzen gehört zu jeder guten Start Up-Historie dazu. Das weiß auch Johannes Falk, geschäftsführender Gesellschafter des luxuriösen Nischensystems THE WALL, und vergleicht den Erfolg seines Produkts gerne mal mit dem Aufstieg des Weltkonzerns Apple. Schließlich habe Steve Jobs auch nicht von Anfang an Zuspruch erhalten. Beharrlichkeit und Passion hätte ihn ans Ziel gebracht und Apple zur finanziell wertvollsten Marke der Welt gemacht.

Beharrlichkeit ist auch eine der zentralen Eigenschaften, die Johannes Falk ausmachen. Wer ihn erlebt, wie er voller Leidenschaft über sein Produkt spricht, getrieben vom Wunsch, alle Umstehenden mögen doch das Potenzial dieser Innovation erkennen, denkt man unweigerlich an den Spruch: Alle sagten, das geht nicht. Bis einer kam und es einfach tat.

Die zündende Idee

Vor rund zwei Jahren hatte Johannes Falk die Idee zu THE WALL. Die Nischenrückwand der Küche schien

ihm langweilig und ungenutzt; eine Fläche, die sowohl optisch als auch funktional Potential verschenkt. Zu diesem Zeitpunkt existierten bereits diverse Versuche namhafter Küchenhersteller, mit Funktions-Paneeelen an der Küchenrückwand eine spielerisch nutzbare Staufläche zu schaffen. Handtuchhaken, Kochbuchhalter, ein Übertopf zum Einhängen von Küchenkräutern: nett, aber nicht unwerfend – und für eine puristische Küche nicht ästhetisch genug.

THE WALL hingegen kann und will mehr. Das Stecksystem für die Rückwand ist mit stromführenden Schienen hinterlegt, die nahezu unsichtbar sind, aber die Grundlage für jede Menge technischer Gadgets bilden. 2019, als die Rückwandnische nach etwa einjähriger Entwicklungszeit innerhalb der Schweizer OREA AG erstmals der Öffentlichkeit präsentiert wurde – und Johannes Falk die sprichwörtlichen Klinkenputzen musste, um seine Idee publik zu machen –, waren das beispielsweise schmale Steckelemente aus federleichtem Aluminium, die als Leuchtbord an beliebiger Stelle in die Wand gesteckt und positioniert werden konnten. Ebenso Steckrahmen aus Holz mit magnetischem Gewürzdosenhalter, ein Bord für induktives Laden, einzelne Trageflächen für Deko. Die Küchenrückwand wurde zur Bühne für funktionale Accessoires; zur weißen Leinwand mit individuellen Beispiel-Möglichkeiten.

Plug’n’Play-System: Module auswählen wie im App-Store

Nun, knapp zwei Jahre später, spricht Johannes Falk von „rund 300 Produkten pro Jahr“, die man ins Sortiment aufnehmen wolle. Er vergleicht es in seiner un-nachahmlichen Art – eine Mischung aus euphorischer Begeisterung und gesundem Selbstbewusstsein – mit dem „App Store“ von Apple. Die strombeschiene Ni-



schonrückwand von THE WALL bildet die Grundlage des Systems; die einzelnen Accessoires könne sich jeder Kunde individuell zusammenstellen, wie die persönliche App-Auswahl.

Den meisten dieser Produkte wird die Bezeichnung „Accessoire“ nicht gerecht, denn obwohl THE WALL auch optisch etwas hermacht, sind die einzelnen Steckmodule hauptsächlich funktionaler Natur. Johannes Falk drückt es pragmatisch aus: „Dem Kunden ist das Design eigentlich egal, dem geht's um die Funktion. Der sagt ja nicht, oh toll, wie die Rückwand farblich mit meinen Fronten harmoniert. Sondern: Cool, dass man da einfach seinen Mixer oder Rasierer einstöpseln kann.“

Tatsächlich agiert Falk mit seinem Team des Schweizer Küchenbauers OREA, der mittlerweile auch einen deutschen Ableger mit Sitz in Regensburg hat, nach dem Plug'n'Play-System, das Apple einst einführte. Er ist im Gespräch mit namhaften Produzenten der Branche und sieht viel Potenzial für jeden Raum des Hauses: Während ein Gerätehersteller ein Steckmodul entwirft, um Pürierstab und Kaffeemühle möglichst unkompliziert in das Rückwandssystem einzuklicken, tüftelt ein Produzent für Armaturen an einer funktionalen Sanitär Anwendung. Keine der Firmen kannibalisiert die anderen, vielmehr treibt alle das gleiche Ziel voran: dabei zu sein, wenn THE WALL zum Must-Have in der Küche wird – und irgendwann vielleicht sogar zum Standard.

Planerische Freiheit: Über 1.200 Dekore allein in Deutschland

Das Sortiment hat sich in knapp zwei Jahren vervielfacht. Smartphone-Halter, Einsteckleuchten, ein magnetischer Messerblock und Aufbewahrungsborde mit Halterungen für Kochutensilien; aber natürlich auch der klassische Haken fürs Geschirrhandtuch oder der Kochbuch-

halter stehen mittlerweile zur Auswahl. Und das allein in der Küche. Das Potenzial von THE WALL ist mindestens ebenso verlockend für alle anderen Räume – privat wie auf der Großfläche im Laden oder im Büro.

In Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich werden die Rückwandelemente seit 2021 von Lechner vertrieben, einem Oberflächenspezialisten aus Rothenburg ob der Tauber. Das Unternehmen kennt sich aus mit individuellen Maßen und Materialien. Rund 1.200 Dekore stehen Kunden zur Verfügung – darunter Keramik, Glas und Dekton in der luxuriösen „Professional“-Linie und strapazierfähiges Laminat in der „Basic“-Ausführung.

Auch Rösle, ein traditionsreicher Hersteller hochwertiger Kochutensilien, und Dekker, ein niederländischer Spezialist für Oberflächen, mischen bereits mit im Plug'n'Play-Spiel. Dekker vertreibt das Grundgerüst beispielsweise in den Beneluxstaaten und in Schweden. „THE WALL wird landestypisch angepasst“, verrät Johannes Falk. Das Produkt sehe in Belgien anders aus als in Deutschland, weil jede Nation etwas andere Vorlieben habe, was Design und Aufbau der Rückwand angehe. Es würden lediglich länderübergreifende Mindestmaße und Standards gesetzt – der Rest sei planerische Freiheit, sowohl für Händler als auch für Kunden.

Von der Nischenrückwand zur Multifunktions-Paneele

Möglich ist laut Johannes Falk noch sehr viel. Er sagt es nicht mit dem lauernden Unterton in der Stimme, den fachfremde Vertriebsprofis haben, wenn sie ein Produkt bewerben möchten, hinter dem sie nicht voll und ganz stehen. Er sagt es begeistert, fast etwas erschöpft, weil gerade jeder ein Stück vom Kuchen abhaben möchte. THE WALL fun-

giert längst nicht mehr nur als System für die Rückwandnische in der Küche; vielmehr kann es überall im Haus als individuell beispielbare Wandverkleidung genutzt werden. Denkbar, erzählt Falk, seien beispielsweise Akustikpaneele zur Dolby Surround-Beschallung im Wohnbereich, unsichtbar integrierte Schuko-Steckdosen für Akkuschrauber in der Werkstatt, Schienen im Putzschrank zum Einhängen sämtlicher Reinigungsutensilien oder auch im Bad für elektrische Zahnbürsten und Epiliergeräte.

Vor dem Erfolg von THE WALL, sagt Johannes Falk und grinst dabei zufrieden, sei eine Rückwand „alles andere als sexy“ gewesen. Mittlerweile stattet der Unternehmer sogar Wohnmobile und Schiffe damit aus. Aus der kleinen Schweiz heraus hat sich das innovative Produkt mittlerweile als globale Idee weiterverbreitet – auch mit Amerika und Großbritannien führe man bereits Gespräche.

Es sind Hochwertigkeit, Präzision und Leidenschaft, die Schweizer Produkte weltweit zu einem Synonym für Innovation und Geschäftstüchtigkeit gemacht haben. Man mag es mit den Eidgenossen oder aber dem amerikanischen Vorbild Apple halten: Am Ende zahlt Beharrlichkeit sich tatsächlich aus. THE WALL ist, zumindest im übertragenen Sinne, längst kein Nischenprodukt mehr. Das Klinkenputzen übernehmen nun andere.

Dieses und weitere Küchentemen online lesen
unter www.kuechen-design-magazin.com





Kennen Sie den?

Kennen Sie diese kleine, praktische Schweizer Berühmtheit? Es ist alles andere als selbstverständlich, dass ein Design so lange unverändert auf dem Markt ist wie das des Sparschälers REX der Marke Zena Swiss von 1947. Aber das Erfolgsrezept „einfachste Konstruktion, präzise Fertigung, perfekte Ergonomie, zeitloses Aussehen“ funktioniert eben damals wie heute. Etwa zwei Millionen Mal pro Jahr geht der Sparschäler über den – mittlerweile oft virtuellen – Ladentisch hinaus in alle Welt. Das ist ungefähr so, als würde sich ganz Wien oder Hamburg mit Schälern eindecken. Der in Davos geborene Elektromechaniker Alfred Neweczerzal hat sich Mitte des vergangenen Jahrhunderts zum Ziel gesetzt, den besten Sparschäler der Welt herzustellen – und betrachtet man die Verkaufszahlen, hat er sein Wort gehalten. Schon viele unserer Großmütter schätzten es, wie dünn der REX die Schalen schneidet. Ob er allerdings „Sparschäler“ heißt, weil damit weniger Biomüll anfällt, oder weil er für eine echte Design-Ikone eher im unteren Preissegment angesiedelt ist, kann heute

niemand mehr genau sagen. Sicher ist dagegen, dass dieses Küchenwerkzeug nicht nur Obst und Gemüse schält, sondern – ganz dem Schweizer Klischee entsprechend – sogar Schokolade und Käse hobeln kann. Trotz seines zurückhaltenden Auftretens wurde der Sparschäler 2004 sogar auf einer 15-Rappen-Briefmarke der Schweizerischen Post verewigt und hat damit mit Klassikern wie dem Landi-Stuhl von Hans Coray und Hans Hilfikers Bahnhofsuhr gleichgezogen. Außerdem kann man ihn mittlerweile in einigen Designmuseen bewundern. 2007, zu seinem 60. Geburtstag, erschien der Schäler als prunkvolle Sonderedition mit 24-karätigem Goldüberzug. Die Nobelversion des Kult-Küchenhelfers ist allerdings auf 1000 Stück jährlich limitiert. Möchte man etwas Farbe bekennen oder hat Angst, dass der Patent-Schäler in vollen Schubladen untergeht, findet man seit einiger Zeit auch leuchtend bunte Exemplare. Natürlich ebenfalls für Rechts- und Linkshänder geeignet, wie schon die ersten Produkte des Familienbetriebs vor mehr als 70 Jahren.



Der Schweizer Sparschäler REX – ein genauso betagter wie gefragter Weltstar. Zu bewundern im Züricher Museum für Gestaltung. www.museum-gestaltung.ch

USM Haller in der Küche: modular, minimalistisch, langlebig

Text:
Julia Dau

1963 entwickelte der Schweizer Architekt Fritz Haller eher durch Zufall eine Ikone des Möbeldesigns. Für die Schweizer Metallwarenfabrik USM (Ulrich Schärer Münsingen) sollte Haller zunächst neue Firmenräume konzipieren. Dann kam er auf die Idee, ein modulares Einrichtungssystem für die Räumlichkeiten zu entwickeln. Fritz Haller und Ulrich Schärer griffen beruflich fortan ineinander wie Zahnräder einer Schweizer Taschenuhr: Das legendäre USM Haller Möbelbausystem war geboren. Der Rest ist (Design-)Geschichte. Heute haben sich die minimalistischen Möbelmodule in allen Bereichen des Hauses etabliert. Sogar in der Küche.



Als Architekt folgte Fritz Haller auch bei der Möbelgestaltung einem stringenten Designansatz: „Mini“ für Privathäuser und Büros, „Midi“ für größere Gebäude und „Maxi“ für Industriekomplexe. Alle drei Systeme basieren auf dem gleichen Konstruktionsprinzip aus Stahlrahmen. Nur die Größenverhältnisse unterscheiden sich. Mit der Erfindung des USM Haller Systems übersetzte er seine architektonische Philosophie erstmals auf den Möbelbau: Die Module gründen auf einem System aus verchromten Metallstangen, in die Tablare aus Glas oder pulverbeschichtetem Metall eingelassen werden. Verschraubbare Metallkugeln an den Kanten bilden die Verbindungsstücke und sorgen gleichzeitig für die charakteristische Optik.

USM Haller Möbel sind geradlinig, langlebig, beispiellos wandelbar – und haben sich über die Jahre zum ultimativen Begleiter für Bauhaus-affine Designfans entwickelt. Wer den Küchenraum kreativ denkt, hat mit den legendären Metallmöbeln auch hier unendliche Möglich-

keiten – etwa als Vitrine für Lieblingsgeschirr und Glas, als flexible Anrichte, als wandfüllendes Küchenmöbel oder als Kochtisch mit reichlich Arbeitsfläche.

Modulküche von USM Haller: maximale Flexibilität

Das Erfolgsrezept der USM Haller Module liegt mitunter in ihrer Wandelbarkeit. Das System hält mindestens so viele Überraschungen bereit wie ein Schweizer Taschenmesser. Übersetzt auf die Küche heißt das: Als flächendeckende Wandregale lassen sich mit den Modulen großzügige Küchenräume mit reichlich Stauraum, Arbeitsfläche und Platz für Geräte kreieren. Ergänzt mit einer separaten Wasser- und Kochstelle entsteht ein vollwertiger Küchenraum. Kräftige Farben wie Goldgelb, Grün oder Rubinrot schaffen einen extrovertierten Look mit Pop Art-Anklang, gedeckte Grautöne oder elegantes Graphitschwarz schmeicheln einem mondänen Einrichtungstil.

USM Haller Module können auch eine bestehende Kü-





chenzeile stilvoll ergänzen: In einem kräftigen Farbton gehalten, entsteht ein Möbel, das die Küche funktional fortführt und gleichzeitig sanft zum Wohnbereich überleitet. Eine andere Möglichkeit ist ein individuell geplanter Trolley auf Rädern, der die Rolle des Botschafters zwischen Koch-, Wohn- und Essbereich übernimmt. So entsteht eine mobile Getränkebar oder eine fahrbare Aufbewahrung für Kräuter und Gewürze, die bei Bedarf zwischen Kochstelle und Esstisch pendelt. Das Innenleben der Quader und Kuben, die in verschie-

denen Breiten und Tiefen zur Verfügung stehen, kann dabei beliebig ausgestaltet werden – etwa mit zusätzlichen Einlegeböden oder Besteckeinsätzen. Zur Auswahl stehen Klapptüren oder Schubläden. Für die kindersichere Küche lassen sich abschließbare Türen planen.

Der Küchenraum ist dabei so flexibel wie das Leben der Besitzer selbst: Verändert sich das Leben, verändern sich die Modulföbel einfach mit. Nichts ist fest im Raum verbaut. Mit einigen Handgriffen lassen sich die



Elemente beliebig umbauen, neu zusammensetzen und erweitern. So wird aus einem Lowboard bei Bedarf ein Highboard – oder aus einem Küchenmöbel eine Kommode fürs Schlafzimmer.

Designklassiker im Zeitalter der Nachhaltigkeit

Ihr reduziertes Design in 14 klassischen Farben, ihre kompromisslose Stabilität und hohe Flexibilität führen die 1963 erfundenen Möbelmodule mit großer Selbstver-

ständlichkeit in die heutige Zeit, die nachhaltiges Denken und bewusste Kaufentscheidungen zum Trend erhoben hat. Für eine Generation, die flexible Lebensentwürfe benötigt und anstrebt, die häufig umzieht, sind modulare Möbel ideale Wegbegleiter.

Der Schweizer Luxusuhren-Hersteller Patek Philippe wirbt mit dem Slogan: „You never actually own a Patek Philippe. You merely look after it for the next generation.“ Auch die Metallmöbel von USM gelten

als Anschaffung fürs Leben – und als beständige Wertanlage, die sich wunderbar an die nächste Generation weitergeben lässt.

Außerdem sind Möbelstücke, die fließende Übergänge schaffen, gefragter denn je: Grundrisse präsentieren sich immer offener. Aus Küchen werden Wohnküchen, aus Esszimmern weiter gefasste Wohn-Essbereiche. Auch wenn die Zeiten sich wandeln: USM Haller Möbel stehen für moderne Beständigkeit. Und das ist gut so.

Dieses und weitere Küchenthemata online lesen unter www.kuechen-design-magazin.com





Prachtstücke



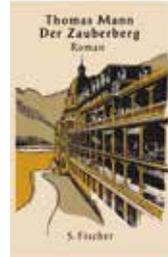
(1)



(2)



(4)



(3)



(5)



(6)



(7)

(1) **MONTBLANC
SPORTLICHER
ZEITMESSER**

Vintage-Design aus den 1930er Jahren für moderne Abenteuer: Die Montblanc 1858 Linie führt das Vermächtnis der Feinuhrmacherei Minervafort. Limited Edition.
ab € 5.400,00
www.montblanc.com

(2) **MANUFACTUM
WÄRMENDE WOLLE**

Hochwertige, dekorative Decke des Schweizer Alpen-Clubs aus reiner Schurwolle – nicht nur für Chalets geeignet.
ab € 179,00
www.manufactum.de

(3) **S. FISCHER
GUTE GESCHICHTE**

Weltentrückte Figuren in der Abgeschiedenheit eines Hochgebirgs-Sanatoriums – Thomas Mann holte sich die Anregungen für seinen 1924 erschienenen Bildungsroman „Der Zauberberg“ in Davos.
ab € 22,00
www.hugendubel.de

(4) **BISCHOFBERGER
GENIALES GEBÄCK**

Traditionelle Bärli-Biber: Üppig gefülltes Lebkuchen-Gebäck aus dem Appenzeller Land, liebevoll von Hand hergestellt.
ab € 16,60
www.baerli-biber.ch

(5) **CARAN D'ACHE
PRAKTISCHER SPITZER**

Der Porsche unter den Spitzmaschinen – mit rotierender Fräswalze für Farb-, Blei- und Graphitstifte.
ab € 149,00
www.carandache.com

(6) **VITRA
SUPER SITZPLATZ**

Bei seiner Vorstellung im Jahr 1938 war der Landi-Stuhl aus Aluminium von Hans Coray eine Innovation. Noch heute wirkt das stapelbare und wetterbeständige Sitzmöbel so frisch wie eh und je.
ab € 739,00
www.vitra.com

(7) **FREITAG
EINZIGARTIGE TASCHE**

Bunte Unikate aus gebrauchten LKW-Planen, Fahrradschläuchen und Autogurten.
ab € 260,00
www.freitag.ch

(8) **SKNIFE
EXKLUSIVES
BESTECK**

Handwerkskunst für die Küche: Formvollendetes Steakbesteck aus Chirurgenstahl und Schweizer Walnussholz mit enormer Korrosionsbeständigkeit. Mit verschiedenen Hölzern erhältlich, auch als Tafelbesteck, Trockenfleisch-Messer etc.
ab € 498,00
www.skknife.com



(8)



(9)



(10)



(11)



(12)



(13)



(14)

(9) CAILLER
SCHÖNE SCHOKOLADE
Kunstvolle Scherenschnitte der Schweizerin Marianne Dubuis schmücken die Verpackung der feinen Pralinenauswahl von Cailler.
ab € 29,99
www.chuchichaeschtli.de

(10) OLYMPIA EXPRESS
EDLER ESPRESSO
Die Hebelmaschine „Cremina“ ist seit 1967 nahezu unverändert und verspricht neben ihrem charmanten Design Schweizer Handwerks-Perfektion und Materialversessenheit bis ins letzte Detail.
ab € 3250,00
www.olympia-express.ch

(11) FREEZYBOY
CLEVERER KÜCHENHELFER
Biomüll ist sehr wertvoll. In Biogasanlagen kann er in klimafreundliches Biogas umgewandelt werden, womit sich viele Haushalte mit Energie und Wärme versorgen lassen. Der innovative Biofroster FreezyBoy® stoppt die Fermentierung des Mülls, so dass sich in der Küche keine unangenehmen Gerüche bilden, Fruchtfliegen fernbleiben und die Abfallmasse als Energieträger erhalten bleibt. Per Konfiguration lässt sich das passende Modell wählen.
ab € 890,00
www.freezyboy.com

(12) JUMI
KURIOSER KÄSE
Die Belper Knolle ist einzigartig, sowohl in der Herstellung als auch im Geschmack. Für diese Käsespezialität wird die Milch weder erwärmt noch gekühlt – so, wie sie aus dem Euter kommt, wird gekäst. Ergebnis ist ein von Hand geformter Frischkäse, der innerhalb von einigen Wochen zum herzhaft-pikanten Hartkäse reift. Die Knolle lässt sich wie Trüffel über Nudeln & Co. hobeln. Spitzenköche verwenden den in Pfeffer, Salz und Knoblauch gewälzten Käse auch gerne für Suppen oder Risottos.
ab € 9,90
www.belper-knolle.de

(13) VICTORINOX
MULTIFUNKTIONALES MESSER
Der Schweizer Taschenmesser-Klassiker von Victorinox in der XXL-Version: mit 83 Funktionen, inklusive digitalem Display.
ab € 445,00
www.amazon.de

(14) ETERNIT
SKULPTURALER SESSEL
Der Loop Chair ist eine Weiterentwicklung der 1950-Jahre-Outdoor-Ikone des Schweizer Möbeldesigners Willy Guhl. Er besteht aus dem interessanten Werkstoff Faserzement.
ab € 1.115,00
www.etermit.at



Dekorative Schätze

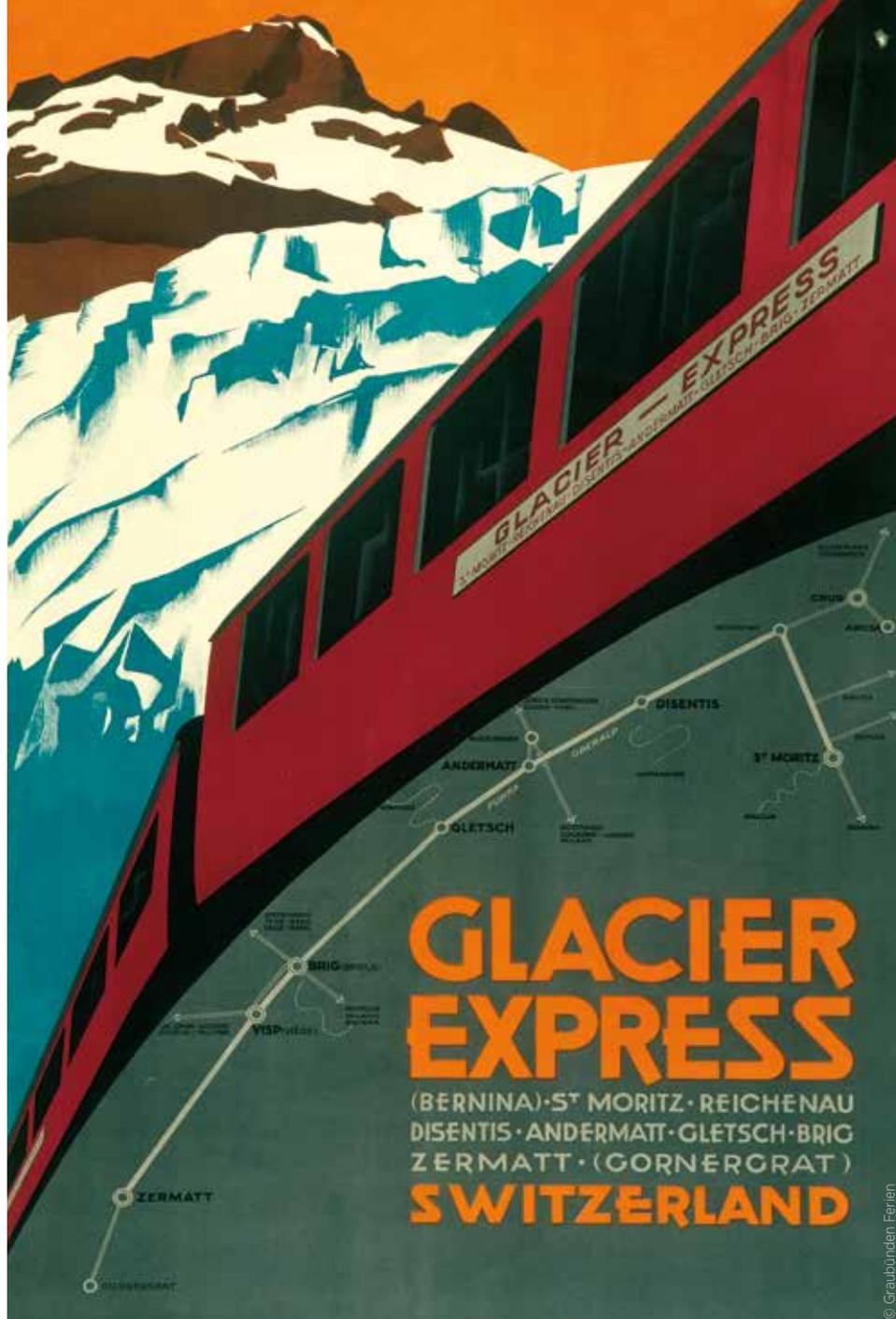
Schon etwa 100 Jahre nach Erfindung der Druckpresse durch Johannes Gutenberg im 15. Jahrhundert wurden erste Plakate an Wände geklebt. Allerdings in den Niederlanden: Es waren Aufrufe zum Kampf gegen die spanischen Besatzer. Etwas heitereren Themen widmeten sich dagegen die frühen Werbeplakate aus der Schweiz. Viele der kunstvollen Informationsträger zielten auf den Tourismus ab, die Kantone zeigten sich darauf von ihrer besten Seite. Aus der Reklame von damals sind gefragte Sammelobjekte von heute geworden.

Text:
Julia Maier

Die historischen Schweizer Plakate sind nicht nur äußerst dekorativ, sie erzählen auch die Geschichte eines Landes, das im 19. Jahrhundert zum Eldorado der Bergfans und Reiselustigen wurde. Der Schweizer Fremdenverkehr begann zwar schon etwas früher, doch er ist natürlich eng mit der Erschließung der Alpen durch den Bau von Bahnstrecken, Passstraßen und Bergbahnen verbunden. In den Anfängen war das Reisen der wohlhabenden Elite vorbehalten: Für die Söhne des englischen Adels gehörte es damals zum guten Ton, sich auf Europa-Bildungsreise, die so genannte „Grand Tour“, zu begeben – was der Schweiz zu größerer Bekanntheit verhalf. Auch Johann Wolfgang von Goethe hat durch seine Erzählungen, die nach einem Aufenthalt im Kanton Zürich entstanden, den ein oder anderen in die Schweiz gelockt. Vor allem aber inspirierte er dadurch Friedrich Schiller, „Wilhelm Tell“ zu schreiben. Als das Reisen in den Bergen schließlich erschwinglicher wurde, sprossen beeindruckende Hotels aus dem Boden. Schnell sprach sich herum, wie

angenehm es war, hemdsärmelig in der alpinen Winter- sonne zu sitzen, zu wandern oder Ski zu fahren – der Tourismus war geboren. Wegen der heilenden Wirkung der Hochgebirgslage kamen in den kleinen Bergdörfern noch zahlreiche Sanatorien dazu. Das Klima im Luftkurort Davos etwa galt als sicheres Mittel gegen Tuberkulose. 1882 öffnete der Gotthard-Eisenbahntunnel – vor und nach dem ersten Weltkrieg wurden Orte wie Luzern, Montreux, Interlaken, Zermatt und St. Moritz zu weltberühmten Reisezielen. Wie so vieles in diesem Land sind auch die Plakate der damaligen Zeit von ganz besonderer Qualität. Zum einen, weil die Schweiz in Sachen Papier und Druck die Nase vorn hatte, und zum anderen, weil diese Art Werbung von herausragenden Künstlern geschaffen wurde. Nicht nur die originellen Illustrationen brachten den Plakaten ihre Bekanntheit ein. Hier zeigten sich auch typografische Bestleistungen, die bis heute weltweit große Anerkennung ernten und als „Swiss Style“ in die (Design-)Geschichte eingin-

Blickfang aus
Buchstaben: Das Plakat
von El Lissitzky aus
dem Jahr 1929 für
das Unternehmen
Pelikan AG



Gibt jeder Wand neuen Schwung: Die 1903 eröffnete Albula-Linie, auf der nicht nur der Glacier Express, sondern auch die Züge der Rhätischen Bahn verkehren, steht auf der Liste des UNESCO-Welt-erbes. Der Künstler ist leider unbekannt

gen. Selbst die allgegenwärtige Schriftart Helvetica (siehe Überschrift) hat ihren Ursprung im Kanton Basel-Land. Wer hat sie erfunden? Max Miedinger, im Auftrag der Haas'schen Schriftgießerei in Münchenstein, im Jahr 1957. Die serifenlose Linear-Antiqua war vor allem in den 1970er Jahren die beliebteste Corporate Identity-Schrift diverser Branchen. In modifizierter Form findet sie sich heute noch zum Beispiel in den Logos von Lufthansa, Nestlé, Harley Davidson, Jeep und Microsoft wieder. Einerseits entstanden also strenge, rein typografische Motive. Andererseits hatten gerade in

den Anfängen Plakate mit Abbildungen von spektakulären Bergmassiven, schneidigen Wintersportlern und hübschen Urlauberinnen ihre Blütezeit: Mit ihnen warben die Hotels und Destinationen besonders gerne um ihre Gäste. Vorbild für diese farbenfrohen, großformatigen und manchmal sehr dynamischen Gute-Laune-Kunstwerke waren Arbeiten französischer Künstler wie Henri Toulouse-Lautrec, der sich bekanntermaßen gerne elegante Damen aus dem Pariser Nachtleben rund um das Moulin Rouge als Vorlage nahm. Doch auch die Schweizer Plakatmaler waren alles andere als

unbekannt: Emil Cardinaux, Schüler von Ferdinand Hodler, dem berühmten Jugendstil-Maler und Vertreter des Symbolismus, widmete sich als einer der Ersten diesem neuen, „lauten“ Stil, der Einflüsse des japanischen Farbholzschnitts erkennen lässt. Und ihm sollten noch viele bekannte Namen wie zum Beispiel Hugo Laubi oder Alois Carigiet folgen. Zu den Tourismusplakaten gesellten sich schließlich auch so genannte Sachplakate, die zum Kauf von Konsum- und Luxusgütern, wie etwa den Schreibgeräten der Firma Pelikan oder edlen Schuhen von Bally, lockten. Viele der Vintage-



Originale, die oft im Steindruck erstellt wurden, sind heute kostbare Raritäten. Die Zeit, als man diese „Kunst der Straße“ ab und zu noch auf Flohmärkten und in „Brockenstuben“ – also bei Trödelhändlern – fand, ist definitiv vorbei. Aus dem trivialen Massenmedium wurden begehrte Designobjekte, die auf Auktionen gut und gerne Preise im vier- oder fünfstelligen Bereich erzielen. Wer beim Plakatkauf sichergehen will, dass es sich um historische Originale handelt, sollte sich deshalb an eine Galerie wenden. In Zürich, nahe des Paradeplatzes, befindet sich die führende Plakatgalerie der Schweiz. Sie hat eine nicht enden wollende Auswahl aus mehr als 120 Jahren regionaler und internationaler Plakatgeschichte. Das bloße Betreten des fröhlich-bunten Showrooms zaubert den meisten Besuchern bereits ein Lächeln auf die Lippen. Wer am liebsten gleich nach den dekorativen Retro-Schätzen stöbern will, wird fündig unter www.artifische.com.

**GUTER GESCHMACK
UND GUTES AUSSEHEN
GEHEN OFT HAND IN HAND.**

— — — — —

So wie ausgezeichneter
Wein und exzellentes
Küchendesign.

Jetzt inspirieren lassen zu Küchenthemen rund um Design, Technik und Lifestyle.
www.kuechen-design-magazin.com

Küchen&Design
MAGAZIN



GEBÄUDE FÜR BERG UND TAL



Text:
Julia Maier

Was verbindet die
Hamburger Elbphilharmonie,
das Museum of Modern Art
in San Francisco und
die Kirche Notre-Dame-du-Haut
in Ronchamp? Diese weltbekannten
Bauten wurden von Schweizer
Architekten erdacht. Und selbst hoch in
den hiesigen Alpen haben
mutige Meister wie Mario Botta
ihre visionären Spuren
hinterlassen.

Mancherorts wirkt die Schweiz mit ihren Tessiner Steinhäusern, Berner Chalets oder Ostschweizer Fachwerkbauten wie ein Freilichtmuseum. Und doch hat die beschauliche Alpenrepublik neben historisch wertvollen Kulturgütern, die dank einer mehr als 200 Jahre währenden Friedenszeit in ihrer ursprünglichen Form erhalten geblieben sind, noch ganz andere architektonische Facetten zu bieten. Monumente mächtiger Herrscher findet man in der Geschichte dieses Landes jedoch vergebens. Hier sind es vielmehr die Architekten selbst, die sich vom frühen 20. Jahrhundert an mit bahnbrechenden zeitgenössischen Bauwerken in den Kantonen verewigten. Meilensteine für moderne Kontraste setzte dabei kein Geringerer als der gebürtige Schweizer Charles Édouard Jeanneret-Gris, besser bekannt als das Bauhaus-Universalgenie Le Corbusier, dessen Konterfei heute die Zehn-Franken-Banknote ziert. Dass sogar einem der größten Schriftsteller der Schweiz, Max Frisch, ebenfalls Bauten zu verdanken sind, dürfte etwas weniger publik sein. Nach einem abgebrochenen Germanis-

tik-Studium widmete sich Frisch einige Zeit der Architektur, bevor er sich letztlich dann doch für das Schreiben entschied. In dieser Zeit entwarf er beispielsweise das Freibad Letzigraben in Zürich. Heute sind es Namen wie Herzog & de Meuron, deren architektonischer Einfallsreichtum weit über die Grenzen der Schweiz hinausreicht. Mit unzähligen internationalen Prestigebauten wie den Roche-Türmen in ihrer Heimatstadt Basel, dem olympischen „Vogel-nest“ in Peking, der Tate Gallery of Modern Art in London oder dem VitraHaus im deutschen Weil am Rhein hat sich das Duo an die Weltspitze katapultiert. Ein weiterer großer Name ist Mario Botta. Mit seinem unverkennbar geometrisch-skulpturalen Stil gilt Botta als einer der Protagonisten der „Neuen Tessiner Architektur“. Immer wieder zieht es ihn in die Schweizer Alpen. Eine der jüngsten Kreationen des Star-Architekten ist das neue Wahrzeichen des Monte Generoso: In 1.700 Metern Höhe, an der Grenze zu Italien, prangt dort seit 2017 ein monumentales, achteckiges Gipfelrestaurant mit einer Verkleidung aus

grauem Naturstein, genannt „Fiore di pietra“, also „Steinblume“. Das Bauen in den Bergen unterliegt ganz eigenen Gesetzen: Neben der logistischen Herausforderung, mehr als 20.000 Tonnen Material (darunter 1.500 m³ Beton, 170 Tonnen Stahl und 400 m² Fensterfläche) mit etwa 2.000 Seilbahnfahrten auf das Massiv befördern zu müssen, war auch die Sicherung des Fundaments kein einfaches Unterfangen. 600 Mikropfähle halfen, das schmale Plateau zu stabilisieren. Mehr als 100 Gebäude hat Mario Botta in den vergangenen 50 Jahren weltweit entworfen, vom Einfamilienhaus über Bankgebäude bis hin zu Bibliotheken und Museen. Seine besondere Liebe gilt Sakralbauten – egal, ob Synagoge, Moschee oder Kirche. Auch die Johannes dem Täufer geweihte, kreisrunde Kirche San Giovanni Battista in Mogno ist eines von Bottas Werken. Schon von Weitem macht der gewagte Bau durch seine Streifenoptik aus heimischem Peccia-Marmor und Vallemaggia-Granit auf sich aufmerksam. Auch das Tschuggen Grand Hotel in Arosa hat von Bottas Talent profitiert. Über der groß-

**„Mir gefällt
der Gedanke, dass
ein Gebäude
nicht den Ort besetzt,
sondern Teil des
Ortes wird.“**

Mario Botta



Anfangs umstritten und jetzt ein beliebtes Ausflugsziel: die Kirche San Giovanni Battista



© Tschuggen Grand Hotel

1

Der Spa des Tschuggen
Grand Hotel: Nachts leuchtet Mario
Bottas aufsehenerregende Architektur
wie ein Zauberwald

2

Denkmalgeschützte
Badelandschaft aus Quarzit:
Bereits 1996 öffnete die Therme Vals
von Peter Zumthor ihre Pforten



© Schweiz Tourismus

zünftig angelegten Wellness-Landschaft ragen neun spitze Gebilde in die Luft, die an gläserne Segel, riesige Blätter oder stilisierte Nadelbäume erinnern. Gekonnt hat Botta die 5.000 m² Gebäudefläche im Berghang versteckt. „Ich wollte die natürliche Kraft und Schönheit dieser Landschaft nicht stören, schon gar nicht zerstören“, so der Architekt. Ebenfalls Wegbereiter der modernen alpinen Architektur ist der 2009 mit dem Pritzker-Preis für sein Lebenswerk gekrönte Peter Zumthor, der mit seiner Therme Vals bereits in den 1990er Jahren neue Maßstäbe setzte. Das richtungweisende steinerne Werk besticht durch die für den gebürtigen Baseler überaus typische Zeitlosigkeit, Klarheit und Prägnanz. Das „Erfahrungsbad“, wie es der Baumeister selbst einmal nannte, wurde bereits zwei Jahre nach Eröffnung unter kantonalen Denkmalschutz gestellt – das spricht für sich. Nach dem Schlüssel seines Erfolgs gefragt, erklärte Peter Zumthor in wenigen klaren Worten: „Man macht ein Haus, in dessen Nähe man gerne sein würde. So wie es Menschen gibt, in deren Umgebung man gerne ist.“

accent|line

carbon black



BOSCH
Technik fürs Leben

Perfekt war noch
nie so schön.

Auf das Wesentliche reduziert – für den perfekten Design-Match. Die Bosch Einbaugeräte im carbon black Design. Mehr bei Ihrem accent line Händler der unter: www.accentline.de



DER BERG GROOVT

Die Alpen und der gute Ton

Die kleine Heidi, die ihre fröhliche Kindheit beim Großvater auf der Alp verbringt, ist uns wohl allen bekannt. Basierend auf dem 1880 veröffentlichten Roman „Heidis Lehr- und Wanderjahre“ von der Schweizer Autorin Johanna Spyri, beglücken uns ihre Geschichten seit den 1970er Jahren unter anderem als Zeichentrickserie – inzwischen rundumerneuert und in 3D. Den Titelsong schmettert mittlerweile „VolksRock’n’Roller“ Andreas Gabalier, doch so manchem von uns wird auch noch der Jodler vom Schlagerduo Gitti und Erika in den Gehörknöchelchen stecken. Vielen hat Heidi allerdings nicht nur einen erstklassigen Ohrwurm in ihrer Kindheit beschert: Die Erzählungen rund um das unbeschwerte, naturverbundene Mädchen haben einen auch ganz automatisch glauben lassen, dass das Leben in den Schweizer Alpen ein durchwegs ruhiges und friedliches ist. Doch der Schein trügt.

„Dunkle Tannen“ und „grüne Wiesen im Sonnenschein“ sind bei Weitem nicht alles, was einem „dort in den hohen Bergen“ so begegnen kann. Denn während Heidi samt Ziegenpeter und Alm-Öhi im 21. Jahrhundert angekommen ist, halten sich mancherorts in den Alpen seit Generationen eine ganze Reihe seltsamer Sitten und Gebräuche, die die Idylle – zumindest zeitweise – sehr gerne etwas aufmischen. Bei 48 Gipfeln mit mehr als 4.000 Meter Höhe, so wie es in der Schweiz der Fall ist, ist einfach auch viel Platz für Eigenheiten.



Dass in den Bergen sowieso ganz eigene Gesetze herrschen, das merkt man schon als Tagestourist. Ein harmloses Beispiel ist die Kommunikation: Während sich die Ausflügler in der Früh am Wanderparkplatz noch erfolgreich ignorieren, selbst wenn sie nur eineinhalb Meter voneinander entfernt in ihren Kofferräumen sitzend die Schuhe wechseln, grüßen und duzen sie sich später auf den Kletterwegen und in den Hütten, als wären sie beste Freunde – oder im schwedischen Möbelhaus. Ab welchem Höhenmeter dieses kontaktfreudige Verhalten allerdings offiziell in Kraft tritt, darüber scheiden sich die Geister, beziehungsweise unterscheiden sich die Regionen.

Doch es muss eben nicht immer in Freundlichkeit und Harmonie ausarten, wenn zwei sich in den Schweizer Bergen begegnen – erst recht nicht am Aschermittwoch. Denn dann ziehen im kleinen

Dorf Splügen im Kanton Graubünden die Pschuurirollis umher. Und schneller, als man ihren Namen aussprechen kann, fangen die schaurig-fellig kostümierten Jungmänner Schulkinder und vor allem unverheiratete Frauen, um ihnen die Gesichter mit Asche zu schwärzen. Untermalt wird das Spektakel von eindringlichem Schellengeläut, subtiles Anschleichen ist nicht ihr Ding. Mindestens genauso bizarr, etwas weniger übergriffig, dafür aber noch lautstärker geht es am 13. Januar im Appenzeller Hinterland zu, wenn bereits in der mystischen Morgendämmerung die Silvesterchläuse – riesige Schellen schlep-pend – von Hof zu Hof gehen. Während manche dabei kunstvollste Kopfbedeckungen, Trachtengewänder und puppige Masken tragen, sehen andere mit ihren gewöhnungsbedürftigen „Larven“ im Gesicht so furchterregend aus, dass man ihnen nicht einmal an Halloween die Tür öffnen würde. Doch auch diese Verkleidung hat weniger mit ausgefallenem Fetisch, als mit uraltem Brauchtum zu tun. Letzendlich geht es beim Chlausen darum, tanzend und singend die Jahreswende einzuläuten und sie zu feiern. Dabei darf auch auf keinen Fall das „Zauern“ fehlen – das Anstimmen eines Naturjodels. Und damit schließt sich dann wieder der Kreis zur beschaulichen und weit weniger skurrilen Welt von Gitti, Erika und Heidi. Wie schön, dass es die Alpen gibt!

Eine Kolumne von Paul Erbenich



SIEMENS

Unsichtbar leistungsstark. Die Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens.

Der neue glassdraftAir Kochfeld-Dunstabzug direkt hinter dem Kochfeld vereint außergewöhnliches Design, hochwertige Materialien und eine hervorragende Abzugsleistung – perfekt für Ihre offene Küche. Oder direkt ins Kochfeld integriert: inductionAir Plus.
kochfeld-dunstabzuege.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

studioLine



Miele

**AUCH IN 20 JAHREN NOCH BEEINDRUCKEND:
IHRE MIELE.¹⁾**

QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUS IST



1) Während der Entwicklungsphase der beworbenen Produktserien W1, T1, G 7000, H 7000, DGC 7000 und ESW 7000 hat Miele die Funktionalität der Kernkomponenten in Dauertests geprüft, die eine durchschnittliche Nutzung über 20 Jahre eines durchschnittlichen Haushalts simulieren. Mehr: miele.de/20Jahre