

Vielschichtigkeit : der Umbau der Schauküche "Cookuk" in Aarau

Autor(en): **Sonderegger, Christina**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **91 (2004)**

Heft 3: **Schulen et cetera = Ecoles = Schools**

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-67731>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vielschichtigkeit

Der Umbau der Schauküche «Cookuk» in Aarau

Oberflächlichkeit wurde für einmal zum ausdrücklichen Gestaltungskonzept erhoben, um eine ehemalige Betriebskantine in einen Begegnungsort von ironischem Tiefgang zu verwandeln. In präzisen, zweidimensionalen Setzungen werden Design, Kunst und Kochen dialektisch miteinander verknüpft: Erlebnisastronomie mit Inhalt.

Im Industriegelände der ehemaligen Firma Kern, Herstellerin von Präzisionsinstrumenten, haben sich im Strukturwandel der letzten Jahre zahlreiche Kleinunternehmen niedergelassen. In der ehemaligen Betriebskantine im Sous-Sol befindet sich das Unternehmen Cookuk. Hier wird seit zehn Jahren in Kochkursen, bei Betriebsanlässen oder privaten Festen miteinander gekocht und gegessen. Der Gast ist gleichzeitig Koch, und die Köchin, Susanne Vögeli, Teil der Festtagsgesellschaft. Kochen und Essen sind als offene Vorgänge gleichwertig erfahrbar. Das Gestalterteam Jörg Boner, Guido Reichlin und Karin Wälchli sollte aus dem gewöhnlichen Raum einen cha-

raktervollen und multifunktionalen Ort kreieren, in dem nicht nur gekocht und gegessen werden kann, sondern auch mal Lesungen oder Tanzveranstaltungen stattfinden können. Keine leichte Aufgabe, denn der L-förmige Raum ist tief, niedrig und wenig befenstert. Alle Eingriffe und Produkte wurden gemeinsam entwickelt. Jörg Boner, ehemaliges Mitglied der Designergruppe N2 arbeitet als selbständiger Product- und Interior-designer in Zürich. Das Chalet 5-Team, Guido Reichlin und Karin Wälchli, machten sich mit handbedruckten Textilien einen Namen als Ornamentik-Spezialisten. Seit gut einem Jahr haben sie das Metier der angewandten Kunst (Textilien

Gastraum mit Eckbank und Wandbild

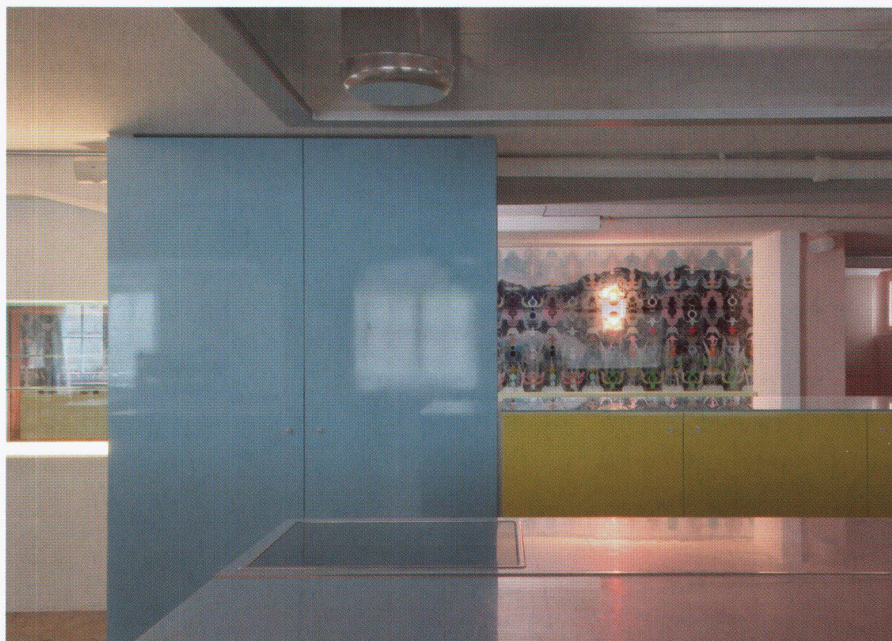


und Tapeten) verlassen und sich ganz der künstlerischen Arbeit im Kontext von Architektur und Design zugewandt. Ihr Wandbild knüpft formal und inhaltlich an frühere Werke an.

Verbinden und vernetzen

Der gewählte Ansatz ist nicht primär ein innenarchitektonischer, sondern vor allem ein künstlerisch-gestalterischer, der sich durch ein hohes technisches und innovatives Niveau auszeichnet. Umgebaut wurde wenig. Die meisten Veränderungen fanden an der Oberfläche statt. Was der Innenarchitekt in der Regel zu vermeiden sucht, nämlich an der Oberfläche haften zu bleiben, ist hier bewusst als räumliches Gestaltungselement eingesetzt worden. Nicht Körper definieren den Raum, sondern Farben und Oberflächen; es sind Projektionsflächen und Interpretationsebenen. Und wenn, wie im Falle des freigelegten Korpus zwischen Gastraum und Küche, ein mächtiges Volumen den Raum dominieren könnte, wird seine Körperhaftigkeit durch die je nach Raumseite andere Farbe wieder aufgehoben.

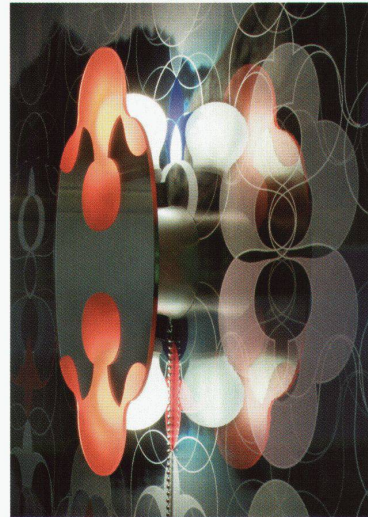
Der Raum ist nicht überall gleich umfassend «gestaltet» worden, sondern die Interventionen sind schwerpunktmässig verteilt. Daraus ergibt sich ein Netz gestalterischer Bezugspunkte, die den Blick auf die wichtigen Orte des Geschehens lenken. Der Zementboden und die rohe Zementspanndecke aus der Zeit der ehemaligen Betriebskantine wurden, archäologischen Schichten gleich, freigelegt und grüngrau beziehungsweise weiss gestrichen. Dazwischen schiebt sich die neue Schicht. Während das Alte lediglich eine minimale Auffrischung erfährt, steckt in den neuen Teilen ein enormes technisches Know-How und ein beachtliches künstlerisches Flair. Forschungsarbeit steckt in der Konstruktion des Mobiliars und in der Verwendung der verschiedenen Materialien. Das Thema des Ornaments wird im riesigen Wandbild um eine weitere Facette bereichert. Industriecharme und Präzision bilden nicht nur gestalterisch einen interessanten Gegensatz, sondern sie verweisen, als Anachronismus zwar, auf die Geschichtlichkeit des Ortes.



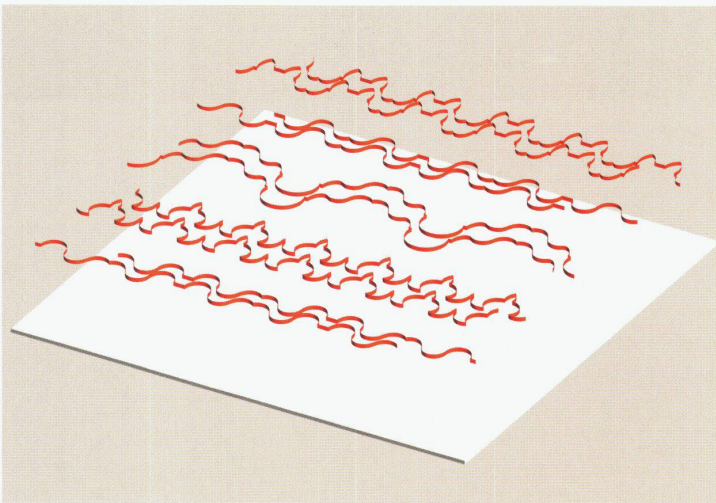
Blick von der Küche in den Gastraum

Das Thematisieren von Gegensätzen setzt sich in der gesamten Raumgestaltung fort. Das Umbaukonzept reibt sich geradezu an Dualitäten. Es macht sie offenkundig und versucht, sie in spannungsvolle Beziehungen zu setzen. Mit Kunst und Technik, mit Ornament und Schlichtheit, Farbe und Un-Farbe sowie mit Fläche und Raum wird auf die Gegensätzlichkeiten von Arbeiten und Geniessen, Produzieren und Konsumieren, Küche und Gastraum reagiert. Der Raum ist gespickt mit Mehrdeutigkeiten und Anspielungen. Wohl deren mehr, als die Gäste und Hobbyköche in der Lage sind, zu erfassen. Auch wenn die Vielschichtigkeit die Aufmerksamkeit des Gastes bei weitem übersteigt, mag er den Raum dennoch als stimmungsvolles und funktionierendes Ganzes erfahren.

Am Übergang von Kochen und Essen, werden zwei würfelförmige Anrichten platziert. Formal sind es Erweiterungen des Kochtisches. Ihre



Wandbild mit ornamentaler Leuchte



oben: Anrichten als räumliche Verbindungsglieder
unten: Explosionsbild der Corian-Intarsien

Funktion als Arbeitsfläche, Stehbar oder Anrichte bleibt relativ offen. Aus der Nähe betrachtet entdeckt man in den Abdeckungen aus weissem Corian feine Ornamentlinien. Es sind Zitate des Wandbildes. Während der weisse Corian Küchenimage verbreitet, erinnern die Linien an häuslichen Zeitvertreib wie Häkeln oder Sticken. Im Bild dieser Intarsienarbeit treffen sich Küche und Wohnzimmer. Auf ironische Weise wird mit Klischees von Wohnlichkeit und Hygiene gespielt, während Künstlerisches und High-Tech ineinander fließen. Mit Hilfe eines Computer gesteuerten Wasserstrahls hat man Vertiefungen in die Corianplatte eingeschnitten, die anschließend mit orangem Corian ausgegossen und geschliffen wurde. Ein Verfahren, das zuvor noch nie zu einem künstlerischen Zweck eingesetzt wurde. Die unterschiedlichen Raum- und Funktionsebenen sind bis ins letzte Detail miteinander verwoben worden.

Licht und Farbe

Farben definieren die Räume. Sie stellen Bezüge her, schaffen Sympathie und Nähe. Durch eine unscheinbare Seitentür im Entrée eines ehemaligen Verwaltungsgebäudes betritt man einen niedrigen, engen Gang, der einige Stufen hinunter auf die Ebene des Gastraumes führt. Mit Ausnahme des Bodens ist alles hautfarben gestrichen. Die Fleischfarbe und die räumliche Enge erzeugen ein geradezu physisch erlebbares Gefühl der Körperlichkeit. Dieser Schlauch endet mit Blick auf die Aubergine-farbige Seite des mächtigen mitten im Raum befindlichen Wandfragmentes. Noch deutet nichts auf die Küche hin, die sich hinter dem Raumtrenner verbirgt. Rechter Hand erstreckt sich über die ganze Raumbreite eine lindengrüne Eckbank, die Fläche darüber füllt das mächtige Wandbild von 9,7 x 1,4 m. Die Oberflächen der Schränke im anschließenden Küchenbereich sind ausschliesslich farbig. Es handelt sich dabei nicht um eine kühle, intellektuell-konzeptuelle Farbwahl, sondern um eine umgangssprachlich-subjektive. Farben wie Himbeerrot, Schokoladenbraun oder Rüebliröt stellen den Bezug zur Nahrung her. Jeder kann sich darunter etwas vorstellen, hat Assoziationen und persönliche Vorlieben. Die vom Kochbereich entfernt liegenden Farben sind mehr dem Aussenraum zugeordnet, etwa Himmelblau und Lindengrün.

Die Lichtinszenierung ist Teil der Raumidee. Aufgrund der geringen Raumhöhe von 2.30 m wurden ausschliesslich Decken- und Wandleuchten verwendet. Industriemässige FL-Lampen und dekorative, eigens für den Ort entworfene Wandleuchten definieren offene und intime Bereiche. Durch Dimmen sind individuelle Stimmungen vom hell Ausgeleuchteten bis zum mild Vertraulichen möglich. Die Spiegelleuchten wirken als Brechung und Verdoppelung des Wandbildes, indem sie eine zusätzliche Ebene bilden, das Bildhafte aber auch in Frage stellen. Sie sind Funktion gewordenes Ornament. Ein Industrieprodukt als Teil einer künstlerischen Arbeit.

Oberfläche und Tiefe

Das Wandbild erfüllt zentrale Absichten des Raumkonzeptes. Obgleich es Fläche ist, öffnet es den Raum. Im Unterschied zu den Volumina, die durch ihre Auflösung in einzelne Farbflächen flach wirken, schafft das Wandbild mit seinen Schichtungen Tiefe. Wälchli und Reichlin montieren die einzelnen Elemente – Bergpanorama, «Schwiegmutter-Zungen» und ornamentales Netzwerk – zu einem dichten Gewebe, das als mehrschichtiges Ornament aber auch als stilisierter Ausblick aus einem Fenster gelesen werden kann. Wie das Objektiv einer Kamera, das sich zwischen den verschiedenen Bildebenen vor und zurück bewegt ohne fokussieren zu können, so oszilliert das Auge auf der Suche nach Halt in der Vielschichtigkeit des Bildes. Kunst und Mobiliar geben Rätsel auf und regen an, der konventionellen Wahrnehmung der Dinge auf ironische Weise zu misstrauen, sei dies bezüglich ihrer Statik, ihrer Materialisierung oder ihres Inhaltes wegen. Das Wandbild ist eine auf den Raum adaptierte Kontextarbeit. Der serielle Gedanke ist impliziert,

aber nicht umgesetzt. Statt eines Rapportes könnte man von einer Partitur sprechen, von Sampling vielleicht. Statt Wiederholungen entdeckt man bei genauerem Hinsehen Ableitungen, Überlagerungen und Spiegelungen, die einer vordergründigen Einfachheit spotten. Die «Holztische» sind nicht etwa aus Holz, sondern aus schichtgepresstem Papier, und das gemaserte Tischblatt ist mit einer künstlerisch verfremdeten Holzimitatfolie belegt. Die filigran wirkenden, aber stabilen Tische mahnen an ausgeschnittene Schablonen übergrosser Bastelbogen, die zusammengeschaubt wurden. Die Eckbank, aus lindengrünen Kunstharz-Kontaktplatten gebogen, wirkt wie das Zitat des Inbegriffs gastronomischer Gemütlichkeit.

Christina Sonderegger

Bauherrschaft: cookuk Kochkurse und Tafelrunden

Susanne Vögeli, Schachenallee 29, Aarau

Interior-Design: Jörg Boner, produkt- und interiordesign Zürich, Karin Wälchli, Guido Reichlin chalet 5, Zürich

Bilder: Atelier Fontana

Ausführung: 2003

Gasträum mit Wandbild, Küche

