

TRENDS
KÜCHEN



Edel. Für gehobene Geschmäcker:
Küche von Fendi Casa.

Cool. Kochfeld der Küche „Rock“
(Alberto Minotti & Martin Steininger).



Küchen GUCKER

PRIVATE COOKING und Social Dining:
Köche, die ihre Gäste in deren eigenen vier
Wänden verwöhnen, werken in vielen
Küchen: Was sie dabei sehen und welche
Dinge wirklich wichtig sind.

TEXT: BIANCA BLUM

Das Risotto will gerührt, der Salat mariniert, das Gemüse zubereitet werden – und all das, während der erste Gast schon auf seinen Aperitif wartet. Gastgeber zu sein, das erfordert mitunter eine dritte, vierte Hand. Diesem Stress kann man entgehen: Wer mehr Zeit für seine Gäste haben möchte (oder auch einfach nicht kochen will), der lässt kochen. In der eigenen Küche und vom Gourmet-Koch. Von Manuel Wagner zum Beispiel. „So einen Koch sollte man zu Hause haben.“ Das ist der Satz, mit dem alles für ihn begann, er hörte ihn im Publikum, während er auf einer Salzburger Messe kochte. Kurz darauf machte er sich mit „Rent a Cook“ selbständig und bietet seitdem einen Full-Dinner-Service an.

Notfallausrüstung. „In den ersten Jahren habe ich so manche Überraschung erlebt, mittlerweile gehe ich ohne Notfallkoffer und Reserve-Herdplatte zu keinem neuen Privatkunden mehr. Bei vielen Aufträgen nehme ich auch eigenes Geschirr, Besteck und Gläser mit. Man will ja, dass das Menü auch entsprechend zur Geltung kommt.“ Davor war Wagner unter anderem in Haubenlokalen und Luxussho-

...als auf der ganzen Welt tätig, er hat damals viel gesehen und sieht heute viel – als Mietkoch nun vor allem in der Kunden Küche. Was Ausstattung und Inventar betrifft, sind die Unterschiede enorm: „Ich habe schon alles gesehen – von der einfachen Einbauküche ohne Backofen bis zur maßgefertigten Luxus-Küche. Vom voll ausgestatteten Gästebereich für über 200 Personen, inklusive Goldbesteck und Perlmutt-Kaviarlöffel, bis zur Designer-Küche, in der man dann keinen Kochlöffel oder Besteck findet, da der Besitzer lieber täglich auswärts essen geht.“ Und was davon ist nun das Optimum, worauf kommt es in einer guten Küche wirklich an? Wagner: „Die Kücheneinrichtung selbst ist relativ. Das Wichtigste ist gutes Werkzeug. Scharfe Messer sind die halbe Arbeit.“ In diesem Punkt stimmen Kollegen zu: Scharfe Messer sind das Um und Auf. Mindestens genauso wichtig: ein funktionsfähiger Herd und ausreichend Platz. Zum Kochen – und „zum Anrichten“, wie Haubenkoch Norbert Bader betont, der im The

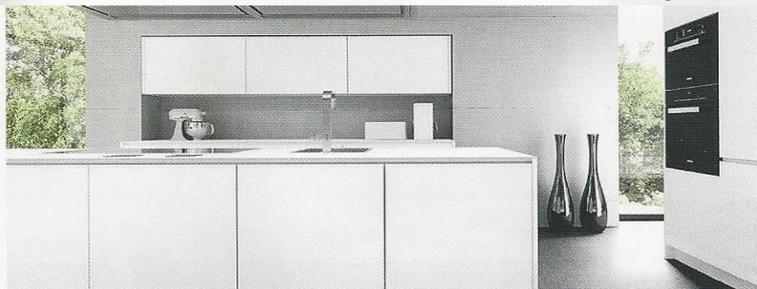
Room Sofiensäle werkt und auch private Dinners anbietet. Und zurechtfinden sollte man sich auf Anhieb, ergänzt Bianca Gusenbauer, die ebenfalls in fremden Küchen tätig ist: „Küchen müssen intuitiv sein. Wenn man auf der Suche nach etwas Bestimmtem zehn Schubladen aufmachen muss, ist das falsch.“

Heil muss es sein. Sie ist ebenfalls als Köchin in fremden Küchen unterwegs, geht mit ihrer Geheimen Schnatterei einen anderen Weg: Sie bereitet ein mehrgängiges Dinner in Privatwohnungen, die Gasgeber laden zwei bis drei Leute ein, der Rest –

insgesamt meist 14 bis 16 Personen – kommt über Gusenbauer. Und wie sieht die Küche der Köchin selbst aus? „Könnte sie sich eine Traumküche basteln, hätte diese eine große Arbeitsfläche, wäre komplett in Weiß gehalten und vor allem hell: „Es macht mich ganz unruhig, wenn ich nicht sehe was ich schneide.“ Die Farbe Weiß spielt in Sachen Kü-

„Das Wichtigste sind gutes Werkzeug und scharfe Messer“

MANUEL WAGNER



» chendesign grundsätzlich wieder eine große Rolle, weiß Gusenbauer: „Der Trend geht in Richtung reduziertes Design, helle Farben, weiß. Bis Ende der 1990er-Jahre waren ja dunkle Töne und sogar Anthrazitfarben vorherrschend.“

Grundsätzlich aber ist das Innenleben einer Küche für die 37-Jährige wesentlich wichtiger als ihr Aussehen. Sie mag clevere Küchenlösungen, etwa Laden und Schränke, die man per Touch-Funktionen öffnet. „Die muss ich nur mit der Hüfte anstupsen, schon sind sie auf. Das ist super.“ Geräte braucht die Köchin nicht allzu viele. „Keinen Reiskocher, keinen Dampfgarer, keinen Brotbackautomaten.“ Bei ihren Kocheinsätzen beobachtet sie freilich oft anderes: „Viele Leute kaufen jedes Gadget, haben alles: Olivenentkerner, Zestenreißer, verschiedenste Reiben.“

Gerätschaften. „Küchen sind immer besser ausgestattet. Jede zweite Küche hat einen Dampfgarer oder einen Multigarer“ kann auch Privatkoch Roman Klauser von Rent the Cook berichten. „Ich bin allerdings nicht sicher, ob auch jeder mit diesen Geräten umgehen kann.“ Der leidenschaftliche Koch und Grill-Vizeweltmeister ist in Sachen Küchenausstattung bescheiden: „Ich habe gerne viel Platz, das ist mein Luxus. Darüber hinaus benötige ich nicht viel.“

Genug Platz zu haben, ist auch für Norbert Bader wichtig, nicht zuletzt um adäquat anrichten zu können. „Außerdem lege ich Wert auf hochwertiges, edles, modernes Geschirr, auf dem die Speisen noch besser zur Geltung kommen.“

„Der Trend geht in Richtung reduziertes Design, zur hellen Farben.“

BIANCA GUSENBAUER



MANUEL WAGNER

Manuel Wagner sammelte international Erfahrungen in Haubenlokalen und Luxus-hotels, war für Caterings beim Hoflieferanten des norwegischen Königshauses oder die kulinarische Betreuung eines Formel-1-Teams verantwortlich. 2000 machte er sich mit „Rent a Cook“ selbstständig, er bietet Menüs für private und geschäftliche Anlässe.

www.rentacook.com

Was ist wichtig in der Küche? Das Wichtigste sind gutes Werkzeug und eine vernünftige Arbeitshöhe. Gute und scharfe Messer sind die halbe Arbeit, da lohnt es sich, ein bisschen mehr Geld auszugeben. Die Kücheneinrichtung selbst ist relativ. Natürlich ist es toll, in einer schönen Küche auf tollen Geräten oder einem guten Gasherd zu kochen, aber auch das Einheizen des Holzherdes kann richtig Spaß machen.

Ihr persönlicher Luxus? Als Koch bin ich natürlich interessiert an verschiedenen Küchengeräten. Am meisten hänge ich an meiner Spüle, der „Active Kitchen“ von Franke. Da die Vorbereitungen fast 70 Prozent des Kochens ausmachen, ist sie eine große Hilfe. Verschiedene Aufsätze – vom Schneidbrett bis zur Reibe – sparen viel Zeit, weil man nicht in der ganzen Küche herumrennen muss. Ebenfalls top: der Kombidämpfer von Gaggenau mit den vielen Garmöglichkeiten und dem Frischwasseranschluss.

Welche Trends sind aktuell bei und in Küchen zu erkennen? In Privathäusern werden häufig Küchen und Küchengeräte eingebaut, die nur schön, nur zum Vorzeigen sind. Viel davon wird gar nicht gebraucht, gekocht wird dann in einer Zweitküche.