

Monumentale Exzellenz

In purer Reduktion steht die «Orea AC» im Raum und setzt mit ihrer Unverrückbarkeit ein ebenso starkes Statement für Design wie für die Leidenschaft zum Kochen.

Interview: Stefanie Solèr & Silvia Steidinger

Majestätisch: Kunstwerk und Kochplattform in einem – die «Orea AC» glänzt mit ihrer Materialisierung und der einzigartigen Form.

Produktfotos: André Heger, Porträt: digitalemasarbeit

Die Schweizer Küchen-spezialist*innen von Orea haben sich mit Spitzenkoch Andreas Caminada zusammengetan, um eine ganz besondere Küche zu entwerfen. Inspirieren liessen sie sich von der rauen Vielfalt der Viamala-Schlucht in Graubünden, der Heimat von Andreas Caminada. Entstanden ist die «Orea AC» – ein monumentales Objekt für die Ewigkeit.

Was hat Euch beide zusammengeführt?

ANDREAS CAMINADA: Unsere Zusammenarbeit geht auf eine frühere Partnerschaft und eine daraus entstandene Freundschaft zurück. Jetzt, da David bei Orea tätig ist, habe ich ihn angefragt, erneut etwas Gemeinsames auf die Beine zu stellen.

DAVID SPIELHOFER: Ich habe sofort zugesagt. Für uns war die Zusammenarbeit extrem spannend. Zumal Andreas ja ein unglaublicher Ästhet ist.

War es ein lang gehegter Traum von dir, Andreas, einmal selbst eine Küche entwerfen zu können?

AC: Das nicht, aber uns war schnell klar, dass wir etwas Einzigartiges schaffen wollten, das sowohl für die Werte von Orea als auch für mich als Koch steht. Der Entwurf einer eigenen Küche war da naheliegend.

Wie gestaltete sich der Entwurfs- und Designprozess?

AC: Auf das gemeinsame Brainstorming folgten intensive Workshops bei uns im Schloss, bei denen Materialien getestet, später auch Prototypen erstellt wurden. Eine grosse Inspiration bot die Viamala-Schlucht mit ihren natürlich erodierten Formen, den verschiedenfarbigen Steinen, dem goldenen Sonnenlicht. Ein sehr schöner und kreativer Prozess.

Wäre Naturstein als Material nicht naheliegender gewesen? Warum Messing und Beton?

DS: Das haben wir uns ebenfalls überlegt, in Grösse und Machbarkeit kamen wir mit Naturstein jedoch schnell an Grenzen.

AC: Ausserdem hat man Naturstein auch schon oft gesehen. Unser Sockel hingegen hat eine ganz eigene Struktur und steht für sich.

Wie sieht es mit Stauraum-Möglichkeiten aus?

DS: Unsere Kochinsel lebt ganz klar von der Reduktion. Wir haben uns bewusst dagegen entschieden, eine ganze Küche zu entwerfen, sondern bieten mit der «Orea AC» ein Masterpiece, das auch in einer bereits bestehenden Küche gut funktioniert und mit jeder Umgebung harmoniert.

AC: Zumal unsere Kochinsel ja ebenso in einen Altbau wie in ein modernes Loft passen soll. Dennoch ist man bei der Ausstattung sehr flexibel, so lassen sich Spülbecken, Herdplatte, Ofen oder Spülmaschine je nach Bedarf in die Insel integrieren.

Seit Längerem herrscht ein Trend zu möglichst viel Mobilität und Flexibilität – auch in der Küche. Mit ihrem unverrückbaren Betonsockel geht «Orea AC» klar gegen diesen Trend. Bewusst?

AC: Das stimmt absolut, dass unsere Küche gegen den Trend geht, das finden wir auch super – genau das war auch unser Ziel, etwas Neues, Einzigartiges zu schaffen, was man so noch nie gesehen hat. Das Unverrückbare, Monumentale gibt einem auch eine gewisse Verbundenheit mit dem Stück.

DS: Genau das ist ja auch die Magie der «Orea AC», die so verankert, so verortet ist, zum einen mit dir Andreas, zum anderen aber auch mit dem Ort, an dem sie einmal stehen wird.

Die «Orea AC» kann nach Vereinbarung im Schloss Schauenstein, Fürstenu, besichtigt werden. www.orea-kuechen.ch

3-mal-3: Ein Körper aus Beton, geschalt, glatt oder gestockt, eine Arbeitsplatte in Messing, Bronze oder Schwarz und Stauraumfächer in Bergahorn, Lärche oder Eiche.

Kraftort: In der Viamala-Schlucht in seiner Heimat Graubünden findet Andreas Caminada immer wieder aufs Neue Inspiration.